

# GÜZELOVA (ERZURUM) ETNOGRAFYA VE FOLKLORUNA

## DAİR NOTLAR (1)

Derleyenler : Hâmit KOŞAY - Sabahattin KILIÇ  
Resimleri Çizen: Güvengöz ÖZDEMİR

### GÜZEL OVA'NIN YERİ VE TABİAT ŞARTLARI :

Güzel Ova Erzurum'un 15 Klm. kuzey doğusundadır. Güneyinde Çobandede, kuzey doğusunda Dumlu dağları vardır. Köyün altından Karasu geçer. Karasu Karagöbek köyünden çıkar. Zağcı ve Güngörmezden gelen çaylarla Giregörskede birleşir. Tafta köprüsünde Küşk'ün suyunu alır. Ondan sonra Dumlu'ya (Hins) geçerek Güzelova ya ulaşır. Feyruz Bey köprüsünden sonra Karaz suyuna karışır.

### RÜZGARLAR:

Gürcü: Kuzey doğudan,

Haydari: Kuzey batıdan,

Gedik: Doğu güneyden eser.

Arzıtı: Güzel Ovanın kuzeyindeki Arzıtı köyünden doğru esen rüzgardır.

Kible: Güneyden esen rüzgârdır.

Rüzgârların en faydalısı Gürcü'dür. Yağmur getirir. Serin rüzgârdır.

Kible devamlı eserse zarar getirir. En çok "Şeytan atı'nda" bu rüzgâr yapar. Rüzgârın tozu kıvıra kıvıra göğe doğru kaldırmasına şeytan atı denir.

Senenin 7-8 ayı kıştır. Kışın kar yağar ve kış boyunca yerden kalkmaz. Yağmur- lar en çok ilk baharda yağar.

### İSTATİSTİK:

Şimdiki köy 185 haneli ve 1387 nüfus- ludur. Kadın erkekten daha fazladır.

Güzel Ova zengin bir köy sayılır. Her hane sahibinin az çok arazisi ve malı davarı vardır.

Köyün en zengini DAİM UMUDUM'dur. 200 dönüm tarla, 50 dönüm çayır, 50 dönüm yoncası, 60 koyunu vardır. DAİM UMUDUM'un babasında bu malın beş misli varmış. Öldükten sonra beş kişiye bölünmüş.

Orta halli bir aile olarak NURİ IŞIK vardır. 50 dönüm tarla, 15 dönüm mera, 10 dönüm yoncalığı, 10 sığır, 5 manda, 70 ko- yunu vardır.

### ÇOBANLIK:

Beş türlü çoban vardır:

1- Sığır çobanı,

2- Koyun çobanı,

3- Dana çobanı,

4- Kuzu çobanı,

5- Kaz çobanı,

Martta muhtar bütün köylüyü bir araya toplar. Çobanlık etmek isteyenleri sorar. Ta- liplilerin arasından kaç kişi seçilecekse ih- tiyar heyeti seçer.

Bunların hakları da pazarlıkla tayin edi- lir. Sığır veya koyun çobanları 3 hayvan ba- şına 1 kile zahra (arpa, buğday karışık); dana ve kuzu çobanları da 4 hayvan başına 1 kile zahra alırlar.

(1) Bu notlar 16 Ağustos - 1 Ekim 1961 tarih- leri arasında Güzelovada Atatürk Üniversitesi adına kazı yaptığımız sırada alınmıştır. Bize izahat veren Güzelova'lılara, teşekkür ederiz.

Kaz çobanları ekseriya parayla tutulur. Çobanların vazifesi kar yağınca biter. Koyun çobanları geceleri koyunu getirmez, dağda kalırlar. Yanlarında köpekleri ve yüklerini taşımak için eşekleri vardır. Diğer çobanlar köpek götürmezler.

Bazı seneler atlara da ayrıca bir çoban tutulur. Fakat çoğunlukla atları da sığır çobanı otarır (güder). Yalnız atlara fazla hak alınır. (İki ata bir kile zahra)

#### AVCILIK:

Güzel Ova'da avcılık önemli bir yer işgal etmez. Bunun sebebi av hayvanlarının uzakta olmasıdır. Bununla beraber köyde avcılar vardır.

*Av hayvanları ve çeşitleri:* Av hayvanlarının başında turna gelir. Bataklik kurutulmadan önce turna avı daha çok yapılırdı. Turna tüfekle vurulur.

*Toy avı:* Toy en çok Dumlu'yla Güzel Ova arasındaki kıraçlar da vardır. Avcılar kağnılara binip bu kıraca çıkarlar. Toy kağıni sesini duyunca arabanın peşine gelir. Avcılar da vururlar.

Keklik ve güvercin bu havalide az bulunur.

Kış aylarında tilki ve tavşan avı yapılır.

#### BALIKÇILIK:

Karasu'nun Tafta köprüsünden yukarı kısımlarında alabalık, aşağı kısımlarında saz balığı vardır. Güzelvaoda Karasu'nun balık verimi az olduğu için Tafta'ya ve yukarı kısımlara gitmek icap ederki giden köylü de yoktur.

#### GÜNLÜK HAYAT PROGRAMI

Bu bahsi dinlenme mevsimi olan kış ve çalışma mevsimi olan yazı göre ayırmak ve incelemek gerekir.

#### ERKEĞİN KIŞ HAYATI:

Anadolu'nun hemen bütün köylerinde olduğu gibi Güzel Ovada da erkeğin yaz-kış çalışma saati sabah ezanıyla başlar. Kışın sa-

bah namazına gidip gelen erkeğin, gördüğü işi köylü şöyle anlatıyor: "Namazdan" sora "sonra" mali görmiye giderik. Mali kaldırdıktan sora altını süpürür Alafını<sup>2</sup> veririz. Mal alafını yedikten sora da suvaririk<sup>3</sup>".

Suyunu içen hayvan istirahatata bırakılır. Bundan sonra gelen işlerde köylünün çalışma sahası kısmen bitmiş sayılır. Köylü erkeklerin bir çoğu küçük çapta zanaatkarlık yapar. Bazısı marangoz, bazısı demircidir. Bazıları da hasır dokur.

Bunların dışında kalan erkekler de köy kahvelerinde toplanır.

Kışın öğlede hayvanlara yem verilmez. İkinci üzeri verilir.

Akşam olunca, köylüler ya köy kahvesinde ya da oturma ahırlarında (ahır odalarında) toplanırlar.

#### ERKEĞİN YAZ HAYATI:

Kışın olduğu gibi yazında köylü sabah ezanında uyanır. İlk bahar tohumlama mevsimi olduğu için erkeğin kıştan farklı olarak gördüğü vazife Haziran ayına kadar tohum ekmektir. Haziranda herg'ler<sup>4</sup> başlar. Herg'lerden sonra biçim başlar, (çayır biçimi). Daha sonra ekin biçimi ve harman gelir.

Yaz hayatı boyunca erkeğin vazifeleri oldukça karışıktır. Bu itibarla bu konuyu "çalışma" başlığı altında bütün teferruatıyla inceliyeceğiz.

#### KADININ HAYAT PROGRAMI

Kadının çalışma saatide erkeğin olduğu gibi sabah ezanıyla başlar. Önce evin temizliğini yapan kadın, kahvaltıyı hazırlar. Şennik<sup>5</sup> yiyip gittikten sonra kadının işi ekseriya yün tarıyıp eğirmek, birde yemek hazırlamaktır. Gecede sökül-dikişle uğraşır. Yazdaki farklılık çalışma konusunda incelenecektir.

<sup>2</sup> Alaf: Ot, saman

<sup>3</sup> Suvarmak: Su vermek

<sup>4</sup> Herg: Tarla sürme

<sup>5</sup> Şennik: Ev halkı, topluluk.

**HALK TAKVİMİ:**

Köylünün yılı Mart ayıyla başlar Mart-ta hizmetkarlar ve çobanlar tutulur. Tohumlar hazırlanır.

Nisan ayında güzden yapılan herg'lere tohum ekilir. Mayıs ve Haziranın ilk günlerinde herg edilir.

Temmuz-Ağustos çayır ve ekim biçimidir. Ağustosun ortalarına kadar devam eder.

Ekimde yine herg'lere başlanır ve tarlalara *abbun*<sup>6</sup> taşınır.

Kasımın 12 si koç katımıdır.

Koç katımı: Koçu olanlar koçlarını süslerler. Naherkeşde (Hayvan toplanma yeri) koçlar koyuna katılır. Bundan sonra sürü dağa çıkar. Ve kışa kadar köye hiç gelmez. Koç koyuna katılınca koça gelen koyunlar megirdar (meler). Ortalama olarak 50 koyuna bir koç düşer.

Aralık ayında kış iyice bastırır. Köylünününde işi bitmiştir. Ocak ayında bekçiler tutulur.

Ocak ve Şubat aylarına *zemberi* denir. Çok soğuk ve kar olur. Kürtükler karın *döneği*=yığıldığı yer) büyüktür.

Kış boyunca kar, sıcak tutsun diye bacalar kürünmez. Kışın araba yerine öküz veya at kızakları koşulur.

**ÇALIŞMA METOT VE ARAÇLARI**

Güzel Ovadaki bütün köylerin çalışma ve kazancı herşeyden önce ziraata bağlıdır. Bu itibarla ziraat çalışma gücünün toplandığı ana kaynak olarak kabul edilebilir.

Şüphesiz ziraatın yanında tali çalışma sahaları da vardır. Bunların başında ticaret gelir. Kendi mahsülünü sattıktan başka, koyun, sığır tüccarlığı yapan veya köyünde dükkan, kahvehane açan köylüler yok değildir.

Çalışma itibarıyla verimsiz ve gevşek olan, fakat zaman bakımından en uzun zamanı alan çalışma sahalarından biri de küçük zenaatlardır. Köylü yaptığı şeyleri satmak için yapmaz. Hatta zenaatla uğraşmak, sade-

ce kışın vakit öldürmek arzusundan başka bir şey değildir.

Böylece, biz köydeki çalışmayı tanımak isterken, çalışma sahalarını şu şekilde ayırmak ve öyle incelemek arzusunu duyacağız. Acaba Güzel Ovalı gücünü hangi sahalarda ve nasıl harcıyor? Gücünün verimi nedir?

**Meşguliyetler Şaması:**

a) *Ziraat*: Toprak işleri Hayvancılık Bağ ve bahçivanlık.

b) *Ticaret*: Hayvan alışverişi.

c) *Küçük zenaatlar*: Çeşitli.

**TOPRAK İŞLERİ VE MAHSÜLLERİ:****A- İLK BAHARDA:**

İlk bahar tohumun toprağa ekildiği mevsimdir. Tarlalar tohumun ekilmesi için önce herg edilir (sürülür). Herg eskiden tamamen çiftle (Karasabanla) yapıldığı halde, bugün çoğunlukla *kotanla* (pullukla) yapılır.

Herg köylünün zevkle yaptığı işlerin başında gelir. Pulluğa ana bir kolla koşulan bir çift öküzün boyunduruğuna zincirle bağlanan bir kaç çift pulluğun çekilmesine yardım ederler. Bu yardımcı öküz çiftlerine *çorış* denir. Bunların *hodaklarına* da bu öküzlerin boyunduruklarına oturmak vazifesi düşer. Pulluğu iki kolundan tutup idare eden *majgal* gayet ciddi bir tavur takınıp *hodakların* iyi çalışmalarını temin eder. Akşam serini çöküp de karanlık bastırınca Güzel Ova da güzel sesler yankımaya başlar. Hodaklar hep bir ağızdan şu türküyü söylerler:

"Pulluk yere yaslandı

"Zemberekler seslendi

"Ho" diyin arkadaşlar

"Majgal bize herslendi" (kızdı)

**BİÇİLMEYEN OT ÇEŞİTLERİ:**

1- Buğdayık : Sert iyi bir ottur. Az bulunur.

2- Üç güllü ot : Yoncaya benzer, yalnız boyu kısadır. Üç yaprağı olduğu için bu adı alır.

<sup>6</sup> Ahbun: Gübre

- 3- Cil : Uzun sert ve kalın bir ottur. Her hayvan yemez, hasır dokumak için kullanılır.
- 4- Cil Yavrusu : Cilin küçüğüdür.
- 5- Çamur otu : Yumuşak bir ottur. Her hayvan kestiremez. En çok mandalar yer.
- 6- Isırgan : Bazı yerlerde pancar olarak tanınmasına rağmen, Güzel Ova'da ısırgan yenmez. Rüzgâr girince suyun kenarında oturup ısırganı suya batırır, ağrıyan yerlerine vururlar.
- 7- Ebem Gümeçi (Kömeç) : Haşlanıp şişen uzuvlara konur.
- 8- Bağa yaprağı : Çıban ve yaralara konur.
- 9- Yarpuz : Aşlara (çorba) katılır.
- 10- Şahdere : Kurutulup tütüne karıştırılır. Göğüs darlığına karşı iyidir.

#### ZEHİRLİ OTLAR:

- 1- Cücük Otu : Sarı çiçek açar, davara dokunur.
- 2- Mantar : İt mantarı, çam ve çamşır mantarı vardır. Çamşır mantarı yenir diğerleri zehirlidir.
- 3- Mayıs Çiçeği : Suların kenarında biter, sarı gül açar, insanın bir yerine bağlanırsa orada yara açar.

