

Sosyal Hayatın Önemli Unsurlarından: Kayseri Bağ Hayatı ve Hamam Kültürü¹

Neslihan ALTUNCUOĞLU²

Erciyes University, Assistant Professor, Department of History, Kayseri, Turkey

Received- Accepted: 07.11.2018-20.12.2018

Research Article

Öz

Kayseri ilinin birçok yerinde bozkır iklim özellikleri hâkimdir. Burada yazlar sıcak ve kurak, kışlar soğuk ve kar yağışlı geçer. İklim özellikleri ve Kayseri’de kanalizasyon teşkilatının olmaması sıtma hastalığının yaygınlaşmasına sebep olmuştur. Bu durum Kayserilileri yazları bağlara göçerek bu sezonu bağ evlerinde geçirmeye itmiştir. Haziran ayında başlayan bu yer değiştirme Kayseri’ye ait bir gelenektir. Bu gidilmeye “göç” denir. Kayseri’de geniş bağ alanları ve köklü bir bağcılık kültürü vardır. Bağcılığın ve yazları bağa göçme âdetinin Kayseri’de ne zaman başladığı bilinmese de, Kayseri halkı için bağlar ve bağcılık büyük önem taşımış ve taşımaya da devam etmektedir.

Anahtar Kelimeler: Kayseri, Bağ Hayatı, Hamam Kültürü

The Important Factors of Social Life: Kayseri’s Vineyard Life and Turkish Bath Culture

Abstract

In many parts of Kayseri province, steppe climate features prevail. Summers are hot and dry, winters are cold and snowy. Climatic characteristics, due to the lack of sewerage system in Kayseri, such as malaria disease common in the city, such as the Kayseri, summer in the vineyards to migrate to the vineyard this season has led to spend in the houses. This displacement, which starts in June, is a tradition belonging to Kayseri. This is called “migration. Kayseri has extensive vineyard areas and a long-standing culture of viticulture. Although it is not known when viniculture and summer labor began in Kayseri, vineyards and vineyards for the people of Kayseri are of great importance and continue to carry.

Key Words: Kayseri, Vineyard Life, Turkish Bath Culture

¹ Bu çalışma Neslihan Altuncuoğlu’nun Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü’nde kabul edilen “Türk Kadınının Sosyo-Ekonomik ve Kültürel Hayata Katılımı (Kayseri Örneği:1923–1950)” adlı Yüksek Lisans tezinden üretilmiştir.

² altuncuoglu@erciyes.edu.tr, ORCID: 0000-0002-3244-5077, This article is analyzed by two reviewers and it is screened for the resbalance rate by the editor. (Bu makale iki hakem tarafından incelenmiş ve editör tarafından benzerlik oranı taramasından geçirilmiştir)

Kayseri Bağ Hayatı/Göç

Bağcılık, memleketimizin türlü bölgelerinde önemli yer tutar. Bunlar arasında yer yer bağa göçme adı altında yazın bağ ve bahçelere geçici olarak taşınmalar olur. Hatta bazı bölgelerimizde bu taşınma geniş ölçüde meydana gelmektedir. Köy, kasaba yahut bir şehir halkının çoğunun, bir müddet için, yer değiştirdiği görülmür. Birbirinden farklı müddet içinde süren ve çeşitli tarzlarda beliren bu bağ göçlerinin, türlü bölgelerde ayrı ayrı sebepleri vardır. Pek çeşitli olan bu sebepleri, ekonomi, sağlık yönlerinden ve her ikisinin birlikteki etkileri halinde göz önüne almak, bunlara bir de gelenekleşmeyi katmak mümkündür (İzbrak, 1947, s. 401-418). Anadolu'nun önemli bir tarih, kültür, ticaret merkezi olan Kayseri'de; iklim, malzeme, yaşam kültürü ve bölge faktörlerine bağlı olarak şekillenen evler, kendine özgü bir mimariye sahiptir. Özellikle Osmanlı döneminde gelişen sivil mimari içerisinde evlerin büyük bir çoğunluk ve önem arz ettiği görülmektedir. Kayseri'de azınlık gruplar genellikle ticaretle uğraşmışlar ve varlık içinde yaşamışlardır. Bu gruplar Germir, Talas, Tavlusun, Endürlük gibi merkezlerde görkemli ve büyük evler yapmışlardır (Tali, 2008, s. 165-185). Bağ evleriyle özel bir yere sahip olan Kayseri'de Hristiyan nüfus konut mimarisinde özellikle 16. yüzyıldan itibaren ön plana çıkmaya başlamış, sınırlı da olsa sivil mimaride etkili olmuştur (Tali, 2005, s. 61-85).

