

Kurucusu:
Dr. Mehmet Ali UZ

Yayın Kurulu:
Dr. Mehmet Ali UZ
Prof. Dr. Saim SAKAOĞLU
Hasan YAŞAR
Ahmet ÇELİK
Ali IŞIK
Av. Serdar CEYLAN

CİLT: 24 • SAYI: 38
28 Ocak 2026 ÇARŞAMBA



KADEMİK

Sayfalar

Merhaba

/akademiksayfalar

www.merhabahaber.com

HATIRALARDAKİ OBRUK KÖYÜ -2

KOŞAN

Çobanlar koyunları sabah köyümüzün meralarına götürürlerdi. Çan seslerini duyunca evimizin küçük penceresinden sürü hâlinde giden koyunları izlerdim. Eşliğiyle birlikte sürüyü takip eden çobanın su ve azığını koyduğu bir heybesi olurdu. Sürüye bekçilik yapan köpek de koyunların etrafında oradan oraya koştururdu. Sürü ardında bir toz bulutu bırakarak köyden uzaklaşırdı. Öğleden sonra sıcaklık artınca köye dönen koyunlar sığınacak gölge arardı. Sürü gelince kadınlar süt sağımı için koyunları “koşan” denilen sıraya sokarlardı. Koyunlar ağılın önünde karşılıklı olarak başları yan yana gelecek şekilde dizilir ve iple çapraz olarak birbirine bağlanırdı. Koyunlar koşana sırayla dizildiği için süt sağımı kolaylaşırdı. Koşanın dört tarafına ayrı bir kadın geçer ve koyunları sırayla sağlarlardı. Annemin anlattığına göre koyunlar ilk başta

alışkın olmadıkları için koşana zor girerlermiş ama alıştıktan sonra kendiliğinden gelip koşana girerlermiş. Koyunlar boğulmasın diye ip fazla sıkıştırılmazmış.

“Çift, eş, ikiz” gibi anlamlara gelen “koşa” kelimesinden türeyen “koşan” da köyde kullanılan çoğu kelime gibi Türkistan kökenlidir. İç Anadolu’nun Aksaray, Karaman ve Niğde gibi ille-

rinde de “koşan” kelimesi aynı anlamda kullanılır. Çocukluğumda iple yapılan koşanın farklı bir şeklini geçtiğimiz yıllarda fotoğraf çekmek için gittiğim Karapınar’ın bir köyünde görmüştüm. Koyunları koşana bağlamak için profilden bir düzenek yaptır-mışlar. Koyunları me-

tal düzeneğe yine aynı şekilde karşılıklı olarak dizip süt sağımını kolayca yapıyorlardı. Günümüzde Kızboğan’da bazı evlerde koşan plastik hortumla yapılıyor.



Ahmet KUŞ



BULGUR KAYNATMA

Köyde benim için en keyifli anlardan biri de bulgur kaynatma günleriydi. Bulgur genellikle harman işleri bittikten sonra kaynatılırdı. Bulgur ova köylerinde temel gıda maddesi olduğu için hazırlanması da ayrı bir önem taşırdı. Bulgur yapacak her aile kaldırdığı mahsulden bir miktar buğday ayırırdı. Bulgur kaynatma işlemi de çoğu iş gibi imece usulüyle yapılırdı. 12 teneke buğday kaynatıldığı zaman 7 teneke bulgur olurdu. Akrafa ya da komşu kadınlar bir evde toplanarak öncelikle bulgur için ayrılan buğdayların içerisindeki ufak taş ya da çöpleri eleyerek ayırırlardı. Daha sonra buğdaylar yıkanır. Büyük bakır kazanlar ve leğenler birkaç gün önce çıkarılırdı. Erkeklerden birisi evin karşısında

uygun bir yere ateş yakmak için çukur açardı. Ocakta genellikle buğday sapı (fasal) ya da saman yakılırdı. Bakır kazanlar ve leğenlerin dışı isten fazla etkilenmesin diye çamurla sıvanırdı. Daha sonra temizlenen buğdaylar ateşin üzerine koyulan kazanlara doldurulur ve yeterince su eklenirdi. Ateşin altı sürekli kontrol edilerek su kaynatılırdı.

Bulgur iyice kaynatıldıktan sonra suyunu çekerd. Bulgur kısa bir süre dinlendirilir ve daha sonra uygun bir yerde çadırın üzerine serilirdi. Bulguru bu hâliyle yemek de çok keyifli olurdu. Henüz küçük olduğumuz için bütün bu işlemleri izlemekten başka görevimiz yoktu ama bulgur çadıra serildikten sonra bize de iş düşerdi. Daha iyi kurumaması için bulguru ara sıra karıştırmak gerekirdi. Bu işi genellikle biz çocuklar yapardık. Tabii bulgura kuşların kon-

masını önlemek de görevimizdi. Bulgur güneş altında iyice kuruduktan sonra içindeki taşlar ayıklanarak çuvallara doldurulurdu. Yaz sıcağı olduğu için bulgur iki günde kururdu. Köyümüzde değirmen bulunmadığı için bulgur erkekler tarafından traktörle Obruk ya da Eşmekaya'daki değirmenlerden birine götürülür ya da köye seyyar değirmencinin gelmesi beklenirdi. Değirmenden gelen bulgur rüzgârlı bir günde savrulur ve kepeklerden ayrıştırılırdı. Daha sonra bulgur emeği geçen herkese paylaştırılırdı. Anneanem ve annem genellikle bulguru kendi diktiği bez çuvallarda saklardı.