#### YENİLEN OTLAR:

- 1- Çamşır : Dağlarda olur. Haşlanıp yenir.
- 2- Adol : Tarlalarda biter. yerelması'na benzer.
- 3- Kıtımr : Adolun başka bir cinsidir.
- 4- Gozgız : Kökü topraktır. Baş parmak kalınlığında ve uzunluğundadır. Mavi gül açar.

- 5- Yemlik : Bir köklü, 3-4 yapraklıdır.
- 6- Bıras : Soğana benzer. Acısı da, tatlısı da olur.

#### YAZ AYLARINDA ÇAYIR BİÇİMİ:

Yaz aylarındaki çalışmanın hemen hemen yarısını çayır biçimleri alır, Çayırlar otların son uzama haddine vardıkları zaman, yani otların boyunlarının eğildiği zaman biçilmeye başlanır.

Güzel Ova'da ilk önce biçilen yoncalardır. Yonca olgunlaşıp biçilmeye hazır olduğu zaman çayıra ırgatlar *keridi*'yle (tırpanla) giderler. Her ırgat bir sıra üzerinde biçerek ilerler; ve her ırgatın bir sırada başa çıkmasıyla çayırdaki genişliği 1-1,5 metre olan ve *lâs* denen düzgün sıralar meydana gelir. Çayır otu da aynı şekilde biçilir.

Çayırdaki *lâs*lar gündüz kurumaya bırakılır. Geceleri de bu *lâs*lar *horum* edilir. *Horum* küçük ot yığınlarına denir. Üç horumun birleşmesiyle bir *bağ* meydana gelir. Bir bağ 20-30 kg. arasındadır. Çayırdaki bütün otlar bağ yapıldıktan sonra bu bağlar 1,5 arabayı dolduracak hacimde olmak üzere bir araya toplanır. Bu topluluklara da "PART" adı verilir.

#### EKİN BİÇİMİ:

Ekin çayırdan farklı olarak iki aletle biçilir. Bunlardan biri yine tırpan, diğeri Oraktır. Orak ekinin kısa olmasında kullanılır.

Ekilen tohumlar ekseriya buğday ve arpadır. Bunun yanında çavdar ve yulaf da ekilir. Biçim işi aynen çayırdaki gibidir. Yalnız ekin part'ları otuz bağdan mürekkeptir.

#### HUBUBAT ÇEŞİTLERİ:

Buğday çeşitleri:

- 1- Kılçıksız Kırık : Kırmızı ve iri danelidir. Burda yetiştirilen buğdayların en makbulüdür.

- 2- Kılçıklı Kırık : Kabuğunda kılçık vardır. Aynen kırık kılçiksız buğdayın vasıflarını taşır.
- 3- Kırmızı buğday : Kırık buğdaya benzer. Unu daha kırmızıca olur. Kılçıklıdır ve kılçıkları siyahtır.
- 4- Topbaş Buğday : Danesi yuvarlak ve beyazdır. Ekmeği gevşek (özsüz ) olur.
- 5- Ak Buğday : Kırık buğdaya benzer, ondan beyazdır. Topbaşdan daha ferli (özlü ) dür.

### ÇAVDAR ÇEŞİTLERİ:

- 1- Kısa çavdar : Daneleri kısıdır. Kırmızımsı olur.
- 2- İlan (yılan ) dili çavdar : Kıraç tarlalarda olur. Dane ve başakları uzun olup esmerdir. İyi bir çavdar cinsi değildir.

### ARPA ÇEŞİTLERİ:

- 1- Topbaş Arpa : Sapın dört yanında da başak vardır. 4 güllüdür. İyi bir cinsdir.
- 2- Siyah Arpa : Kabuğu siyah içi beyazdır. Yiyecek etmezler. Kuvveti fazladır.
- 3- Çıplak Arpa : Kabuksuzdur. Un yapmaz. Kavurğa ve gendime yapılır.

### SAPIN ( MAHSUL ) TAŞIMASI VE HARMAN:

Tarlalarda partlar halinde yığılmış olan mahsul harman yerine kağnılarla taşınır. Tarlada bağları arabaya yükleyen ırgatların kıyafeti, pantolon yerine zıvga ve üste de yakasız ve göğsü kapalı olan *deste işliği* giyilir.

Parta kağni yanaşınca rençber'in biri kağnının üzerinde kalır. Elinde orak biçiminde

olan aletle kendisine uzatılan bağı alır, arabaya yükler. Bundan sonra yüklenen bağlar kalın kendirlerle sıkıca sarılıp arabaya bağlanır.

Harman yerine getirilen sap, 20-30 cm. yüksekliğinde büyük bir daire teşkil edecek şekilde harman'ın yüzüne serilir. Harman yerinde hazırlanan sap artık son kulllanma şeklini alacak ve harmandan sonra ambarlara taşınacaktır.

### HARMAN

Harman'ın yüzüne serilmiş sap, ot *gem'*lerle<sup>7</sup> ufalanır. Gemlere çoğu zaman öküz takılır. Bunun yanında at ve camuş da koşulur. Bir harman'ın üzerinde bazan bir gem, bazan da iki, üç, dört ve daha fazla *gem* bulunabilir. Bu gemlerin bazıı kenarlardan, bazıı iç taraftan harmandaki sapı iyice öğütürler.

Harman yerine serilen sap hayvanlar gemden açılınca, iyice harman kürekleriyle altı üstüne aktarılır.

Sapın samanı ve tohumu tamamen birbirinden ayrılınca, artık gemler açılır.

Bütün harman bir tünel şeklinde bir araya toplanır ki buna *Tığ* denir. *Tığ* rüzgârın orta kuvvette estiği zaman *yaba*'larla (Harman küreği) savrulur. Bu savrulma esnasında hafif olan saman tığdan 1-2 metre ötede, tohumda yerinde olmak üzere toplanır. Bu tohum odun küreklerle kaba bir koni şeklinde yığılır. Buna *Loda* yapmak denir. Toplanan kısmın adıda *Teç* dir.

### SOSYAL ANLAŞMA :

#### “AĞA-HİZMETKÂR-MARABA ORTAKCI”

Güzelovalı Rahim Kara kendi ağzından bu bahsi şu şekilde açıkladı:

“Ağa: Bizde ağa zenginlere denir. Eskiden atalarımız, hep ağaya çalışırmış. Amma şimdi herkes kendine bir ağa. Zengin olsa da olmasa da. Çünkü çalışan hakkını alır.

*Hizmetkâr* (*Hızmeker*): *Hızmekeri* marta tutarık. *Hızmekerimiz* uşagdan (*çocuktan*) olursa buna *hodak* denir. *Hodak* öküzlerimizi ot-

<sup>7</sup> Gem: Düven

arır. Hızmekerin vadesi Ekim 29 oldumu dolar. Kışlık hızmekeler mal görmek için tutulur. Yaz hızmekeri de başkadır.

Bir var hızmekerin altı aylık hesabı verilir, Yüz-ikiyüz lira olur Birde var ki aylık tutarık: Ağanın evinden yiyerse 40 lira, yok kendi evinden yiyerse 70-80 lira veririk. Bu artık kesime bağlıdır. Üstünü başını veririk. Kesimde; bir iş köyneği, bir iç doni, bir deste doni, bir de deste işliği veririk. Kış hızmekerinide gine 29 Ekimde Marta kadar tutarık,

Birde var ki senelik hızmeker. Yaz Kış çalışır. Kışın malı görür, bacanın berf'ini (karını) atar. Yazın da çayırdan tarlada çalışır. Ağanın evinde yiyer içer.

Yazın eğer işimiz çok olursa gündelikçi ırgat tutarık.

Ortakçı: Kendinin öküzü arabası, çifti çubuğu vardır. Toprağı yoktur. O zaman bir ağaya ortakçı girer. Ağa tohumu verir, o da eker biçer. Mahsulü de ortadan bölülür.

Maraba: Toprak, öküz, çift, çubuk, tohum her şey ağanın olur. Maraba eker biçer. Sonra mahsulün 1/3 ünü kendine alır. Marabaya saman verilmez. Ağa marabaya bir tane inek verir.

Bağrı kere bunnar arasında niza olur ki oni da köylü halleder.

Sözleşme: Eğer ağa marabasından -ortakçısından memnun kalır onlar da ağayı severse sözleşme yaparlar. 10-20 senelik sözleşme olur. Bunnarın arasında niza olmazsa bu sözleşme göbeklerde (sülale) devam eder. Yok biçimsiz ağa olursa, toprağına tavlandırdıktan sonra adamlarına "dirsek dayar"

Toplanan teçler sonunda elenmeye başlar, Harmanda kullanılan elekler tohumun cinsine göre değişir ve ad alır. Şayet elenecek buğdayteçi ise burada DAŞ GÖZERİ kullanılır. Taş gözeri içerisinden buğday geçebilecek büyüklükte delikler taşır. Elenen teç arpa-teçi ise ŞADRAL kullanılır. Şadral'da kaba bir elektir. (Geniş izahat için "Araçlar" bölümüne bak.)

Saman ise çalidan<sup>8</sup> yapılmış büyük sepetlerle merék'lere taşınır. Bir kağın orta-

lama bu sepetlerden 4-5 tane alır. Pasin Ovasın'da samanı taşımak için çeten'ler kullanılır. Çeten etrafı Kem'le<sup>9</sup> dokunmuş kağınyaya denir.

Harman Güzel Ova'da havalalar normal gittiği takdirde Eylül ortalarına doğru biter.

### SONBAHARDA ÇALIŞMA:

Harman'ın sonunu alan köylü bir taraftan mahsulünü satarken diğer taraftan gelecek yıl için hazırlıklara başlar.

İlkbaharda herg edilen tarlalara AHBUN<sup>10</sup> çekilmeye başlanır.

Ahbun arabaları yine kağınlardır. Kağının dört etrafı geniş ve yüksek tahtalarla çevrilerek taşımada kolaylık sağlanır.

Ahbun diye adlandırılan gübre yaz boyunca bir yere yığılarak nemi muhafaza edilen hayvan pisligidir.

Ahbun'dan sonra tekrar hergler başlar. Bundan sonra kış bastırır ki çalışma yalnız hayvan bakımı olur.

### HAYVAN BAKIMI VE BESLENMESİ:

Hayvan bakımı ve beslenmesi, her çiftçinin olduğu gibi Güzelovalı'nın da en büyük meşgalesi ve itina gösterdiği işidir. Çünkü makinanlaşmamış bir ziraat her şeyden önce hayvan gücü demektir. Tarla ve çayırlarda gücünden faydalanılan öküzün, camuşun (manda) yanında etinden ve sütünden faydalanılan inek, koyun, keçi ve benzeri hayvanların da büyük önemi vardır.

Doğu Anadolu'nun çoğu yerinde bir yılın sekiz ayını kış mevsimi doldurur. Güzelova'da aynı hal vardır. Bu itibarla köylünün 8 aylık çalışmasının hemen hemen hepsini hayvan bakım ve beslemesi teşkil eder.

Çekim hayvanları bütün kış, yaza hazırlık olması için iyice beslenir. Kışın sütünden faydalanılan hayvanlar da aynı şekildedir.

Senenin 3/4 nü kış teşkil eden bir yerdeki hayvan besleme probleminin başında, şüp-

<sup>8</sup> Çalı=İnce dal, çubuk.

<sup>9</sup> Kem=Cil denen kaba ottan dokunan urgan.

<sup>10</sup> Ahbun: Gübre.

hesiz ot ve çeşitleri, yem hazırlama mevzuları gelir. Bu sebeple önce yem ve çeşitlerini incelemek gerekir.

Yaz aylarında Güzelovan'ın bütün hayvanları köyün etrafındaki geniş Ovada veya dağlarda otarılır (Otlatılır). Her yıl ilkbaharda köylü sığır ve koyunlar için çobanlar tutar.

Kışın ise yazın çayırlardan biçilip kurutulan ot, saman ve arpa hayvan yemlerini teşkil eder.

### OT ÇEŞİTLERİ:

En çok bulunan ve kullanılan ot çayır otudur. Bunun yanında tohumu ekilmek suretiyle yetiştirilen ot çeşitleri şunlardır:

**YONCA:** Yoncan'ın tohumu aynen buğday ve arpada olduğu gibi tarla sürülmek suretiyle ekilir. Ve yılda su verilmek şartıyla iki defa biçilir. İyi bir ottur.

**FIG:** Bu da tohumla yetişir. Başaklarının içi tohumludur. Çayır otu ve yoncadan iyidir.

**GORUNGA:** Bir defa ekilir 9-10 yıl müddetle her yıl bir kere biçilir.

**ÇEMEN:** Çemen de tohumla yetişir. Gıda kıymeti fazla ve bütün ot çeşitlerinden iyidir.

**GAMUŞ (KAMIŞ):** Bataklık kenarlarından biçilir. Beslenme değeri azdır.

**KÜŞNE:** Fig gibidir. Tohumu her yıl ekilir. Daneleri figden biraz küçüktür. Çok verilince malı patlatma ihtimali vardır.

**KÜLÜR:** Bezelyeye benzer, üzerinin kabuğu beyaz olur. Çok yağlıdır. Değirmende bile öğünmez.

Yulafın danesi ata, samanı da mala verilir.

### DİĞER YEMLER:

Hayvan beslemede başlıca yeri tutan otun yanında saman yer alır. Saman bilindiği gibi sapın daneden arta kalan kısmıdır. Samanın da besleme değeri bakımından çeşitleri vardır. Bunlardan ilk ve en önemlisi arpa samanıdır.