Kayseri bağ işi başlı başına yazmaya, incelenmeye eşdeğer bir yaşantıdır. Haziran ayında başlayan bu yer değiştirme Kayseri'ye ait bir gelenektir. Kayseri şehri dar sokaklardan, kolay ısınan diye az sayıda küçük pencere, odalı, bahçe yeşilliği az olan bitişik evlerden mürekkeptir. Sıcaklar başladı mı kışın çamuru toza dönüşür. Karpuz, kavun, üzüm vs. meyvelerin bollaştığı zaman karasinekler çoğalır. Sıcak, sinek, saman ve toz, adama 'Aman Allah' dedirtir. 1950'li yıllarda Merhum Belediye Başkanı Osman Kavuncu bulut halinde inip kalkan cadde ve evleri kaplayan karasinekle mücadeleyi yapmakta zorlanmış, 'öldürülmüş bir kilo sinek getirene şu kadar para verilecektir' diye ilanlar yayınlamıştır. Enteresan bulunan bu ilanlar Avrupa gazete ve televizyon haberlerinde yer almıştır. İşte bütün bu iç bunaltıcı hallerden kurtulmak için şehre uzaklığı en az üç ve en çok on beş kilometre olan bağlara gidilirdi. Bu gidilmeye "göç" denir (Yeğenoğlu, 2011, s. 27-28). Bahar gelmesiyle bağ işleri başlar, bağın bellenmesi, çubukların ve ağaçların budanması gübrelenmesi su olmadığı zamanlarda kuyuların doldurulması bağ için önde gelen işlerdir. Bu işleri çoğunlukla evin erkeği üstlenmiştir (Bozkurt, 2011).

Kadınlar ev işlerini yapar; şehirdeki evleri toplamak, naftalinlemek, halıların temizlenmesi, bağa gidecek eşyaların ve yiyeceklerin hazırlanması kadının işidir. Bağda evlerin temizlenmesi, serilmesi yine kadının görevidir (Yeğenoğlu, 2011, s. 27-28). Bağa taşınmak ayrı bir zorluktur. Eski zamanlarda bağa göçmek için atlar ve eşekler kullanılmıştır (Ulusoy, 2011).

Kadın bağa atın ya da eşeğin üzerinde gider. 3-4 ay bağda kalır bu süre zarfında zorunlu bir hal

olmadıkça şehre gelinmez, ne zaman ki havalar soğur göç zamanı başlar kadın yine atın veya eşeğin üzerinde şehre gelir (Baydoğan, 2011).

Evin kıymetli eşyası halı, kilim, yünütlüer daha ziyade kışlık giyim, yükte hafif pahada ağır bakır eşya evin az güneş gören fakat rutubetli olmayan bir yerine üst üste bir mikâp şeklinde yerleştirilir ve her tarafı bir örtüyle iyice kapatılır ve buna Mafraş (Mafraç) denir. Naftalin konularak güve ve diğer haşaratın tahribinden korunur. Ev halkı mafraşları kuruldu mu, bağa göçmeye hazır demektir. ‘Bağa ne vakit göçüyorsunuz?’ sorusuna ‘Mafraş’ımız kuruldu/kayıldı, artık hazırız, akşama sabaha’ denilerek cevap verilir (Yeğenoğlu, 2011, s. 28).