Şehirdeki bakkallarda fabrikasyon bulgur satılmasına rağmen köyde yapılan bulgurdan başkasını yemezdik. Geleneksel yöntemlerle üretilen bulgur daha lezzetli olurdu. Bendeniz özellikle şepitin (yufka) üzerine dökülerek yenen bulgur pilavını çok severim. Şehir merkezinde oturmamıza rağmen hâlâ şepitle yenen bulgur pilavını fırın kebabı da dahil çoğu yemeğe değişmem. Hele bir de yanında ev yapımı ayran ve soğan varsa değmeyin keyfime... Bulgurun bir kısmı da “dügü” yani Obruk yöresindeki adıyla “cücük” yapımı için ayrılırdı. Dügü yapılacak bulgur değirmene götürmeden önce koyun sütüyle karıştırılır ve kurutulurdu. Kuruyan bulgur değirmene götürülerek düğü yaptırılırdı. Bazen değirmende çekilmeden önce bulgurun içine fındık, ceviz gibi kuru-

yemişler de karıştırılırdı. Dügü de tarhana gibi köyümüze has kışlık yiyeceklerden biridir. Dügü genellikle süt, pekmez ya da suyla karıştırılarak yenir.

GELENEKSEL BİR LEZZET: TARHANA

Anadolu'da yaşayıp da tarhanayı duymayan yoktur elbette. Geleneksel bir yiyecek olan tarhananın yapımı bölgelere göre küçük farklılıklar gösterir. Bazı bölgelerde çorbası da pişirilen tarhana Obruk yöresinde kışın atıştırmalık olarak yenir. Kökeni asırlar öncesine dayanan bir yiyecek olan tarhana Obruklular tarafından genellikle “tarhana” şeklinde telaffuz edilir. Annem şehirde yaşamasına rağmen bulgur kaynatma ve tarhana yapımını çok iyi bilir. Köyümüzde tarhana da bulgur pişirme gibi harman işleri bittikten sonra imece usulüyle yapılırdı. Önce bulgur kaynatılır, daha sonra tarhana yapılırdı. Tarhana yapımında “yarma” denilen buğday ezmesi kullanılırdı. Öncelikle yeni mahsulden tarhana için ayrılan buğdaylar değirmende ezdirilir ve yarma hâline getirilirdi. Bakır leğenlerde yıkanan buğdaylar büyük kazanlarda kaynatılır ve kıvamına gelince soğumaya bırakılırdı. Yarma buğdaylar soğuduktan sonra süzme koyun yoğurduyla yoğrulurdu. Ayrıca içine bir miktar tuz atılırdı. Hamur kıvamına gelen karışım sabaha kadar dinlenmeye bırakılırdı. Eşmekaya'dan gelen kamışlar ka-



dınlar tarafından kenevir ipliğiyle örülerek çığ (hasır) yapılırdı. Bu arada tarhanaların kuru-tulacağı çığlar temizlenerek uygun bir yere serilirdi. Tarhananın içerisine baharat gibi başka bir gıda maddesi ilave edilmezdi. Hamur kıvamına gelen ve dinlendirilen tarhana harcı daha sonra kadınlar tarafından sanki çığ köfte yapar gibi küçük parçalar hâlinde avuçta sıkıştırılarak çığların üzerine güzelce dizilirdi.

Tarhana yapımı bitince yine bulgurda olduğu gibi kuruma işlemi sırasında biz çocukların görevi başlardı. Hasırların yanına oturup tarhanayı köpek, kedi ve kuşlardan korurken kuruyan tarhanalardan atıştırmak ise en büyük zevklerimizden biriydi. Güneş alan bir yere seri-

len tarhanalar bir günde kururdu. İyice kuruyan tarhanalar paylaşarak kışın yemek üzere el dokuması çuvallara doldurulurdu. İlk yapıldığı zaman çıtır çıtır olan tarhanalar nem sebebiyle kışa doğru bu kıvamını kaybederdi ama sobanın üzerinde ısıtınca daha da lezzetli bir hâl alırdı.

Şehre göç sebebiyle artık köylerde yaşayan nüfus azaldığı için tarhana yapan ailelerin sayısı da yok denecek kadar azaldı. Bizim gibi şehirde yaşayan ve tarhanayı seven aileler ise artık ticari bir ürün olan tarhanayı satın alıyorlar. Merdane ya da bir alet yardımıyla üretilen tarhanalar artık elde yapılmadığı için patates cipsi gibi incecik... Sonbaharda Aziziye Camii civarındaki dükkânlarda bir kiloluk paketler hâlinde tarhana bulmak mümkündür.

TULUK PEYNİRİ

Hatırımda kalan köy işlerinden biri de tuluk peyniri yapımıdır. Bazı yörelerde “tulum” adıyla bilinen peynirin adı Obruk yöresinde tuluk peyniridir. Tuluk peynirinin de kökeninin Türkistan olduğunu tahmin ediyorum. Çocukluk yıllarımda Obruk’ta yapılan tuluk peynirleri çok meşhurdu. Ağzının tadını bilen şehirliler kış gelmeden köyde yaşayan ailelere tuluk siparişi verirlerdi. Hatice halam ve Şadiye halam Kızboğan’da tuluk peyniri yapımını en iyi bilen kişilerdendi. Sultan

yengemin annesi de tuluk peynirini en iyi yapanlardan birisiydi. O tuluğu gevşek bastığı için yaptığı peynir daha çok küflenirdi. Koyunumuz olmadığı için annem tuluk peyniri yapımıyla uğraşmazdı. Biz de Konya’da yaşayan çoğu aile gibi kışlık peynirimizi halamlardan satın alırdık. Tuluk yapılacak deriler koyun kesilince ön kısmı yarılmandan tulum şeklinde çıkarılırdı. Öncelikle ince delikli bir bez yardımıyla süzülen koyun sütü mayalama işlemi için kaynatılırdı. Süt dolu kabın üzeri bir bezle örtülerek peynir oluşması için 1-1,5 saat beklenirdi. Daha sonra içerisine tuz atılan peynir elde ufalanır ve ayak kısımları dikilen tuluğa, tokmak yardımıyla sıkıca basılırdı. Peynir bozulmaması için tuluğun içerisine çok sıkı basılması gerekirdi. Tuluk iyice doldurulduktan ve boyun kısmı iplikle dikildikten sonra sarı suyunu dışarıya sızdırması için çuvaldızla muhtelif kısımlarına delikler açılırdı. Delik açılmazsa peynirin tadı acı olurdu.