Arpa samanı buğdayinkinden daha beyaz olup aynı zamanda yumuşak ve hazmı kolaydır. Bunlardan başka çavdar ve yulaf samanları da vardır ki değersizdirler.

Diğer besi ürünleri arpa, pağaç ve ızal'dır. Bunlar doğrudan doğruya verilmezler. Samana katılıp verildiklerinde hem hayvan bu besinleri iştahla yer hemde besi değeri artırılmış olur.

**Arpa,** sığırlara hemen hemen hiç verilmez, yalnız atlara ve koyunlara verilir.

**PAGAÇ:** Külür, kepek veya fig öğütülerek az suyla karıştırılır. Buna Pağaç denir.

**YAL:** Ekseriya çemenden yapılır. Çemenin suda ufalanmasıyla elde edilir. Bu da samana katılır.

### HAYVAN BARINAKLARI:

#### "AHIR, KOM, AĞIL"

**AHIR:** Kışın günün yirmi dört saatinde ve yazın geceleri hayvanlar kapalı yerlerde barınırlar. Sığırların barındıkları yerlere ahır denir.

Ahırların umumi bir klasik planı olmasına rağmen zengin ve fakir ahırları bazı küçük farklılıklar gösterirler. Umumiyetle bir ahırın boyu 5-6, enide 3-4 metre arasında olur. Ahırın uzun duvarlarına *müsürlükler* tesbit edilmiştir. *Müsürlük* hayvanın diz kapağı yüksekliğinde olup duvara tesbit edilmiş tahta oluklar şeklindedir. Bu müsürlüklerin dipleri çoğu zaman ya mayısla (hayvan pisliğiyle) ya da çamurla sıvanır. Müsürlüklerle 1-1,5 metre arayla zincirler ve kalın urganlar tesbit edilmiştir. Bu urganların başlarına da zam'lar bağlanmıştır. *Zam* diye hayvanın boynuna geçen "U" şeklinde-kıvrılmış sağlam çubuk parçalarına denir. Zamın açıkda kalan iki ucu arasında bir ip bağlanır. Zam hayvanın boynuna geçtikten sonra bu ip düğümlenir.

Ahırın döşemesine gelince; ahırın altı SAL<sup>11</sup> la döşenir. Hayvanların iki ayaklarının uzunluğunca olan kısımlar yüksekçe yapılır. Böylece karşılıklı iki sıra hayvanın arasında kalan kısım 0,5-1 metre genişliğinde

<sup>11</sup> SAL=7-8 cm. kalınlığında muntazam kesikli büyük taş.

bir kanal teşkil eder. Hayvanın altı temizlenince sağdan ve soldan süpürülen mayıslar bu kanalda toplanır. Ekseriya ahırın sonunda bazanda orta kısımlarında ve bu kanalın içinde bir direk bulunur. Bu direğe dik olmak üzere yerden 1,5 metre kadar yükseklikte yatay bir tahta tesbit edilir. Mayıs sepeti bu tahtanın üzerine koyularak doldurulur. Ve oradan sırta alınarak dışarı dökülür.

Ahırın bakım malzemeleri az ve basittir. Ahırda daima bir demir bel (kürek) bulunur. Birde *sekavül* ve *kaşağı* vardır. *Sekavül* Güzelova'ya Oltu, Tortum tarafından gelir. 1-1,5 metre boyunda ince yeşil dallardan yapılır.

**TEJGERE:** Güzelova'da hayvanın pisliği sepetten ziyade tejegere ile dışarı dökülür. Tejegere 2 metre kadar uzunluğunda iki kolu olan geniş bir sedyeye benzer. Kenarları 7-8 cm. genişliğinde tahtalarla çevrilidir. Doldurulduğu zaman biri ön biri de arkadan kolları tutan iki kişi tarafından taşınır.

**KOM:** Kom küçük baş hayvanların yani koyun ve keçi'nin barındığı ahırdır. Komlar iki kısım olur. Birinci kısımda Davar *alaf*<sup>12</sup> yer, ikinci kısımda yatar. Bunlara ek olarak bir bölmede kuzular için ayrılır ki çoğu komlarda kuzuların ayrı bir yeri vardır. Ahırdan farklı olarak komda *müsürlük*lere bağlanmış *zamlı* döşemedeki kanal yoktur. Buna karşılık *müsürlük*lerin üstü duvarla 45-50 derecelik açı yapacak şekilde ince çağlar vardır. Bu çağlara *çiçeklik* denir. Vazifesi verilen otun *müsürlük*lerde zayı olmasını önlemektir.

**AĞIL:** Sığır ve koyunların yaz aylarında içeride saklanması güç olduğu için ağıllar yapılır. Ağıl ekseriya ahırın yanındadır ve üstü açıktır. Etrafı ya odunla çevrilir veya duvar olur.

### YEMLEME:

**Sığırlarda:** Kışın 7-8 ay hayvanlar dışarıda otlağa çıkmadıkları için iyi bir bakım isterler. Çeki hayvanlarının ilk baharda başlayacak işler için güçlü kuvvetli olmaları gerekir. Keza süt hayvanları, sütün verimli olması için aynı ihtimamı isterler.

Kış aylarında gerek sığırlara gerekse davara 2 oyun (övün) *alaf* verilir.

Sabah *alafı* yalnız ottur. Ot hayvanın *zamlı*larla bağlı bulunduğu *müsürlük*'lere konur. Otunu yiyen hayvan *sıvarılır*. Eğer su yakında ise dışarıda, yok uzakta ise ahıra konulan taş *kurun*'larda *sıvarılır*. Bundan sonra hayvanın altı *sekavül*'le temizlenip (hayvanın altına *fışkı*<sup>13</sup> serpilir) ve tımarı yapılarak istirahate bırakılır.

İkinci *alaf* akşam üzeri verilir. Bu sefer ot verilmeyip saman verilir. Ekseriya bu samanın içine *pağaç* ve *yal* katılır. Akşam saman *müsürlük*lere çok konulur. Hayvan yatsıya kadar bunu yer. Ondan sonra yatar.

Yazın evde yalnız *koşum* hayvanları kalır. Bunlarada geliş güzel *alaf* verilir. Yani hayvan evde kaldığı zamanlar yer.

### KOYUN, KEÇİ VE KUZULARIN YEMLENMESİ

Evvelce bahsedildiği gibi *kom* iki kısımdır. Sabahleyin davara ot verileceği zaman boş kısımda ot muntazam sıralar halinde yere serilir. Sonra buraya alınan hayvanlar otunu yerken *müsürlük* veya odun *kurun*'lar bulunan davarın yattığı kısma saman konur. Suvarma işi sığırlarda olduğu gibidir.

İkinci *alaf* ikindiden sonra verilir. Aynen sabahdan olduğu gibi *alaf* verilir. Yalnız bu sefer *müsürlük*lerde ki samanın üzerine arpa serpilir.

Yalnız bazı *kom*'larda *çiçeklik*'ler vardır. Ot bu *çiçeklik*lere konur. Hayvan bu otu yerken dökülen kısımlar samanın üstüne dökülerek zayı olması önlenir.

Keçiler de koyunun içerisinde olduğu için beslenmeleri koyunlar gibidir.

### KUZULARDA

Doğumdan 8-10 gün sonraya kadar kuzu anne sütüyle beslenir. Bundan sonra bahara kadar yalnız ot verilir. Otun da iyisi verilir.

<sup>12</sup> Alaf=Ot

<sup>13</sup> FİŞKI: Tezeğin ufalanıp toz halindeki hali



*AT BESLENMESİ*

At, Türkiyenin her yerinde olduğu gibi Güzelova'da da büyük bir kıymeti haizdir. "Atta, avratıta, jurıta yön vardır" diyen köylü atı ailesinden bir parçaymış gibi sever ve bakar. Bu yüzden at bakım ve beslenmesi de köylü için mühimdir. Yalnız zengin ve orta halli olan ailenin atları bulunur. Bir evin atı çoğu zaman birden fazla olmaz. Bunun yanında 4-5 tane atı olanda vardır.

Atlar ahırda hususi bölmelere bağlanır ve *müsürlük*'lerde *çiçeklikler* vardır.

Atın sabah yemi yoncadır. Yoncayı yedikten sonra tımar edilip suvarılır. Müsürlüğüne samanla arpa doldurulur. Atın belirli zamanlarda yemi verilmez. Önündeki alaf bittikçe *çiçeklik* ve *müsürlük* doldurulur. Fakat akşam olunca *çiçekliğe* artık ot veya yonca konulmaz. Yalnız hayvanın gece yemesi için *müsürlük* iyice saman ve arpayla doldurulur.

Çiftçi her yerde hayvanıyla yaşar. Kendinden hayvana, hayvandan kendine birşeyler katarak hayat düzeni kurar ve dünyasını yaratır. Hayvan köylü için yalnız kuvvetinden, etinden, sütünden faydalanılan bir yaratık değil aynı zamanda manevi dünyasında büyük bir yeri vardır. Meselâ der ki "Mor koyun uğurludur, alaca inekten hayır gelmez" Misal eri çoğaltmak mümkündür.

*HAYVAN RENKLERİ:*

Güzelova'da keçi hariç, diğer bütün büyük ve küçük baş hayvanlarda hakim renk kırmızıdır. Daha sonra siyah ve boz (beyazla gri arası) renkleri gelir.

*KOYUN RENKLERİ:*

Koyunların %70 i kırmızı yerli koyunlardır. Fakat tam kırmızı renk yoktur. Hafif kahverengiye çalar. Kırmızıdan sonra mor koyun gelir. Güzelova'nın en makbul koyunu mor koyundur. Mor koyunun hem sütü fazla olur, hem de uğur getirdiğine inanılır. Mor koyun oldukça azdır. Merinos koyunu henüz Güzelova'ya girmemiştir. Çok az bir nisbette alaca (siyah-beyaz, beyaz-kırmızı) koyunda

vardır. Koçlar ekseriya siyah, beyaz ve kırmızı olur.

*KEÇİ RENKLERİ:*

Güzelova'da keçi nisbeti koyuna nazaran çok azdır. Gün geçtikçe bu sayı azalmaktadır. Bunun sebebini köylü keçinin çok berez (haşarı) ve şeytan bir hayvan olmasında buluyor. Keçiler de en çok rastlanan renk beyaz, sonra kırmızı, siyah, kahverengi ve sarı renklerdir.

*SIĞIR RENKLERİ:*

Siğir rengine en çok rastlanan yine kırmızıdır. Siyah beyaz ve alaca sonra gelir. Alaca renk uğursuz sayıldığından pek azdır.

*AT RENKLERİ:**KIR:*

Beyazla gri arasında yani boz renkli atlardır. Güzelovada çoğunluğu teşkil eden renk kırdır.

*DEMİR KIR:* Atın asıl deri rengi bozdur. Fakat deri üzerinde siyah benekler bulunur. Hayvan yaşlandıkça bu beneklerin hem sayısı hem de büyüklüğü artar.

*YAĞIZ:* Açık siyah, yani duman rengine olan<sup>14</sup> atlardır.

*ZİL SİYAH:* Koyu siyah atlardır. Bunlar ekseriya saf veya yarım kan arap atlarıdır ki, Güzel ova'da mevcudu pek azdır.

*DOR:* Hafif kahverengiye çalan kırmızı renkli atlara "DOR" denir.

*HURMAİ DOR:* Dordan daha koyu olup hurma rengine yakın olan dor atlardır

*AL:* Kırmızı.

*KULA:* Saf sarı veya kahverengiye meyal sarı atlara kula at denir.

*HAYVANLARIN ADLANDIRILMASI:*

Güzelova'da büyük ve küçük baş hayvanların bir umumi adlandırılması vardır ki, bunda

<sup>14</sup> ZİL: Saf, Arı.

esas tutulan hayvanın yaşıdır. Bir de hayvana sahibinin taktığı özel isimler vardır.

### 1- YAŞA GÖRE ADLANDIRMA

a- *SİĞİRDA*: Yavru ilk doğduğu zaman doğrudan doğruya dana ismini alır. bir yaşına girince mozik olur. Üç yaşında dişiye düge (düve) erkekse boğa adını alır. Üç yaşından sonra sığır dişiye inek erkekse öküzdür.

b- *KOYUNDA*: Yavru doğduğundan, bir yaşına kadar kuzu adını alır.

*TOKLU*: İki yaşına giren erkek davar.

*ŞİŞEK*: İki yaşına giren dişi davar.

*MAZMAN*: İki yaşını geçen davara ister dişi isterse erkek olsun mazman denir. Eğer mazman erkekse burulur.

*KOÇ*: Tohumluk ve iki yaşını geçmiş davar.

c- *KEÇİDE*: Bir yaşını dolduruncaya kadar oğlak veya gtdik denir.

İki yaşında erkekse çebik, dişi işe çebik olur.

İki yaşından sonra erkek keçiye teke tabir olunur.

d- *TAVUKDA*: Yavru ilk doğduğu zaman adı cücük'tür. 3-4 ay sonra dişilere ferik erkeklerle horuz denir.

Kazlarda ise yavrulara bilik denir.

e- *ATLARDA*:

*KULUN*: Atın karnında doğmamış yavrudur. (cenin). (Henüz doğan at yavrusu, Kazan v. s.)