Evin hanımı ve yardımcıları halka, kete, peksimet, kar suyuyla özenip bulgur pilavının yanında içilen ekşi pekmez, kuru çemen, ege kemiğinden yapılmış fakat çemene yatırılmamış pastırma v.s. hazırlar. Ev sahibinin tembihlediği sayıda eşekler sabah erkenden kapı önüne getirilir. Yokuşu az olan bağ evlerine demirden yapılmış, çember tekerlekli ‘‘tatar arabası’’ denilen, bir veya iki atın çektiği arabalarla da göçülür. Bakırların hemen hepsi döğme bakırdandır. Bağa giderken hepsi kalaylanır. Şehir evinden bağ evine ulaşmak üç, dört saat içine sığdırılır (Yeğenoğlu, 2011, s. 32).

Bağ yaşantısı kadın için ayrı bir zorluktur, güç yanlarından biri su ile ilgilidir; suya bağımlı olan her faaliyet için kuyudan su çekip bir yere depolama gereği, ev işlerinden sorumlu olan kadınların yaşamlarını oldukça güçleştirmiştir. Helâların, örtme ve köşkerin her gün yıkanması; yemek hazırlığı, odun ocağında kullanılan tencerelerin isli bulaşığı ve abdest alma, yıkanma gibi her türlü temizlik için su gerekmektedir. Avludaki bitki ve çiçeklerin, ahırdaki hayvanların da suya ihtiyacı vardır (İmamoğlu, 2011, s. 107). Geleneksel bağ hayatının güçlüklerine göğüs gerenlerin başında gelinler gelir. Akşamları yatmadan önce bazlama, yağlama hamuru yoğurmak; sabah namazına kalkan kaynatanın (kayınpederin/kayınbabanın) eline su dökmek; evi, avluyu süpürmek; yemeğe yardım etmek; bağdaki meyveye, üzümüne yetişmek... Tüm bu işleri büyük bir gayret ve sevecenlikle yapan bazı gelinlerin saç başı dağılır, üstü kirlenir, el ve ayak ciltleri bozulur, bakımsız bir görünüm alırlardı. Kayseri’de kullanılan ‘‘bağ gelini’’ deyimini, bu tür işleri gören; kır hayatına uyum sağlamış; okuması yazması az veya hiç olmayan, orta veya alt–orta sosyo–ekonomik düzeydeki ailelerin gelinlerine takılmış bir isimdir. Bu deyim, büyük olasılıkla üst veya orta–üst sosyo–ekonomik düzeydeki Kayseri ailelerinin kendi evlerinin işlerini gören gelinlere ve bağ yaşamına yönelttiği, ilginç, iğneleyici ve biraz acımasız bir eleştiridir. Aynı zamanda da bağ yaşamıyla ilgili çelişkili bir değerlendirme olarak görülebilir (İmamoğlu, 2011, s. 109).

Yemek ve ekmek pişirmek için bahçede kurumuş olan ağaç dalları, gilamada; bazen de ot, firez (dallı ot), tezek ve saçma kullanılırdı. Ocaklar çabuk alev alan kevenlerle tutuşturulur, pişirilecek yemek veya ekmeğe uygun yakıtla beslenirdi. Yemekler odun ateşinde, güveç ve hamur tatlıları tezek ateşinde pişirilirdi. Sac üstünde pişirilen ekmek çeşitleri ve hamur işleri için gilamada ve ot kullanılırdı. Bağlarda fırın olmaması ve geleneksel Kayseri yaşamında çarşıdan ekmek getirmenin ayıp sayılması, kadınlara bir de hamur yoğurma ve ekmek pişirme görevini yüklerdi. Bu nedenle ekmek pişirme ve hamur işleri

bağlarda önemli bir yer tutar; gınaşın ya da üç günde bir bazlama veya yufka, üç dört günde bir de yağlama veya çörekler pişirilirdi. Bazlamalar içli veya içsiz olur, çöreklerin içine kıyma, peynir, soğan veya “hakırdak”(kuyruk yağının kurusu) konurdu. Yağlı hamurdan yapılan katmer ve evde ekme bittiği zaman, hamurunun ekşimesini beklemeden yapılan, saçta veya tandırda pişirilen “bezdirmeç” adlı çörek de ekme yerine geçirdi. Çeşit çeşit mantı, su böreği; ocakta pişirilebilen tatlılardan nevzine ve kesme kadayf gibi geleneksel Kayseri yemekleri yenirdi. Pişirme işi için çocuklar yakacak getirir; varsa evdeki büyükanne, yoksa anne veya deneyimli biri pişirme işini üstlenirdi. Odun ateşinde pişirilen yemeğin isinden ve dumanından kurtulmak için 1950’li yıllarda Kayseri’de büyük bir gürültüyle çalışan ve gazyağı yakan ocaklar kullanılmaya başlanmış, yemek pişirme işi biraz kolaylaşmıştır (İmamoğlu, 2011, s. 109).

