

# TÜRK ETNOGRAFYA DERGİSİ

Sayı : II

1957

Maarif Vekâleti  
Eski Eserler ve Müzeler Umum Müdürlüğü  
tarafından neşrolunur

ANKARA 1957 — MAARİF BASIMEVİ



# TÜRK ETNOGRAFYA DERGİSİ

Sayı: II

## İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
Önsöz .....	5 -
<i>Hamit Z. KOŞAY</i> .....	Türkiye Halkının Maddî Kültürüne Dair Araştırmalar II. (Kap - Kaçak, Ocak v. s.) ..... 7 - 28
<i>Zeki ORAL</i> .....	Selçuk Devri Yemekleri II. .... 29 - 34
<i>Ahat Ural BİKKUL</i> .....	Topkapı Sarayı Silâh Müzesindeki Eserler ..... 35 - 52
<i>Osman BAYATLI</i> .....	Bergama'da Dokumacılık ..... 53 - 55
<i>Halit ONGAN</i> .....	Ankara'nın Eski Esnafını Açıklayan Bir Vesika ..... 56 - 61
<i>Mehmet ÖNDER</i> .....	Mevleviliği Temsil Eden Eşya.. 62 - 64
<i>Yusuf DURUL</i> .....	Türkmen, Yürük, Afşar Halı ve Kilim Motifleri Üzerine Araştırma ..... 65 - 66
<i>Zeki ORAL</i> .....	Karamanoğulları Zamanında Bir Sınır İhtilâfı (Folklor) ... 67 - 68
<i>Macide GÖNÜL</i> .....	Türk Halı ve Kilimlerinin Teknik Hususiyetleri ..... 69 - 85
<i>P. ERALP - S. N. ÖZERDİM</i> ...	Bibliyografya ..... 87 - 95



## Türkiye Halkının Maddi Kültürüne Dair Araştırmalar

### II

## Kap - Kaçak

### Ö N S Ö Z

*Bir milletin medeniyet seviyesine yalnız mutfak ve evindeki kap kaçağa bakarak da hüküm vermek mümkündür. Bu hususta Türklerin ve bilhassa Türkiye Türklerinin çok ileri safta olduklarına şüphe yoktur. Ev hayatının lüzumlu araçlarından olan kap kaçağı yapıldıkları malzemeye göre:*

*A) Pişmiş topraktan veya taştan; B) Ağaçtan; C) Madenden; D) Meşinden; E) Sepetten; F) Katranla dondurulmuş bezden v. s. olarak sınıflandırabiliriz.*

*Pişmiş topraktan çanak çömlek imali ayrı bir makalemize konu teşkil edecektir. Plânları ile Türk mutfak çeşitlerinin tanıtılması da burada yer almamıştır. Türkiye topraklarında neolithik devirden zamanımıza kadar kap kaçak şekillerinin yekdiğeri ile sıkı münasebeti olan bir geleneği vardır. Kalkolitik devrin çizgi motiflerini çam bardaklarda görebiliriz. Hititlerin gaga biçimli testileri yine senek veya bardak adı verilen ağaç testilerde yaşar. Frig devrinin madeni ve ortası göbekli kapları şifa taslarında görülebilir. Kap-kaçak ile ilgili sözlerin çoğunun Türkçe ile akraba lehce ve dillerde müsterek olduğuna göre Türklerin Orta Asya'dan da bir medeniyet hamulesi ile geldiklerine şüphe edilemez. Çanak çömlek bakımından bugünkü Anadolu'nun maddi kültürü eski yerli ve Orta Asya ananesine dayanır.*

*Her ne kadar arkeoloji edebiyatında Anadolu'da yapılan hafriyatlarda çıkan kap-kaçağa bir kolaylık ve alışkanlık olarak Yunanca adlar verilmekte ise de, bunlara yerli halkın halen kullandığı sözler daha uygun düşmektedir. Henüz kesinleşmemiş olan kap-kaçak terimlerinin tesbitinde, sunduğumuz araştırmaların da faydalı olacağını sanıyoruz. Anadolu'da Sille, Avanos, Mihaliççik, Çanakkale gibi bölgelerde çanak-çömlek imalâthanelerinin çok eski geleneğe dayandıklarına şüphe yoktur. İznik, Bursa, Konya, Edirne, Kütahya, İstanbul'da yapılan sırlı ve çok renkli eserlerin imali ananesinin de Şark'tan geldiğini sanıyoruz (\*). Tabiatıyla her eser şekil ve motif bakımından kendi devrinin damgasını taşır ve yaşadığı devrin ihtiyaç ve zevklerine uygun olarak çeşitler arzeder.*

*Madenden yapılan kap-kaçak ve bilhassa bakırların çeşidi bakımından pek az ülke Anadolu ve Yakın Şark ile yarışabilir. Anadolu'nun bütün büyük şehirleri bilhassa Tokat ve Osmanlı İmparatorluğuna dahil Halep, Musul maden kaplar imaliyle meşhurdurlar. Osmanlı İmparatorluğunun parlak devirlerinde İstanbul, Bursa ve Edirne gibi şehirler Yakın Doğu'nun en iyi ustalarını toplamış ve başlıca ihracat merkezleri olmuşlardır.*

*Deri kapların daha çok nomad hayatla ilgili olduğu ve bu eski sanatın daha da tekenmül ettirildiği OrtaAsya ile yapılan mukayeselerden anlaşılmaktadır.*

*Hamit Zübeyir KOŞAY*

(\*) Bakınız; Tahsin Öz; Turkish Ceramics.



# Kap - Kaçak ve Diğer Mutfak Takımları İle İlgili Lügatçe

KAYNAKLAR: T. D. Kurumu Derleme Dergisi; Anadilden Derlemeler v. b.)

ACEM OCAĞI (*Kütahya*) Maltız. Izgaralı mangal. (A. D.).

AÇIK, (*İs.*), Kahve cezvesi: Açığı, ocağa sürün de birer kahve içelim! (*Karakuyu köyü "Manisa"*).

AKDARACAK, (*Malatya, Zile*) Yufka ekmeğini saç üzerinden indirip kaldıracak aygıt. *Döndirgeç, evrigeç.* (A. D.).

AKITMA SACI, (*Edirne; Gökçeler köyü*) akıtma yassı kadayıf gibi hamuru saç üzerine dökülen bir nevi tatlıdır. S. D. 83. *Akıtmacı* ise bu tatlının piştiği pişmiş toprak yassı kap (semantik değişmeye de bir misal). Darı ekmeğini pişirmek için saç (*Gökçeler köyü*). (A. D.).

AKTAFI (*İs.*), Güğüm, ibrik (*Zaim "Sarıkamış - Kars"*).

ALAVURT (*İs.*), 1. Su kabağı (*Fethiye "Muğla"*); *Antalya* — 2. Kabaktan yapılmış su kabı (*Orhaniye "Fethiye - Muğla"*) — 3. Az tavlı toprak: Alavurt tavda tohum ekilmez (*Kızılhisar "Karaman - Konya"*).

ALAVUT (*İs.*), Çamçak su kabı (*Bolu*) Dut ağacından yapılmış mustatıl şeklinde tas. (*Bolu ili*) (Bak: *Alavurt*) — 2. Arabaya samanı doldurmak için kullanılan aygıt, dirgen (*M. Kemalpaşa "Bursa"*).

AMADAN VE AMEDEN (*İs.*), Kenarlı tepsi (*Aydın; Pazarcık "Gaziantep"*).

APSAR (*İs.*), Topraktan yapılmış karnı geniş bir çeşit yağ çömleği (*Ürgüp "Kayseri"*) (Bak: *Hapsar*).

ARABACI (*İs.*), Küçük testi (*Uzgun, M. Kemalpaşa "Bursa"*). T. D. K. cilt 4.

ARAĞAN (*İs.*), Tava (*Kütahya ve çevresi*). ARIZMA (*İs.*), Küçük sahan (*Dişli köyü "Bolvadin - Afyon"*).

ARVANA (*İs.*), 1. Büyük bakır liğen (*Şekeroğlu köyü "Maraş"*).

ASKI (*İs.*), Kahvecilerin kahve taşıdıkları teneke kap (*Çanakkale*).

ASIMA (*İs.*), Kova (*Erzurum*).

AŞ DAMI, (*İsparta, Teke*) Mutfak. (A. D.).

bak: *aşlık*.

AŞINMA (*İs.*), Su kovası (*Kayseri; Silifke "İçel"*) (Bak: *Aşırma, 1*).

AŞIRMA (*İs.*), 1. Kova, bakraç (*Ankara; Kayseri; Kırşehir; Seyhan; İsparta; Erzurum illeri*) — 2. Kazan (*Boyabat, Sinop; Serpin "Tur-*

*hal"*, *Tokat*) — 3. İki kulplu küçük kazan (*Şebinkarahisar, Alucra "Giresun"; Sorkun "Niksar - Tokat"; Sivas; Sinop*) — 4. Saçtan yapılmış su kabı (*Elbaşı "Bünyan - Kayseri"*) "*Kültepe-Kayseri; Orta Anadolu* Kulplu madeni kalaylı süt-kabı. Bakırdan yapılmış, kuyudan su çekmeğe yarar bir kap. Kovanın küçüğü (*Kırşehir*) — Bakraç (*Edirne*) *Aşırma halke.* (A. D., S. D. 12) Kova, bakraç, kazan, iki kulplu küçük kazan. Saçtan yapılmış su kabı. (L.).

AŞKI ÇUBUĞU, Açkı çubuğu (*Rize*) oklava. (A. D.).

AŞLIK (*Çankırı*), mutfak. Bak: *Aş damı.* (A. D.).

AŞSÜZEN (*İs.*), Kevgir (*Taşburun "İğdir - Kars"; Sivas*).

AŞURMA (*İs.*), 1. Kazan (*Sivas*) — 2. Büyük bakır su kovası (*Yıldızeli "Sivas"; Kayseri*) (Bak: *Aşırma, aşurtma*).

AŞURTMA (*İs.*), Büyük ve kulplu kazan (*Ünye "Ordu"; Mardar "Bafra-Samsun"*) (Bak: *Aşırma*).

ATEŞLİK (*İstanbul*), Çubuk lülesi veya nargile için kor kömürün bulunduğu küçük ve saplı aygıt. (L. 105).

ATIRGAÇ (*İs.*), Hamur yuğurulan tekne, kap (*Isparta*).

ATTIRAÇ (*Burdur*), Saç üzerinde pişirilen ekmeği çevirmeye yarar tahtadan aygıt. (A. D.).

AYAK (*İs.*), 1. Çay bardağı (*Çobansaray "Yıldızeli-Sivas"*) — 2. Saçayağı: Mangala ayağı koy! (*Maraş*).

AYIRT (*İs.*), Süzgeç: Makarnayı ayırttar geçirdim (*Gelibolu "Çanakkale"*).

BACİT (*İs.*), Sürahi, maşrapa, küçük toprak testi (*Adana ve köyleri*) (Bak: *Bacut, bocut*).

BADIRA (*İs.*), 1. Döşeme kirişi (*Kocaeli*) — 2. Büyük çamaşır teknesi (*Denizli*) (Bak: *Badara, 2*).

BADIRMA (*İs.*), Çamaşır teknesi (*Denizli*) (Bak: *Badıra, 2*).

BADIYE (*İs.*), Büyük bakır tas (*Rize; Erzincan; Erzurum illeri*).

BADIYA (*İs.*), Büyük bakır sahan, tas (*Kars; Gaziantep*).

BADIYA (*Gaziantep*), *badya* (*Edirne*), *badiye* (*Rize, Erzincan, Erzurum*) iki kulplu yuvarlak karınlı pişmiş toprak kap. Büyük bakır

tas (S. D. 151). Ağzı dar, dibi geniş bakır kap. (A. D.). (L.).

BADRES (İs.), Testi, topraktan yapılmış su kabı (Uncuboz köyü "Manisa").

BADRA (İs.), Tekne (Derbent, Kızılcık, Denizli; Kuyucak "Aydın") — 2. Döşeme tahtalarının altına çakılan giriş (İzmit; Kurtdoğmuş "Kartal - İstanbul") (Bak: Badıra).

BAĞBASAN (İs.), İnce söğüt dallarından örme büyük sepet (İzmit "Kocaeli [Muh.>").

BAHA (İs.), Kahve tepsisi (Ankara) (Bak: Bağa).

BAKIR (İs.), Bakraç (İst.; Cünür "Isparta"; Maraş).

BAKIRCA (İs.), 1. Dibi geniş, ağzı dar bir çeşit bakır su kabı (Alpanas "Seyitgazi-Eskişehir") — 2. Tandırda etli güveç pişirmeğe yarayan kulplu bakır kap (Sadırlar "Konya") — 3. Bakraç (Kütahya).

BAKIRCAK (İs.), Ocakta yemek pişirmek ve su ısıtmak için tek kulplu bakır kap: Bir bakırcak su getir! (Niğde).

BAKRAÇ (İstanbul, Ürgüp, Gaziantep), bakrak (Reşadiye, Bafra, Samsun, Sinop). Bakırdan döğme kap. Kulplu, kapaklı ve kapaksız kova, helke, sitil. (A. D. L. 89.).

