



Unutulmakta Olan Zengin Bir Kültür; Yörükler...

Bu siteyi açarken en çok geçmişimizi ve kültürel değerlerimizi ortaya çıkarmayı, onları hem bugünkü gençlere tanıtmayı hem de gelecek kuşaklara saklamayı hedeflemiştım. Bu amaca destek olacak en iyi örneklerden birini Köyümüzün Mustafa Koç'larından bir başkası (Karaosmanoğlu Mustafa Koç) hazırlayıp göndermiş. Öncelikle sevgili Mustafa Koç'a bütün Ahmetlerliler adına teşekkür ediyoruz.

Kendisi, Antalya'da haftalık olarak yayınlanmakta olan Son Nokta dergisinde her hafta çok güzel yazılar yazıyor. Mustafa Koç'un inceleme ve röportajlarının Antalya'da büyük bir ilgiyle okunduğunu da sizlerle paylaşmak isterim. Ondan sitemize Ahmetlerle ilgili daha fazla katkı beklediğimizi de buradan duyuralım.

Mustafa Koç'un Pantır Koç'la yaptığı sohbetten bakın ne kadar değerli ve belgesel yerine geçecek bir yazı ortaya çıkmış: İşte yörüklerin yaşamından notlar:

YÖRÜKLERİN YAŞAMI

Mustafa Koç (Karaosmanoğlu)

Antalyalı Yörüklerin yaşamını ömrünün büyük bölümünü çobanlıkla geçirmiş Pantır Koç'la konuştuk. Pantır Koç'un kafa kâğıdında adı her ne kadar "Mustafa" olarak geçse de onu herkes "Pantır" olarak tanır. İsmi, ait olduğu sülalenin bilinen en eski büyüğü olarak bilinen "Pantır Dede"den alan Pantır Koç; Toros Dağları'nda 60 yıldan fazla davar güdüp, çarık eskitmiş biri. Sürüyü, büyütüp yetiştirdiği oğlu Ali'ye emanet eden Pantır, birkaç yıl önce Hac görevini de yerine getirip göçebe yaşama veda etti.

Antalyalı Yörüklerin yaşamının, arada küçük farklılıklara rastlansa da hemen her bölgede aynı olduğunu söyleyebiliriz. Pantır Koç'la Yörük yaşamına ait tüm ayrıntıları konuştuk. Atalarının yaşamını merak eden genç nesillere olduğu kadar akademik çalışma yapan sosyolog ya da antropologlara da malzeme teşkil edebilecek bu ilginç serüvene sizlerin de katacağı şeyler olabilir...

Küçükten büyüğe keçiler

Yeni doğmuş keçi yavrusuna “körpe” denir. Körpe büyümeye başlayınca “oğlak” adını alır. Oğlağın daha büyüğüne “çebiç” denir. Çebicin erkeğine “seyis”, dişisine “yazmış” denir.

Keçiler üç yaşına geldiğinde doğurur. Üç yaşına geldiğinde doğurmayan keçiye “kısır yazmış” denir. Keçiye yaşına göre “üçlü”, “dörtlü”, “beşli” denir. Erkek çebiç iki yaşına geldiğinde teke adayı olarak ayrılırsa adına “öveç” ya da “öveç teke” denir. Anası cins olan, kuvvetli olan, sürünün önünde giden çebiçler, teke olarak seçilir. Dört yaşından itibaren tekeye “kart teke” denir. Erkek çebiçler bir yaşına geldiğinde iğdiş edilir. Bir süre tekelik yapmış olan sonradan iğdiş edilen tekelere “azman” denir. İğdiş edilmiş erkek keçilere “erkeç” denir. Erkeçler de keçiler gibi “üçlü”, “dörtlü”, “beşli” olarak adlandırılır. Erkeçler, çok kuvvetli olmalarına rağmen uysaldırlar. Tekeler, çıtak ve dövüşken olur.

Bir kez daha keçiler

Geride kalan erkek çebice “oya” denir, “oya”lar iğdiş edilir. Çekilmediği sürece “oya” davar dağda yayılıp kalır; sürüyü unuttur. Geride kalan dişi çebice “oya keçi” denir. “Oya keçi”ler, tembelliğiyle ünlüdür.