*TAY*: Hayvanın doğunca aldığı addır. Taya büyüyünce dişi ise kısrak denir.

### HAYVANIN SEVİLMESİ VE CEZALANDIRILMASI

Hayvanlar da tıpkı insanlar gibi nasip-lerince sempati ve sevgiden anlarlar. Güzelova'lı hayvanını severek yola getirmesini bi-

liyor. Meselâ ağır bir yükü çeken öküzlere şöyle sesleniyor köylü: "*Haydi yavrum, sene gürban olim. Kimin aslan yavrusu, dayan görüm. v.s.*"

İyi niyetten anlamayan hayvan bu sefer cezalandırılır. Şüphesiz cezanın başında dayak gelir. Çeki hayvanları normal çalışırken kamçı veya çubuk üstlerinden eksik olmamakla beraber, iyi çalışmayan hayvan dayağı fazla yemeğe mecbur kalır. Bilhassa harmanda *modol* kulantılır. Modol ucu sivrileştirilmiş bir çubuktur. Tembel hayvanların bilhassa kalçalarına batırılarak yeğin (çabuk) gitmesi sağlanır.

Bunlardan başka hayvanları cezalandırmak için hodakların hususi bir usulü vardır. Tarla veya çayırlara giren *berez* (haşarı) hayvanların başına hodaklar ya bir telis veya bir bez geçirerek döverler. Önünü göremiyen hayvan bir tarafa kaçamadığı için iyice dayak yer.

Hayvan cezalanırken yalnız dayak yemekle kalmaz aynı zamanda bir sürü de küfür alır. Hayvanı döven köylü bir taraftanda: "Yanıgara canına sinecek, gâvur oğlunun anderi, seni belki gıran gıra.. v.s." sözlerle azarlar.

### HAYVAN KESİMİ

Her yerde olduğu gibi Güzelova'da da hayvan kesimi sadece besli hayvanlara münhasırdır. Köyde kasap olmadığı için köylü sadece güzden güze kavurmalık için hayvan keser. Yazın köye et, yakın olan Dumlu nahiyesinden veya Erzurum'dan getirilir.

Bir hayvan 7-8 yaşlarında kesilir. Bunun haricinde kesilen hayvan ya sakatlanan yada hasta olan hayvandır. Güzelovalı'ya göre her cins hayvanın en leziz yeri bel kemiğine yapışık olan etler ve döşdür. Döş tabiri, hayvanın hem budlarını hemde göğsünü ifade eder..

Hayvanlar çoğunlukla altından geçen çayın yanında kesilir. Kesilen hayvan sığır ise ayakları bağlanarak yere yatırılır ve başı kibleye getirilir. Koyun ve keçiyi kesmek için çok kere bağlamak ihtiyacı duyulmaz.

Kurban kesimi normal kesimden farklı kaideler ihtiva eder. Her şeyden önce kurbanlık hayvanın sakat olmaması lâzımdır. (İnanç-

lar bahsine bak) Kurbanlık hayvanın kanı bir çukura akıtılır. Eti dağıtıldıktan sonra geriye kalan işkembe ve bağırsaklar da bu kuyuya gömülerek üzeri iyice toprakla kapatılır.

Keçi kesildiği pek azdır. Çünkü keçi eti cıvık (sulu) olur, ve mideyi bozar.

### HAYVAN HASTALIKLARI

Bu bahsi Köy ağası Rahim Kara şöyle anlattı:

*“Eskiden koyunlardaki bütün bestelikleri ‘çiçek tuttu’ derdik. Amma bugün bizde epey öğrendik.*

*Mallarda çok dabah olur. Eğer ağızda olursa buna şap derik. Buni eyiletmek için duşnan dövmeye yaparız.*

*Birde yanıkara vardır. Bunda hayvanın etiyenin derisinin arası bışıldar. Eyiletmek için tabiaya mib (çivi) çakar, buni yanıkara tutan yere vururub. Sari su abar.*

*Bizim malımızı tez tez bonduruk (boyunduruk) vurur, yara eder. Buna Bonduruh döğeneği derib. Buna da torlelarda biten çatlamgoz otuyun göni yakar kül ederib. Taş çirşan derler birde Altın mürtesek (attarlarda bulunur) döğeriş, toz halini aldırırık. Tuzsuz teze yağnan beraber akşamdan malın boynuna sürerib. İki güne kalmaş eyilenir.*

*Eğer Öküzün boyni aniden şişerse; ayrılan ham toprağı karıştırır, öküzün boynuna sürerib. 24 saat sonra sabunlu su ile yıkarız.*

*At sancılanırsa, Kelle soğanı insan idrarıyla karıştırır ağzına koyarık. Hama (hemen) sancı geçer.*

*At sancısı için sancı çubuğu da kullanırık. Sancı çubuğuna basta atı ilk gören vurur. Birde eğer sancılanan bayvana ilk gören er gişiyse(erkek)şapakasını çıkarır, bayvanın karnının altına üç defa “parpım budur” diyerek vurur. Eğer karı ise leçeğiyle vurur.”*

### HAYVAN HAKKINDAKİ İNANÇLARI :

Güzelova’da hayvanlar üstüne kurulmuş adeta küçük bir inanç dünyası vardır. Çoğu hayvan ya rengine, yada hareketlerine göre uğurlu veya uğursuz diye ayrılır.

Bu muhitteki alaca ineklerin iyi süt vermemesinden olacak ki alaca ineği iyi saymazlar. Buna karşılık meselâ mor koyun gayet uğurlu bir hayvan olarak tanınır ve sevilir.

En çok üzerinde durulan şüphesiz ki attır. Güzelovalı’ya göre atın hakkı büyüktür. Allahın; yalnız zor durumlarda binilsin diye yarattığı at yarın Ruz-i cezada (mahşer günü) sahibinin karşısına çıkıp şöyle diyecektir: *“sen beni işlet için sürüp getirdin, kötü yollara götürdün, benim sendeki hakkım büyüktür.”* Bu inancın tesiriyle köylü atın yalnız harp zamanında, ölüye kefen getirmek için, cuma namazına kavuşmak için hızlı sürüleceğini kabul eder. Kıtık zamanında atın sağ gövdesi helâldir, sol tarafı yenmez.

Kurban kesilen hayvanın kemikleri bir çukura kuyulanır. Çünkü Ruz-i cezada bu kemikler birleşerek ve hayvan kurban sahibini sırat köprüsünden geçirecektir.

Diğer hayvanlardan tilki uğurlu, baykuş uğursuz, leylek uğurlu sayılır.

### HAYVAN MAHSULLERİ

Güzelova’da hayvan ziraatin yarısını teşkil eder. Gerek mahsülleri, gerek eti bakımından hayvanın yeri de büyüktür. Şüphesiz ki hayvan mahsüllerinin başında süt ve süt mahsülleri gelir.

#### SÜT:

Yazın sığırlar günde iki Öyün (öğün) sağılır. Birincisi sabahdan mal alafını yedikten sonra, ikincisi akşam nahırdan geldikten sonradır. Yazın umumiyetle otlağa giden hayvanlara içerde ot verilmediği için inekler aç karınlarına sağılırlar.

Davarlar ise, ilk baharda ve yazın sonlarına iki defa sağılırlar. Gece dağda kalan davarı çobanlar, kuşluk vakti köye getirirler. Davar köye gelince çoğunlukla çocuklar kapılarının önünde davarın içine girip “Hog, Hog, Hog, Hog,” diye bağırlar. Bu sese alışkın koyunlar kendi evlerine ayrılırlar. Ağla alınan davar burada kadınlar tarafından çömlük denen odun kovalara sağılır. Davar ikindiye kadar

ağılda istirahat eder. İkindide bir kere daha sağıldıktan sonra yine dağa gitmek üzere bir meydana toplanır. Erzurum ovasının çoğu yerlerinde davar eve gelmez, köyün dışında bir düzlüğe getirilir ki buraya *ber* denir. Davar sahipleri davarlarını gidip *ber*'de sağlarlar.

Kış aylarında süt verim bakımından düşüktür. Şubat, mart aylarına kadar yalnız kısır inekler sağılır. Bu aylardan sonra hayvanlar doğuma başlar. Sütün çoğu yavrulara bırakıldığı için ilk aylarda verim yine azdır.

### HAB ( Süt alışverişi ) :

Sütten elde edilen mahsüller, sütün çok olmasına ihtiyaç gösterir. Köylünün ineği ve davarı çok olmadığı zaman mahsül yapımı sekteye uğrar. Bunu önlemek için köylü kadınlar aralarında bir anlaşma yaparlar. Bazan 5-6, bazan daha fazla komşu birleşirler. Meselâ üç gün komşuların hepsi sütünü bir komşuya verir. Verilen borç sütün miktarı içinde hususi usuller icat edilmiştir. Ekseriya borç alıp vermede *hab çubuk*'ları kullanılır. İnce ve temiz bir çubukla çömlekteki süt ölçülür ve sütün yüksekliği hizasında çubuğa bir kert vurulur. Süt alınana geri verileceği zaman yine bu kertlere göre ölçülüp geri verilir. Hab sırası böylece komşudan komşuya geçer. Bu suretle sıcak aylarda sütün çürümesinin önüne geçildiği gibi yapılan işlerde daha verimli ve ahenktar olur. Sütler azalınca hab da sona erer.

### SÜT MAMULLERİ:

#### 1- Ağuz:

Hayvan doğduktan üç gün sonrasına kadar sağılan süte ağuz denir. Ağuz sağıldıktan sonra bir kapda kaynatılır. Çürümemesi için için bir taraftan da karıştırılır. Kaynayan süt yarı peltemsi bir hal alır. Bir tarafta bırakılıp soğutulunca aynen yoğurt görünüşünü arz eder. Üzerine şeker tozu serpilerek yenilir. Doğumdan üç gün sonra süt normal halini alır.

#### 2- Yağ:

Sağılan her cins hayvan yağı başka kaliteler arz etmekle beraber yapılış tarzı hepsinde aynıdır. Yağ yapmak için iki yol vardır. Bun-

lardan birincisi ve eski olanı süttten kaymağı ekşitme suretiyle alınması, ikinciside süt makinesiyle kaymağın alınmasıdır. Sütü ekşitme için büyük kazanlara veya küplere koyarlar. Burada 24 saat kalan süt ekşir. Ve koloidal (yarı pelte) bir durum alır. Sütün yüzü lengerlerle alınarak yine küplere konulur. Bu küplerde iki üç gün kalan bu yüz kaymak haline geçer.

Kaymak ister makina ile isterse ekşitme suretiyle alınmış olsun yayıklara konur. Yayıkta 6-8 saat yayıldıktan (çalkalandıktan) sonra kaymağın yağı ve ayranı birbirinden ayrılır. Yayıkdan süzülerek alınan yağ ya hıyar yada toparlak şekline sokularak muhafaza edilir.

#### 3- Yağlı peynir:

Koyun sütünden yapılır. Önce süt kaynatılıp, maya atılır. Kaynayan süt az yanan bir ateş üstünde tıpkı çay demler gibi bekletilir. Bir kaç saat içinde peynir sütün üstünde toplanmaya başlar. Toplanan bu peynir bez torbalara konup ağzı bağlanır. Bu torbalar da bir tahtanın üzerine serilip üzerine taş konur. İyice suyu süzülen peynir bu torbalardan alınıp tenekeye veya küpe tuzlanarak vurulur (yerleştirilir).

#### 4- İmansız (yağsız peynir).

Küplerde ekşitilen makina sütünden (yağı alınmış süttten) yapılır. Ekşi süt kaynatılarak içine peynir mayası atılır. Kaynadığı müddetçe kepçeyle karıştırılır 2-3 saat ateş üzerinde kalan peyniri ve *şirata* (ayranı) birbirinden ayrılır. Peynir kısımları el kalınlığında ve kol uzunluğunda parçalar halinde yapılır. Sonra bunlar didilerek civil peynir yapıp küpe veya tuluğa<sup>15</sup> basılır.

#### 5- Lor:

İmansız peynir yapılırken kazanda kalan *şirata*n kaynatılmasıyla yapılır.

#### 6- Yoğurt:

Süt kaynatıldıktan sonra içine maya atılıp üzeri iyice kapatılır. En iyi yoğurt koyun yoğurdudur.

<sup>15</sup> TULUK: Keçi derisinin yalnız diz kapaklarından kesilmesiyle yapılan deri torba.

7- Kurut:

Yağ yapılırken yayıkta kalan ayran kaynatılır. Kaynayan şırat aynen lor gibi olur. Bu lor bez torbalarda süzülüp teknelerde künt (küçük ve yuvarlak şekilde) yapılır. Bu küntler tereklerde kurutulup kışın yoğurt yerine bu kurutlar suda ezilip kullanılır.

### ZİRAAT ALETLERİ:

**KOR ARABA (KAGNI):** Köyağası Rahim Kara şöyle anlattı:

**“Maran:** İki tekere birden maranlar derik. Maran üç parçadır. Biri göbek ikisi hoppiktir. Bu üç parçayı bir birine tarakla vurur sora halka geçiririk. Bir çift maran 150-200 liradır.

**Mazı:** İki tekirin ortasındadır. Başları dişlerin geçmesi için yontulmuştur. Mazı marana varyeyle çakılır. Başına da buli (odun Çivi) çakılır ki maran mazıdan çıkmasın.