BAKRAK (İs.), Bakraç: Bakrağı pınardan doldur da getir! (Mardar "Bafra-Samsun"; Sinop).

BALÇI (İs.), Testi: Yağ balçısı kırıldı, çarşıdan bir balçı alacağım. (Köprülü "Alanya-Antalya").

BALIK TAVASI (Bursa), Saplı tava. (L. 85.).

BALTA, Kemik baltası (Edirne) saplarının geçme tarzı çok iptidai baltta, mutfak baltası. (L. 71.).

BANCE (İs.), Küçük testi (Kırşehir).

BANDI (İs.), 1. Küçük testi (Ayaş "Ankara") — 2. Kadın iskaripini (Kovay köyü "Amasya").

BANMA (İs.), Çamaşır yıkamak, pekmez kaynatmak için kullanılan ağzı ve altı dar bir çeşit bakır kap (Çorum ili).

BARDAK, 1. Tahtadan yapılan küçük su testisi (İlbaşı); — 2. Davar hadım edilmesi (Kırşehir Türkmenleri).

BARİÇ (İs.), Kulplu ufak tencere (Erzurum).

BARUŞ (İs.), 1. Küçük kazan (Baruş kalaya gitti: (Adana; Kemaliye "Malatya") (Bak: Aşırtma, hereni). — 2. Elma, armut kurusu (Kandıra "Kocaeli") (Bak: Kak).

BATAK (İs.), 1. Bir iki kiloluk ufak çömlek (Ermenak, Bolat köyü, Hadım, Bozkır "Konya") — 2. Maşraba (Sultaniye "Konya"; Kargıcak "Alanya-Antalya") — 3. Zeytin yağı ile dolu bir kabin alt tabakasını teşkil eden tortulu kısmı (Orhangazi "Bursa")

BAYDA (İs.), 1. Tas (Yusufuli "Çorum

(Muh.>"). Sofraya çorba bayda ile gelir: Arpaçayı "Kars") — 2. Çocuklar tarafından yapılan bir kişilik ve altı düz kayık (Şehli "Piraziz", Tirebolu "Giresun") — 3. Bakır tencere (Yoncalı "Ağrı")

BAZLAMA TAHTASI (Ankara), Evlerde saç üzerinde pişirilecek ekmeği hazırlamaya mahsus tahta. Karşılaştır: el yaslıyacağı (Kastamonu), yasağaç (Bursa) yastı ağaç (Edirne). (L. 67.).

BEDEN (İs.), 1. Bakır sahan: Bedeni ver yumurta pişireyim! (Dastarlı, Ayaş, Ortabereket "Ankara") — 2. Oltanın uç kısmı (Balıkçılar arasında) (Kadıköy "İstanbul").

BEDRE, Su taşımak için kullanılan demirden bir mutfak âleti (Ahlat "Bitlis"). Rusçadan gelmiştir.

BEDRE (İs.), Kova (Erzurum; Kars) (Bak: Helke).

BENTER (İs.), Testi (Tekirdağ)

BİLLUR (Kadirli) Cam bardak.

BİLÇİK (İs.), Su taşı, maşraba (Bürüngüz köyü ve "Bünyan-Kayseri) (Bak: Çömçe şapşak).

BİŞLEĞEÇ (Kastamonu), bişirgeç (Bursa), bisi ağaç (Çubuk) Ekmek çevirmeğe mahsus takriben 62 cm. uzunlukta tahta aygıt. (L. 68.).

BICIR (İs.), Fıçı (Çatalca "İstanbul").

BİÇAKLIK (Ankara) Bıçak koymaya mahsus tahtadan aygıt. (L. 98.).

BIRDİK (İs.), Sirke veya şarap testisi (Mırınca "Merzifon-Amasya").

BOCUT (İs.), 1. Ağaç veya toprak testi (Ankara; Eskişehir; Bilecik; Kütahya; Balıkesir; Isparta; Konya; Niğde; İçel; Seyhanilleri). (Bak: Bacit, bacut, bocu, bocit, boduç) — 2. Kulplu çömlek (Gölcük "Niğde"; Kalburcu [?]) — 3. Maşraba (Horu "Dinar-Afyon") (Bak: Bocutcak).

BOCUTCAK (İs.), Maşraba (İçel) (Bak: Bocut, 3).

BODİÇ (İs.), Küçük testi, ufak güğüm (Ankara; Seyhan).

BOCCA, BOCCO (Kırşehir), Küçük testi. (A. D.).

BOYNU UZUN (Niğde) Karnı dar ve boyunu uzunca bir nevi yoğurt kabı, çömleği. (A. D.).

BODRO (İs.), Çamaşır teknesi (Denizli ve çevresi).

BODUÇ (İs.), 1. Çam ağacından veya topraktan yapılan kulplu ve emzikli su testisi, ibrik (Sinop; Samsun; Ordu; Giresun; Zonguldak; Çankırı; Kastamonu; Çorum; Tokat; Yozgat; Amasya; Bolu; Kocaeli; Bursa; Afyon; Bilecik; Denizli; Aydın; Isparta; Manisa; Muğla; Kütahya; Konya; Niğde; Ankara; Kırşehir; Sivas; Kayseri; Malatya; İçel; Antalya; Seyhan; Edirne illeri). (Bak: Bondi, boruç, bocut, bardak, mete, bödene, cere, baduç, badıç, bändik, bacut, badak, bodaç, bocu). — 2. İçine yağ veya



yoğurt konulan küçük toprak çömlek (*Niğde; Konya; Kırşehir; Kayseri Burdur; Aydın; Isparta; Çorlu "Tekirdağ"; Bergaz "Ezine-Çanak-kale"*) — 3. Fıçı (*Şabanözü "Polatlı- Ankara"*) — 4. Katranbardağı: Boduçta katran bitti (*Sarıyer, Silivri, Kurfanlı "İst. |Muh."|*).

BODURCUK (*İs.*), Küçük testi (*Ödemiş "İzmir"*)

BONDİ (*İs.*), 1. Küçük testi (*Ankara; Kırşehir; Yozgat; Seyhan*) — 2. İbrik (*İncirli "Bilecik"*) (*Bak: Bondik, bondu, boduç, 1.*)

BORA (*İs.*), Masa (*Trabzon*).

BORAÇ (*İs.*), Çam ağacından veya topraktan yapılmış küçük testi (*Akçakaya, Hisarcık "Kayseri"; Kocabergas "Balıkesir"*)

BORLA (*İs.*), 1. Fıçı (*İst. |Muh. |*) — 2. Çamdan yapılmış ortası delik ve üstüvanı şekilde bir çeşit su testisi (*Soğanlık "Kartal - İst. |Muh. |*).

BOŞMAK (*İs.*), Çay bardağı (*Kuyucuk köyü "Eskişehir"*).

BOZA (*İs.*), 1. Küçük testi (*Sille "Konya"*) — 2. Yün ceket (*Aadana*) — 3. Domuz yavrusu (*Muğla*) (*Bak: Bozak, 1.*)

BÖLÜM (*İs.*), Fıçı (*Konya*).

BÖNDÜ (*İs.*), Küçük su testisi (*Ankara ili; Bursa; Çankırı; Kastamonu; Akhisar "Manisa"*) (*Bak: Boduç*).

BUÇUKLAĞA VE BUÇUKLAĞI (*İs.*), Yarım kilelik bir hububat ölçüsü (*Söğüt "Bilecik"; İnegöl, Orhangazi "Bursa"; Bozan "Eskişehir"*).

BUÇUKLU (*İs.*), Kulplu küçük testi (*İzmir; Manisa*).

BUKARA (*İstanbul*), Su taşımaya mahsus değerli bir fıçı. (*A. D.*)

BULDUK (*İs.*), Çömlek (*Demirköy "Edirne"; Kadıçiftliği "Yalova-İstanbul"*).

BUKBUKA (*İs.*), Su bardağı (*Adana*).

BUKLA (*İs.*), Su fıçısı (*Suşehri "Sivas"*) (*Bak: Yatık*).

BULGULU (*İs.*), Toprak testi (*Polatlı*).

BURAÇ (*Niğde*) Bir nevi ufak testi (*A. D.*).

BURÇALIK (*İs.*), *Mucur "Kırşehir"*) (*Bak: Bırçalık, burçalak 3, bürçelek*).

BÜLDÜK (*İs.*), Çömlek (*Tepe köyü "İzmir"*).

BÜKLEÇ (*Şabanözü-Çankırı*) Pişleğec, pişireç. (*A. D.*).

CABA (*İs.*), Toprak tencere (*Tosya, Kastamonu; Ilgaz, Çankırı; Boyabat "Sinop"; Demirtaş "Kalecik", Ankara; Safranbolu "Zonguldak"; Çorum*).

CABA (*Kastamonu*) Pişmiş topraktan tencere, kap olup muhtelif biçim ölçüdedir. *Pekmez cabası, çörek cabası* gibi. Topraktan yapılan yası tencere (*A. D. L. 73*).

CAKKIL, Ahırlarda hayvanlara sudağıtmak için kullanılan bir cihaz (*Erzurum*).

CALGAVUÇ (*İs.*), Tava (*Kadıçiftliği "Yalova - İstanbul"*).

CALKAZAN (*İs.*), (*Kayseri; Niğde; Karucü "Balıkesir"; Keçiborlu "İsparta"; Çal "Denizli"*) (*Bak: Calgazan*).

CARA (*İs.*), Su küpü (*Kaş "Antalya"*).

CARCUR (*İs.*), Su çekmeğe yarıyan ağaçtan kap (*Darende "Malatya"*).

CARE, İki kulplu küçük testi (*Anadolu?*).

CEBA (*İs.*), Güveç, toprak kap: Cebanın içinde bir pilâv pişir (*Burdur*).

CENGİL (*Niğde*), *cengil (Kırşehir) Kova* biçiminde mukavves saplı bakır kap. (*A. D.*).

CETİK, Su koymağa yarayan bir mutfak eşyası (*Ahlat "Bitlis"*).

CERE (*İs.*), 1. Toprak testi (*Kümbet, Kozan "Seyhan"; Kızıllar "Karaman-Konya"; Yanpar "İçel"; Şıhlı "Kayseri"*) — 2. Zahire taşı: Üç cere buğday gönderdim (*Silifke köyleri "Antalya"*).

CERNE (*İs.*), Testi (*Antalya*).

CETİK, Su koymağa yarayan bir mutfak eşyası (*Ahlat "Bitlis"*).

CIRA (*İs.*), Testi (*Ahlât "Bitlis"*).

CIRA, Su koymağa yarıyan topraktan bir mutfak eşyası (*Ahlât "Bitlis"*).

CIRDAK (*İs.*), Küçük bardak; küçük çömlek: Cirdağı doldur da gel! (*Görelle "Giresun"*).

CITEN (*İs.*), Saman sepeti (*Karacahallî "Malkara - Tekirdağ"*) (*Bak: Çeten, çiten*).

CIBA (*Ürgüp*) Tandır karıştırmaya yarar bir metre uzunlukta demir (*A. D.*).

CİLLE (*İsparta*) Büyük testi (*A. D.*).

CİNGİL (*İs.*), 1. Helke, bakraç, kova (*Alihoca, Sazlıca "Niğde"; Karaman, Ereğli "Konya"; Kayseri; Yalova "İst."; Avanos "Kırşehir"; Sarimbey "Çorum"; Salihli "Manisa"*) — 2. Birkaç taneli ufak üzüm salkımı (*Zıvarık, Konya; Atabey, Yalvaç, Uluborlu "İsparta"; Polatlı, Ankara; Malatya*) — 3. Burun suyu damlası (*Konya; İzmir; Bâlâ "Ankara"*) — 4. Yürük kadınlarının başlarına giydikleri üzeri altın veya gümüş paralarla süslenmiş taca benzer bir türlü serpuş (*Lağus "İsparta"*).

CİNGOP (*İs.*), Su maşrapası (*Konya*).

CİRA (*Karaağaç*), (*Bak: cere. Cille*).

COBUT (*İs.*), Ağzı dar ve emzikli ufak toprak testi (*Hacıhüseyin "Bakacak - Balıkesir"; Berendi "Ereğli-Konya"*) (*Bak: Bocut, boduç*).

COMCA (*İs.*), Yemek kepçesi (*Balıbey köyü "Manisa"*).

COMBU (*İs.*), Kulplu büyük testi (*Çerkeş "Çankırı"*).

CORİK (*İs.*), Emziksiz çinko ibrik (*Harpu: "Elâzığ"*).

CÖNGEL (*İs.*), Kova (*Trabzon*).

CÖRDEK (*İs.*), Su bardağı (*Sabak "Silifke - İçel"*).

CUKUN (*İs.*), Demlik (*Çala "Çıldır-Kars"*).

CÜCÜR (İs.), Teneke idare lâmbası (İst. [Muh.]).

CÜRDEK (İs.), Su testisi (Mengeser "Doğubayazıt").

ÇALBARA (İs.), Tencere (Trabzon köyleri).