Bağdaki binalar doğaya fazlasıyla açık olduğu için, kent evlerinde aranan ince temizlik bağ evlerinde yoktur. Toprak, kum veya taş olan avlu ve döşemeler her gün süpürülür veya yıkanır. Eve çekidüzen verildikten sonra diğer işlere geçilir. Evlerde fazla eşya ve aksesuar kullanılmaması; pencerelerin camsız, yerlerin halı kilimsiz (çıplak), duvarların zarsız, dolapların kapaksız olması; silme, yıkama, toz alma gibi ince ev işlerini azaltmıştır. Ancak evlerdeki kapalı mekân sayısı azdır. Bu nedenle, kolay temizlenip toparlanan evler çabuk da dağılmıştır. Bu nedenle günde birkaç kez yeniden düzenleme yapmayı gerektirmiştir (İmamoğlu, 2001, s. 109).

Bir hafta on gün içinde (niyetteki, yani sınırları belli semtteki) komşular gezilmeye başlanır. Bu gezmeler öyle yoğunlaşır ki sabah saat on on bir arası kuşluk, on bir on iki arası öğle, on üçten sonra öğle vakti gezmesi diye adlandırılır. Bu saatlerde bir araya gelinir. Hanımların gezmesinde güncel konular konuşulur eleştirilir daha ziyade birbirlerini görmedikleri zaman da cereyan eden olaylar havadis olarak nakledilir. Misafirlere henüz meyveler olgunlaşmamışsa çay ve kahveden sonra yöreye mahsus çocuk yumruğu büyüklüğündeki Paşa Şekeri ikram edilir (Yeğenoğlu, 2011, s. 32-33).

Bağlar, ailelerin kışın tüketecekleri yiyeceklerin büyük bir bölümünü hazırladıkları yerlerdi. Meyve ve sebzelerle ilgili kış hazırlıkları hazırlamaya başlar, göçünceye kadar sürerdi. Bağ ve bahçede yetiştirilen meyve ve sebzeler yaz boyunca kurutulur; pestili, reçeli, marmeladı veya konservesi yapılır, kente gönderilirdi. En yoğun iş bağ bozumundan sonra yapılırdı (İmamoğlu, 2011, s. 109). Küfeler, sepetler hazırlanır. Şire ilanı ve şire kazanı elden geçer. Bağ büyük, yani üzümü çok olanların avlusunda yekpare taştan oyulmuş şirenin akacağı çörtene bulunan, elli altmış santim yerden yukarıya yerleştirilmiş ‘Şiraneler’ vardır (Yeğenoğlu, 2011, s. 33). Bağ bozulurken kara (siyah) ve beyaz üzümün ayrı ayrı kesilmesine dikkat edilir. Çünkü yapılacak pekmezin kalitesinde üzümün rengi rol oynar. Kesilen üzümler şiraneye yakın serilmiş hasırlar üzerine serilir veya yığılır. Güçlü, kuvvetli bir genç hanım veya oğlan diz kapaklarına kadar temizlenmiş ayakları ile veyahut sırf ezme için kullanılan bir çizme ile şiranedeki üzümü ezer. Şirane çörtene altındaki büyük bakır kazan dolunca alınır ve bir yenisini konularak ezilme devam edilir. Lüzumu kadar pekmez toprağa atılır. Bu toprak önce bulunduğu mahalden eşilir. İyice