Geçici olarak “bastırık” denilen serin bir yerde bekletilen tuluklar daha sonra köyümüzde mağara bulunmadığı için Konya’daki soğuk hava depolarına götürülürdü. Tuluklar depoya götürülmeden önce üzerine sahibinin adı yazılırdı. Soğuk hava deposunda bekletilen tuluklar kış gelirken teslim alınarak sahiplerine ulaştırılırdı. Peynir için koyun derisi doğal bir koruyucudur. Tuluk içerisinde damar damar oluşan yeşil küften

dolayı bu peynir yöremizde küflü peynir adıyla da bilinir. Gerçi şimdi onun da adını “yeşil peynir” diye değiştirdiler ama biz hâlâ küflü peynir deriz.

KIŞA HAZIRLIK

Annemin çocukluğunda Bekir dedem kış gelmeden önce arabasıyla Eşmekaya ve Eşkil’den turp, havuç, soğan, patates, kavun, hırtlak ve bal kabağı getirirmiş. Turp ve havuçlar uzun süre dayansın diye hayvan yemlerinin bulunduğu, “kayıt damı” denilen kilerde toprağın altına gömülürmüş. Yeneceği zaman yetecek kadar çıkartılmış. Soğanlar ise hasır sepetlerde muhafaza edilirmiş. Anneannem hırtlaklardan turşu kurarmış. Turşu, içi sırlı küplerde muhafaza edilirmiş. Henüz ham olan kış kavunları aynı odanın tavanına hevenk şeklinde iple asılmış. Olgunlaşan kavunlar kışın yenirmiş. Ayrıca kış için tuluk peyniri de yapılırmış.

Her yıl kış için kasım ayında birkaç koyun kesilmiş. Kesilen koyunların bir kısmı iki bıçak arası doğranarak kavurma yapılmış. İyice kavrulan etler çinko kaplara koyularak hava alıp kışa kadar bozulmaması için kışıkla bastırılmış. Anneannem koyun kesildiği zaman koyunun içkembesini kuruturmuş. Daha sonra kuru içkembeyi ateşte biraz közleyip yerlemiş. Buzdolabı olmadığı için et ve az etli ke-



mik de kurutulurmuş. Güzelce yıkanan etler tuzlandıktan sonra gölgede kurutulurmuş. Yine “etlik” diye tabir edilen koyunların etinden pastırma ve sucuk da yapılmış. Koyunun pastırma olabilecek tarafları ayrılır ve “denge vermek” diye adlandırılan bir işleme tabi tutulurmuş. İyiye tuzlanan pastırmalık etler bir hafta büyük bir taşın altında bekletilirmiş. Denge verme işlemi sona erince etler bezin arasında bekletilirmiş. Daha sonra pastırmaların üzeri güzelce çemenlendikten sonra bir hafta süreyle ahşap teknedeki çemenin içinde bekletilirmiş. Hamur teknesine benzeyen pastırma teknesi sadece bu iş için kullanılmış. Baharatları Konya’dan getirilen pastırma çemeni de anneannem ya da annem tarafından yapılmış. Çemenleme işleminden sonra pastırmalar kuruması için kedilerin erişemeyeceği yükseklikteki bir ipe asılmış. Pastırmalar da etler

gibi gölgede kurutulurmuş. O yıllarda kesilen koyunların her şeyi değerlendirilirmiş. Küçük parçalar hâlinde doğranan kuyruklar kavrulduktan sonra kuyruk yağı bir kaba doldurulurmuş. Yağdan geriye kalan parçalara ise “kakırdak” denirmiş. Kakırdak ise soğuduktan sonra içi sırlı küçük çömlöklere doldurulurmuş. Kakırdak daha sonra tandır böreği yapımında kullanılmış. Bazen de kahvaltıda yenirmiş. Kendine has bir tadı olan kakırdak ısıtmaya bile gerek yokmuş. Aslında annemin bana anlattıklarının çoğuna çocukluk yıllarımda ben de şahit oldum. Sonbaharda etlik kesilişini ve kış hazırlıklarını çok iyi hatırlıyorum. Hayat şartları ve tüketim alışkanlıkları değiştiğinden sonra bu geleneklerin çoğu terk edildi. Tabii bunda gıdaya kolay ulaşabilme ve buzdolabı gibi gıda saklama araçlarının yaygınlaşmasının da etkisi oldu. Artık üretim ve stok sorunu ol-

madığı için her mevsim her yiyeceğe kolayca ulaşma imkânı var.

Dedem ayrıca Konya'ya gittiği zaman kış için bir teneke köpük helvası, büyük bir kutu tahin helvası, bir teneke zeytin, tahin ve pekmez almış. Pekmez bazen Nevşehir tarafından da getirilmiş. Dedemler genellikle kahvaltıda sobanın üzerinde demledikleri dağ çayını içermiş. O yıllarda henüz siyah çay pek fazla içilmediği gibi kahve de lüks bir ürünmüş. Bulgur ve tarhana ise evin mutfağında yani “aşevi”nde muhafaza edilirmiş. Annemin çocukluğunda genellikle köyde ekmek olarak şepit yenirmiş. Tandır ekmeği daha sonraki yıllarda yapılmaya başlamış. Ekmek ilk önce tavalı fırında yapılmaya başlamış. Fırında “fasal” diye adlandırılan buğday sapları yakılmış. Öncelikle sac tava ısıtıldıktan sonra tavanın içi yağlanırmış ve daha sonra ekmek bezeleri tavaya koyulurmuş. Şu anda köyümüzde ekmek yapan kadınlar yağ sürmeden, tavanın altına un koyuyorlar. Yere gömülü olan tandırlar ise daha sonraki yıllarda kullanılmaya başlamış. Kemre yakılarak ısıtılan tandırda ekmekler iç duvarlara yapıştırılarak pişirilirmiş.