ÇALPARA (İs.), 1. Küçük tencere (Edirne; Trabzon) — 2. Büyük bakır sahan (Osmaneli "Bilecik").

ÇALMAÇ (Kastamonu, Koçhisarı Ilgaz, Çankırı) Süt sağmaya mahsus ağaçtan saplı kap. (L. 38.).

ÇAM (İs.), Çay bardağı (Yazılıköy "Emirdağı-Afyon").

ÇAMÇA (İs.), Ağaçtan yapılmış su kabı, maşraba (Kenger "Kula - Manisa"; Berendi "Ereğli - Konya") (Bak: Çamçak, çomça).

ÇAMUÇ (İs.), Kepçe: Çamucu yerine as! (İst. [Muh.]).

ÇANGA (İs.), 1. Bakraç, küçük bakraç, süt veya başka şey koymak için küçük el bakırı (Dikmer: "Biga-Çanakkale"; Konya; M. Kemalpaşa "Bursa"; Bozcaarmut "Bozöyük-Bilecik"; Deveçatağı "Kırklareli"; Pıradadı "Havsa-Edirne"; Çorlu "Tekirdağ"; Aslıhan teciği, Balıkesir).

ÇAMÇAK (Gaziantep) Şapşak. Su içilecek tahtadan yapılmış kap. (A. D.).

ÇANAK (Edirne) Ağzı geniş, kulpsuz, pişmiş toprak kap. (L.).

ÇANKA (İs.). Küçük bakır güğüm (Edirne; İst. [?]) (Bak: Çanga).

ÇAPÇAK (İs.), Maşrapa (Bozdoğan "Aydırın [Muh.]).

ÇAPÇAK (İs.), 1. Tahta maşrapa (Yayla "Kırklareli"; Gelibolu "Çanakkale"; Edirne; Adapazarı "Kocaeli"; Keskin "Ankara") (Bak: Çamçak) — 2. Ağzı açık fıçı (Argıthanı "Ilgın-Konya") — 3. Şıra süzmeğe yarıyan bir türlü aygıt (Burdur).

ÇARBAN, Ahırlardan saman getirmek için kullanılan özel sepetler (Erzurum).

ÇARHIŞİ, Bir bakır tencere nevi (Çankırı).

ÇARPALA (İs.), Ağzı geniş, altı dar tencere (Gümüşane).

ÇATAL, Ufak küp (Aksaray "Konya").

ÇATALCA (Ankara), Bazlama demiri. Bununla bazlamayı tandır içine salarak aleve tutarak kabartırlar. (A. D.).

ÇATRA, Sürahi şeklinde ağaçtan yapılmış su kabı (Anadolu?).

ÇAYNIK (İs.), Çaydanlık (İşkinazköy "Trabzon"; Çumra "Konya"; Gümüşane).

ÇAYKUŞ (İs.), Çaydanlık, demgeç, demlik (Zile "Tokat") (Bak: Çaycoş).

ÇEBRE (İs.), Turşu ve bilhassa üzüm turşusu için kullanılan üstü geniş, altı dar fıçı (Keskin "Ankara").

ÇEKECEN (Ankara köyleri), Patlıcan,

kabak, domates oymaya yarar aygıt. (A. D.).

ÇELK (İs.), Turşu kabı (İnebolu "Kastamonu").

ÇEMBERLİ (Orta Anadolu) Tahtadan yapılmış süt, yağ kabı. (A. D.).

ÇEMÇE (İs.), Kepçe (Aş taşınca çemçenin bahası sorulmaz: (Tokat; Harput "Elâzığ" Adıyaman, Besni, Kemaliye "Malatya"; Ahlat "Bitlis").

ÇENDERE (İs.), Su bardağı (Giresun).

ÇENEPE (İs.), Toprak güveç (Kırklareli [Muh.]).

ÇENGİL (İs.), Bakır kova (Adala "Salihli-Manisa").

ÇENGİL, Küçük su bakırı (C. A.).

ÇENTE (İs.), Çinko sahan ve tas kapağı (Ankara).

ÇENTİKLİ SAHAN (Çivril), Bakırdan kenarları tırtıllı sahan. (L. 84.).

ÇENTİ (İs.), Bir gözlü heybe (Giresun köyleri).

ÇEPİK (İs.), 1. Yemiş koymaya yarar sepet (Seyhan; Artvin "Çoruh"; Erzurum; Amasya; Van) — 2. Yünden örme patik (Konya) — 3. Gömleğin geniş ve uzun kolu (Malatya) (Bak: Salma) — 4. Çekirdek (Tekirdağ köyleri).

ÇEREPENE (İs.), İçinde ekmeğin pişirilen topraktan yapılmış tepsie benzer güveç, çanak (Erenköy "Çanakkale [Muh.]; Seyhan [Muh.]; İpsala, Edirne; Ağrakos "Suşehri-Sivas [Muh.]; Şebinkarahisar "Giresun"; İzmir [Muh.]; İst. [Muh.]).

ÇERETME (İs.), Topraktan yapılmış ekmeğin tepsisi (Şebinkarahisar "Giresun [Muh.]) (Bak: Çerepene).

ÇERHETUN (İs.), Bakırdan yapılmış uzun saplı, kepçe şeklinde kap, tas (Bitlis).

ÇERPİNE (Teke), Bir türlü bakır kap. (A. D.).

ÇERTME (İs.), Toprak tencere, güveç (Bulancak "Giresun").

ÇETENEK (İs.), 1. Ekmeğin koymaya mahsus sepet (Ayancık "Sinop"; Samsun) — 2. (S.) Güç okunan yazı: Kilise karanlık, incil çeteneğin, papas kör, kim okur, kim dinler (Konya).

ÇEVİRGE (Niğde) Saç üzerinde pişerken yufka ekmeğini çevirmeğe yarar değnek (A. D.).

ÇİFNİ (İs.), Ekmeğin tepsisi (İzmit "Kocaeli"; Bartın "Zonguldak").

ÇİNÇİ (İs.), Cam kap (Emirdağ "Afyon"; Sarıköy "Konya") (Bak: Çincik).

ÇİNÇİLBİ (İs.), Ufak su tası (Konya).

ÇİNGİL (İs.), 1. Küçük bakraç (Ceyhan, Kuzuculu, Dört Yol, Toprakkale, Osmaniye (Seyhan); Bakırdağı "Kayseri"; Tarsus, Mersin köyleri, Silifke, İçel; Temre "Kaş", Serik "Antalya"; Yeniköy "Ereğli-Konya"; Germencik "Aydınlı"; Yılanlı "Eğridir-Isparta"; Kars (Bak: Çitil, helke) — 2. Şip düştü de denilen kapı

mandalı (*Fenike "Antalya"*) — 3. Ağaç veya dağ doruğu (*Vezirköprü, Bafra "Samsun"*) — 4. Omuz (*Şekerobası "Maras"*) (*Bak: Çin, 1*).

ÇİNİ (*Çorum*) Ufak tepsi, sahan. (*A. D.*).

ÇİNLİK, ÇİNİLİK (*Tosya*) Mutfak içinde bulunan sergen (*A. D.*).

ÇİTMAN (*İs.*), Saplı süt kovası (*Yenice "Safranbolu-Zonguldak"*).

ÇİRENE (*İs.*), İçerisinde yemek pişirilen bir türlü toprak güveç (*Bayramiç "Çanakkale"*) (*Bak: Cirepenel*).

ÇİREPENE VE ÇİREPNE (*İs.*), Toprak güveç (*Çatalca, Sarıyer "İst."*).

ÇIKKIR (*İs.*), Ağaç gövdesinden oyulmuş su fıçısı (*Yazılıköy "Emirdağ-Afyon [Muh.]"*).

ÇINDIK (*İs.*), Ağız kapaklı bakır kap (*Karahalil "Uşak-Kütahya"*).

ÇINGİL (*Edirne, İbradı, Çingir (Niğde), Çingil (Sandıklı, Konya Ereğlisi)*) En ufak, kulplu bakır, helke. (*A. D.*).

ÇINGİR (*İs.*), 1. Sukovası (*Kars*) — 2. Büyük bakır kap (*Kaş "Antalya"*) — 3. Atmaca (*Kadirli "Seyhan"*).

ÇINIK (*İs.*), Büyük çorba tası (*Bandula "Kelkit-Gümüşane"*).

ÇINKİL (*İs.*), 1. (*Kütahya*) (*Bak: Çingil, 1*) — 2. Davarın südünü sağlamak için kullanılan küçük helke (*Sereflikoçhisar "Ankara"*).

ÇIRALIK (*İs.*), 1. (*Kolukisa "Konya"*) (*Bak: Çırakman, 1*) — 2. Tenekeden yapılmış idare lâmbası (*Gökçam "Sungurlu — Çorum"*) (*Bak: Çırakman, 2*).

ÇİTÇİTİ (*İs.*), 1. Ufak tabak, ufak kap, küçük iftar tabakları (*Tavlusun, Erkiilet, Hisarcık, Kayseri*) (*Bak: Nalbeki*) — 2. Fermüjep (*Gaziantep*) (*Bak: Çitçit, 1*).

ÇİTİRDİ, Ufak bakır sahan (*Kayseri*).

ÇİV (*İs.*), Yemek sinisi (*Musaustaoğlu "Devrek-Zonguldak"*).

ÇOÇA (*İs.*), Büyük kaşık, kepçe (*İçel*).

ÇOKAL VE ÇOKALCA, (*İs.*), İçine tereyağı konulan küçük çömlek (*Edirne*).

ÇOKALA (*Teke*) Topraktan yapılan güveç (*A. D.*).

ÇOKALI (*İs.*), Toprak tencere (*Alâiye, Antalya*).

COLU (*İs.*), Uzun saplı süzgeç (*Çankırı*).

ÇOMÇA (*İs.*), 1. Büyük ağaç kepçe (*Kozan, Kadirli, Seyhan; Tarsus, Mut, İçel; Karahöyük, Akviran, Konya; Manavgat, Serik "Antalya"; Senirkent, Uluborlu "Isparta"; Değirmendere, Narlıdere "İzmir"; Karataş "Dinar-Afyon"; Karakuzu "Manisa"; Samsun; Ankara; Merzifon "Amasya"*) — 2. Kırılarda pınarlardan sücmek için çamdan oyulmuş saplı su kabı, çömçe, şapşak, susak (*Gürcüköyü, Pazar, Ankara; Mâruf, Çankırı; Samsun"*).

ÇOMÇAK (*Afyonkarahisar*) Su içmeğe mahsus maşrapa, çamçak. (*A. D.*) (*Bak: çömçe, A. D.*).

ÇOMÇE (*İs.*), (*Yüreğil, Yeniköy "Kayseri"; Niksar "Tokat"*) (*Bak: Çomça, 2*).

ÇOMPAK (*İs.*), Yayık kolu, bişegi (*Başköy "Ankara"*) (*Bak: Bişek*).

ÇORMA, Büyük ağaç kaşık (*Anadolu?*).

ÇORTİK (*İs.*), Kepçe biçiminde su kabı (*Kemah "Erzincan"*).

ÇOTARA (*İs.*), Çamdan yapılmış testi, su kabı (*Çorak "Bolu"; Zonguldak*).

ÇOTUK (*İs.*), 1. Su bardağı (*Kırşehir*) — 2. Budaklı eğri ağaç (*Mâruf "Çankırı"*).

ÇOTRA, ÇOTURA (*Niğde*) Şarap kabı. (*A. D.*).

ÇOTURA (*İs.*), Ağaçtan yapılmış su testisi (*Bolu; Çankırı; Ankara; Muğla; İzmir; Seyhan; Edirne illeri*).

ÇÖMÇA, Kepçe (*C. A.*).

ÇÖMÇEK (*İs.*), 1. Ağaçtan oyularak yapılan su kabı (*Örencik "Bolu"; Ankara; Üçburgu, Karamusa "Devrek-Zonguldak"*) (*Bak: Çömçe, 2*).

ÇÖMÇE (*İs.*), 1. Tahta kepçe (*Yozgat; Gaziantep; Seyhan; Amasya; Konya; İçel; Muğla; Çorum illeri*) — 2. Büyük tahta kaşık (*Amasya*).

ÇÖMÇE (*İs.*), 1. Ağaç kepçe (*Kayseri; Büğdüz; "Çorum"; Van; Bitlis; Urfa; Adana; İçdecik ve Sancaklıboz "Manisa"; Çömelek "Mut-İçel"; Yozgat; Çanakkale; Edirne; Aziziye "Ereğli - Konya"; Gümüşane; Diyarbakır; Taşlıcağ "Ağrı"; Ereğli "Zonguldak"; Erzincan; Aydın; Sarayköy "Denizli"; Üçem "Bâlâ"; Ankara; Niğde; Balçova "İzmir"; Deretürbeli Alanya-Antalya"; Heniske "Amasya"; Hasançelebi "Malatya"; Çiçekdağ, Genezin "Avanos - Kırşehir"*) — 2. Ağaçtan yapılmış su testisi, maşrapa (*Çorum*) — 3. Büyük ağaç kaşık (*Kırşehir; Bozan "Tokat"; Boğazlıyan "Yozgat"; Develi "Kayseri"; Manavgat "Antalya"; Kilis "Gaziantep"*).