kurutulur, şayet pekmez toprağını bulamazsa çok temiz mangal kömürü külü de kullanılabilir (Yeğenoğlu, 2011, s. 38). Pekmez kaynarken üzüm pestilleri, köfteler yapılır; daha önceden iplere dizilmiş olan badem ve cevizlerden tatlı sucuk yapmak için karışımlar hazırlanırdı. Tepsi, sini veya bezlere dökülen pestil ve köfteler, toz almayacak yerlere yerleştirilir; bulamaçlara batırılan badem ve cevizler dışarıya asılır, kurumaya bırakılırdı (İmamoğlu, 2001, s. 110). Henüz güneş sıcaklığını kaybetmemiştir. Aş Makarna kesmenin zamanı gelmiştir. Bir gün evvel aş makaması kesilecek evin hanımları hamuru hazırlar (Yeğenoğlu, 2011, s. 38). Yakın komşuların ve ev halkının elbirliği ile yapılan bu iş için herkes seferber olur, iki üç gün boyunca köşkler ve odalar hamur leğenleri, hamur tahtaları ve üzerlerine eriştelerle serildiği bezay örtülerle dolardı. Böyle günlerde bazen kadın aşçılar da yardıma çağılır, erişte-makarna kesenlerin yükü azaltılırdı. Her durumda ev sahipleri bütün gün boyunca komşulara ve iş görenlere hizmet eder, onlara yemek hazırlar, ikramda bulunurdu. Sebze yetişen bağlarda patlıcan, biber, kabak, fasulye, bezelye, nane kurutulur; bağda yetişiyorsa bağdan, yoksa Argincık'tan gelen keklele turşular kuruluordu (İmamoğlu, 2001, s. 111).

Bağdan en son toplanan şey gilâburu'dur. Küplere konacak üstü su ile doldurulacak, kışın yenecek veyahut ezilip suyu içilecektir. Okul açılmadan bir iki gün evvel şehre daimi inilecektir. Bağ evleri Niyetin (Semtin) bekçisine bırakılacaktır. Ev temizliği bitince, "Mafraş" bozulur. Yazın hazırlanan el emeği bağ semeresi gıdalar Tokana-Ambar-Zerzembiye (Zerzemi) yerleştirilir. Ev hanımlarının yoğun işi henüz bitmemiştir. Evin büyüğü sabah namazından sonra birkaç gün üst üstüne hayvan pazarına gider. Ev halkına yetecek münasip bir dana veyahut inek alır. Sürüden ayrılan hayvan, birinin gözetiminden eve getirilir. Kasaba haber edilir, randevu alınır ve hayvan kesilir. Kasap gövdeyi iri parçalara ayırarak oniki saat dinlenmeye bırakır. Kasap et donunca yamağı ile gelir, büyük bir örtü üzerindeki tahta alçak masaya geçer, Etin pastırmalık kısmını ayırır, kavurma, sucuk ve pastırma yapılırdı (Yeğenoğlu, 2011, s. 38). Sonbahar gelir, soğuklar başlar. Kadının bağ çilesi dolmuştur. Zira şehirde ekmek pişirme derdi yoktur. Çünkü mahalle fırınları vardır. Kuyudan su çekme işi yoktur; zira çeşmeler vardır. Aydınlatma işi çoğu yerlerde elektrik ile yapılmaktadır. Kadınlar şehre gelir, şehir evleri temizlenir, yerleştirilir, böylece bağ işi yeni bir bahara kalmıştır (Baydoğan, 2011).

Kayseri halkı için bağlar ve bağcılık büyük önem taşımıştır. Bağ yaşamı, toplumun yüzyıllardır benimsediği, sevdiği ve kolay kolay vazgeçemeyeceği sosyal ve kültürel bir gelenek haline gelmiştir. O kadar ki, bazı Kayserililer "bağ" ile "bağlanma" fiilinin yakın ilişkide olduğunu, belki "bağ" sözcüğünün bağlanmaktan ve sevmekten geldiğini ifade etmiş, insanların bağlarına bir tür gönül bağı ile bağlı olduklarını belirtmişlerdir (İmamoğlu, 2001, s. 23)