**Kollar:** İki tanedir, “U” şeklinde birbiriyle birleştirilmiştir. Kolların arasında bir gergi vardır.

**Kop:** Kolların üstünde olur. İki tanedir. biride orta kısma çakılır.

**Sıkı Kopi:** On kopun arkasındaki tahtadır. Bir sıkı kopi de arka kopun önünde vardır. Sıkı koplardan arasında kor arabanın iriliğine göre 2 veyahut 3 tahta bulunur.

**Yastıklar:** Kolların altına çakılır. Mazıya oturan kısımda olur. Bunlar kayın ağacından veya yabani kavaktan yapılır. Bu ağaçlar güç yanar ve yıpranır.

**Dişler:** Yastıklara çakılıdır. Her yastıkda iki tanedir. Mazıya geçer.

**Tarlar:** Koplardan üstüne iki başına birer tene (dane) kazık çakarık. Bu kazıkların ucuna da tar'ların deliklerini geçiririk.

**Kulak:** İki kolun birleştiği yere çakarık. Buna bonduruğun (boyunduruğun) kayışını bağlarık.

**Ög Tahtası:** İki kolun üstünde ön koştan yarım metre kadar öndedir.

### 2- Çift (KARA SABAN)

**Ok:** Çiftin en önemli yeridir. Uzun ve kalın ağaçtır.

**Enek:** Toprağın içine giren kısım. Buna çift demiri geçirilir.

**Kılıç:** Enekle oku birbirine bağlayan kazık.

**Pıhtız:** Kılıcın başına çakılan odun çivi.

**Maç:** Çiftin el tutacak yeri.

**Korzevel deliği:** Okun ucundadır. Bonduruğun gandırifi çılıbırla bu deliğe bağlanır.

**Gandırif:** Yuvarlak bir halkadır. Bonduruğa bağlıdır. Okun ucu gandırife sokulur.

**Çılıbr:** Deri kayışın küçüğü,

**Sergah Zenciri (zinciri):** Çoraş koşmak için bonduruğa bağlanır. Bunun için bondurukda bir kipi vardır. Kipi iki küçük odun çividir. Kayışın kaymasını önler.

**Tapan:** 10-12 cm. kalınlığında 3 metre boyunda ve 15-20 cm, genişliğinde bir tahtanın iki ucu delinir. Bu deliklere iki kol geçirilip bu kolların başları birleştirilip boyunduruk için bir kulak çakılır.

**Tırmık:** 12 tane dişi vardır. Bu dişler odundan eni 4-5 cm. yüksekliği 3-4 cm. olan bir tahtaya çakılmışlardır. Dişler buldukları deliklerde yarı hareket ederler. Tırmığın sapına NAT denir.

**Kerindi (tırpan):** Tırpanın bir natı nat'ının üstünde “U” şeklinde bir elceği vardır.

**Yaba:** Odun bir kürek şeklindedir. Yalnız kürek kısmı 4 dile bölünmüştür.

**Dirgen:** Demir dirgen 4, ağaç airgen 2 dişlidir.

**Orak:** Yarım ay şeklindedir. Ağzı keskindir.

**Bağ Alacak:** Orağa benzer yalnız ağzı keskin değildir.

**Hal:** İki tahta birbirine dik çakılıp bir sap geçirilir. Samanı toplamaya yarar.

**Çerkeş:** 60-70 cm. yüksekliğinde ve 3-4 metre boyundadır. İki deliği vardır. Bu deliklere kalın ipler geçirilir. Tığ yapılmada kullanılır.

**YAKACAKLAR:** (Rahim Kara ağzından)

**“Basma:** Kışın malın gübresini dökerik bir yere. Yazın kuruduktan sonra belinen keserik. Basmalık'ta bunları üst üste yığıp zencir sonra da kalak ederik. Kalak büyük bir taya gibi olur. Kış oldımı içeri alırtık. Yeri olmayanlar kalağın yüzüne mayış swar (swar), ele (öyle) kalır.

Kalıp tezeği: *Yazın mayısa saman katar güzel çalarık. Dört köşe odun kalıba dolduruk. Kalıbı çıkardıktan sonra kurumaya bırakırık. Aban (sonra yerine) kurur, zencir eder içeri alırık. Eyi bir tezeğtir.*

Goştik: *Mayısı karılar küntler. Sora dibi kalın ucu ince eder basmalita tikerler. Kurudomu içeri alırlar.*

Semer: *Küntler semer kimin (gibi) yaparık. Bu da kurudumu içeri alırık.*

El tezeği: *Ufak ufak küntler duvarlara yapıştırırık. Bu tez kurur.*

Kırtık: *Basmalığın yüzüne ufak ufak döker bırakırık. Buni saçma yerine kullanırık.*

Kerme: *Davarın altı kışın süpürlenmez. Gübre eyce basılır. İki ayda o gübreyi keserik. Sora oni teğereyken dışarı dışar basmalıkta bir duvarın dibine yığarık. Yazın Haziran-Temmuz aylarında oni yarar, yerin yüzüne serer kuruduktan sora toplarık. En eyi yakacak işte kermedir.*

Odon zati bulamazık ki yakak. Şindi bazı bazı odalara daş kömürü alıp yakarık.

*Birde geven var ki oni dağdan çıkarırık. Sobanın öğüne koruk. Sığır kuyruğu da var. O da çalı gimın bişe toplarık.*

*Bir de harmanda saman savrulduktan sonra kabası kalır ki onu kesmik derik. Eler getirir yakarık."*

#### EV - BARK:

Güzelovada evler bazı ayrılıklar göstermesine rağmen kuruluş hepsinde aynıdır. Eve girmeden önce ekseriya bir *pek* bulunur. Giriş kapısından sonra bir havlu (sofa) vardır. Havlunun sağ ve solundan iki kapı, sonundan da bir kapı açılır. Sağdaki kapı kilere, soldaki kapı da eve girer.

Evin içinde bir *tandır başı*, bir *ambar*, evin büyüklüğüne göre bir veya birkaç oda bulunur. Sofanın sonundaki kapıda ahıra açılır. Bazı evlerde ahır ve kom evin içinde değil yanında olur.

#### BİR EV NASIL YAPILIR:

Yapı için kullanılacak taş, köyün güneyindeki Köse Mehmet Dağından getirilir.

Evin yapıldığı yer eğer yüksekte ise 1 metre, alçakta ise 2-3 metre temel kazılır. Temel büyük taşlarla ve kuru toprakla yapılır. Temel'in genişliği 1 metre duvarın ki 60 cm. dir. Alt hatıllar 1,5-2 metre de atılır. Hatıllar 8-10 cm. kalınlığındadır.

Duvarlar bittikten sonra sıra evin örtülmesine gelir. Yalnız tandırın bulunduğu kısım *karlaguş* (Kırlangıç) örtüyle örtülür.

#### AHIR:

Önce uzun duvarların dibine 2 kalın odun atılır. Bu odunlara *harolma* denir. Ahır sekisini ayırmak için harolma'ların üzerine diklemesine bir odun atılır ki bu da bölme odunudur. Bölme odunun üzerine tekrar dik olarak iki tane *öküz odunu* atılır ki ahırın üstü de bu odunlarla hafif kubbemsileşir.

Öküz odunlarının başlarına *kont*'lar, kontların üstüne de *kont odunları* atılır.

Kont odunlarının başlarına *kantar ağaçları* atılır.

*Kaburga*: Kantar ağaçlarının üstüne atılır.

*Düzme*: Kaburgaların üzerleri düzmelerle, onların üzerleride *mertek*'lerle örtülür. Ahırın penceresi bacadan dır. Hem baca, hemde pencere vazifesini gören bu baca penceresine *FRENGİ PENCERE* denir.

#### AHUR (ahır) SEKİSİ:

Duvarlarda iki giriş vardır. Hafif kubbe elde etmek için bu girişlerin üstüne 2 tane *tilki odunu* konur. Tilkilerin üzerine de kontlar yerleştirilir. Ve üzeri tahta ile döşenir. Sekinin dört etrafına *kân* yapılır. Kânların içi tahtalarla *daraba* yapılır.

#### BİR EVİN İÇİ:

ODA: Bir ev umumiyetle iki odalı olur. Bunlardan biri oturma-yatma, biri de misafir odasıdır.

OTURMA ODASI: Bir makat vardır. Makatın üstüne kenarları işlemeli bez örterler, üstüne minder ve yastık konur, Yastıklar, cicimlerin içine ot doldurularak yapılmıştır. Zengin evlerinde halı yastıkları da olur. Yere

hasır serilir. Hasırın üstüne kilim veya halıda serilebilir. Duvarlarda *kblegâblar* vardır. Duvarın birinde *yüklük* bulunur. Yüklük, duvarın içini boş bırakıp ağzına kapak yapılmak suretiyle içine yatak konulan bir dolaptır. Eğer evin fazla odası yoksa, sandıklar, çekmeceler de yatak odasında olur. Köyde oturma ve yatak odaları ayrı ayrı değildir.

#### MİSAFİR ODASI:

Oturma odasında yalnız süsleme bakımından ayrılır. Hasır yerine kilim veya halıdır. Yüklük bu oda da da bulunur. Misafir odasında çoğu evlerde masa, sandalye, ayna bulunur.

**KİLER:** Kış için saklanan her şey kilere konur. Küplerde turşular, kurut, gâh (kuru erik), aşma vardır. Eğer evin bir *tezek damı* yoksa tezek te kilerde saklanır.

**EV-TANDIR DAMI:** Tandırın bulunduğu kısım kap-kacağın yerleştirildiği kısım ev denir. Tandır başı evin bir köşesindedir. Bu köşe yerden yarım metre kadar yüksekte olur. Ortasına tandır kuylanmıştır. Tandırın bacası küçük karlanuş örtüğüdür. Tandır başından geriye kalan kısımda *terek*'ler vardır. Bu tereklerde Güveçler, küpler, kuşgana ve sahanlar bulunur. Ambar da evde olur. Ambar 2 veya 3 gözlüdür. Zahra (hububat) üstten dökülür. Bu zahra ambarın önündeki sürgülü kapaklardan alınır.

**AHIR SEKİSİ:** Aynen oturma odası gibidir, yalnız makat yoktur. Taban hasır veya kilimle örtülür. Duvar diplerine minder ve yastıklar konur.

#### MUTBAK (mutfak):

Bütün yemekler yaz-kış hep tandırın üstünde yapıldığı için mutbak ta tandır başıdır. Tandır damındaki kap-kacaklar şunlardır:

- 1- *Muş küpü:* Büyük küptür. Üstü süslü olur. Buraya Muş'tan getirilir.
- 2- *Ham Küp:* Güzelova'da yapılır. Tez-yinatsızdır.
- 3- *Zap:* Küçük küptür. İçine çiğ veya süt, yoğurt konur.

- 4- *Güveç:* Pişmiş topraktan yapılmıştır. Derin bir tasa benzer. İçinde yemek pişirilir.
- 5- *Bakraç:* Süt, yoğurt için kullanılır.
- 6- *Çanak:* Güvece benzer, Yemek konur.
- 7- *Gudul:* Küçük güveç, yemek konur,
- 8- *Sini:* Tepsi. Börek yapılıır, yemek konulur.

10- *Serpuş:* Sahan kapağı.

11- *Saban:* Tabak.

10- *Saban:* Tabak.

11- *Lenger:* Büyük ve derin tepsi. Erişte ve bulgur pilavı konur.

13- *Kevgür:* Süzgeçtir, Hamur yemeklerinin suyunu almak için kullanılır.

13- *Peşbun:* Yemek tahtası.

14- *Küze:* Odundan yapılmış su kabı. Ağzı kapaklıdır.

15- *Vedra:* Su kovası (Rusçadan geçme).

16- *Küle:* Odun su kovası. Süt te konur.

17- *Çemberli:* Kasnaktan yapılmış bidon. Buraya Tortum'dan gelir, içine lor, peynir basılır.

18- *Çaggıl:* Su taşımak için omuzluk. İki başında demir teller vardır. Bu tellerin ucu kovanın sapına geçmesi için kavıraktır.

19- *Kurun:* Tastandır. İçi boş bir dikkörtgen prizmadır. Ağzı odun kapaklıdır.

#### KAPLAR:

*Telis:* Kendirden örülmüş torba. İçine zahra konur.

*Çuval:* Keçi kılından ve yünden dokunur. 5 god zahra alır.

*Bardan:* Kendirden dokunur. Ağalık samanları (Ağanın hissesine düşen samanları) götürmek için kullanılır.

*Heybe:* İki gözlüdür. Kıldan ve yünden dokunur. Çok süslüleri vardır. Bunu ekseriya Tortum köylüleri yapar.

*Kılav Kabı:* Rençber malzemesi konur. İçine konulanlar; Örs, çekiç, köstürevi, yeğ (eğe) bir de kılav bıçağı. Kılav bıçağı kerindilerin (tırpan) ağzını keskinleştirmek için kullanılır.

## YİYECEKLER:

## AŞLAR (Çorbalar):

1- *Ayran*: Yoğurt ayranından ve *gendine'* den yapılır. İçine çekilmiş et te katılır.

2- *Mercimek çorbası*: Mercimek, su, yağ, biberden olur.

3- *Tutmaç Çorbası*: Hamur yapılır, erişteden biraz kalınca kesilir. Kuruttan ayran yapıp bunun içine su harcı (yağ, soğan) konur. Pişen çorbanın üstüne de kuru yarpuz ufalanır.