ÇÖMÇÜ (*İs.*), 1. Toprak su kabı (*Daday "Kastamonu"*) — 2. Küçük çömlek, küpecik (*Zeytinli, Burhaniye, Edremit "Balıkesir"; Alayunt, Kütahya*) — 3. Topraktan yapılmış kulpsuz büyük çömlek (*Çarşamba "Samsun"; Belenkebir "Manisa"; Balıkesir; Yukakayı "Eskişehir"*) — 4. Bakır su tası, maşrapa (*Bursa; Muğla*) — 5. Toprak ibrik (*Ankara*) — 6. Kepçe (*Çayhan "Çanakkale"; Arısama "Konya"*).

ÇÖNÇE (*İs.*), Kepçe, büyük tahta kaşık (*Kilis Gaziantep; Seyhan, (Bak: Çömçe, çömçek)*).

ÇÖTEN TAGAR (*İs.*), İçine sıra koyulan gömülü küp (*Zile "Tokat"*).

ÇÖTRE (*İs.*), Ağaçtan yapılmış su testisi (*Pazar "Kızılcahamam-Ankara"; Bartın "Zonguldak"*).

ÇÖTERE (*İs.*), Ağaç su bardağı, çömçe (*Bolu; Çerkeş "Çankırı"*).

ÇÖTÜRE (İs.), Emzikli çam su testisi (Kastamonu; Bolu; Zonguldak illeri).

ÇUĞLU (İs.), 1. Kepçe ağı (İnebolu "Kastamonu") — 2. Mısır saplarından yapılan yığın (İnebolu "Kastamonu").

ÇUKALA (İs.), Toprak tencere (Çanak-kale; Muğla).

ÇUMBUL (İs.), 1. Maşrapa (Enez "Keşan-Edirne") — 2. Yaban üzümü (Marmaris, Denizabat "Muğla").

ÇÜMÇE (İs.), Ağaç kepçe (Lâpseki "Çanakkale").

ÇÜVEN (İs.), Dibi yuvarlak kalın bakır tencere (Eskişehir).

DABACA (İs.), Dut ağacı dallarından veya kamıştan örülmüş yayvan bir türlü ekmek sepeti (Ankara |Bir Kıbrıslıdan|).

DABALAK (İs.), Büyük çömlek, küpecik (Höbek "Kayseri").

DABUŞ (İs.), Testi (Denizli) (Bak: Boduç, 1).

DAFA (İs.), Bardak (Bozüyük "Bilecik").

DAĞARCIK (Aalacahöyük) Kahve koya-maya mahsus deriden yapılmış kap. (L. 109).

DAĞAR (İs.), 1. Geniş ağızlı, topraktan yapılmış içine su, pekmez, ayran ve yoğurt gibi şeyler konulan bir çeşit küp (Yazı köyü "Burdur"; Isparta; Demirci "Manisa"; Emet "Kütahya"; Tire, Bergama, Torbalı, Ödemiş "İzmir"; Ermenak, Bozkır "Konya"; Sulu köyü "Tavaklı-Edirne") — 2. İçerisine ekmek, küllü su, turşu gibi şeyler konulan kap Isparta; Konya; Çini köyü "Akseki-Antalya"; Bozcaada Çanakkale) — 3. Hamur yuğurmak üzere topraktan yapılmış iki kollu bir çanak (Geyikli (?); Yiğitaliler "Bayramiç-Çanakkale") — 4. Çömlek (Balıkesir) — 5. Tabakhanelerde derileri ıslattıkları havuz (Denizli; İnegöl "Bursa"; Akşehir "Konya") — 6. Havuz (Zeytinli "Seyhan") — 7. Toprak mangal (Konya) — 8. Fincan yıkamaya yarayan telve çanağı (Satılmış köyü "Eskişehir") — 9. Dağarcık (İstanköy adası "İzmir") — 10. Çiçek saksısı (Gedelek "Orhangazi", Bursa).

DAHİN (İs.), Hububat ölççeğinin dörtte biri yerinde kullanılan tas (İlegöp "Uluborlu-Isparta") (Bak: Mucur, çanak).

DALAK HEYBESİ (İs.), Ufak heybe, terki heybesi (Höbek "Kayseri").

DAMANCAN (İs.), Keçi derisinden yapılmış azık dağarcığı (Bolu).

DARÇ (İs.), Teneke maşrapa (Konya).

DAVGANA (İs.), İnce, dar boğazlı, kulpsuz ve uzunca bir çeşit toprak testi (Söğüt "Bilecik"; Karapınar, Konya, Susırgırlık "Balıkesir"; Kastamonu).

DUBBE (İs.), 1. Kulplu ve ağız kapaklı bakırdan su kabı, su güğümü (Araköy "Şiran", Gümüşane; Kars; Tirebolu "Giresun"; Çakırköy "Kayseri"; Erzincan; Gâvurdağı (Cebeli-

bereket-Seyhan") (Bak: Depme) — 2. Bakırdan yapılmış yağ kabı (Dört debbe su getirttim: Şebinkarahisar "Giresun"; Kars köyü; "Niğde") — 3. Büyük fıçı (Trabzon).

DELİ BULU (İs.), İki kulplu büyük su testisi (Hüseyinli köyü "Şile-İstanbul").

DENDENE (İs.), Parçalanmış delik deşik olmuş çürük kaplar (Alanya "Antalya").

DELLE (İs.), Su güğümü (Erzurum ve çevresi).

DENDEN (İs.), 1. Küçük sahan (Kırkağaç "Manisa") — 2. Bir çeşit kır meyvası (İpsile "Hafik-Sivas").

DEPKİ (İs.), 1. Bakırdan yapılmış sürahi şeklinde bir kap: Depkideki süt dökülmüş (Ereğli "Bayındır-İzmir") — 2. Ağızdan dolma silâh (Cebelibereket "Seyhan").

DEPME (İs.), 1. Ağız geniş güğüm (Afyon; Samsun) (Bak: Depbe) — 2. Yünden dokunmuş elbiselik (Tavşanlı "Kütahya"; Efte "Amasya") — 3. Çuval (Divriği "Sivas") — 4. Altmış yetmişteneke buğday alan büyük çuval (Sivas) — 5. Kaynak (Bandırma "Balıkesir") — 6. Ağız dar tertî (Ordu) — 7. Bir çeşit yağ kabı (Kayseri).

DEST, Pekmez kazanı (Kayseri).

DIĞAN (İs.), Yağ tavası (Muğla; Denizli; Aydın; Konya; Antalya; A. Karahisar).

DIMBI (İs.), Üstü kesik honi biçiminde küçük yayık (Hamamözü "Gümüşhacıköy", Sarıköy "Merzifon-Amasya") (Bak: Dimbil).

DİMBİL (İs.), Küçük yayık (Eskice "Mecitözü-Çorum"; Vezirköprü "Samsun") (Bak: Dımbı).

DINGA (İs.), 1. Tek kulplu küçük testi (Balıkesir; Alibeyli "İzmir") — 2. Küçük çinko kap (Afyon) — 3. İki kulplu testi (Ayasköy "İzmir") — 4. Teneke maşrapa (İst [?] — 5. |S.| Ukalâ: Ne dınga adam her şeyden haberi var (Kütahya) — 6. |S.| Kel (Alibeyli "İzmir").

DİBELEK (İs.), 1. Bakır, bakraç (Antalya) — 2. Çömlek (Gödenne "Finike-Antalya") — 3. Sarmısak döğmek için kullanılan tahta havan (Beypazarı "Ankara").

DİKİLİ (İs.), Kevgir (Balıkesir).

DİKMEN ÇANAĞI, Bir nevi yemek tabağı. (A. D.).

DİNGA (İs.), Su maşrapası (Çandarlı "Bergama - İzmir").

DİNGİLLİ (İs.), Kapaklı sahan (Serpın köyü "Turhal - Tokat").

DİPSEK (İs.), Yayık kolu (Tafli köyü "Çarşamba - Samsun").

DİRGENDE (İs.), Yemek çatalı (Kaş "Antalya") (Bak: Dirgen, 2).

DİRVANA (İs.), 1. Küçük yayık (Samsun) — 2. Güvercin büyüklüğünde kurşuni bir çeşit muhacir kuş (Zigana "Toğrul-Gümüşane")

DOBUÇ (İs.), 1. Cam bardak (Trabzon) (Bak: Boduç, 1) — 2. |S.| Deyyus (Niksar "To-

kat") — 3. Ağaçtan yapılan ve suyu soğuk tutan kap (*Trabzon*).

DOLCA (*İs.*), 1. Su bardağı, maşrapa (*Kars; Nilüfer "Bursa"*) — 2. Kepçe (*Çankırı ve dolayı*).

DOMBU (*İs.*), Tahtadan yapılmış üstü kapalı üstüvane biçiminde olup bir delikle bir emziği bulunan su kabı (*Kastamonu; Sinop*).

DORAK (*Kültepe-Kayseri*) Yoğurt veya su süzmek için mesamatlı taştan yapılan aygıt. (*L. 91. dorak (Niğde)*) Yoğurdun suyunu süzmek için kullanılan taştan oyma, bir metre uzunlukta üstüvane kap (*A. D.*).

DÖKÜCÜ (*İs.*), Bakır ibrik (*Adana "Seyhan"*).

DÖLCEK (*İs.*), Derin yerlerden su almak, kuyulardan su çekmek üzere kullanılan ağaç veya bakırdan yapılmış kova (*Gümüşane; Erzincan*).

DÖLEKE (*İs.*), Büyük maşrapa (*Sivas*).

DÖĞECEK, Sarımsak döğeceği (*Ankara, Kültepe-Kayseri*) Ağaçtan sarımsak döğemeğe mahsus el, veya tokmağı bulunan aygıt. (*L.*) (*Bak: Düvecek (Bursa) Dibek. (L.)*).

DÖĞEÇ (*Çankırı, Gaziantep*), Döveç, (*Kırşehir*) Ağaçtan oyma döğecek aygıt (*A. D.*).  
DÖNDEREÇ (*Avşar*), Evirgeç, bişirgeç, bişleğeç, aktarak (*A. D.*).

DÖME (*İs.*), 1. Yayık: Döme ayranı iyidir (*İspir "Erzurum"*) — 2. Tepe, dağ tepesi: Şu dömeye çıkalım biraz hava alalım (*Cuma köyü "Boyabat - Sinop"*).

DÖNDÜRME (*İs.*), Büyük tepsi (*Edirne [Muh.]*).

DUBAÇ (*İs.*), Ağzı geniş su kabı (*Boyabat "Sinop"; İnebolu "Kastamonu"*).

DUĞRAN (*İs.*), Bir türlü toprak yayık (*Akseki "Antalya"*) (*Bak: Tufran*).

DULÇE (*İs.*), Kepçe (*Erzurum*).

DURAN (*İs.*), 1. Bir türlü toprak yayık (*Konya; Aksaray "Niğde"; Akseki "Antalya"*) (*Bak: Duğran, tufran*) — 2. Dağ yolu (*Kuşadası "İzmir"*).

DUVAK (*Kültepe-Kayseri*), Tandir kapağı. (*L. 59.*) Topraktan mamul tencere ve küp kapağı (*Niğde*), Tandirin üzerine kapatılan taş kapak. (*A. D.*).

DUNBUL (*İs.*), Külek, saplı yağ kutusu (*Kisenit "Feke-Seyhan"*).

DÜMBÜRDEK (*İs.*), Ağaçtan oyularak yapılan bir çeşit yayık (*B. Kızılcık "Göksün - Maraş"*).

DÜREN (*İs.*), 1. Süt sağmıya yarıyan bir çeşit ağaç kap, külek (*Üsküdar "İstanbul"*) — 2. (*Niğde*) — 3. Asma yapraklarına arız olan bir hastalık (*Bolvadin "Afyon"*).

DÜVEÇ (*İs.*), Yayık [aygıt anlamına] (*Malkara "Tekirdağ [Muh.]"*) (*Bak: Düvecek*).

DÜYÜM (*İs.*), Güğüm (*Erzincan*).

EKECİK (*İs.*), 1. Toprak tencere (*Genezin*

"*Avanos*", *Kırşehir; Sazlıca, Uluğaç "Niğde"; Balçova "İzmir"*) — 2. Reçel kavanozu (*Konya*).

EKMEK TANDIRI (*Kültepe-Kayseri*) Cidarlarına hamur yapıştırılarak ekmeğin pişirilen gömme ocak. Parçaları: yere gömülü tandir. *Duvak* adı verilen kapak, *kule, kuvle* adı verilen hava değili. *Hecirget*: tandir üzerinde yemek pişirilirken konan çapraz demir. (*L. 59*).

EKMEK KÜREĞİ (*Bilecik*), Ekmeğin fırında idare için halka şeklinde saplı aygıt. (*L. 62.*) tahta ekmeğin küreği. (*L.*).

EKMEK TAHTASI (*Çivril*), *Senit*. (*L. 65*). Yufka ekmeğin açmak için kullanılır. *Senit* bu vazifeyi görmekle beraber, aynı zamanda kıyma tahtasıdır.