Köyde odun, kömür olmadığı için ılık havalarda sobada “kes” denilen saman artıkları yakılmış. Hayvanların saman yerken seçtiği iri parçalara “kes” denirmiş. Soğuk havalarda ise

sobada kemre yakılmış. Kışın yakılacak kemreler “yakacak damı”na düzgünce istiflenirmiş. Tavuk kümesi ise evin diğer bölümlerine göre daha sıcak olan “yakacak damı”nın içerisine yapılmış. Kışın koyun, keçi, sığır ya da atlara verilecek kuru otlar damın üzerine koyulurmuş.

TÜRK COĞRAFYASINA HAS BİR BİTKİ: ÜZERLİK

Üzerlik köyümüzde yaygın olarak yetişen bodur bir bitkidir. Genellikle “yüzerlik” diye telaffuz edilir. Yaz sonunda tohumları kuruyup döküldüğü için rüzgârla neredeyse her yere dağılır. Bahar aylarında üzerlikler çiçek açtığı zaman her taraf bembeyaz çiçeklerle ve kendine has bir kokuyla kaplanır. Üzerliğin yazın olgunlaşan yeşil tohumlarını toplayıp bir kısmını tutsu için kuruturduk. Kuruttuğumuz üzerlik tohumlarını annem bizleri nazardan korumak için tutsu yapmakta kullanırdı. Kışın yanan sobanın üzerine biraz üzerlik tohumu bırakınca odaya güzel bir koku yayılırdı. Bir kısmını da çeşitli şekillerde ipe dizerek duvar süsü ve nazarlık yapardık. Üzerlik tohumlarının aralarına da renkli boncuklar ve küçük kumaş parçaları dizedik. Nazarlıkları kuruttuktan sonra evimizin duvarına asardık. Yıllar sonra İran, Azerbaycan, Türkmenistan, Özbekistan gibi Asya ülkelerinde üzerlik bitkisini görünce kendi kendime atalarımız gittikleri



Obruk köyünde bir kağı (1930)

her yere üzerlik tohumunu da götürmüşler demiştim. Bunun yanı sıra Feyzi dayımla birlikte üzerlik ve samanla mini araba yapıp osuruk böceğine çektirdik. Yeşil üzerlikleri köşelere takarak ince saman çöplerini dikdörtgen bir araba hâline dönüştürürdük. Bu ilginç araba da köyde kendi kendimize ürettiğimiz oyuncaklardan biriydi.

KAYISI ÇEKİRDEKLERİ

Yine bir gün dayım ve Şükrü amcamın oğlu Hasan'la birlikte evimizin önünde kayısı çekirdeği oynarken başıma vahim bir iş geldi. Oynadığımız çekirdekleri taşla kırıp yemeye başladım. Çekirdekler acı olmasına rağmen yemeye devam ettim. Dayımla Hasan yanımdan uzaklaştıkları için olayın farkında değillerdi. Çok sayıda acı çekir-

dek yediğim için bir süre sonra fenalaşmaya başlayınca dayım eve koşup annemi çağırdı. Uyur uyanık hâlde olduğum için olan biteni nispeten fark ediyordum. Annem gelince "Anne ben uyuyacağım." diyerek bilincimi kaybetmeye başladım ama annem tecrübeli bir kadın olduğu için kayısı çekirdeği kabuklarını görüp zehirlendiğimi anladı. Hemen ayran içirip beni kusturunca yediğim çekirdekleri çıkardım. Çocukken yaşadığım bu olay hayatımda ölümün kıyısından döndüğüm birkaç hadiseden biriydi. Köyde güzel günlerin yanı sıra böyle acı olayları da yaşamıştım.

Benden bir yaş kadar büyük olan Hasan çok yaramaz bir çocuktu. Ben de çok uslu bir çocuktum. Elbiselerim batmasın diye temiz bir taşın üzerine oturup etrafı seyrederdim. Annem

beni banyo yaptırdığı bir gün birlikte oynarken Hasan üzerime yol tozu dökmüştü. Her tarafım toz toprak içerisinde kalmıştım. Yine bir gün evde birlikte oynarken Hasan kapının arkasındaki zinciri halkaya takarak kapıyı kilitlemişti. İçeride kilitli kalmıştık. Annem ne kadar yalvarsa da zinciri söküp kapıyı açmamıştı. Arkadaşlarıyla birlikte köy odasında oturan babam eve dönünce baltayla kapıyı aralayıp zinciri çıkarmıştı. Çocukluğumuzun bir dönemi köyde Hasan'la birlikte geçtiği için bu tür yaramazlıklarına çokça şahit olmuştum.

Köyde otururken, yürürken, oyun oynarken hep doğayla iç içeydik. Zaten çoğu oyun aracımız da ya topraktı ya bitkiydi ya da bir canlıydı. Köyümüz bozkır olmasına rağmen oldukça zengin bir doğal hayata sahipti. Kilometrelerce uzanan stepler, yüce dağlar onlarca endemik türe ev sahipliği yapıyordu. Tabii bu endemik türlerin çok kıymetli olduğunu o dönemde bilemediğimiz için kimi zaman arıları, böcekleri, kelebekleri yakalayıp kibrit kutularına hapsederdik. Kimi zaman da hoşumuza giden bitkileri, çiçekleri toplardık. Bazen de dışarıya çıkmaları için gelengilerin yuvasına su dökerdik. Hiçbir şey bula madığımız zaman da toprağı çamur yapıp oyun malzemesi üretirdik. Bazen de köyün dışına doğru yürüyüp kuş yuvalarından yumurta toplardık. Köyümüz ağaç fakiri olduğu için küçük kuş türleri yuvalarını ya