4- *Herle Çorbası*: Un tavada kavrulur. İçine yağ katılıp hafif de sulandırılır. Hastaları terletmek için iyi bir çorbadır.

5- *Umaç çorbası*: Un az su içinde yoğrulup boncuk boncuk edilir. Sonra sıcak suyun içine dökülür. Bunun üstüne de anık dökülür. Anık, Tavada yağ, biberin bir birine karıştırılıp kavrulmasından yapılır.

6- *Kesme Aşz*: Hamur ince iplikler şeklinde kesilip içine *kıtır* karıştırılır. Kaynatılır. *Kıtır*, yağda unun kavrulup sert ve küçük hamur halini almasıdır.

**YEMEKLER**: (Rahim Kara yemeklerin hazırlanışını şöyle anlattı.

“1- *KELECOŞ*: Kurudu ezerek. Tandırda koyup ısıtırık. Sabana ekmeğe doğrar, bu issi (sıcak) kurudu ekmeğin üzerine dökerik. Bunun üstüne de kıyma dökerik. Birez de yağ katarık.

2- *SİRAN*: Tandırdaki lavaş ekmeğe bişince onu dürün ederik. Bıçakla kesip tepsiye düzerik. Bunun üstüne sıcak su çilerik. Aban yağnan, bal yabut şerbet te dökükümü olur siran. Eğer cevüz içimiz varsa bunu da siran'a serperik.

3- *SÜT BÖREĞİ*: Yumurta, süt, unu bir birine çalarık. Tepsinin altını da yağlar bu hamuru onun içine dökerik. Tandırdaki iki tarafını da kızartır, bıçakla kesip yerik.

4- *SU BÖREĞİ*: Unun içine yumurta kırıp hamur yaparık. Sora bu hamuru yuka açarık. Suda başlar, tepsiye sererik. Her yukanın arasını da yağlarık. Tepsi yarı oldumu yukaların arasına ya pirinç ya da peynir koyar tandırda kızartır yerik.

5- *KOR SOMUN*: Süt kaymağıyla unu yoğururuk. Buni beç yuka açmadan tepsiye koyar kızartırık.

6- *KATMER*: Hamur yoğururuk. Künt ederik. Oni da yuka açarık. Tepsiye serer arasına umaç helvası kavurur koyarık. Sora bunu kızartırık.

7- *UMAÇ HELVASI*: Yağ, un, süt, yumurtayı tavaya koyar karıştırırık, ondan sonra kavururuk. Bunun içine de şerbet döker yerik.

8- *ŞEKER HELVASI*: Un, su, şekerden yaparık.

9- *PEYNİR HELVASI*: Peyniri unla ufalarık. Suyun karıştırıp tavaya koyarık. Ateşde peynir erir. Yağını katar kavururuk. Un kokusu alamaç olunca anlarık ki bişti.

10- *KIRIM BAKLAVASI*: Süt, yağ, un karıştırır hamur ederik. İnce yuka açarık, Bunu oklavada sıgar kıvrık kıvrık ederik. Yağa atıp kızartır, sora üstüne bal dökerik.

11- *BAKLAVA*: Kırım baklavası gibi yaparık.

12- *TATAR BÖREĞİ*: İnce elek ununun hamurunu tutarık. Hamur ezilmesin diye içine yumirta da kırarık. Sora hamuru ufak ufak yuka açarık. Ufak ufak keser başlarık, Aban kevgirue süzerik. Yoğur,un içine töker üzerine de yağnan kıyma dökerik.

13- *ETLİ HINGEL*: Küçük yukalar yapar içine çekilmiş et doldururuk. Buni döner suda başlarık, üzerine de yoğurt tökerik.

14- *EV MAKARNASI*: Hamur yapar, yuka açar, buni erişte kimin (gibi) keserik. Haşlarık. Bir kat serer, yağlar ve üstüne peynir tökerik. Aynı üstüne bir kaç sıra daha düzerik.

15- *ÇİĞ KUYYAĞI*: Çiğın (kaymağın) içine un çalar ateşde kızartırık. Bişdiği zaman çiğ yağnu bırakır.

16- *PEYNİR KUYYAĞI*: Yağı eritir, içine un töker, karıştırırık, Çivil peyniri de dider içine koyarık, karıştırırık, peynir erir bişer.

17- *UN HAŞILI*: İnce elek ununu aş tasının içine doldurur, eyi kaynamış fıkır suyu bunun içine azar azar tökerik. Karıştırırık, Un bişer, Ortasını açıp yağ dökerik.

18- *KAVUT HAŞILI*: Buğdayı kavurup öğütürük. Un haşılı bişiririk. Ortasına datlyag dökerik.

19- *GENDİME HAŞILI*: Buğdayı dinkte dögerik. Gendime olur. Buni el değirmesinde çekerik. Güvece koyup bişirir üstüne sütnen yağ dökerik.



20- HASITA: *Şekeri suya çalarık. Bunun içine hamur yaparık. Yağ da dağlar içine dökerik. Buni bişiririk.*

21- HEJMEJ PANCARI: *Ova'da biten bir pancardır. El büyüklüğündedir. Toplanır, aynı ispanak gibi bişirilir.*

22- KAZ AYAĞI PANCARI: *Kaz ayağına benzer, oda dözde biter. Hejmej bimin bişer. Et bulunmazsa bu Sohariçla yapılır. Sohariç tavada yağnan soğanın kızartılmasıdır.*

23- EVELİK PANCARI: *Böyük yapraklıdır. Haşlar sarımsaklı yoğurt üzerine tökerik. İçeri derdine ço eyidir.*

24- TEL PANCARI: *Semiş otuna benzer aynı öbür pancarlar gibi bişer.*

25- KUŞ EKMEĞİ: *Kökü kısıdır, yaprakları küçükür. Buni da haşlarıb.*

26- ÇEÇ PANÇARI: *Şağlamın yaprağını öbür pancarları gibi bişiririk.*

27- YAN: *Kuzuyu keserik. İçini temizler, pirinçle kişmiş doldururuk. Kuzunun kuyruğunu da bu pirinçle, kişmişin etrafına sararık. Tandırın közünün üstüne de ufak bir teşt koyar kuzuyu bu tandıra asarık. Güzelce kızarır."*

#### EKMEK YAPILMASI:

Un elenir tekneye konur. İçine ekşi hamur ve tuzlu su katılarak yoğrulur. Hamur 1,5-2 saat zarfında teknede ekşir. Üzeri dastarla (bez) kapatılır. Dastar hamurun üşümesinin önüne geçer. Sonra hamur küçük küçük yığınlar halinde *künt* denen parçalara ayrılır. Daha sonra bu küntler merdane ile kalın yufka *oklavı* ile ince yufka haline getirilir. Yufkanın *rapataya* sarılıp tandıra vurulur. Yufkanın tandıra yapışmaması için üzerine su çilenir.

#### YEMEK SAATLERİ:

Sabah kahvaltısı kuşluk vaktinde yapılır. Köylü kışın evinde yazında tarlasında kahvaltı eder. Kahvaltıda çay, peynir, ekmek vardır.

Öğle yemeği, öğle namazından sonra yenir, Öğlede bir yağlı ekmek bulunur.

Akşam yemeğinde öğleden kalan yemek veya çay, peynir, ekmek vardır.

Bir de bazı evlerde yassı yemeği yenir. Bu varlıklı olanlar içindir. Bunun için Güzel-ovalının bir de deyimi vardır:-

“YASSILIK TÖREDİR”  
OLMAYA GÖREDİR”

#### KIYAFET:

Erkek kıyafeti: Erkeklerin yaz ve kış kıyafetleri başka başkadır. Kışın bildiğin elbiseler giyilir. Yalnız değişen isimleridir. GÖMLEK=İşlik, mintan, KİLOT=Tuman v.s.

Erkeklerin çoğu kışın kendilerinin doku-duğu şal elbiseleri giyerler.

Yazın ise iş elbiseleri giyilir.

1- *Deste donu* (Zıbga): Bacakları saran kısım dar, kış kısmı gayet geniş ve körüklü pantolon.

2- *Deste işliği*: Yakasız ve göğsü kapalı montgomer.

3- *Göğüslük*: Bu deridendir. Dizlere kadar uzanır. Bir nevi önlüktür. bilhassa partların harmana taşındığı zaman giyilir.

4- *Kolçak*: Meşindendir. Dirseklere kadar uzanır.

Ayaklara *çarık* giyilir. Çarık üç türdür:

a- *Hasıl Çarığı*: Deri suya koyulur. Tüyleri gevşeyince bir tahtanın üstüne konup *Kazıyacakla* kazınır. Sonra deri *Zoğlanır*, Derinin çarık boyunda kesilmesine *zoğlamak* denir. Bu deri tuzla şeb (Şap) dövülerek içine konur. Hasıllanan deri kenarlarından sıyrımla dikilir. Çarık tam olması için içine 2-3 kaşık kaymak dökülür.

b- *Kara Hasıl Çarığı*: Derinin suya konulmadan tüyü alınır. Sonra şap ve tuza konur.

c- *Ham Çarık*: Her akşam suya konulur.

#### KADIN KIYAFETİ:

Bir kız çocuğu 15 yaşına gelince örtünür. İki türlü örtünme vardır. Biri *ehram*'la örtünmedir. *Ehram* yünden dokunan gözenekli bir çarşaftır. Üzerinde renkli nakışlar bulunur.

Ehram daha çok komşular arasındaki gidip gelmede kullanılır. İkincisi *çarşaftır*. Çarşaf hususi surette yapılır. Daima rengi siyahtır. Başa gelen kısımda yüzü örtmek için bir *peçe* vardır.

Kadının ev giyimi şöyledir: Üste bir *zıbm* giyer. Onun altında *gecelik* ve *köyne*k vardır.

Ayaklara ayakkabı lâstik ve nalın (takunya) giyilir.

### KÜÇÜK ZENAATLAR:

*Purutculuk*: Tandır, küp, güveç yapanlara purutçu denir. Purutçular kadınlardır. Pişmiş topraktan yapılan eşyanın ham maddesi; *GAV* (kil) dir. Gav buraya Köse Mehmet dağından getirilir. Kil çamur yapıldıktan sonra içine tuz, bazanda sağlam olması için *keçi kılı* katılarak, iki derinin arasına konur, çığnenir.

Eğer tandır yapılacaksa tandırdan büyük bir çukur açılır. Çamura bu çukurun içinde şekil verilir. Sonra etrafına tezek kalanarak (dizilerek) yakılır. Tandır bu ateşte iyice pişdikten sonra etrafı toprakla doldurulur.

Küp ve güvece elde şekil verildikten sonra tandırda bişirilir. Bazan bunların üzerine motifde işlenir.

El sanatı olarak çorap, eldiven dokuması bir yana, yalnız hasırcılık vardır. Hasır batakliklarda biten kalın ve uzun *cil* denen ottan dokunur.

Tezgâhı, iki tane karşılıklı başlık, bir de bunların ortasında bulunan üç odundan meydana gelir. Ciller ortadaki tahtanın üstünde birbirlerinin içine geçecek şekilde örülür.

Kilim ve şal bu havalide çok kullanılmasına rağmen Güzelova'da dokunmaz. Tortum köylerinden alınır.

Bunlardan başka köyde küçük çapta marangozluk, tenekecilik ve demircilik yapılır.

### DÜĞÜN:

*Görücü*: İstenecek kızı görmek için oğlanın anası, bacısı, ezesi (teyzesi) ve yakınları kız evine giderler. Eğer kız aynı köyde ise kız evvelce tanındığı için görücü gitmez.

*Kız isteme*: Kız evine oğlanın babası, amcası ve sözü geçer birkaç kişi giderler. Oturduktan sonra isteyicilerden biri söze başlar:

- Baba, heç sormırsan biz buraya neye geldik?

Kızın babası

- Misafire sorulurmu neye geldin diye?

Der...

İlk konuşan isteyici

- Allahın emri, peygamberin kavliyle, senin kerimen bizim oğlana istemiye geldik, der.

Kız babasının eğer kızını vermeye gönlü varsa:

- Bizde bir düşünelim, hısım akrabaya danışalım, vakti ikilenin, diye cevap verir. Gönlü yoksa bir mahana (Bahane) bulur "Bizim kızın evlenecek çağı değil. Büyük kardeşi duruyor", gibi cevaplarla isteyicileri savar.

### KESİM:

Kız evine oğlan tarafının ikinci gelişinde kız verilir. Hemen kesim yapılır. Kızın babası yapılacak masraflar ve başlık için en az beş bin lira ister. Bu beş bin liranın meselâ 1500 lirası "He deme" ye (başlık), 2000 lirası düğün, nişan masrafları için, 1500 lirası da "Mehribaki" ayrılır. Mehribaki, düğünden sonra kızın sandığında, dar bir zamanda harcanmak için saklanılan paraya denir. Nişan ve düğünde harcanacak para ise "Mehrim-vaccal"dır.

Kesim günü isteyicilere ve kızın yakın erkek akrabalarına şerbet verilir. Oğlanın babası şerbet verene bahşiş verir. Bazan kesim gününde oğlanın anası gelininin parmağına bir yüzük te takar. Hemen o gün nişan tarihi tesbit edilir. Ve ayak kesilir. *Ayak kesme* kız evinin oğlan evinden erkek ve kadın ayakkabısı istemesidir. Bu ayakkabıların miktar ve cinsini kız evi tesbit eder, oğlan evinde kabul eder.