Boynuzsuz keçi ister erkek ister dişi olsun “gabiş” diye adlandırılır. Boynuzlarından biri kırılmış, kırılan boynuzun dibi az uzamışsa, bu keçilere “tekboynuz” ya da “tabancalı” lakabı takılır. Boynundan küpe ya da “ingil” sarkan keçilere “küpeli” denir.

Keçiler renklerine göre “kara keçi”, “ger keçi”, “ak keçi”, “boz keçi”, “gök keçi”, “gök-ger” benzeri; alnındaki ya da burnundaki renklere göre “kara-sakar”, “ger-sakar”, “burnu çiçekli” gibi adlar

alırlar. Alını ve burnu beyaz, kulakları dik keçilere “sakar tiş” denir. Doğuştan küçük kulaklı keçilere rengine göre “kara çomu”, “mor çomu”, “ger çomu”, “gök çomu”, “kır çomu” gibi adlar verilir.

Hamile keçiler “kuzlayıcı”dır. Keçi ikiz doğurursa “çift kuzladı”, üç doğurursa “üç kuzladı” denir. Üç kuzlayan keçinin yavrularından ikisi genelde ölür.

On civarında doğum yapan keçilerin ömrü 15 yıl kadardır.

Etin iyisi

Yörükler açısından etin iyisi, etin yağlı olanıdır. Etili keçinin seçimi önemlidir: Keçinin kuyruğu kalın, boynunda yağ bezi varsa; beli kalınsa ve kemikleri de çıkmamışsa eti “iyi” demektir. Zayıf keçinin beli açık olur, el ile sıvazlandığında eğe kemikleri ele gelirse keçi zayıf, yağsızdır. Erkek ya da dişi keçinin eti üç yaşına kadar yumuşaktır.

Üç yaşını geçen keçilerin eti değişir. Erkek keçinin eti bu yaştan sonra lezzetli ne var ki sert olur. En sert et, koca keçi etidir.

Keçiyi keser kesmez, hemen yüzmek gerekir. Yüzme gecikirse et ımsızdır (ekşir, bozulur). Kızgın tekenin eti kokar, yenmez. Hamile keçinin etinin de yenilmesi uygun görülmez. Et, güneşe değil, gölgeye asılır. Pişirilecek et, suda yıkanmaz. Suda yıkanan etin tadı gider. Et gölgede asılı durduktan bir süre sonra suyunu çeker. Suyunu çekmiş et idealdir.

Yörüklerin tercih ettiği etlerden birincisi koyun-keçi yüreğidir. Eğe kemiklerinin dibinde bulunan etler; bel eti en lezzetli olanıdır. Arka but eti ön but etinden lezzetlidir. Ön but eti arka but etinden daha yumuşaktır.

Teke ya da koç katımı



Ağustos ayından 10 Eylül'e kadar tekeler keçilerden ayrı tutulur. Güzün, yaylada, 10-20 Eylül tarihleri arasından itibaren üç ay, keçilerde teke ya da koyunlarda koç katımı dönemidir. Tekeler ve keçiler arasındaki çiftleşmeye tekeler açısından "yüğürmek" keçiler açısından "yüğürlmek" ya da "kovulmak" denir. Bu dönem aynı zamanda tekeler arasında kıyasıya kavgaların yapıldığı dönemdir. Kavgayı kazanmak yüğürmek hakkı kazanmak anlamına gelir. Kart teke sürünün hâkimidir. Üç ay boyunca kavga devam eder. İki tekenin bir olup kart tekeyi dövdüğü durumlarda bunun engellenmesi gerekir.

Yayladan Ekim ayında dönülür. Sürü, yayla ve sehil arasında kalan dağlarda 40-50 gün tutulur. Bu süre içinde çoban ev ya da döllük yüzü görmez. 40-50 gün sonra döllüklere gelinir. Kışın çobanın, ailesinin ve sürünün konakladığı yere "döllük", "yurt yeri" ya da "kışlak" denir. Döllüklerde, sürüler taştan yapılmış ağıllara katılır; kış aylarında sürünün yağmurdan etkilenmemesi için ağılların üzeri örtülür. Bu örtüye "tavla" denir. Üstü örtülü ağıla "yatak" denir. Çoban damda kalır. Aile fertleri köydeki eve gider gelir. Bazıları ise çobanla birlikte döllükte yaşar.