evlerin çelenlerine ya da ıssız bölgelerdeki ot öbeklerinin içine yaparlardı. Kırlangıçlar çelenlere, takkeli kuşlar (tepeli toygar) ise otların arasına yuva yapardı. Otların arasındaki yuvalardan yumurta toplamak da bizim için vazgeçilmez bir oyundu ama şimdi bu olay keşke böyle bir şey yapmasaydım diye pişman olduğum ve hiç hatırlamak dahi istemediğim bir hatıradır. Bilinçsizce verdiğimiz bu zararlara rağmen serçeler, ibibikler, kırlangıçlar, sığırcıklar, güvercinler, baykuşlar, takkeli kuşlar, leylekler gibi onlarca çeşit kuş köyümüzün gökyüzünde özgürce kanat çırpardı...

KÖYDE DÜĞÜN

Annemin anlattığına göre köydeki çoğu âdet gibi kız isteme merasimleri de şehir hayatına göre farklıymış. Köyde düğün olarak ilk önce evin yaşça büyük erkekleri kız evine gidermiş. Daha sonra “söz kesileceğı” zaman erkeklerle birlikte evin kadınları da kız evine gidirmiş. Oğlan evi kız evine hediye olarak kuruyemiş, lokum, bisküvi, helva, kuru incir götürürmüş. “Şerbet içme” diye adlandırılan merasim de kız evinde yapılırmış. Şerbet içileceğı zaman gelin kıza hediye olarak “beşibirlik” altın götürülürmüş. Gelin kıza elbise almak için Konya’daki Bedesten’e gidilir ve ihtiyaçları oğlan evi tarafından alınmış ve bu işleme de “kalın görme” denirmiş. Alışveriş yaptıktan sonra oğlan evi kız evinden ge-

len misafirlere lokantada yemek ikram edermiş.

Resmî nikah işlemine ise “askı” denirmiş. İki gencin nikahı kıyılacağı zaman bu işlem nikah dairesinin panosunda 15 gün süreyle askıda beklermiş. Nikahtan sonra düğün günü belirlenir ve düğünden önceki perşembe günü oğlan evinin çatısına Türk bayrağı asılmış. Bayrağı gören komşular “mübarek olsun” demek için oğlan evini ziyaret ederlermiş. Mübarek için gelen misafirlere kuruyemiş ikram edilirmiş. Ertesi gün yani cuma akşamı köy odasında damat ve arkadaşlarının katıldığı “oğlan başı” diye bir eğlence düzenlenirmiş. Aynı akşam kadınlar da oğlan evinde toplanıp “oğlan başı” eğlencesi düzenlermiş. Bayrak asıldıktan sonra oğlan evindeki iki üç çocuk köydeki komşu evlere “okuntu” diye adlandırılan üzüm ve leblebi dağıtmış. Yine aynı çocuklar ya da damadın oğlan kardeşi akraba evlerine elbiselik basma, kesme şeker, üzüm ve leblebi dağıtırlarmış. Çocukların dağıttığı bu “okuntu” diye adlandırılan hediyeler o günün düğün davetiyesiymiş.

Düğünden bir hafta kadar önce oğlan evinde çeyiz çakılmış. Kız evinden giden kadınlar gelinin odasına çeyizlerini çakıp orada sergilerlermiş. Çeyiz çakıldıktan sonra oğlan evi kız evinden gelen misafirlere yemek ikram edermiş. Köyde düğünler genellikle harmandan

sonra güz aylarında yapılmış. Düğünden önceki cumartesi günü kız evinde düğün yemeği olarak sırasıyla yoğurt çorbası, pirinç pilavı ve “bütüm et” denilen koyun eti, bamya çorbası, etsiz pirinç pilavı ve zerde ikram edilirmiş. Sofralar evin içine serilip yemekler tahta kaşıklarla yenirmiş. Aynı günün akşamında ise kız evinde kına gecesi düzenlenirmiş. Kadınlar kendi aralarında eğlenip gelin kızın el ve ayaklarına kına yakarlarmış.

Pazar sabahı gelin at arabasıyla alınıp oğlan evine götürülürmüş. Gelin nazlanıp inmediği zaman kayınbabası dana, koyun ya da bakır kazan hediye edermiş. Gelin oğlan evine getirildikten sonra dua edilerek yemek kazanlarının ağzı açılmış. Kız evinde cumartesi günü, oğlan evinde pazar günü verilen yemekler genellikle aynı kadın aşçı tarafından pişirilirmiş. Düğün yemeğine gelen davetliler hediye olarak genellikle “saçı” diye tabir edilen tepsi, tabak gibi yemek kapları getirirlermiş. Pazartesi günü de oğlan evinde “yüz açımı” veya “gelin başı” denilen eğlence düzenlenirmiş. Bu eğlenceye oğlanın köyünden, kız evinden, etraf köylerden kadınlar katılmış. Gelin sağdııcıyla birlikte ayakta bekleyip oyun oynayanların elini öpmiş. Yüz açımı için gelen misafirlere öğlen yemeği ikram edilirmiş.