### NIŞAN:

Nişana gitmeden önce oğlan evi yakınlarının yalnız erkeklerini evine çağırır. Yemek

yedirir ve kendilerine nişana gideceklerini bildirir. Nişana gidecek olanlara düngürücü (dügürücü) denir. Düğürçüler eğer başka köye gidiyorlarsa heybelerine koyacakları evlere hediye etmek üzere çay, şeker, entarilik v.s. koyarlar. Kızın köyüne gidildiğinde her düğürçüyü bir ev veya birkaç düğürçüyü bir ev misafir eder.

Düğürçüler kızın köyüne gelince doğru kızın evinin önüne giderler. Orada kendilerine çay veya kahve ikram edilir. Sonra düğürçüler konaklarına dağılır. Akşam yemeğinde gerek düğürçüler, gerekse kızın yakınları, kız evinde toplanırlar. Yemekten sonra odada yalnız ihtiyarlar kalır. İhtiyarlardan iki şahit kalkarak, kızın muvafakatını almağa giderler. Kızda "Benim vekilim babamdır, o ne derse o olur." der. Yemek de bulunanlara bu iki şahit kızın sözlerini tekrarlar. Köy imamı hutbe okur, şerbetler içilir. Nişan yüzüğünün nişan merasimi esnasında takıldığı enderdir. Yüzük ya bir hafta sonra veya "yüz görünümünde" takılır. Oğlanın yüzüğü de aynı şekilde merasimden sonra kız evi tarafından gönderilir.

Düğürçüler köyde kaldıkları müddetce (bir veya iki gün) yer, içer, oynarlar. Sonra vesaitleri ne ise kızın kapısının önünden binip, dönerler.

#### YÜZ GÖRÜMÜ:

Nişandan sonra oğlanın akrabalarından yalnız kadınlar yüz görünümüne giderler. Her kadın düğürücü hediyesini alır. Kız evinde gelen bu kadınlara yemek verilir. Yemekten sonra gelin yüzü örtülü olarak odaya getirilip bir duvara dayandırılır. Kaynanası kalkıp, eğin nişan yüzüğü takılmamışsa nişan yüzüğünü, takılmışsa başka bir peşkeş (Hediye) vererek gelinin yüzünü açar. Yüz görünümüne gelen kadınlar gelinin oturmasına izin verip oturturlar. Başlarlar çalıp-Çağırma oyna-maya... Düğürçüler bir veya iki gece kaldıktan sonra köyelerine dönerler.

#### BAYRAMLIK

Dini bayramlarda oğlan evi ve akrabaları geline peşkeşler gönderirler. Kıza, anası-

na ve kardeşlerine entarilik, leçek, ayakkabı v.s. bu hediyelerin içine girer. Bayramlığı oğlanın küçük kardeşi götürür. Kız evi de bayramlığı getirene ya çorap, ya mendil, ya da para verir. Hali vakti yerinde olanlar *yoklama* da gönderir. Yani bayramların dışında hediyeler gönderir.

#### NIŞANLI GÖRME:

Oğlan hediyelerini alıp hazırlar. Kızın anasının oğlanın geleceğinden haberi vardır. Kızın babası, kardeşleri ve komşularının bu işden katiyen haberi olmaz.

Eğer nişanlı başka köyde ise, nişanlı görmeğe giden delikanlıyı o köyün delikanlıları kollarlar, Yakalıyabilirlerse bir odaya kapayıp peşkeş isterler. Delikanlı 100-200 pangant (lira) verir. Bu parayla bir ziyafet verip nişanlıyı nişanlı görmeden 2-3 gün sonra köyüne salarlar.

Nişanlıları aynı köyde olursa, nişanlı görmeye giden delikanlıya hiç kimse karışmaz.

#### DÜĞÜN:

Düğürçüler nişanda olduğu gibi gelir konaklarına dağılırlar. Kaynana ve kaynata kız evinde misafir olur. İlk gece kız evinde *kına*, oğlan evinde *kısır gecesi* yapılır.

**KINA GECESİ:** Gelinin akrabalarıyla, düğürücü gelen kadınlar bir odada toplanırlar. Davul zurna da gelir. Gelinin kaynanasıyla görünümü gelinin iki koluna girer, bir direğe kibleye doğru dayarlar. Genç kızlar üzerinde mumlar yanan tepsileri başlarına alıp gelinin etrafında dolaşırlar. Oğlan evinde olan kadınlar bu tepsilerin içine para atarlar. Yarı geceye doğru gelinin eline kına yakılır. Bir yandan zurna veya kılarnet meraklı havalalar çalar, bir yandan kızlar:

"KAŞLARIN KARASINA  
GÜL KOYDUM ARASINA  
SENİ MERHEM DİYORLAR  
GÖNLÜMÜN YARASINA

Gibi mani ve türkülerle gelini ağıtlarlar. Geç vakitte kına gecesi sona erer

**KISIR GECESİ:** Kız evinde kına gecesi yapılırken oğlan evinde de kısır gecesi yapılır. Güveyinin bir sağdıcı vardır. Sağdıcin vazifesi kısaca düğünü idare etmektir. Düğünün ilk gününde hemen bütün köylü sağdıcin evinde toplanır. Akşam yemek yendikten sonra eğlence başlar.

Davul zurnayla gençler Erzurum barlarını oynarlar. Bardan yorulunca küçük halk temsilcileri diyebileğimiz oyunlar başlar (oyunlar bah. bak) Eğlence sabaha kadar devam eder. Bu arada güvey ve sağdıcı birçok eziyetler yapılır. Meselâ sağdıca iğne batırılır. Güveyi ve sağdıç tek ayak üstünde dururlar. Güveyinin elbisesi soyulur. Güveyiyi korumak vazifesi sağdıca düştüğünden bu sefer sağdıç soyunup elbisesini güveyiye giydirmek mecburiyetinde kalır. Ve delikanlılar güveyiyi çalarak sağdıçdan para alır, bırakırlar. Sabah olunca kız "Hamam Evi" ne götürülmek üzere evden çıkarılır, Fakat gece delikanlılar düğüncülerin arabası çalınmıştır. Kaynata peşpeş vererek arabayı alır. Hamam evi kızın yakınlarından birinin evidir. Gelin bu evde yıkanır tekrar evine döner. İkinci gecede eğlenmelerle geçer.

İkinci gecenin sabahı gelin götürülmek üzere evden çıkarken bir sininin (tepsinin) içine çıkar. Kızın en büyük erkek kardeşi beline kemer bağlar ve cebine harcasın diye bozuk para koyar.

Kocasının evine gelen gelini yine bir duvara bağlarlar. Bütün komşular gelip görürler. Saçlarını da (hediye) beraber getirip gelinin bulunduğu odaya koyarlar, yenge de yanından ayrılmaz. Düğün akşama kadar devam eder. Gelin kocasının evinin önüne gelince yengeyle beraber inmemekte ısrar ederler. Kaynata bir hediye vererek veya vadederek arabadan indirir. Gelin içeri gireceği zaman güveyiyle sağdıç bacaya çıkarlar. Güveyinin elinde bir *elma*, sağdıç'da *bozuk para* ve *çerez* vardır. Gelin eşige gelince güveyi elindeki elmayı gelinin kafasına vurur. Sağdıçda çocuklara *para* ve *çerez* serper.

Gelin içeri girince tandırbaşında oturup ellerini ve ayaklarını bir leğenin içinde yıkar,

*suyu* da hayırlı olması temennisiyle tandır başına serperler.

Akşama kadar düğün devam eder. Gece sağdıç güveyiyi içeri verir.

Zifaf gecesinin sabahı sağdıç davul zurna ile güveyinin kapısına gelip dışarı çıkarır. Kapının önünde oturup kahve içerler. O esnada çalgıcılara gelinden birer çift çorap hediye gelir.

Öğleden sonra yenge gelinin çehizini dağıtmaya başlar. Oğlan evinden kız nişanlı iken kim bayramlık göndermişse bizzat kendisi mendil, çorap, çamaşır., gibi hediyeler götürür. Bu hediyeleri alanlar da yengeye para verirler.

İki gün gelin de, güveyi de odadan dışarıya çıkmazlar.

### ZULUF KESME

Düğünden birkaç gün sonra oğlan evi yakın komşu ve akrabalarını yemeğe devat eder. Gelin misafirleri teker teker ellerini öper ayakta durur. İzin verilince oturur. Bir makasla gelinin saçları düzeltilir. Misafirlerin hediyeleri toplandıktan sonra misafirler dağılır.

### ÇOCUK OYUNLARI:

1- *Molla çelik:* Beş altışar kişilik iki gurupla oynanan bir oyundur. Bu oyunun malzemesi yan yana koyulmuş iki taşla çelik denen bir küçük ve çomak bir büyük odundur. Gurupların biri seçimle kalede kalır. Öbür gurup açılır. Kale gurubundan bir çocuk çeliği bu iki taşın üzerine koyduktan sonra çomağı çeliğin altına sokarak çeliği havaya atar. Eğer diğer gurup çeliği havadayken yakalayabilirse kale onlara geçer. Aksi halde çelik taşların üzerindeki çomağa atılır. Eğer çelik kaleden 50 çomak ileri düşerse. Kale gurubu bu mesafeyi öbür gurubun sırtına binmekle alır.

2- *Aşık:* Aşıkla birkaç türlü oyun oynanır. 1. si çizgi oyunudur. Büyükçe bir daire çizilir. Oynayanlar meselâ ikişer tane aşık çizginin ortasına dizeleler. Belki bir mesafeden her oyuncu enkelerini bu aşıklara atarlar. Çizginin dışına çıkan aşık çıkaranın olur.

Birde "*alıcı*" oyunu vardır: 2 aşık yan yana konur. Oyuncuların biri kaleden aşıkların yanın-

da kalır biri uzaklaşır. Uzaklaşan aşığını kon-  
durur Eğer aşık alçı geirse kaledeki oyuncu  
enekesiyle bu alçı gelen aşığa vurmak mecbu-  
riyetindedir. Vuramazsa kaledeki iki aşık  
dışardakinin olur. Eğer dışardaki aşığını alçı  
getiremezse kaledeki o iki aşığa enekesiyle vurur.  
Eğer enekeyle aşık aynı durumlara gelirse  
yani eneke çiğ, aşıklarda çiğ olursa kaledeki  
aşıkları alır. Yoksa dışdaki aynı şeyi yapar.

### HALK TEMSİLLERİ:

“Ahmet Çelik Ağzından”

Düğün temsilleri (oyun çıkarma):

1- KADI OYUNU: Herifden bir kadı  
yaparık. Gine herifden 2 tene (tane) karı, 1 tene  
kız 2 fattik (çingene kız) 2 arap, 2 cellat ya-  
parık. Şennik oda da oturduğu sıra cellatlar gazlı  
bezlerle içeri girer şanata (gürültü) eder. Dışarı  
çıkartlar. Sora içeri kadı girer. Amma kadı gir-  
meden Araboğlunun birini muhtara gönderip 5 tene  
merkep getirmiştir. Onnara biner ele (öylece)  
içeri girer. Muhtara bağırır “Ulan çiziri (bekçi)  
çağır. Çizir gelende ona sorar, “Ulan sen kimsen”  
O da cevap verir “ben çizirem” Kadı da başlar  
arılış şeer söylemeye (şiiir söylemeye).

“SEN Kİ OLDUN BU KÖYÜN ÇİZİRİ  
“DURMAZ AKAR ŞU BAŞIMIN BE-  
ZİRİ”

Ahan başlar kadı fermanını okumaya. Şöyle okur;

“Sayın vatandaşlar, biz bir yere getsek, orayı  
ucuz görürsek baballadırık, yob eğer babalı görür-  
sek ucuzlatırık. Kimseyi birbirine düşürmezik.  
Kurdunan kuzuyu bir otlatırık. Her kimin bir  
şikayeti var ise yanına gelsin Biz “Denir başın-  
dan” gelirik. Celladımız ve hem arabımız hep  
tamamdır. Kimse bize karışmasın idi düvelden  
fermanımız var.

Fermandan sonra muhtarı çağırır. Kızını  
göstererek diyer ki “Bak benim bu kızım 7 erden  
geri kalmış bakire bir kızdır.” daba bişeler isterse  
söyler, hama (hemen) aşka gelerek “Ulan  
zertikci (davulcu) çal fattibnen oyniyacaam. Biraz  
oynadıktan sonra kadı, alaftar başını, attarbaşını,  
bakkeal başını v. s. teker teker çağırıp sattığı mal-  
ların fiyatını sorar. Bu fiyatları alabildiğine çoğaltıp  
köyde satılan herşeyin narhını koyar. Tekrar bar  
oynamaya başlarlar. Son barı evcek oynarken kadı

düşüp ölür. Pek tabii cenaze masrafı için orda  
bulunanlardan para toplanmaya başlanır.

2- DOKTOR OYUNU: Köyden bir  
kişi tavuk keser rakı alır, ayran yapar. Bir de  
ezzacı ile sebiye bulur. Düğün odasından bunları  
bir yere koyup başlar şennigi mayene (muayene)  
etmeye. Meselâ Ali rakı içer ona diyer ki Ali  
sen dabak olmuşsan onun için sene felanca illaçdan  
verecem. Borcun on lira. Başka birine sen veba  
olmuşsen senin guyrüğün gurtlanmış diyer gine bişe  
verir parasını alır. Bazı ibtiyar olanlarıda doktor  
diyer ki bu çürüktür. Bunu vurun. Tapa tabanca-  
sıynan vururlar.