EKSİMİŞ KAVANOZU (*Edirne*), Eksilmiş muhafazasına mahsus kavanoz. *Eksilmiş*: *ekşimik*, ekşi ayranın kaynatılmasından elde edilen yağsız peynir, veya çökelek.

ELCE, ELLİCE (*Ahlat*). Elice (*Orta Anadolu*) bir kulplu küçük tencere, tava. (*A. D.*).

ELEK, Un ve saire elemeğe mahsus aygıt. *Yoğun elek*: kaba elek. (*L. 103*). *İnce elek*. *Elekçi*: Elek yapıp satan.

ELÇEK (*İs.*), 1. Tencere (*Ağzıkaraça, Kozan "Seyhan"*) — 2. Çıkrık kolu (*Güllü "Boland-Denizli"*) (*Bak: Elcik, 5*).

ELDİĞANI (*İs.*), Küçük tava (*Başköy "İsparta"*).

ELİCE (*İs.*), 1. Tava (*Van; Seydin "Avanos-Kırşehir"*) — 2. Kazan: Elicemiz sizde mi? (*Şarkışla "Sivas"*).

ELTÜVİ (*İs.*), Yağ eritilen küçük el tavası (*Safranbolu "Zonguldak"*).

EL YASLAĞACI (*Kastamonu*), Bazlama tahtası. (*Bak: Yaslağaç. (L.)*).

ENTE (*İs.*), Kulpu kırık çömlek (*Saraycık "Konya"*).

ENSERAN (*Bursa*), ensıran (*Bilecik, Safranbolu*), *eysıran (Kırşehir, Ankara)*, *eyseran (Bolu) eğısıran (İsparta)*, *iskıran (Dinar) eysısıran (Kırşehir)*, *eyseren (İnegöl, Zonguldak)* teknedeki hamuru kazmaya yarıyan demir aygıt. Hamur kazıyacağı (*Gölpazarı-Bilecik*) (*L. 69*).

ERSİN (*Van, Çorum, Ahlat*), Hamur teknesini temizliyen, kazıyan demir âlet (*A. D.*).

ET TAHTASI (*Kastamonu*), Tahtadan et kıymaya mahsus kendinden kulplu aygıt. (*L. 67*).

EVRAĞAÇ (*Çorum, Avşar, Yozgat*), *Evreğaç, evreyeç (Çubuk)*, *evrecek (Çankırı)*, *evreç (Urfa)* saç üzerindeki yufkayı çevirmek için kullanılan aygıt. Tandirda ekmeğin yapılıırken ekmeğin çevirmeye yarar aygıt. *Bisleğaç, pişirgeç, pisi ağaç. (L. 68)*. Pelte pişirmek için demir aygıt. (*Kırşehir*) (*A. D.*).

EVSECEK (*İs.*), Hububatın taşlarını ayıklamakta kullanılan kestane ve budaksız ağaçlardan yapılmış az kenarlı tepsi (*Alucra, Bülbül*

"Şebinkarahisar - Giresun"; *Düzce; Berk köyü Bolu; Ünye "Ordu"* (Bak: *Evsecik, tepür*).

EVZİK (İs.), Çaydanlık (Niğde).

EYSERAN (Bolu) (Bak: *enseran. A. D.*).

FAR (İs.), Çamaşır kazanı (Yerköy "Yozgat").

FARAÇ (İs.), Mısır kavurmak için teneke-  
den yapılan tava; Faracı getir de mısır kavu-  
ralım (Akçapınar "Bursa [Muh.]").

FEDİRE (İs.), Tahta bakraç, külek (Has-  
köy "Edirne") (Bak: *Külek*).

FİRKİ (İs.), İçinde yemek yenen bakır  
küçük leğen (Ka'la "İncesu-Kayseri").

FIKA (İs.), 1. İki kulplu, ufak su testisi  
(Danışment, İbkaiye, Biga "Çanakkale") — 2.  
Kutu (Hüseyinli "Beykoz-İstanbul [?]").

FIKFIKI (İs.), Çam testisi (Ayaş "Anka-  
ra") (Bak: *Fıka*).

FIKI (İs.), Küçük tssti (Çavuş köyü "İne-  
göl "Bursa") (Bak: *Fıkfıki*).

FIKKA (İs.), Ufak kutu (Şile "İstanbul").  
(Bak: *Fıka, 2*).

FILİKA (İs.), İdare lâmbası (Ömerli  
"Ulukışla-Niğde").

FINCIK (Kadirli), Maşrapa.

FURUN, EKMEK FURUNU (Gölpazarı-  
Bilecik), (L. 6r).

FUTGA (İs.), Tencere (Sarayköy "Deniz-  
li").

FUTTU (İs.), 1. Topraktan yapılmış su  
maşrapası (Hadım "Konya") — 2. Küçük çöm-  
lek (Pirlerkondu "Hadım-Konya").

GALAZ (İs.), Deriden yapılma su kabı, bir  
çeşit matara (Maraş).

GANİK (İs.), Sürahi: Ganığın kapağı yok  
(Aydın) (Bak: *Ganete, 1*).

GARMA (?), Büyük tencere. (L. 79).

GELBERİ (Bursa), *Gelbere* (Kırkağaç-  
Manisa), Ateş çekmeğe yarıyan ucu eğri, ince  
ve uzun demir aygıt. (L.). Ateş, kül çekmeğe  
ve değirmende un çekmeğe mahsus aygıt.

GENİK, Sürahi (Seki yaylası "Isparta").

GERDELE (İs.), İçine süt sağılan, kova  
biçiminde tahta kap, külek (Şahin "Malkara-  
Tekirdağ").

GERGEDE (İs.), Büyük kazan (Gökköy  
"Reşadiye-Tokat").

GILGİL (Gaziantep), Boğazı uzun bir çe-  
şit kulpsuz desti, sürahi. (A. D.).

GINDİK (İs.), Ağzı dar küçük çömlek  
(Ahlat "Bitlis").

GIRMIÇYA (İs.), Boduç, küçük tssti (İs-  
haklı "Bolvadin-Afyon").

GIRGIRI (İs.), Ağzı dar testi: Şu gırgırığı  
çeşmeden doldur (Ayaş "Ankara").

GİLDEN (Fethiye), Su bardağı (A. D.).

GİRGE (İs.), 1. Büyük kazan (Tokat ve  
dolayı; Şebinkarahisar "Giresun"; Ağrakos "Su-  
şehir-Sivas"; Dişli "Bolvadin-Afyon") — 2.  
Binanın aşağı katı (Beypazarı "Ankara").

GÖBEKLİ TAS (Karahacılı), Kaidesinde  
göbek olan tas. Dua yazılı olanına şifa tası  
denir.

GÖPELİ (İs.), Küçük kazan (Develi  
"Kayseri") (Bak: *Köpeli*).

GÖPREÇ (İs.), Tereyağı çömleği (Kula  
"İzmir").

GÖVELEÇ (İs.), Büyük tahta kova (Araç  
"Kastamonu").

GÖVLEK (İs.), 1. Kova: Kuyudan bir  
gövek su çekiyor (Bolu) (Bak: *Güvlek, külek*)  
— 2. Kağrı tekerleğinin ortasında dönen ağaç  
(Aküren "Safranbolu-Zonguldak") (Bak: *Gö-  
velek*).

GUDURUÇ, Tencere şeklinde olan güveç  
(Erzurum).

GURDEZEN, Süt koymağa yarıyan leğen sek-  
linde toprak bir kap (Ahlat "Bitlis").

GURŞANE (Kastamonu), *kuşhane* (Erzu-  
rum), Kuşane adı verilen tencere (A. D.).

GÜBE (İs.), Testi (Balıkesir).

GÜBÜ (İs.), Süt çalkamak için kullanılan  
yayık (Edirne; Konya; Gâvurdağ "Celibere-  
ket-Seyhan"; Bursa [Muh.]).

GÜBÜREN (İs.), Boynu kopuk testi (Zey-  
ve "Çal-Denizli").

GÜDÜLEK (İs.), Ağzını kırmak suretiyle  
testiden yapılan küp (Çivril "Denizli").

GÜDÜLÜK (İs.), 1. Ağzı kırık testi (Bol-  
vadin "Afyon") — 2. Saklambaç ve fal oyunun-  
da ebelik: Ali tembildir, gayrı güdülükten çık-  
maz (İncesu "Kayseri").

GÜDÜRÜK (İs.), 1. Eski testi: Ahmet bir  
güdürük para bulmuş (Belanya "Muğla") (Bak:  
*Güdük*) — 2. Ağzı ve kulpu kırık testi: Testici  
testinin güdürüğünü kullanır (Akşehir, Konya).

GÜĞÜM (Malatya, İstanbul), Altı geniş,  
ağzı dar, saplı ve emzikli su nakline mahsus bar-  
ık kap. (L.). Trabzon'da buna *halastar* der-  
ler. (L.).

GÜLAPTAN, Ele gül suyu dökmek için kul-  
lanılan kap (Amasya).

GÜMLEK (İs.), Su kovası (Simav "Kütah-  
ya").

GÜMLÜ (İs.), Küçük küp (Zıvırık "Kon-  
ya"; Sandıklı "Afyon"; Güllü "Baldan-Denizli";  
Alanya "Antalya") (Konya, Isparta) Tek kulplu  
şişkince küçük küp, çömlek. (A. D.).

GÜMRÜ (İs.), Küçük küp (Dedeler (Ereğ-  
li - Konya)).

GÜVERE (İs.), Büyük su tulumu (Tırlar  
"Gaziantep").

GÜRBÜ (Kırkağaç), Topraktan yapılan  
küp. (A. D.).

GÜRİK (İs.), Küçük testi (Erzincan).

GÜRLEN (İs.), İki kulplu ağzı ve karnı  
geniş küçük küp (Marmaris "Muğla"; Yumrutaş  
"Acıpayam-Denizli").

GÜŞANE (Bolu), Kırşehir, Küçük ten-  
cere. (A. D.).

**GÜVLEK** (İs.), Tahtadan yapılmış su kabı (*Gerede, Bolu; Çerkeş, Eski çamlar güvlek* oldu: *Çankırı; Kastamonu; Konya; Malatya; Boyabat "Sinop"*) (Bak: *Çalmaç 3, çotra, dombu, külek*).

**GÜVEÇ** (Ankara), Pişmiş topraktan içinde yemek pişirilen veya kahve kavrulan kap. (L. 108.).

**HABENE** (İs.), Testi (*Bilecik; Kocaeli; Bursa; Ankara; Samsun; Amasya; Erzurum*).

**HAF** (İs.), 1. Göl (*Tosya "Kastamonu"*) — 2. Çeşme yalağı (*Akçakaya*).

**HALASTAR** (İs.), Çay demliğı, küçük güğüm (*Bursa köyleri; Tirebolu "Giresun"; Çarşamba, Balaç, Samsun; Ordu; Trabzon ve dolayısı; Rize; Amasya; Bahçe "Seyhan"; Sinop; Gümüşane*) (Bak: *Halastır*).

**HALKE** (İs.), Bakraç, güğüm (*Çankırı; Kütahya illeri*).

**HAMAM LEĞENİ** (Ankara). Bakırdan kalaylı ve hamamda yıkanmak için kullanılan dibi geniş, ağzı nisbeten darca kap. (L. 92.).

**HAMUR KAZIYACAĞI** (*Gölpazarı-Bilecik*), (Bak: *ensiran*, (L. 69.).

**HAMUR TAHTASI** (*Kültepe - Kayseri*), Kısa dört ayaklı veya ayaksız hamur açmaya mahsus tahta aygıt. *Yaslağaç (Kastamonu)*. (L. 65).

**HAMUR TEKNESİ** (*Çivril*), *Oyma hamur teknesi (Gölpazarı-Bilecik)*, *Oyma tekne (Bursa)*. İçinde hamur yoğurmaya yarıyan kulplu kulpsuz tekne. (L. 64.).

**HAMZAN** (İs.), Çirişle çapıttan yapılmış yağ kabı: Hamzanın yağı güzel olur (*Maraş; Gâvurdağ "Cebelibereket", Kadırlı "Adana-Seyhan"; Karadiken "Tarsus-İçel"; Pazarcık "Gaziantep"*).