Kayseri'de Hamam Kültürü

Kayseri'nin sahip olduğu ve bugün hala kullanımda olan hamamların büyük bir kısmı Selçuklular tarafından inşa edilmiştir. Aşağıda adı geçen hamamlar Selçuklu, Osmanlı ve Türkiye Cumhuriyetinde Kayseri'de ikamet eden kişiler tarafından kullanılmış ve zengin bir hamam kültürü

gelişmiştir. Sosyal hayatın önemli bir parçası halini alan hamam, düğün-dernek gibi toplumsal faaliyetlerde önemli bir yer işgal etmiştir. Belli aralarda hamama gidilmiş, hamama gitme özellikle kadınlar için temizlenmenin yanı sıra sosyalleşme açısından da önem arz etmiştir. Gütün uzunca bir bölümü yıkanarak, eğlenerek, yemek yiyerek geçiren hanımlar ayrıca oğullarını evlendirecek olanlar, gelin adaylarını rahatça gözlemleyebilmişlerdir.

Sultan Hamamı:

1205 yılında Selçuk hükümdarı Gıyaseddin Keyhüsrev I. tarafından kız kardeşi Gevher Nesibe Sultan adına yaptırılmıştır.

Hunat Hamamı:

1237 yılında Mahperi Hatun tarafından yaptırılmıştır. Hunat Camii yanında.

Gülük Hamamı:

1334 yılında Gülük Şemseddin tarafından yaptırılmıştır.

Cafer Bey Hamamı:

1151 yılında Erdanaoğullarından Cafer Bey tarafından yaptırılmıştır.

Kadı Hamamı:

1548 yılında Kadı Bedreddin Mahmut tarafından yaptırılmıştır.

Selahattin Hamamı:

1590 yılında yaptırılmıştır. Kitabesi yok. Bu hamamdan Evliya Çelebi seyahatnamesinde bahseder(Çelebi, 1979, s. 76).

Hamama giderken Öncelikle, Bohça hazırlanır (çamaşır, havlu, nali, sabun, tarak, hamam taşı, lif, kese vs...) sabahın erken saatlerinde kahvaltı yapmadan hamama gidilir. Önce yıkanılır; keselenilir, liflenilir, daha sonra dışarı çıkılır.

Evden gelen yiyecekler açılır (sucuk, pastırma, turşu, patates salatası vs.) bunlar yenilir, tekrar hamama girilir, yıkanılır, liflenilir, havluya sarılır hamamın içinden çıkılır, giyinilir, evden gelen eşyalar toplanır. Eve gidilir. Vakit akşama yaklaşmıştır.

Kayseri’de bulunan gayr-i Müslimler evlerinin yakınında olan Cafer Bey hamamına giderlerdi, diğerlerine gitmezlerdi. Çeşmede, sokakta çarşıda karşılaşıldığında hal hatır sorulur, konuşulurdu. Gayr-i Müslim bayan terzilere gidilir, kıyafet diktirilir; bayan kuaföre gidilir, saç bakımı yaptırılırdı(Baydoğan, 2011).

Gelin Hamamı

Gelin hamamına Salı günü gidilir. Kız tarafı hamamı kiralar, akraba ve ahbab evlerine önceden sabunlar dağıtılır. Sabunların arkasında hamamın adının yazıldığı bir kâğıt yapıştırılır. Gelinin oturacağı yer döşenilir. Gençler gelinin yanına oturur. Kız tarafı hamama ev sahibesi olarak erken gider. Orada misafirlerini karşılar. Hamamda yapacağı ikramları kız tarafı götürür. Ayrıca hamamcıya temizlik yapan görevlilere hediyeler alınır(Baydoğan, 2011). Kız hamama gelince gelinlik elbisesini giyip oturur. Biraz sonra natıra iki eline mumlar alır, arkasında da ikişer ikişer sıra olurlar ve aralarına gelini de alıp Erkilet Türküsünü okuyarak şadırvanın etrafında dolanırlar. Bu sırada oğlan evi davetlilere para sepileri saçar(Barlas, 1963, s. 26).