Doğum ve eneme

Keçiler, Ocak ayından Mayıs'ın ortalarına kadar doğurur. Hamsin ayı (Ocak-Şubat-Mart ayları) keçilerin en çok yavru olduğu zamandır. Oğlak ya da kuzular, doğduktan bir süre sonra enenir. Tek kulak enenmişse oğlak ya da kuzu "tek enli", iki kulak enenmişse "çift enli" olarak tabir edilir.

'Yazla'dan yaylaya

"Mart dokuzu" çıktıktan sonra "yazla"ya çıkılır; sürünün yatağı yenilenir. Yazlada bir buçuk ay kadar kalınır, yaylaya göçülür. Yayla mevsimi Ekim ayına kadar devam eder.

Yaylaya, çoban yeterli ise, sürü ve oğlak sürüsü ayrı gider. Çoban tek ise ya da yetersizse birlikte gider.

Emişme

Emişme doğumdan Ağustos ayının birine kadar devam eder. Ağustos'un birinci günü emişme biter.

Oğlak nasıl güdülür?

Oğlak, gece ağılda yatar, Şafakla birlikte yayılması içine otlak yerlere götürülüp güdülür. Öğleyin 12-13 arası emişmesi için obaya getirilir. Keçiler sağıldıktan sonra oğlakların anneleriyle buluşması sağlanır.

Keçilerin sevdiği bitkiler

Keçiler pırnal, meşe, çitlembik gibi ağaçların yaprağını çok sever. Çitlembik yaprağı tuzlu olduğu için özellikle onu çok sever. Sarı çubuk yaprağı, meşe palamudu, (yaylada) çivirdik (domuz soğanı), tekesakalı, keçilerin damak tadına hitap eden diğer bitkilerdir. Keçi "kömürgen" denilen otu yerse yoğurdu bu ot gibi kokar.

Doğadan insana yiyecek içecekler

Yaylada odun yanında geven, tezek, gübre, şalba yakılır. "Norgus" (nergis / kardelen), "yağlık", "çiriş", "salep" yaylanın; kuzu kulağı sehilin ticari amaçla kazılıp satılan bitkileridir. Topuklu ve boğmaklı yayla çayları içecek olarak; ebegümeci, ısırgan, yaban turpu pişirilmek için; labada salata malzemesi olarak yörüklerin aşına olduğu bitkilerdir.

Peynir nasıl yapılır?

Sağılan süt, süzekte (bezli ve telli süzekte) süzülür. Oğlak mayası, "satı mayası" ile karıştırılıp

yeterli miktarda çiğ süte atılır. Oğlak mayasına “kursak” denir. Kursak, oğlak kursağından yapılan mayadır. Peynir olması için süt-maya karışımının üstünün sıkıca örtülüp, tutması için bekletilmesi gerekir. Peynir tattuktan sonra karıştırılıp keseye atılır. Suyu süzülür. Akan su ateşte kaynatılır. Lor, kaynayan bu suyun üzerine çıkar. Kesedeki peynir, taze peynirdir. Salamura olarak yenilebilir ya da deriye katılıp, tulum peyniri elde edilir. Deri tulumu bir nevi buzhane olan obruklara bırakılır. 15-20-30 metre derinlikte obruklar vardır. Dipsiz adı verilen obruklar da vardır. Deri tulumu, Ekim ayında obruklardan çıkarılıp satılır.

Taze peynir kalıp olarak kesilir, tuzlanır, yufka arasına konur. Bu peynire “çoban peyniri” denir. Süt sırası kimde olursa olsun, çoban peynirini ayırmak zorundadır.

Lorun tulum peyniri ile karıştırılmış haline “katık” deniyor. Lor-şeker karışımı müthiş lezzetli bir yiyecektir.

Yoğurt, tereyağı, çökelek, lor...