**HANGİL** (İs.), Kova: Kız şu hangili kuyudan doldur da gel (*Adana; Malatya*) (Bak: *Hangil*).

**HANKİL** (*Malatya*), Bakırdan yapılan kap, bakraç. (A. D.).

**HANTA** (İs.), Yeğpare ağaçtan oyulmuş dört kulplu tekne (*Bozlar "Burdur"*).

**HAP GÖTÜREN** (İs.), Büyük yaba (*Ergine "Bakacak", Çağış "Balıkesir"*).

**HAPUŞA**(İs.), Maşrapa (*Yamanlardağı "İzmir"*).

**HAPZA** (İs.), Birkaç sene sürülmemiş tarla (*Ayaş "Ankara"*).

**HARAL** (İs.), Kıldan yapılmış büyük çuval (*Kayseri; Giresun; Gâvurdağı, Seyhan; Maraş; yozgat*).

**HARAMA** (İs.), Tencere (*Simav "Kütahya"*) (Bak: *Hereni*).

**HARANA** (İs.), 1. Tencere (*Yürükler, Kalanköy, Demirliarifler "Tavşanlı", Kütahya; Kula "Manisa"; Eğrigöz (?) ; Isparta; Denizli; Çamaltı, Bergama, Menemen, İzmir; Balıkesir; Serik "Antalya"*) (Bak: *Harama, harani, here-*

*ni*) — 2. Büyük kazan (*Urla "İzmir"; Bursa [Muh.]; Bıyıklı köyü "Tekirdağ [Muh.]"*) — 3. Küçük kazan (*Gökkaya "Turgutlu - Manisa"; Kastamonu; Reyhan "Bursa"*) (*Denizli, Menteşe*), *hereni*: (*Adana, Çankırı, Ankara, Kırşehir*) Toprak tencere (*Denizli*) Bakır tencere (*Denizli*) Büyük tencere (*Menteşe*) (A. D.). Bakır Kazanın küçüğü tencerenin büyüğü (A. D.).

**HARAR** (İs.), 1. Büyük kıl çuval (*Konya; İzmir; Denizli; Ankara; Amasya; Malatya*) — 2. Büyük sepet veya küfe (*Giresun*).

**HARBİ**, demir maşa. (L.).

**HAŞA** (İs.), 1. Büyük kıl çuval (*Gaziantep; Maraş; Kayseri; Konya*) — 2. Küllü su ile kaba kiri alınmış çamaşır (*Ordu; Giresun*).

**HAYRAT KAZANI**, İçinde yemek pişen gayet büyük kazan (*Çankırı*).

**HAVAN VE KOLU**, Madeni dibek. (L. 100).

**HECİRGET** (*Kültepe - Kayseri*), Yemek pişirilirken tava veya diğer bir kabı tutmak üzere tandır üstüne konan çapraz demir. (L. 59).

**HEDİRGEÇ** (*Elbistan, Develi - Kayseri, Şarkışla-Sivas, Kocaeli*), Tandır üstüne konan saçayağı. (S. D. 715). Karşılaştırır: *hecirget*.

**HEKE** (İs.), Süt sağmaya ve su kaymağa yarıyan bakır kap (*Şabanlı köyü "Karapınar - Konya"*) (Bak: *Helke*).

**HELEKE** (İs.), 1. *Teneke (Ankara)* — 2. Su bakracı, su kabı: Heleke ile çeşmeden su aldım (*Yozgat*) — 3. Kova (*Kayseri çevresi*) — 4. Düğün eğlencesi (*Seyitgazi "Eskişehir"*).

**HELEK** (Teke), bakraç. (A. D.).

**HELİKE** (İs.), Bakraç (*Göden "Finike-Antalya"*) (Bak: *Helke, 1*).

**HELİP** (İs.), Ağzı geniş sırlı küp (*Diyarbakır*).

**HELKE** (İs.), 1. Süt sağmaya yarıyan ve kuyudan su çekilen saçtan veya bakırdan yapılmış kova (*Kayseri; Isparta; Kırşehir; İzmir; Seyhan; Zonguldak; Ankara; Kocaeli; Bolu; Çorum; Kütahya; Sivas; Erzurum; Bolu; Afyon; Gümüşane; Aydın; Denizli; Sinop; İçel; Giresun; Çankırı; Konya; Manisa; Antalya; Bilecik; Bursa; Samsun; Malatya; Edirne*) (Bak: *Bedre, çalmaç 3, çingil 1, herke*) — 2. Ağaçtan oyulmuş su kabı (*Suşehri "Sivas"; Şebinkarahisar "Giresun"*) — 3. Hamur leyni (*Karkın [?]*).

**HELKEK** (İs.), Kova, bakraç (*Ayvalı köyü "Taşköprü", Kastamonu; Cuma köyü "Boyabat-Sinop"*) (Bak: *Helke 1, helki*).

**HELKER** (İs.), Çam gövdesinden oyulmuş yeğpare su kovası (*Bozlar köyü "Burdur"*)

**HELKİN** (İs.), Kazan veya tencere (*Küpel "Bünyan-Kayseri"; Genezin "Avanos-Kırşehir"*) (Bak: *Helgin*).

**HELVACI KAZANI** (*Bursa*), İçinde helva pişirilen kazan. (L.).

**HENKE** (İs.), Çinko kova (*Ş. Karahisar*).

HERECE (İs.), Yayık [aygıt] (*Dumlupınar "Çankırı"*).

HERENE (*Kültepe-Kayseri*), hereni (*Ankara, Adana, Kırşehir, Çankırı*), hervane (*Bursa*) seferi harani (*Çivril*), Küçük kazan, büyük tencere, kuzu tenvceresi, Bursa'da hervanenin küçüğüne kuşhane derler. (L.).

HERENİ (İs.), Küçük kazan (*Konya; Seyhan; Sinop; Çorum illeri*).

HERKEK (İs.), Bakraç (*Boyabat "Sinop"*).

HEVİK (İs.), 1. 18-20 kilo kadar akar alan küp (*Kayseri*) — 2. Küçük küp (*Küpelî, Habek "Kayseri"*).

HEVRÜK (İs.), Lâzımlık, oturak (*Kastamonu*).

HINAÇA (İs.), Küçük küp (*Holanta köyü "Sivrihisar-Eskişehir"*).

HIRÇA (İs.), Yayık [?] *Kemaliye "Malatya"*).

HIZMAN, İçi sırlı yağ küpü (*Kayseri*).

HİLLE (İs.), Leğen kadar kenarlı olan büyük kazan (*Urfa*).

HİNGİL, Su kovası (A. ?).

HİSAR TESTİSİ, Üç kuşaklı, karnında bağlaması olan ve oturakta duran büyük su testisi (A. D.).

HOPSAR (İs.), 1. İçinde yemek pişirilen çömlek (*Hamurcu "Kayseri"*) — 2. Uzun müddet ekilmemiş tarla (*Genezin "Avanos-Kırşehir"*) (Bak: *Hopsa, 2*).

HOPUCUK (İs.), İki kulplu çömlek (*Konya*).

HOŞAF KÂSESİ (*İstanbul*), Hoşaf içilen kâse. (L. 97.).

HÖMBÜL (İs.), Mısır kavurmağa yarıyan kap (*Karacabey "Bursa |Muh.|"*)

HUNU (İs.), Kutu: Şeker, kahve hunularını getir (*Hocaköyü "İnegöl-Bursa"*).

HÜDDÜ (İs.), Çömlek (*Kayapınar "Konya"*).

HÜLÜP (İs.), Toprak çanak (*Çermik "Diyarbakır"*).

İBRİK (*Edirne*), Pişmiş topraktan su kabı. (L. 92). Kulplu emzikli bakır, pirinç veya gümüşten su kabı. (L. 94).

İLİSTİR (İs.), 1. Kevgir (*Isparta; Ilgaz "Çankırı"; Keskin; Ağaeli "Kalecik", Ankara; Antalya; Merzifon "Amasya"; Başağrı "Mesudiye-Giresun"; Sivas; Kars; Ünye "Ordu"; Tokat; Denizli; Bolu; Emet, Kütahya; Konya; Trabzon; Gelenbe "Kırkağaç-Manisa"; Harput "Elâzığ"; Hacılar, Malatya; Çorum; Afyon; Niğde; Bornova "İzmir"; İnnö, Söğüt "Bilecik"; Şebinkarahisar "Giresun"; Gerze "Sinop"; Balaç "Samsun"*) (Bak: *Kemis*) — 2. El leğeni (*Deretürbeli "Alanya - Antalya"*) *Gaziantep, İlistir (Isparta, Kütahya, Afyon, Mecitözü, Bolu, Sandıklı)* Makarna süzmek için kullanılan bakırdan delikli kap. (A. D.).

İSLANGA (İs.), Tekne (*Safranbolu "Zonguldak"*).

ICIRIK (İs.), Yağ tavası (*Erzincan*).

KABICAK (İs.), İnce tahtadan yapılmış koni biçiminde kutu (*Kütahya*).

KAÇI (İs.), Kırık saksı (*Trabzon*).

KADDUS (İs.), Saçtan yapılmış kulplu su kabı (*Kilis "Gaziantep"*).

KADELE (*Van*), Küçük küp, küpecik (A. D.).

KALDIRIM (İs.), 1. Pekmez küpeciği (*Cemele "Kırşehir"*) — 2. Oda döşemesi (*Umurlu "Aydın"*) — 3. Raf (*Çal "Denizli"*) — 4. [S.] Büyükçe: Mehmetten biraz kaldırım (*Çivril "Denizli"*).

KADIZ (İs.), Büyük fıçı (*Karamehmet "Çorlu-Tekirdağ"*).

KADUS, Büyük bakır kova (A. ?).

KADUZ (İs.), Ağzı geniş, aşağısı dar büyük fıçı (*Edirne |Muh.|"*).

KAFAKA (İs.), Güğüm (*Sürmene "Trabzon"; Ağdar "Artvin-Çoruh"*) (Bak: *Kafuka*).

KAHVE DAĞARCIĞI, (Bak: *dağarcık. L. 109*).

KAHVE DAMLALIĞI (*Ankara*), Pişmiş topraktan üstü süzgeçli bir kap olup kahve fincanları yıkandıktan sonra silinmeden kenarına dizilirse kendi kendine kurur. (L. 109).

KAHVE GÜVEÇİ (*Ankara*), Pişmiş topraktan kahve kavurmaya mahsus kap. Kahve tavası. (L. 108).

KALAZ (İs.), Yolculukta kullanılan sahtiyandan yapılmış su kabı (*Önsen "Maraş"*).

KAMUS (İs.), 1. Kepçe (*Malatya ve çevresi*) — 2. Kevgir (*Harput ve dolayı*).

KANA (İs.), 1. Güğüm; sürahi (*Edirne; Trabzon*) — 2. Ağaçların kökünden çıkan piç (*Manisa ve dolayı*).

KANAMAZ (İs.), Kazandan su almak için kullanılan uzun saplı kepçe (*Burdur*).

KANAVAZ (İs.), Sapı bakır çömlek (*Hisarardı "Muğla"*).

KANATA (İs.), Maşrapa (*Bafra "Samsun"*).

KANETE (İs.), 1. Çinko maşrapa (*Bulancağ "Giresun"*) — 2. Üstü madeni kapaklı sürahi (*Aydıncık "Balıkesir"*).

KANGAY (İs.), Kazan (*Aydın*).

KANIK (İs.), Sürahi (*Milâs, Marmar'ın "Muğla"*).

KANVE (İs.), Halı modeli (*Eğridir, Isparta*).

KAPAKLI (*Kültepe-Kayseri*), Bakır lenger. (L. 82).

KAPIĞA (İs.), Güğüm (*Şebinkarahisar "Giresun"*).

KAPIRCAK (İs.), 1. Tahta kutu (*Büyükçekmece "İst. |Muh.|" ; Germiyan "Çorlu-Tekirdağ |Muh.|"*) — 2. Gelincik çiçeği (*Sarılar "İzmir"*).



**KAPLIK** (*Çankırı*), Mutfakta kap kaçak koymaya mahsus sergen. (L.).

**KARAS** (*İs.*), Büyük küp (*Başvartanik "Çemişgezek-Tunceli"*).

**KARAVANA** (*Kastamonu*) Bakırdan kalaylı yemek aktarılan kap. (L.).

**KAPRAN** (*İs.*), 1. Küçük kutu (*İlyas "Karamürsel-Kocaeli"*) — 2. Ağaç kovuğu (*Ortalık "Ayançık-Sinop"*).

**KARBAN** (*İs.*), 1. İçinde çamaşır ıslatılan tahta kova, (*Ayakkademirciler "Zonguldak"*) — 2. Cıvıvleri muhafaza için söğüt dalından yapılmış kubbemsi sepet (*Gebe Ereğli - Zonguldak*) — 3. Tahta kutu (*Kargı "Tosya-Kastamonu"*) — 4. El sepeti (*Bolu*).

**KÄSE**, Fayans hoşaf kabı. (L.).

**KAŞIK** (*İstanbul*), Musahipzade Celâl "Eski İstanbul" adlı eserinde kaşık çeşitlerine dair etraflı izahat verir. Yalnız kaşıktaki tenevvü Türk mutfağının çok ileri bir seviyede olduğuna tanıklık eder. Aynı zenginliği bakır eşyada da görmekteyiz. (L. 101, 102).

**KAŞIKLIK** (*Ankara*), İçine kaşıkları yerleştirip duvara asmaya mahsus tahtadan veya soyulmuş ağaç kabuğundan yapılmış aygıt. Bu bilhassa kavsara adı verilen inceltilmiş çam ağacından yapılır. (Not: kavsak (*Tire-İzmir*) mısır koçanı ve kabuğu, koçanı saran mısır yaprağı. (S. D. 852). (L.).