Gelin kızı hamam kıyafetini giyer; ayağında gümüş nalisi, başında tacı hamama arkadaşlarıyla beraber girer, beraberlerinde tef, dümbelek çalınır, mumlar yakılır, şarkılar eşliğinde hamama girilir, önce hamamın içinde eğlence yapılır, daha sonra gelin kız hamamın yüksek bir yerine sandalye üzerine oturur; erkek tarafının hanımları çeşitli hediyeler takar. Gelin yıkanır tekrar şenlik başlar, türküler eşliğinde gelin kız hamamdan çıkarılır. Büyüklerin elleri öpülür. Kız tarafından getirilen yiyecekler misafirlere dağıtılır. Böylece gelin hamamı sona erer, herkes evine gider (Baydoğan, 2011).

Sonuç

Kayseri, tarihi ipek yolunun önemli bir kolu üzerinde bulunmakla, dünya ile kesintisiz ilişkide bulunan, bütün zamanlarda önemli olmuş bir şehirdir. XIX. yüzyılda bile tahıl ihtiyacını komşu şehirlerden sağlayan Kayseri'nin neden bir kültür, ticaret ve sanayi üssü olduğu kolayca anlaşılabilir. Kayseri'de bağcılık her zaman sosyal hayatın önemli bir unsuru olmuştur. Çeşitli sebeplerle ülkemizin çeşitli bölgelerinde beliren bağcılık ve bağa göçmeler arasında Kayseri bağcılığının, Kayseri şehri üzerine olan derin etkisi bakımından, gerçekten özel bir yeri vardır. Kayseri bağları, geniş ölçülü satış sağlayan yerler olmaktan çok, her ailenin kışlık bağ ürününü veren kaynaklar olarak göz önüne alınabilir. Kayseri'de yaz aylarında bağ göçlerinin ne zaman başlamış bulunduğu kesin olarak bilinmemekle beraber, bağcılığın tarihinin, burada pek eski olduğu bilinen bir gerçektir. Bağların, Kayseri şehrinin ayrılmaz bir bütünleyicisi olduğu görülmektedir. Nitekim Kayserilinin bir ayağı şehirde, bir ayağı bağda olmuştur. Kayseri'de bağ hayatı geleneksel yaşayış biçiminden biri olmuş, Kayseri'nin sosyal hayatına renk ve güzellik katmıştır.

Kaynakça

- [1] Barlas, Halil Uğuroğlu, *Kayseri Düğünleri Üzerine Bir Araştırma Denemesi*, Yurttaş Kitabevi Folklor Yayınları: 2, İstanbul 1963.
- [2] Baydoğan, Mürüvet; 90 Yaşında, Kayseri doğumlu, "Mirat-i Kayseriye" Yazarı Ahmet Nazif Efendinin Yiğeni, Kahveci Hakkı Ağa (Hakkı Baydoğan)'ın Kızı, Röportaj tarihi: 11.10.2011.
- [3] Bozkurt, Ayşe; 70 Yaşında, Kayseri doğumlu, Röportaj tarihi: 15.09.2011.
- [4] Çelebi, Ömer(1979). *Kayseri ve Yöresinde Turizm*, Yeni Matbaa, Kayseri.
- [5] İmamoğlu, Vacit(2011). *Kayseri Bağ Evleri*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Nisan 2001.
- [6] İzbrak, Reşat(1947). "Kayseri Şehrinin İşleme ve Gelişmesinde Bağcılığın Etkileri", *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, Cilt: 5 Sayı: 4 Ankara 1947. (401-414)
- [7] Tali, Şerife(2008). Germir Evlerinin Giriş Kapı Tasarımları Üzerine Tipolojik Bir Araştırma, Sayı 21.
- [8] Tali, Şerife(2005). "Geleneksel Kayseri Evlerinde Süsleme", *Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Cilt 6, Sayı 2.
- [9] Ulusoy, Hatun; 65 Yaşında, Kayseri doğumlu, Röportaj tarihi: 15.09.2011.
- [10] Yeğenoğlu, Mehmet Cavit(2011). *Erciyes'den Püfür Püfür Eski Zamanlarda Kayseri Yaşam Kültürü*, Kayseri İli Yardım Derneği İstanbul Şubesi Kültür Yayınları, İstanbul.