OBRUK DOKUMALARI

Obruk hakkında uzun bir yazı yazıp da dokumacılıktan bahsetmemek elbette olmaz. Bildiğiniz gibi her biri el emeği, göz nuru olan Obruk halı ve kilimleri çok meşhurdur. Bu dokumaların kıymetini erbabı çok iyi bilir. Çocukluğumda köyümüzde çoğu evde halı tezgâhı vardı. Anneannem, annem, halalarım ve kızları halı dokumayı bilirdi. Anneannemin ve annemin gençliğinde dokuduğu iki Obruk dokumasını hâlâ hatıra olarak saklıyorum. Şu anda bende olan heybeyi anneannem kendisi dokumuş. Heybe kök boyasıyla boyanmış iplerle dokunmuş. Üstelik heybe son derece ince dokunmuş. Annem de 14 yaşında dokuduğu bir seccadeyi bana verdi. Seccadenin ipleri ise kimyasal boyalarla boyanmış. Annemin gençliğinde kök boyası köyde yapılmıyormuş. Boyanacak iplerin üzerine renklerini belirtecek bir parça ip bağlanarak Konya'ya gönderiliyormuş. Konya'daki atölyelerde boyanan ipler köye getirilip dokuma tezgâhlarında kullanılıyormuş. Kök boyalarla boyanan yün ya da tiftik ipliklerle dokunan halı ve kilimler hem çeyiz olarak saklanır hem de satılırdı. Obruk dokumaları çok değerli olduğu için o yıllarda köydeki genç kızların çoğu halı dokumayı bilirdi.

Anadolu'ya Selçuklularla gelen halı dokumacılığı diğer Türkmen aşiretleriyle devam

edip Osmanlı Dönemi'nde zirveye çıkmıştır. Obruk yöresinde yün ve tiftik ipliklerle dokunan halı, tülü, kilim, cicim, zili, sumak, yastık, minder, iğnelik, Kur'an kabı, çuval, heybe, para kesesi ve yatak örtüsü gibi el sanatı ürünleri şu anda müze ve özel koleksiyonlarda yer alan en değerli objelerdir. Ayrıca yün ve tiftik ipliklerle örülen eldiven, çorap, patik, yelek ve kazak gibi ürünler de Obruk Türkmen sanatının en kıymetli parçalarıdır. Rengârenk dokumalara işlenen motif ve nakışlar köklü Türk kültürünün zarafetini göz önüne serer. Dokumacılık sektöründeki teknolojik gelişmeler ve köyden şehre göç dokuma tezgâhlarını da etkilemiş ve çoğu sanat gibi Obruk dokumacılığı da kaybolmaya yüz tutan el sanatları arasındaki yerini almıştır.

Aslında köyümüze dair anlatacak çok şey var ama şimdilik bu kadarla yetinip sözü fazla uzatmayalım. Tabii ki tarihi asırlar öncesine uzanan Obruk yöresi daha başka güzellikleri de barındırıyor ama olaylara her yazar kendi penceresinden baktığı için biz de aklımızda kalan hatıraları, ilgili olduğumuz konuları anlatmaya çalıştık. Umarım bu yazıyla sizleri bir nebze olsun geçmişe götürüp yeniden o günleri hayal etmenize vesile olmuşuzdur. Bilmeden bir kusurumuz olmuşsa affola...

Prof. Dr.
Caner
Arabacı



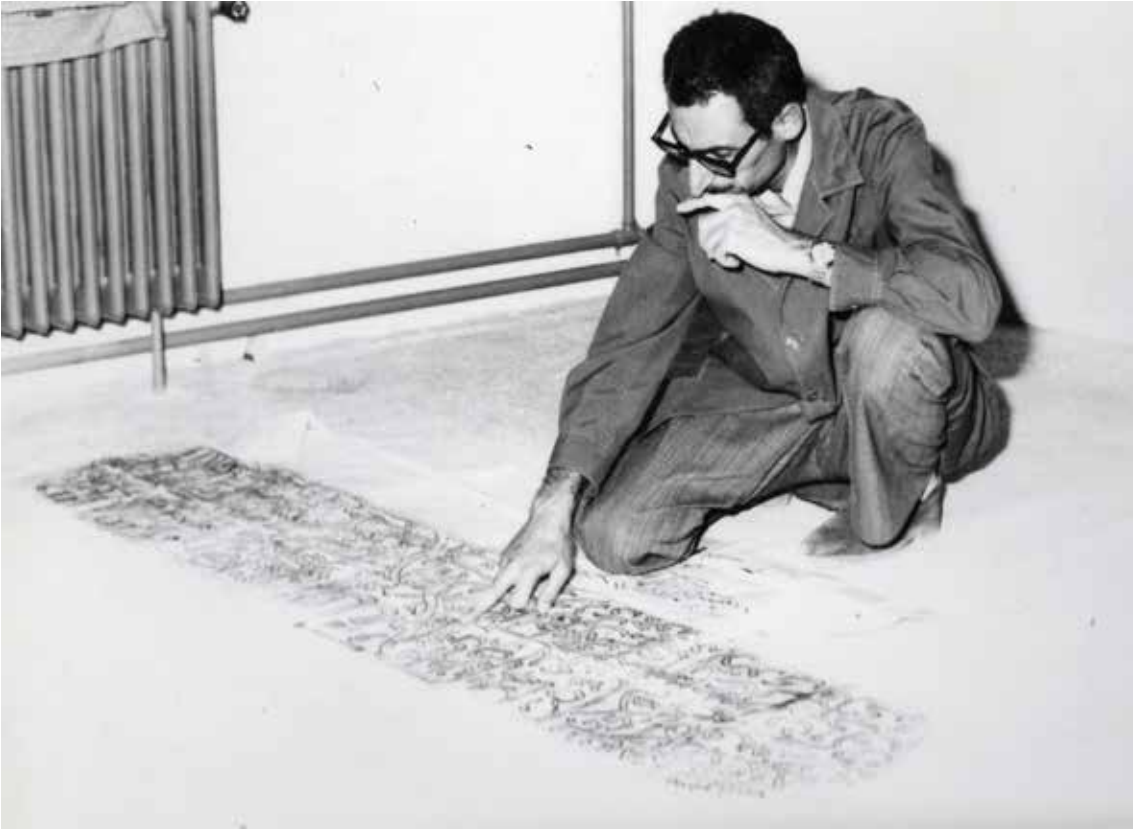
GÖNLÜ, BURNUNDAN YÜCE VE DAHA SİVRİ ADAM: HASAN YÜĞRÜK

Hasan Yüğrük'ün babası, *Babalık* gazetesi mürettip ve idarecilerinden Derviş Mehmet'ti. Baba gazete matbaasında çalıştığı için çocukluğunu matbaa kağıtları arasında, kasa içlerinde zaman zaman uyuyarak geçirmiş biriydi. Çocukluk çağında aldığı matbaa, mürekkep, kâğıt kokusu; onun koku alma, iyiyi seçme duyusuy-