**KATANYA** (*İs.*), Tahtadan oyulmuş bir çeşit yemek kabı (*Urla "İzmir"*).

**KATIRENBİZ** (*İs.*), İçine peynir, domates salçası gib şeyler konulan ağız geniş tahta kavanoz (*Gaziantep*).

**KATIRENBİZ**, İçine domates pekmezi, yağlı şeyler konan ve el ile yapılmış olan ağız geniş, içi bol cam kavanoz (*Gaziantep*).

**KATNERİ** (*İs.*), Büyük kazan (*Hemşin köyleri "Rize"*).

**KATRAN ÇÖMLEĞİ**, (*Bak: Çömlek. L. 74*).

**KAV** (*İs.*), 1. Çanak, çömlek işlerinde kullanılan sarı veya kırmızı toprak (*Kargın, Erzurum; Beşikdağ [?]; Köy, Kars; Cencige "Erzincan"; Kitre "Bayburt-Gümüşane"*).

**KAVANA** (*İs.*), 1. Ağaçtan yapılmış küçük yağ kabı (*Kilat "Trabzon"; Gümüşane*) — 2. Litre (*Cebel "Eğridir-Isparta"*) — 3. Bir litrelik porselen veya teneke maşrapa (*Cebel. Isparta*) — 4. Tahta tekne (*Aybastı "Ordu"*).

**KAVANOZ** (*Edirne*), Pişmiş topraktan boyunlu, kulplu ve kulpsuz derince kap. *Ekşimış kavanozu, reçel kavanozu*. (L. 80).

**KAVSALA** (*Kastamonu*), Çam kabuğundan yapılmış dörtköşe ve kapaklı çamaşır sepeti. (L. 104).

**KAVŞARA** (*Ankara*), İnceltilmiş çam yon gası olup bununla kaşıklık yapılır. (L.).

**KAVURCAK** (*İs.*), Tava (*Akhisar "Manisa"*).

**KAVURGEÇ** (*İs.*), 1. Mısır patlatmağa mahsus tel elektrik veya tava (*Cide "Kastamonu"*) — 2. Kahve tavası (*Gemlik "Bursa"*).

**KAYMATLI** (*İs.*), Bakırdan yapılan küçük kazan (*Banus köyü "Eğridir-Isparta"*).

**KAYNAKMA** (*İs.*), Küçük kazan (*Düğrek "Muğla"*).

**KAYNATMA** (*İs.*), Su ısıtmağa mahsus kulpsuz küçük kazan (*Bodrum, Ahiköy, Milâs "Muğla"*).

**KAZAN**, (*Bak: helvacı kazanı. (L.)*).

**KAZANÇE** (*İs.*), Yağ tavası (*Çumra "Konya"*).

**KAZGIÇ** (*İs.*), Tandıra yapıştırılan ekmeklerin zor çıkanlarını kolaylıkla almak için ekmek ile tandır arasına sokulan bir âlet (*Güvenç "Konya"*).

**KAZIYACAK**, (*Bak: Hamur kazıyacağı, ensiran. (L.69)*).

**KAZZİK** (*İs.*), Küçük kazan (*Malatya*).

**KEFETİRE** (*İs.*), Sebze yıkamağa mahsus delikli bir kap (*Boğazköy "Çatalca-İst."*).

**KELESEN** (*İs.*), Tekne: Gelesende çamaşır yıkanır (*Afyon*).

**KELTER** (*İs.*), Küfe, sepet (*Kütahya ve çevresi; Kadıköy "Sarayköy - Denizli"; Armutlu "Kemalpaşa", Menemen, Bayındır "İzmir"; Manisa; Banus "Eğridir", Keçiborlu "Isparta"; Sandıklı "Afyon"*) (*Bak: Sele*).

**KEMİS** (*Malatya, Kütahya*), Bakır büyük süzgeç. (A. D.).

**KEMİŞ** (*İs.*), Kevgir (*Zile "Develi-Kayseri"*).

**KENE** (*Muğla*), Büyük testi (A. D.).

**KENNE** (*İs.*), Testi (*Gaziantep; Bursa [Muh.]*).

**KENNİP** (*İs.*), 1. Tahtadan yapılmış su tası (*Nizip "Gaziantep"*) — 2. Bir kilo kadar alan tahta çömlek (*Bayramhacı "Kayseri"*) — 3. Tahtadan yapılmış un kutusu (*Küpeli "Bünyan-Kayseri"*).

**KEPÇE**, Süzmeğe, yemek karıştırmağa veya almaya mahsus bir mutfak aygıtı olup göreceği vazifeye göre bakırdan veya ağaçtan olur. *kevgir kepçe, süzgeçli kepçe, tarhana kepçesi*. (L.).

**KERAZ** (*İs.*), Toprak testi (*Elâzığ; Urfa*).

**KEREZ** (*İs.*), Testi (*Harput, Çemişgezek "Tunceli"; Şaphane "Gediz-Kütahya"; Diyarbakır*).

**KERDEL** (*İs.*), Yarım fıçı biçiminde tahta kova (*Bergama "İzmir"*) (*Orta Anadolu*) Kova cinsinden bir su kabı.

**KEPİ** (*Çivril*), Tutağaç. Bezden yapılmış tencereyi ateşten indirmeye mahsus nesne. (L. 90).

**KERELE** (*Yozgat*), Sığır hayvanlarının mayısından yapılan üstüvane şeklinde kap. (A. D.).

KERKÜR (İs.), Ağaçtan yapılmış saplı su kabı (Elmalı "Antalya")

KERNABA (İs.), Kulplu maşrapa (Petürge "Malatya").

KERNEP (İs.), 1. Tahta külek: Pınardan bir kerpem su getir (Basak "Hekimhan - Malatya") — 2. Su kabağı (Antakya "Hatay"; Seyhan).

KERNİP (Kırşehir, Yozgat, Maraş), Kulplu ufak yağ küleği. Su tası (A. D.).

KEROS (İs.), 1. Topraktan yapılan çanak, küp (Narman "Tortum - Erzurum") — 2. Tandır yapılırken çamurun birbirine yapışmaması için kullanılan tahta âlet (Narman "Tortum - Erzurum").

KEŞEN (İs.), 1. Tırmık (Edirne; Gerze, Ayancık, Sinop) — 2. Boz renkli toprak (Çumra, Taşağıl, Ereğli "Konya") — 3. Su kovası (Gaziantep) — 4. Azmış ve yayılmış yara (Kastamonu).

KEŞK (İs.), Leyen (Erkilet "Kayseri").

KEVGİR (Sandıklı, Kırşehir, Niğde, Ankara), kevgür (Bolu), Ufak kulplu, ufak delikli süzgeç olup pilâv, makarna gibi yemekleri karıştırmak ve kurtarmak için kullanılır. (L. 88).

KEVKİ (İs.), Su kabağından yapılan tas, çömçe (Mut "İçel"; Yeniköy "Ceyhan-Seyhan") (Bak: Kernip, susak).

KIDI (İs.), Topraktan yapılmış küçük süt kabı, (Kaymaz "Sivrihisar-Eskişehir").

KILDEN, Tas şeklinde olan güveç (Erzurum).

KILTİMA (İs.), Toprak yayık (Osmancık "Çorum"; Heris "Tokat").

KINA TASI, Gelin ve güveye kına yakmak için kullanılan tas. (Sivas).

KIPRA (İs.), İki kulplu testi (Söğüt "Bilecik").

KIRÇAK (İs.), 1. Dibi dar, üstü geniş su fıçısı (Koruköy; Silivri "Yalova", "İst. |Muh. |; Çeşme "İzmir") — 2. Fıçı (Korucu köy "Edirne").

KIRMA (Kırkağaç), Bakırdan yapılan kaplı sahan (A. D.).

KIRMITÇA, KIRMIÇÇA (Orta Anadolu), Topraktan yapılan harareti saklıyan, testiden küçük kulpsuz bardak. (A. D.).

KIRMIÇCI, Emziksiz su testisi, su küpü (Kayseri).

KIVICIK (İs.), Peynir yapmak için süt pişirilirken kazanın dibine yapışan kısım (Çayhan "Ereğli-Konya").

KIVRIK [S.], 1. Buruşuk, kıvrılmış (Akköy "Söğüt-Bilecik") — 2. (İs.) Çömlek, tencere (Bağarası "Söke-Aydın (yürükler)"; Küçükbahçe "İzmir") — 3. (İs.) Kulplu testi (İstanköy adası "İzmir |Muh. |") — 4. (İs.) Yılan (Edirne).

KIYIKLI, Tepsisi.

KIYILI (İs.), Börek tepsisi (İzmir; Aydın; Gümüşane; Trabzon).

KIYILI (İs.), Tencereden biraz büyük olan kazan (Doğanbeyli "Seyhan").

KIYIŞLI (Gökçeler köyü), Sini (A. D.).

KIYILIKLI (İs.), Kenarlı tepsi (Ereğli "Zonguldak").

KIYMA TAHTASI (Ankara), Künde, sinit. (L. 66).

KİDİS, Toprak su kabı (Kayseri).

KİLİK, Karavana (Kayseri).

KİLDEN (Antalya), Bakırdan yapılan su tası. (A. D.).

KİLSENCE (İs.), Lif, tarak, kese v. s. hammam levazımının konup taşındığı, dibi süzgeçli kap (Erzincan) (Bak: Kildan).

KİPİRLİ (S.), Kenarı kırtıklı, dişli sahan (Kadınhanı "Burdur").

KİRTİKLİ (İs.), Kenarı tırtıklı kap (Adana "Seyhan").

KİSMEK (İs.), Varil, fıçı: Bir kismek çimento aldım (Mersin "İçel").

KİLTENE (İs.), Tencere (İncirgediği "Karaaisalı - Seyhan").

KOÇ KULAK (İs.), İki kulplu küçük küp (Giresun).

KOKRAMA (Menteşe), Testi, su kabı. (A. D.).

KOLOMAN (İs.), Pekmez koymağa yarar büyük küp (İslâhiye "Rize").

KÖFÜK (İs.), 1. Killi, yumuşak taş (Gülner "Afyon") (Bak: Köfeke) — 2. (S.) Boş: Köfük fıçı (Türkeli "Ayancık-Sinop").

KÖKE (İs.), 1. Toprak tencere, güveç (Gökarmara "Akhisar-Manisa") — 2. Silisli, kumlu taş (Kızıldere "Kütahya") — 3. İki metre derinlikten çıkan toprak (Balıkesir).

KÖMBEÇ (Manisa), Su testisi (A. D.).

KÖPEÇ (Denizli), İçerisine pekmez konan, iki saplı onbeş okka kadar su alan testi (A. D.).

KÖRLEK (Teke), Testi (A. D.).

KÖPELİ (İs.), Küçük kazan (Develi "Kayseri") (Bak: Göpeli).

KÖVKEK (İs.), Çamdan oyulmuş emzikli su kabı (Kastamonu).

KÖZE (İs.), Su testisi (Çatalca "İst.").

KÖZ TAVASI (Gaziantep), Ateş küreği. (A. D.).

KUDEYT (İs.), Kova (Keskin "Ankara").

KUDUL (İs.), Ufak toprak güveç (Erzurum).

KUKMA (İs.), Güğüm (Boyabat "Sinop"; Mapavri "Rize").

KUKMA (İs.), Güğüm (Boyabat "Sinop").

KULAKLI (İs.), 1. Büyük bakır kazan (Pazarköy "Eğridir-Isparta").

KULKUL (İs.), Sürahi büyüklüğündeki testi (Hacıömer köyü "Şebinkarahisar - Giresun").

KUMAN (İs.), İbrik (Bursa [Muh.]; İst. [Muh.]; Alâiye "Antalya"; Iğın "Konya").

KUMBURÇA (İs.), Sefertası (Salâtin "Tire-İzmir").

KUNGULA, Böndinin küçüğü (A. D.).

KUNGULU (İs.), Küçük testi (Türkşerefli "Haymana-Ankara").

KUPA, Bardak (Acıpayam "Denizli").

KUPELİ (Karahacılı), Kazan. (L.).

KURU KATIK ÇÖMLEĞİ (Edirne) (Bak: Çömlek. (L. 74).

KURDEZEN (İs.), Yoğurt kurusunu, yani kurutu ezmek için kullanılan kap (Bitlis).

KUŞAKLI (Avanos), Boğazı kısa küpün ufağı. (A. D.).

KUŞAKLI (İs.), Küçük küp (Genezin "Avanos-Kırşehir").

KUŞANE, Ufak tencere (Çorum) Kuşane (Yozgat, Bursa, Güney Anadolu), Ufak bakır tencere.

KUVLE, KULE, Ekmek tandırında ateşin olduğu yere hava sevk eden mecra. (L. 59).

KUYRUKLU (Karahacılı - Haremeyn aşireti, Türkmen), Tencere. (L.).

KUZU TENCERESİ, Bütün kuzu pişirmek için kullanılan kap (Ankara).

KUZU LENGERİ (Edirne), Kuzu aktarılan büyük ve kapaklı lenger. Bakırdan. (L. 82).

KÜFLEK (İs.), Kuyulardan su çekmeğe yarayan ağaç kova (Alanas "Samsun").

KÜLEK (İs.), Yağ, yoğurt, süt gibi şeyleri koymak üzere tahtadan yapılmış üstüvanı kap. (G. A.).