Bunun gibi güzel ova'da birçok temsiller var-  
dır. Bu temsiller çoğu zaman düğünlerde düncür-  
lerden para toplamak ve onlara ezizyet etmek için  
oynanır. Bununla beraber halk dirimizim toplandığı  
yerdir oyunlar.

### GÜZELOVADA İNANÇLAR:

(Rahim Kara ağzından):

Uğurlu-ugursuz: Günnerden salı gününü iyi  
saymazık. Perşembeynen, cuma gününü uğurlu  
sayarık.

Eğer kabristanı parmağımıznan gösterirsek  
bize uğur gelmez.

Gece dışarıya sıcağ su serpmezik. Çünkü  
sıcağ su bizden yeğinleri (cinleri) yakarsa uğuru-  
muz kesilir.

Bir tilkiyi uğurlu sayarık. Bir akşam ezni  
vaktinde gözlerimizle gördük: Akşam ezni obun-  
irdi bir tilki geldi ele tarlaların tumbunda oturup  
ezni sonuna kadan dinledi ondan sonra getti.

Baykuş adama uğursuzluk getirir. Her kimin  
bacasında öts o ocak söner, viran olur (Eğer yolda  
giderken bir esgetek (kadın) bizim yolumuzu  
öğümüzden geçse bizim uğurumuz kesilir.

Leylekler bizim köve her sene ya uğur, ya da  
uğursuzluk getirir. Babarda leykek geldimi ağzın-  
da ya bir kanlı çaput (bez) ya da bir sümbül ge-  
tirir. Eğer kanlı çaput getirirse bizim o yıl uğur-  
rumuz kesilir, yok sümbül getirirse, bolluk bereket  
olur.

Cuma günü karılar ekmeğe bişirirse çama-  
şır yıkasa yahut dikiş dikeseler uğurumuz gider.

Tavan silmek, bazı eve uğur bazına uğur-  
suzluk getirir.

## NAZARLIKLAR:

1- İKRA BONCUĞU: *Nazar değmesin diye çocukların omuzuna dalına (sirtına) tikerik.*

KAPLUMBAĞA YAVRUSU KABUĞU: *Buni da çocuklara takarık.*

BOYLAMA: *Eğer çocuklarımız yaşamazsa boylama yaptırır.*

NUSHA (*muska*): *Hocamız içine ayet yazar. Nusha herşey için iyidir. Eğer hastamız olursa zafranla yazı yazdırır içirir.*

MİHENK TAŞI: *İki tane ufak taşdır. Zor bulunur. Bu iki daş yan yana geldimi vururlar (dövüşürler). Çocuklarımız yaşamazsa bunlardan bulur takarık.*

ÜZERLİK: *Tortum'lulardan alırık. Göz değmesin diye eyidir.*

YEDİ DELİKLİ BONCUK: *Mavi boncuktur. Yıldızca benzer çocukların omuzuna, büyüklerinde koltuk altıyan bir de dalına tikerik. Nazara eyidir.*

GÖZ BONCUĞU: *Etrafı mavidir. Ortası gözebenzer, Göze eyidir.*

KERTENKELE: *Boncukdan yaparık. Göze eyidir.*

*Birde nazarlık olarak ev ve tarlalara çakılan, keş boynuzu ve at nalı vardır. At kafasını da tarlalarımıza çakarık.*

## DİĞER İNANÇLAR:

*Komşular arasında bamur mayası, yabut ateş alıp vermeyi ey saymazık.*

*Kötü şeylerden söz ederken adlarını değiştirerek söylerik. Meselâ ilene (yılana) yerdegezen, şeytana (bizden yegin) derik. Eğer bir adam delense (delirse) yabut bayılmıya düşse, "Bizden yeginlerin ülüzgârına rasgelmiş" derik.*

## YAĞMUR DUASI:

*Yağmur yağmassa birleşir yağmur duası yaparık. Kövün dışında bir yere toplanırık. Buraya davarla kuzumuzu da getiririk. Aban koyun kuzu meleşende biz başlarık dua etmiye. Öyde 2 rekât namaz kılarık. Hocamız dua eder biz de "amin" derik. Dua ederken ellerimizin barnaklarını aşağı doğru tutarık ki yağmur yağsın. Essabtan da bakarık*

*ki birez sora gurban gurban olduğun göği doldurur ki.*

## MIRMINDİK:

*Uzun zaman yağmur yağmazda birden yağarsa kövümüzün uşakları (çocukları) toplanır avzınan kapıları dolanırlar.*

"MIRMINDİK MIRMINDİK  
MIRMUNDUĞUN NE İSTER  
KARA TAVUĞUN YUMURTASINI  
İSTER.  
SARI İNEĞİN YAĞINI İSTER.."

*Evlenden karılarda uşahlara yumurta verirler. Arhalarındanda su serperler.*

*Bir de her sene yaparık ki dolu düşmesin. Kövümüzden biri ata biner, kövümüzün sinorunu (sınırmı) süre-i yasin okuyarak dolandır.*

## KURT AĞZI BAĞLAMA:

*Eğer gece davarımız, atımız, öküzümüz dışarıda kalır bulamazsak. Hocaya gider kurt ağzı bağlatırık. O zaman malımızı yanına kurt yaklaşmaz.*

## KAHVE-AHIR SEKİSİ - GENÇLİK TEŞKİLÂT VE EĞLENCELERİ:

**KAHVE:** *Güzelova'da beş tane kabve vardır. Bunlar hem dükkân hem kabvedir. Dükkânda şeker, çay, sigara, sabun ve sebze bulunur. Yazın kabveler sabah, öğle ve akşam açılır. Kati surette biş bir oyun oynanmaz. Radyo dinlenir ve konuşulur. Kışın ise kabveler daima açıktır.*

**AHIR SEKİSİ:** *Kışın ahir sekilerinde oturulur. İhtiyarlar başka gençler başka ahırlarda otururlar. Ahir sekilerinde kış gecelerinde kitap okunur. Okunan kitaplar: Havari zemin(cenk kitapları), Siret (Hz. Alinin cenkleri) Battal Gezi, Kerem ile Aslı v. s. iyice ihtiyarlar hatim indirirler.*

*Gençler ise ortaya kavurga veya meyva koyarak oyunlar oynarlar. Oynanan oyunlar başında "Yüzük Oyunu" gelir. Gençler bir tura yaparlar. Tura kalın bir şeyden bükülüp yapılan bir nevi coptur. Oyunda yenilenlere bu turayla vurulur.*

## GENÇLİK TEŞKİLATI:

Köyün delikanlıları içlerinden bir "Delikanlı başı" seçerler. Düşünlerde ve eğlencelerde işleri delikanlı başı idare eder.

Gençlerin eğlencelerinin başında düşün gelir. Birde güzün ceviz oynarlar. Tıpkı aşık oyunu gibi olur.

Genç kızlarda düşünlerden gayrı eğlenceler tertip ederler. Kış oturmalarında Bulgur çekmede veya erişte yapmada şarkı, maniler söyler eğlenirler.

**NİYET ÇEKME:** Genç kızlar leçeklerini (baş örtüsü) iyi mani bilen birinin dizinin altına yığarlar. Manici bir mani okur ve dizinin altından bir leçek çıkarır. Leçek kiminse mani de onundur.

Okunan manilerde birkaç örnek:

"ALTIN TAS ŞAK ŞAK  
KÜSTÜN İSE BARIŞAK  
YOLLARIMIZ PEK IRAK  
MEKTUP İLE BULUŞAK

## LÂKAPLAR:

Güzelova'da bemen ber ailenin bir lakabı vardır. Birinden bahsederken ondan lakabıyla bahsetmekte adettir. Bu lakapların ekserisi dede den intikal eden isimlerdir. Bazısında sonradan köylü halk tarafından takılmıştır. Köyde ki lakaplar şunlardır.

- 1- Mamoç Oğulları (kalabalık bir ailedir)
- 2- Aşirgil (" " " ")
- 3- Mubarremgil (3. dedelerinin adı Mubarremmiş)
- 4- Mitigil
- 5- Maogil Asılları kürt olup, Türkleşmişlerdir. Kürtçe bilmezler.
- 6- Ramogil
- 7- Cingogil
- 8- Musagil
- 9- Acemoluları (eski yerli)
- 10- Hırdogil
- 11- Köseler (büyük bir ailedir)
- 12- Zaşalar
- 13- Mansurgil
- 14- Lütfullah efendigil. Bu aileler yerli ailelerdir. Bir de Abısta muhaciri olup 93 de gelen aileler vardır.

- 1- Hamdi dedegil
- 2- Kara Peblül ailesi
- 3- Kabirmangil (kahramangil) (Bağdattan gelme)
- 4- Hacı Recep Oğulları (Artvin/Hivik'den gelme)
- 5- Küçük Beygil (kızılkilise-Güzel Yayladan gelme)

Birde ortakçı-maraba olarak yakın köylerden gelen aileler vardır. Bunların çoğu yerleşmez. Yerleşen bir aile vardır (Taşogil)

## YATIRILAR:

1- ÇOBAN DEDE: Köyün doğusundaki dağ üzerindedir. Ermiş bir insandır. Değneğini yere saplayınca bu değneğin bir ağaç olduğu rivayet edilir. Kendisi bir kayadan düşerek ölmüştür. O anda yanında bulunan kıızı da kendisini kayadan atarak intihar etmiştir.

2- UMUDUM BABA: Köyün batı tarafındadır. III. Selim zamanında Güzelova'da 7 yıl kış olmuş. Halkın bir kısmı ölmüş, bir kısmı göç etmiş. III. Selim Karazdan geldiğinde köyde bir ışık görmüş. Bu kimdir diye sorunca yanında ona rehberlik eden bir rabip, "Onun burada yaşaması için ermiş bir insan olması lazım" diye cevap vermiş. Ve ilâve etmiş, eğer ermiş ise bize kış ortasında salatalık çıkarır demiş. Eve misafir olduklarında Umudum Baba geçerken onlara taze salatalık ikram etmiş.

3- DUMLU BABA: Köyün doğusundaki Dumlu dağındadır. Türbesinin yanından gayet soğuk bir su çıkar. Köylüler buna ait bir efsane bilmiyorlar. Köylüye göre Dumlu Baba'yı 7 yıl üst üste ziyaret eden bir insan hacca gitmiş kadar olur.

## DOĞUM-ÖLÜM:

Bir çocuğun doğduktan sonra yaşaması tamamen köylü ebenin elindedir. Çocuk doğduktan sonra ebe çocuğu yıkar evvelce hazırlanmış olan kundağına sarar. Kundak şu bezlerden müteşekkildir. En altta kundak bezi buna "höllük" bezi denir. Bunun üstüne bir bez ve birde kol bezi vardır. Höllük bezinin üstüne höllük dökülür. Tarla toprağının kavrulmasına höllük toprağı denir. Bunun faydası; çocuğu sıcak tutar.

**AD VERME:** Çocuğa ad verilirken göz önünde tutulan noktalar vardır. Eğer Çocuk yaşamıyorsa ona yaşatacak adlar takmak icap eder. Meselâ; Yaşar, Yaşar Kaya, Dursun, Durmuş, Temel, Baki.

Yaşamıyan çocuklar için bir ad verme şekli daha vardır ki oda şöyledir; Çocuğun anası veya babası yola çıkar. Önüne gelen ilk yolcuya "Bizim bir çocuğumuz oldı, adını ne koyah?" yolcu bir ad söyler çocuğun adı

da o olur. Son zamanlarda bu adetten yavaş yavaş vaz geçilmiştir.

### GIYİM:

Bir çocuk 3-4 yaşına gelinceye kadar alttan gecelik üsttende entari giyer. Bundan sonra pantolon ve ceket giymeye başlar. Ayaklarına eskiden çarık giymelerine rağmen artık lastik giyerler.

### ÖLÜM:

Eğer hastamız olursa. Ona kendi ilaçlarımızı veririz. Mesele: Göğü darlığı varsa yarpuzu kurutur agaraynan içiririk. Sancılansa çubuklatırık. Yoh ey olmazsa tohtora götürürük. Eğer ki ölürse o da Allahtan derih.

Ölümünü hoca yıkarken kabristana ş tene kazma-kürekçi gönderir peşine de yemek-

lerini yollarıh. Eğer heste zor can verirse, annarıh ki gurbette bir sevdiği adami beklir. O adamın üstünü hestenin üstüne atarıh. Gece ölümüz evde kalırsa onun başını bekler. Karnına da patlamasın diye demir koyarıh.

Ölü evinde şivan olduğu için o evde komşular yemek yapar gönderir.

Eskiden ölünün 40, gününde mezeri eşenlere 40 ekmeği yedirirdik. Bugün bu adet kalktı.

Ölü sahabı ilk bayramda heç evinden çıkıp da kimsenin ziyaretine gitmez. Koni komşisi hep oni ziyarete giderler.

Bazı yakın köylerde ayna mayna tutarlarsada bizim burda ele şeyler yapmazık. Ölü nün ardından mevlüt ve ramazanlarda hatim okuturuk.