la birlikte burnunu da geliştirmişti. İlk gören, burundan ibaret bir yüz ve onun devamı bir beden zehabına kapılırdı. Tanıdıkça gönlünün inceliği, yüreğinin safiyetiyle büyülenirdiniz. Babalık Matbaasında uykusunun ninnisi, matbaa tıkırtıları; döşegi, bobin kırıntısı kağıtlar, gazetelerdi.

Matbaa ortamı, aynı zamanda gözünü; 1940'lı, ellili yılların kültür ortamında açmasını sağlamıştı. Şeflik devirlerinin kattığı, değerlerden sıyrılma, İslam Medeniyetiyle ilgili olan ne varsa onları dışlama yönelişi, ona tesir etmemişti. Hafız babası, başka çocuklara gizlice Kur'an öğretirken biricik oğlu Hasan'a da gönül dünyasını açacak zenginliğin kaynağını sunmuştu. Onun için hafız babanın hafız oğlu olurken lise yıllarında modernlik özentisine kapılmamıştı. Varlıklı öğrencilerin iskarpinli geldiği okula o, ta Seditler'den mest-lastikle yürüyerek gelip gitti. Bundan dolayı da kompleks geliştirmede. Baş, "Dört numara" dediği kısa saç traşlı; ayağı, içinde mest olan lastik ayak kabılıydı. O ayakla baş arasının nasıl donatıldığını, hayal etmek çok zor olmasa gerek. Cep zenginliği olmasa da gönül zenginliği gani idi. Öğrenme aşkı, yüksekti. Oksijeni bol alan beyni, dönem arkadaşlarından çok





daha ileri fizik, kimya öğrenmesini kolaylaştırmıştı. Küçük yaşta Kur'an'la tanışmış, Osmanlı Türkçesini yine küçükken babasından öğrenmiş olmanın avantajını gördü. Bu alt yapıyı değerlendirdi. Diyelim ki, kimya dersinde ders kitaplarıyla yetinmedi. Darülfünun'un yani Osmanlı son devri tek üniversitesinin Osmanlıca kimya kitaplarını okuyup emsallerinin bilmediklerini öğreniyordu.

Fen alanındaki başarısına bakarak hocaları onu, yükseköğrenimde mühendisliğe, fen bilimlerine yönlendirdiler. Ama küçüklükten aldığı matbaa kokusu, iç dünyasındaki değerler zenginliği onu, Ankara İlahiyat'a sürükledi. Okudu, bitirdi.

Öğretmenlikle başlayan memuriyetinden, mutlu olmadı. Yeri, kitapların çok olduğu me-

kanlardı. Şartları zorlayarak kütüphaneciliğe geçti. Kültür adamı, yazar ama lise mezunu Celal Kışmır'ın müdür olduğu İl Halk Kütüphanesinde kütüphaneciliğe başladı. Kışmır'ın, üniversite mezunu yardımcısı oldu. Bu durum, onun için önemli değildi. İşini sevdi, Kışmır'ı sevdi. Ondan çok şey öğrendi. Ailesinin bir ferdi gibi özel dünyasının adamı, dostu oldu. Kütüphanecilik ortak paydası, gönül dünyalarını yaklaştırmıştı.

Emekliliği sırasında, Selçuk Üniversitesi'nde çalışırken bir gün yanıma gelmişti. Her zaman ki samimiyeti, içtenliği üstündeydi. Odada baş başaydık. Ama, sır verir gibi sesini kısarak, "Kütüphaneci, orospu gibi olmalı. İsteyene vermeli" dedi. Onun iklimini bilmezseniz, o metaforik anlatımın kastını kavraya-



önü açıldı. 1973’lerde devlet tarafından, alan eğitimi için Fransa’ya gönderildi. Fransızların millî kütüphanesi, Bibliothèque Nationale’de çalıştı. Bir yıl civarında Osmanlı Türkçesi, Arapça, Farsça eserlerin tasnifi dahil birçok kütüphanecilik işinde gayret harcadı.

Paris’te yaşama, kolay değildi. Bizim batıcıların farklı bir benzeme, dönüşme aşkının depreştiği şehir; görgü, bilgi edinme dışında onu sarmadı. Manzarayı, Paris’teki monşerimiz yani büyükelçimiz de tespit etmişti. O, benliğini değiştirmemişti. Elçi, “Hasan Bey, nasıl geldiyseniz öyle gidiyorsunuz” sözleriyle; Tanzimat, Jön Türk yönelişinin dışında kalan Yüğrük’e

hayret etmekte haklıydı. Aslında o, Konya Lisesinde okurken kendisine takılmak isteyen kızlara, “Kızım senin sineman var, cazın var. Ben fakir çocuğuyum” diyen aynı Hasan’dı. Bir farkla ki, Paris’te iken iskarpinli idi. O farkı da orada bırakacaktı. Çünkü, ayakkabılarını dönüşte bırakıp gelmeye söz vermişti. Öyle de yaptı. Zira parkları dolaşırken istemeyerek değdiği köpek pisliklerinden dolayı, Paris’te giydiği ayakkabıları Türkiye’ye getirmeme sözünü yerine getirdi. Batının, yalnız bize lazım olan tarafına talipti. Kültürümüzde

mazdınız. Benzerlik kurmadaki maksadı, bambaşkaydı. Bedeniyle birlikte iffetini, namusunu, her şeyini veren kadının tavrıyla; araştırmacının bulma, öğrenme arzusuna kütüphanecinin verici tutumu arasında bir benzerlik kuruyordu. Kütüphaneci, elindeki kaynakları, arayan, isteyene vermekle mükellef olmalı, üstelik bunu isteyerek, yaptığı işten zevk alarak yapmalıydı. Demek ilk kütüphanecilik yıllarında, okura hizmeti iç dünyasına yerleştirmişti.