Ağustos’tan itibaren süt koyulaşır, bu süttten peynir olmaz. Kazanda süt pişirilir, az miktarda yoğurt ezip içine dökülür; çoma (bir tür kepçe) ile karıştırarak üstü örtülen bu karışımdan yoğurt yapılır. Sütün üstü ikinci vakti örtülür, ertesi gün kuşluk (güneşin yükseldiği sabah) vakti örtü açılır. Süt bu süre içinde “uyur” ve yoğurda dönüşür. Tuluğa dökülen yoğurt bir hafta bekletilir. Bu süre içinde tuluk yoğurdun suyunu süzer. Bir hafta süresince üretilen yoğurt tuluğa dökülmeye devam eder. Birkaç tuluk yoğurdun birikmesinden sonra, yoğurdun yayma vakti gelmiştir. Yayma tuluğu ayırır. Üç ağaç çatılarak “çatma” (“üç ayaklı”) kurulur. Çatmaya bağlanan yayma tuluğuna yoğurt dökülür. Yoğurda hafif su eklenir. Yayma tuluğundaki koyu ayran “yayacak”la yayılmaya başlanır. Yardımlaşarak yayma işi devam ettirilir. Yayılan ayranın yüzeyine tereyağı çıkmaya başlar. Yüzeyde biriken yağ ayrılır. Bir tuluk ayrandan iki kilo tereyağı elde edilir.

Kalan ayran atılmaz. Sacayağı ya da çatılmış taşlar üzerine konur, odun ateşiyle kaynatılır. Kaynayan ayranın yüzeyinde bu kez keş (çökelek) birikir. Büyük bir ayran tuluğundan 15 kilo civarında keş çıkar.

İki tür çökelek vardır: “Deli çökelek”, “uslu çökelek”. Deli çökelek kabarıktır, ayran tez taşar, üretilen çökelek de kabarıktır. Uslu çökelek tulukta uslu durur, keseye konulup asılır, suyu

süzülür; indirilen çökeleğin üzerine taş konarak suyu iyice süzülür. Bu işlemden sonra keş, deriye basılıp obruğa konulur. Lorla karıştırıldığında lezzetli bir karışım ortaya çıkar. Bu karışımın adı da “katık”tır. Katıktan yapılan dişli çörek çok lezzetlidir. Dişli çörek lorla da yapılabilir. Lorla yapılan dişli çöreğin daha da lezzetli olduğu söylenebilir. Lorla yapılan çöreğe soğan kıyılmaz, çökelekle yapılan çöreğe kıyılır.

Bükme, bittik, bazlama

Taze uslu çökelekten çok iyi bükme yapılır. Bükme sabah kahvaltılar için bulunmaz bir yiyecektir. Bükme yapmak için yufka açılır. Yufkanın üstünde açıldığı dört bacaklı sehpaye senit, hamuru yufka haline getiren yuvarlak ve düzgün değneğe oklava denir. Yufkanın çok küçük açılmış haline “bittik”, kalın ve geniş yufkaya “bazlama” denir. Bükme yapmak için uslu çökelek içine soğan ve istenirse maydanoz kıyılır. Bu karışım büyükçe bittiklerin içine konur; ikiye katlanıp uçları bastırarak yapıştırılır. Odun ateşinde ve saç üzerinde döndürülerek pişirilen bükmeye tereyağı sürülür. Yörük çocukları yağlı bittiği de severler.

(Büyükler, yaramazlık yapan çocuklara avuçlarını açıp şamar işareti yaparak “yağlı bittiği yersin” (şamarı yersin) diye onları şakacıktan uyarırlar.)

Koyunlar ve kuzular

Koyun erken kuz(u)lar. Zemheride (kışın en ağır olduğu zamanda) doğurur. Boynuzlu koyun da vardır. Küçük boynuzlu koyuna “böcü boynuzlu” denir. Ak ya da kara boynuzlu koyunlar da vardır. Keçinin olduğu gibi koyunun da farklı renkleri vardır: Ak koyun, kara koyun, mor koyun...

Çomak boynuzlu, küçük kulaklı, boynuzsuz, sakar çomak, kara çomak, sarı çomak, ala çomak, vb. koyunlar olabilir.

Temmuz'dan önce kuzu ayrılır. Bunun nedeni koyunun sütünün bu tarihlerden itibaren az olmasıdır. Süt Temmuz'dan itibaren “yepinti” olur. Yepinti koyu ve tatlıdır; bol su içerir. Yepintinin yoğurdu çok koyu olur. Yepintiden tereyağı, keçi sütünden çıkandan çok (onun bir buçuk katı kadar) çıkar. Koyun peyniri Antalya Yörükleri için soğuk bölge yiyeceğidir; sıcak bölgelerde ağır

olur. Koyundan da keçide olduğu gibi, peynir, tereyağı, lor, çökelek elde edilir.

Ağız sever misiniz?

Keçinin ilk kuzladığı andaki sütü, süt ve maya karışımı koyu bir sıvıdır. Bu karışıma “taş ağız” denir. Taş ağız, peynir mayası görevi görür.

Ağız'ın ikinci aşaması, süttten biraz daha koyudur; adına “turna ağız” denir; turna ağız son derece lezzetli bir yiyecektir. Turna ağızın paylaşımı, çocuklar arasında kavgaya neden olabilir. Hafif tuzlanmış ağızdan yapılan süte de “yepinti” denir. Pişirilmiş yepintinin tadına doyum olmaz.

Kırkma dönemi

Keçiler senede bir (Temmuz ayında), koyunlar iki kez (Mayıs ve Ağustos aylarında) kırkılır. Mayıs'ta kırılan yüne “yaz yünü”, Ağustos'ta kırılan yüne “güz yünü” denir. Yaz yününden, külah yapılır, çuval ya da “ala kilim” dokunur. Kilimler yün ipliğinden dokunur. Yün ipliğinden ayrıca kazak, aba, pantolon, yün külot, heybe, çanta, ala çuval, çadır, tozluk, çorap, kolan yapılır. Güz yününden keçe olur. Keçeden kepenek yapılır; kepenek su geçirmez. Keçe aynı zamanda sergi olarak kullanılır.

Keçi kılı eğrilerek kazıl ipliği, iki kazıl ipliği birleştirilip eğrilerek kazıl yapılır.

Kazıldan çul, çuval, çadır, ip, heybe yapılır. Kıl ve yün, adına “kirman”, “kirmane”, “eğirtmeç”, “tenker” denilen eğirme aletleriyle eğrilir.

Kuzu Temmuz'da kırkılır. Kuzu yününden çok iyi kazak örülür. Poçu ve sarık da kuzu tüyünden yapılır.

Köpekler, 'boz canavar', 'kara canavar' ...

Sürü en az iki köpekle güdülür. Köpek tek olursa yılgın olur; sürüyü kurt kapar. Çift olursa sürüyü iyi sahiplenir. Köpekler yal, et ve kemikle beslenir. Sahibi yoksa köpekler sürüye tanımadığı kimseleri sokmaz. Köpek sahibine yakın durur. Kurda "boz canavar" denir. Kurt, çobanların ve hayvanlarının kâbusudur. Ekin ya da meyve yiyen yaban domuzuna "kara canavar" denir. Kurt, Antalya'nın bazı yaylalarında hâlâ varlığını sürdürmekte. Yaylalar da ayı da görülür. Ayının bir bölümü koyun-keçi yer. Bazı ayılar sürüyle beraber yayılır; yaralamadığınız sürece size saldırmaz. Yaralı ayı tehlikelidir.

Bölüşüm

Herkes kendi keçisini-koyununu sağlar. Sıra kimde ise sürü içindeki diğer mal sahibinin ya da sahiplerinin sütü "ödünç" verilir. Süt aynı hacimdeki helkelerle ölçülür. Helke doldurmayan süt, "saplı" denilen kaplarla ölçülür.

Örü, örütmek...

Geceleyin sürüyü yayılma işine "örü" denir. Keçiler, gece karanlığında, kışın çıra ışığıyla fundalıklarda, yazın otun bol olduğu yerlerde otlatılır. Örüülecek mal, gece saat 24 civarında otlamaya götürülür. Gecenin 03'ü civarında sürü geri getirilir. Bir yörük kızını anne babası, sürüye baksın diye evlendirmemiş. Kız kocayınca öfkeye kapılıp, geceyarısı sürüyü otlatıp gelmiş. O tarihten beri bütün sürüler yaz kış örületilmiş. Düzenli örüye götürülmüş ("örütülmüş") mal "örütülmemiş" maldan daha sağlıklı, daha verimli (besili, eti sütü bol) olur. Yaz aylarında, keçiler gece yayılır, gündüz yatar.