İşini severek yapmak insanın önünü, ufkunu açardı. Hasan Yüğrük’ün de kütüphanecilikte

karşılığı olan kısımların alınmasına, köpek dışkısı da dahil taraftar değildi.

Dönüşünde, kütüphanecilik yeri, üniversitenin kendisine talip olmasıyla değişti. Artık Selçuk Üniversitesi'nin kuruluş dönemi kütüphanesini, yayın faaliyetlerini geliştirecekti. Kütüphane ve Dokümantasyon Daire başkanlığını şevkle yaptı. Üniversite matbaasını kurmaktan Türkiye'nin en büyük süreli yayınlar koleksiyonunu üniversiteye kazandırmaya kadar çok hizmet verdi.

İl Halk Kütüphanesinin bodrumunda, Millî Kütüphane'nin 1965'e kadarki süreli yayınlar birikiminin bir eşi vardı. Bir şekilde Konya'ya getirilen onlarca kamyonluk gazete koleksiyonu, bodrumda balyalar yığınlar halinde duruyordu. Aynı kısımda, çelik raflarda okuyucuya sunulmayan, kayıttan düşülmüş yüz bin civarında kitap da vardı. Kütüphane yönetiminden izin alarak o, insansız kitap ve gazete koleksiyonları arasında bir süre çalışmışım. Nem ve tozlu ortam, çalışma sürelerine dikkat etmeyi gerektiriyordu. Bir gün aşağıya indiğimde hayretle, kalorifer tarafından gelen suların, bodrumun tamamına yayılmasını önlemek üzere, gazete balyalarının su önüne set olarak dizildiğini gördüm. Mahzun olmak mümkün değildi.

İşte oradaki birikim, kamyonlarla Fen-Edebiyat Fakültesi'nin zemin katına getirilip yığılmıştı. 1924'ün *Cumhuriyet*'inden, mumlu kağıtla basılan gazetelere, Tunceli gazetelerine, *Öz Demokrat Konya*'dan *Züm-rüt Rize*'ye varıncaya kadar bası-



nımızın dünyüyle ilgili erişilmez bir hazine vardı. Artık orada tasnif edilip ciltlenerek kütüphaneye kazandırılacaktı. Bu gerçekleştirildi.

Yalnız tasnif sırasında, fakülteye girip çıkan bazılarının ilgi duyup kendilerine çok lazım gördükleri dışındakiler, kültürümüze kazandırıldı. Bir de tasnif işinde çalıştırılan gençlerin, çöp çuvallarına doldurdukları, kazanımdan hariç tutulmalı. Birkaç öğrenciyle birlikte uğradığımda, tasnif edilip ciltlenerek raflara usulünce yerleştirilenler dışında kenara atılmak üzere konan çuvalları yere döktürmüştüm. İçlerinde, şimdi çerçeveli haliyle İletişim Fakültesi'nin bir katını süsleyen gazeteler vardı. Bunların bir kısmı, Rum, Ermeni, Yahudi azınlığına ait gazete örnekleriydi. Arada 1940'lı yıllara ait, bir türlü amacı doğrultusunda işletilmeyen Ankara Etimesgut (Ahi

Mesut) Uçak Fabrikasının malzeme alımlarıyla ilgi basılı malzeme vardı. Onlardan önemli gördüklerimizi, görevliden izin alarak fakülteye getirmiştik. Nasıl olsa atılacaktı. Onun için, izin sorun olmadı.

O sıralar Hasan Yüğrük, birçok yere birden bakmak, ilgilenmek durumundaydı. Daire başkanlığı, üst makamlara karşı sorumluydu. Bir gün otoritesi, disiplinli tavrıyla ünlü rektör yardımcısı, kendisini aradı. İş neydi hatırlamıyorum. Ama telefonun ucundaki amir, Prof. Hümeysra Hanım'dı. O, veterinerdi. Çatık kaşlı, müzmin bekar, yaşlıca biriydi. Telefonda Hasan Yüğrük'e, fırça atıyordu. Cümle arasında, "beceriksiz" deyince Yüğrük, hanım rektör yardımcısının sözünü kesti. "Efendim, bana her şeyi deyin ama 'Beceriksiz' diyemezsiniz". Duraklama ardından gelen "Neden?" sorusuna cevabı, susturucuydu: "Benim, dört tane çocuğum var. Bana becerik-

siz diyemezsiniz". Türkçenin elastikiyeti, devreye girmişti.

Bu diyalog, üniversitede, yüzlerde tebessümü yayarak bir süre anlatıldı, durdu. Sıkıntılı anı, tebessümlü hale çevirmek her yigidin "becerebileceği" iş değildi.

Hasan Yüğrük, ardında iz bırakan bir kütüphaneciydi. İlgi duyduğu, Türk Sanat müziği kadar gönüllere girmede, mahirdi. Tevazusu, en önemli süsüydü. Bisiklete binmeyi severdi. Düz Konya'nın bisikletli bürokratu, "Hasan Abi"siydi. Huzur dolu emeklilik günleri ve ömür bereketi temenni ediyoruz. Ama son sözü söylemek onun hakkı. Nostaljisiyle, hatırlattıklarıyla şanlı bir veda gibi:

"İşte geldik işte gidiyoruz. Sağ olasin Konya şehri."

Konya'ya kattıklarınla, sen de sağ olasin Hasan Abi.