Tuzlama ve sulama

Koyuna ve keçiye haftada bir ya da iki kez tuz verilir. Tuz verilen taşlara "tuz taşı" denir. (Tuz, şimdilerde teknede veriliyor.) Keçiye, hamilelikten itibaren üç ay tuz verilmez. Koyun-keçi her gün sulanır. Kış aylarında hiç değilse iki günde bir sulamak gerekir.

Eşme, 'emişme' ...

Güzün kar koyunu kovalar, Mart'tan sonra koyun karı kovalar. Koyunlar kuyruğuna göre de adlandırılır: Çatal kuyruklu, çandır kuyruklu, sırim kuyruklu, vb.

Koyun sağıldıktan sonra emişmeye hemen değil bir iki saat sonra bırakılır. Keçiler sağıldıktan sonra oğlak ünlenerak çağırılır. Oğlaklar ve kuzular emişmeye başladıktan sonra bir saat kadar eşmede anneleriyle birlikte tutulur. Bu sürenin bitiminde oğlak ya da kuzu sürüden seçilerek ayrılır. Ayrı sürüler olarak yayılmaya götürülürler.

Koyun ya da keçi sürüsünün dinlendiği yere "eşme" denir. Eşme obanın yanı başında ya da çok yakınındadır. Eşmede, taş duvarla çevrilmiş ağıl vardır. Koyun ya da keçi sağılmak için ağıla katılır. Sağılan mal ağılin dışına bırakılır. Koyunlar, sağmak için ayağı tutulduğunda idrarını bırakır. Süt, idrar bittikten sonra sağılır.

İngiliz külotu, kara çarık, pese, katran...

Çoban kara pantolon, İngiliz külotu, tozluk, yün çorap ve çarık (şimdilerde ayakkabı) giyer. Çarık önceleri sığır gönünden yapılırdı. Çarığa pese sürülür, sağlamlaştırılır. Pese sürülmüş çarığa "kara çarık" denir. Pese çamdan, çamın çıra kısmından yapılır. Çıra ucu yüzeyde görünecek şekilde toprağa gömülür. Çıra, görünen ucundan tutuşturulup yakılır. Çıra yandıkça siyah bir eriyik oluşur. Bu eriyik pesedir. Pesenin içinde su vardır; pese bu suyu topraktan almıştır. Pese gönlere sürüldüğü gibi, karın ağrısını geçirmek için göbeğe de sürülür. "Göbek düşmesi"ne iyi gelir. Pesenin kardeşi katrandır. Katran aynı şekilde katran çirasından elde edilir. Koyuna ve keçiye katran sürüldüğünde keneler ölür. Katran iyi bir kene ilacıdır. Katran göbeği, öksürük ilacıdır da. Çam sorgucu da öksürüğe iyi gelir.

Çam sakızı, kav-çakmak...

Çam gövdesindeki sorguç olmamış akıntıya "emzik" denir. Emzikten sakız yapılır.

Çam sakızı oldukça lezzetlidir.

Meşe ağaçlarında kav olur. Çakmak taşları arasına kav konur, taşlar “çakmak” denilen çelikten bir aletle çakıldığında çıkan kıvılcım kavı yakar. Çobanlar ateşi bu şekilde yakarlar.

Yayla göçü, sehil göçü...

“Yayla göçü” ve “sehil göçü” olmak üzere iki göç vardır. Göç develer, eşekler ve atlarla yapılır. Göç esnasında hayvanlara yüklenen yüke “pırtı” denir. Kulplu çuvallar büyük olur ve develere yüklenir. Kulpsuz çuvallar eşeklere ve atlara yüklenir. Göç esnasında eşekler ya da atlar önden, develer çoğu kez onlara bağlı olarak arkadan gider. Göç esnasında atın biri boşta bırakılır. Yörük bu ata biner önden gider. Kadın arkadan deve çekerek kocasını takip eder. Yörük ağası bazen deveyi kendi çekip, eşini ata bindirerek dinlendirir. Göç yayladan sehile yapılıyorsa buna “sehil göçü” denir.

Develer...

Dişi develere “kayalık” denir. Yaşlanan kayalığa “koca deve” denir. Erkek devenin iğdiş edilmişine “hadım”, iğdiş edilmemişine “lök” denir. Develer üç yaşına geldiğinde çiftleşir, dokuz ay 10 aya arasında yavrular. Yeni doğmuş deve yavrusuna “köşek” denir. Köşekler bir yaşını geçince “dorum” adını alır. Dorumun büyüğüne dişiye “kayalık”, erkeğe “kirinci” denir. Devenin ayağı çatal; ayak tabanı kalın ve elastikidir; çivi batmaz.

Ahmetler Yörüklerinin göçü üç günde biter. Yaylaya çıkarken beş yerde konaklayıp dinlenirler.

Obalar, kara çadır, toprak dam, ören...

Yaylada kara çadır ya da toprak damda yaşanır. Toprak dam gibi kara çadır da su geçirmez.

Yaşanılan yere oba denir. Oba içinde çadır kurulması için taş ile çevrilmiş yerlere “ören” adı verilir. Yaylada su kardan elde edilir. Kar büyük kalıplar halinde kesilir. Kesilen kar, bir taşın üstüne konur; ucuna musluk görevi gören bir küçük kar parçası takılır. “Musluk”tan şırıldayan su bakraçları doldurur. Kar, yoğurtla ve pekmezle (ya da şekerle) karıştırılarak “kar aşı” yapılır.

Çocuk oyunları, çingirak, şeytan puhusu...

Yörük çocuklarının oynadıkları oyunlar arasında “çift taş”, “beş taş” “dokuz taş”, “on iki taş” gibi taş oyunları; “körebe”, “ıstı taşı”, “sekme”, “alakesti”, “birdirbir”, “uzun eşek”, “çelik çomak” gibi oyunlar vardır. Çingırağa binmek en keyiflisidir. Soyulmuş çam torusunun kalın ucuna yakın yerden delik açılır. Deliğin içine geçirileceği bir ucu olan mertek toprağa çakılır. Çingırağın kalın ucuna birkaç kişi biner, ince ve uzun olan uca tek kişi biner. Çingırağın deliğine iyi ses çıkarması için “şeytan puhusu” konur. Şeytan puhusu balona benzeyen bir çiçeğin içinde bulunan siyah toza denir. Bu toz çingırağın yüksek sesle cayırdamasını sağlar.

Geyikler ve keklükler

Toros Dağları'nda iki çeşit geyik vardır. “Çubuk boynuzlu”, “koç boynuzlu”. Geyiklerin ayağı adeta tutkallıdır. Kayalarda dolaşırken korkmadan yürüyüp koşabilirler. Geyikler Kasım ayında “koğulur”, Mart'ta kuzlarlar. Biri dişi diğeri erkek olmak üzere daima çift doğururlar. On geyikten ancak biri tek doğurur.

Keklikler Mart'ta çiftleşir. Otuz gün içinde yavrularlar. Bir keklük 15 yavru çıkarır. Dişi keklük erkek keklüğe yuvasını göstermez. Erkek keklük, dişinin yuvasını görürse, dişi yavru yapmaz. Erkek keklük yumurtaları kırar, yavru çıksın istemez. Yavrulamadan sonra keklükler birbirlerini bulur...

Kavurmanın iyisi

Pantır Koç'tan kavurma tarifi:

İç yağı kıyılıp tencerede kavrulur. İçyağının kıkırdağa dönüşen kısımları ayıklanıp atılır. Sıvılaştan yağ ayrılıp bir kenara konur. Kavurmalık et tencereye konur. Kısık ateşte pişirilen et suyunu salınca ayrılan yağ ete dökülür. Et suyunu iyice çektiğinde yağ altın rengine dönüşür, durulaşır. Kavurmanın yumuşak ve lezzetli olmasının sırrı bu anla ilgili. Kavurma yakılırsa sert olur, lezzeti iyi olmaz. Yağın altın rengine dönüşüp durulaştığı anı iyi gözlemek ve gerekli miktarda tuz atıp karıştırdıktan sonra tencerenin altı söndürmek gerekir. Kavurma demlenmek için bir süre bekletildikten sonra servis edilir.

En iyi kavurma oğlak ya da kuzu etinden olur.

NOT:

[Bu röportajla birlikte yayınlanan fotoğrafları görmek için burayı tıklayın:](#)