KÜLLÜ (İs.), Küçük küp (Honaz, Denizli).

KÜLLÜ (İs.), 1. Su küpü (Bor "Niğde"; Denizli) (Bak: Dağar, 1) — 2. Gaz tenekesi (Derbent, Güney "Alaşehir-Manisa") — 3. Büyük testi (Niğde).

KÜLTEK (İs.), Topraktan yapılmış yağ kabı (Kaleyaka "Perşembe-Ordu").

KÜMBET (İs.), 1. Söbü biçiminde örülmüş sepet ki altında yemek saklanır (Adana "Seyhan") — 2. İçi tuğlalı soba (Bursa; Kiraz "İzmir"; Naip "Tekirdağ [Muh.]; Ankara [Muh.]) — 3. Topraktan yapılmış soba (Suluca "Lâpseki-Çanakale [Muh.]; Yenice "Karacabey-Bursa"; Balıkesir [Muh.]; Vezirköprü "Samsun") — 4. Ocak (Kastamonu) — 5. Tepecik (Atlas "Sivrihisar - Eskişehir").

KÜMLÜ (Alanya), Sırlı yağ testisi (A. D.).

KÜMBÜ (İs.), Büyük testi (Safranbolu "Zonguldak").

KÜMRÜ (İs.), Topraktan yapılmış, kulpsuz testi (Banus "Eğirdir-Isparta").

KÜNDE (İlgaz), Et kıyılan tahta. Kıyma tahtası = Peş tahtası (Ardahan). (A. D.).

KÜNET (İs.), 1. Ekmek tepsisi (Merzifon "Amasya") — 2. (S.) Asılsız, boş şey (Gölköy "Reşadiye-Tokat").

KÜPECİK (İs.), Küçük küp, çömlek (An-

kara; Niğde; Afyon; Kırşehir illeri) (Bak: Güdrük) (Ankara, Kırşehir, Afyon, Kütahya Çankırı). Küpecük (Bolu) Yağ konan ufak küp. (A. D.).

KÜPEÇ (İs.), Küçük küp (İzmir; Çal "Acıpayam - Denizli") (Bak: Küpecik, güdrük).

KÜPEÇ (İs.), Topraktan yapılmış, kavanoz biçiminde, küçük küp (Boldan, Denizli).

KÜPELİ (İs.), Kulplu kazan (Adana "Seyhan"; Çataloluk "Develi-Kayseri"; Keskin, Büyükağaç "Bâlâ-Ankara").

KÜPÜÇ (İs.), Maşrapa (Alâiye "Antalya").

KÜREK: Ekmek küreği (L.), demir kürek = Fırın küreği. (L. 62). Simitçi küreği. (Göynük), Ağaçtan ve yassı aygıt. (L.).

KÜRZE (İs.), Çamdan oyulmuş testi (Şebinkarahisar "Giresun") (Bak: Senek).

KÜZE (İs.), Çam ağacından yapılmış su kabı, testi (Erzurum; Bursa; Kars; Gümüşane; Seyhan; Tokat; Amasya; Diyarbakır köyleri).

LADES ELEK (Niğde), Tülbenkten elek. (A. D.).

LEĞEN İBRİK, El yıkamaya mahsus kaplar olup kulplu ve akıtacaklı ibriğin altında leğen bulunur. (L. 92).

LEĞENÇE (Kültepe - Kayseri, Malatya), Ağız ile dibi bir, içine yemek konan ve büyüklerinde hamur yoğurulan kap. (L.).

LEMBEKİ (Van), Lengeriye benzer yayvan ve küçük bakır tabak. (A. D.).

LENGER (Bursa, Ürgüp, Çerkeş, Avşar, Dinar), lengeri (Niğde), Büyük bakır sahan, yemek kabı. (A. D.) Ortası çukurca kenarsız yayvan bakır kap ki, içine pilâv gibi susuz yemekler konur. Kuzu lengeri: (L.).

LEPİRLEK, Ağız geniş testi (Seki yaylâsi "Isparta").

LOLU (Bolu), Küçük küp. (A. Dê).

LÖK, 1 — Testilerdeki çatlakları kapamak için halk tarafından yapılan madde (Acıpayam "Denizli"); 2 — Yumurta akı (Seki yaylâsi "Isparta").

LÖKLEMEK (F.), Çatlak kapları yumurta akı ve kireçten mürekkep macunla yapıştırmak (Kınık "Fethiye-Muğla").

MABLAĞ (Kırşehir), Ateş küreği (A. D.). MADRAN (Muğla), Su bardağı (S. D. 1032).

MALAZIR (İs.), Ufak bakır kap, sahan. (Yukarıkaşıkara "Yalvaç - Isparta"; Tokuşlar "Sincanlı-Afyon").

MALHAZIR (Niğde), malazır (Isparta, Afyon) Lengerinin küçüğü. (A. D.). Ufak bakır kap, sahan. (S. D. 1032).

MANCULUK (İs.), Hereni de denilen öyüç bakır kap. (Çeltikçi "İnegöl-Bursa").

MANDALA (İs.), Saksı (Göden "Finike-Antalya").

MAROL (*Başköy-Ankara*), Yoğurt biriktirmeye yarayan ağaçtan yapma, silindirik biçiminde kap. (S. D. 1040).

MASAF, Küçük sepet (*Mecitözü, Merzifon, Çorum*), Sofra tepsisi, küçük bakır sini. (A. D.).

MAŞRABA (*Bursa, İstanbul*), Su aktarmaya veya içmeye mahsus kulplu kap. Ekseleliya madenden yapılır. (L.).

MATRA (*Kastamonu, Edirne*), Ağaç ve madenden içine mayi koymaya mahsus kap. (L. 85).

MAYA TEKNESİ (*Ankara*), Ağaçtan oyulmuş, saplı bir nevi yalakçıktır. İçinde maya hazırlanır. (L.).

MELEZİR (*İs.*), Sahan, kap (*Gerede "Bolu"*).

MERDANE (*Bolu, Ankara, Hamuru*), açmak için kısa, yoğun oklava. (A. D.).

MERTEBANİ (*Diyarbakır, Afyon, Antalya*), Pilav aktarmak için büyük bakır tabak. (A. D.).

MESGİ (*İs.*), Maşrapa (*Dadya "Muğla"*).

MEYVE KÜFESİ, (*Bak: Küfe*). (L. 104).

MEZGİÇ (*İs.*), İki kulplu ve karnı geniş çömlek (*Ürgüp "Kayseri"*) (*Bak: Gebece*).

MİNİT (*Alanya, Teke*), *Miniget (Teke) mineyet (Isparta, Balıkesir), pinet (Göynük)* fırına götürmek üzere içine ekmek hamuru konan göz göz uzun tekne. (L.).

MİREN (*İs.*), Küçük testi (*Paşaköy "İpsala-Edirne"*; *Geyve "Kocaeli"*; *Ankara (Bak: Mirimen)*).

MİRİMEN (*İs.*), İki kulplu küçük testi (*Kumarlar "Bayramiç-Çanakkale"*).

MUTKA (*İs.*), Ayran ve yağ çıkarılan yayık (*Bolayır "Çanakkale"*; *Ayran, Bakırköy "Gelibolu-Çanakkale [Muh.]"*).

MUTLAK (*Ankara*), Mutfak, mutbah. (A. D.).

MUTUN (*İs.*), Yayık, göbü (*Çanakkale [Muh.]*; *Çengiler [Muh.]*; *Yeniköy "Tekirdağ [Muh.]"*).

MÜCVER TAVASI (*Bursa*), İçinde gözleri olan saplı tava. (L. 85).

NAKKAL, Buğday saplarından örülen değirmi ekmek sepeti (G. A.).

NALBEKİ (*Konya nelbeki (Teke), Isparta, Yozgat*), Ufak sahan. Meze kabı. Reçel, peynir gibi şeyler kabı. (A. D.).

NALBIŞA, Teneke su tası (*Çivril "Denizli"*).

NEHRE (*İs.*), Topraktan yapılmış, iki tarafı kapalı bir küpten ibaret yayık (*Bitlis, Ahlat; Çankırı; Tutak "Ağrı" (Bak: Nekre)*).

NEKRE (*İs.*), Yayık (*Diyarbakır (Bak: Nehre)*).

NELBEĞİ (*İs.*), İçi düz sahan (*Tasköy "Bafra-Samsun"*).

NOLU (*Niğde, Bolu*), Küçük küp. (A. D.).

NÜMETE (*İs.*), Küçük testi (*Gürnes "Akşehir-Konya"*).

OLDAN (*İs.*), 1. Büyük çorba tası, karavana (*Elbeyli, Kırstan "İznik, Bursa"; Balıkesir*) — 2. Küçük toprak çanak (*Yığıtaliler "Bayramiç, Çanakkale"*).

ÖLBE (*İs.*), 1. Süt veya yoğurt konulan küleğin küçüğü (*Süksün, Hamurcu "İncesu-Kayseri"*) 2. Bir çeşit buğday ölçüğü (*Kemaliye "Malatya"*).

ÖSELEK (*İs.*), Çinko ibrik (*Kadınhanı "Konya"*).

ÖSKÜRE (*İs.*), Çorba tası (*Amasya*).

ÖSLE (*İs.*), Kiremit altı tahtası (*Ömerli "İznik-Bursa"*).

ÖTLESİ (*İs.*), (*Hisarönü "Zonguldak"*). (*Bak: Ötsevi, ötlensi*).

ÖYLEK (*İs.*), Bakır kap: Bir öylek su çekiver (*Bolu*).

ÖZLÜK, Küçük çömlek (*Niğde ve yöresi*).

ÖZÜK (*İs.*), İçi yeşil sırlı küçük çömlek (*Kayseri (Bak: Özlük, 1)*).

PAÇ (*İs.*), Ütü bezini ıslatmak için içine su konulan maşrapa (*Hacıkasım "Bayramiç - Çanakkale"*).

PARHA (*İs.*), Kazan (*Erzurum*).

PENTER (*İs.*), Küçük su testisi (*Hayrabolu, Karacakılavuz, Mürefte "Tekirdağ [Muh.]"; Gaziantep; Ortaca [?]; Vize, Lüleburgaz, Kırklareli; Gelibolu, Çanakkale; Harala "İpsala-Edirne"*).

PEŞ TAHTASI (*Ardahan (Bak: künde (A. D.)*).

PİL (*İs.*), Ağız geniş küp (*Zeytinli "Artvin-Çoruh"*).

PİLEK (*İs.*), Mısır ekmeğini pişirmeğe yarayan toprak kap (*Bursa*).

PİLİK (*İs.*), Ekmek pişirmek için yapılmış oyuk taş (*Mustafakemalpaşa "Bursa"*).

PİNİT (*Göynük*), (*Bak: Minet, mineyet*). (A. D. L. 62).

PİTEK (*İs.*), 1. Pişirilmemiş toprak kap (*Konya (Bak: Saron)*) — 2. Çamurdan yapılmış buğday anbarı (*Gödene "Konya"*).

PIRANİK, Sac'ın küçüğü (G. A.).

PISTİL (*İs.*), İki okka kadar peynir alan küçük tulum: Bir pıstıl peynir aldım (*Erzincan*).

REÇEL ÇÖMLEĞİ: (*Bak: Çömlek*). (L. 74). Reçel kavanozu: (*Bak: Kavanoz*). (L. 80).

RENDE (*Bursa*), Mutfakta havuç, soğan v. s. rendelemeye mahsus aygıt. (L.).

SAC, Şebit pişirmeğe mahsus madeni sac. (*Bak: Akıtma sacı*). (L.).

SACEŞ (*Altıntaş - Kütahya*), Saçayığı. (S. D. 1176).

SAFA (*Atabey - Isparta, Muradlı - Çorlu, Tekirdağ, Bozöyük - Bilecik*), Topraktan yapılmış su kabı. (S. D. 1178).

SAĞACA (*Bahçe - Seyhan*), Ekmek pişirmeye mahsus sac. (S. D. 1178). Sağacak (*Yamanlar Yürükleri-İzmir*), Sacayağı (S. D. 1178.)

SAĞACAK (*Eyim-Kayseri, Bitlis*), Süt veya yoğurt kabı. (S. D.).

SAĞRAK (*Giresun, Samsun*), Ağaç kapaklı yağ kutusu. (S. D. 1179).

SAĞNIÇ (*İs.*), İçine süt sağılan kap (*Kütahya*).

SAHAK (*İs.*), Ağaçtan oyulmuş büyük testi (*Yozgat (Bak: Senek, çotra)*).

SAHAN, Yemek aktarmaya mahsus madeni, yassı kap. (*Bak: Çentikli sahan, kirpikli sahan, yumurta sahanı. (L. 84)*).

SAHARIÇ VE SUHARIÇ (*İs.*), Yağ tavası (*Samsun*).

SAKAĞO (*Mesudiye - Giresun*), Sakağu (*Erzincan*), Sakağul (*Tokat*), Çalı süpürgesi. (S. D.).

SAKANA (*Bursa*), Havan (S. D. 1180).

SAKKU (*Erzincan*), Kahve dibegi. (S. D. 1181).

SALGI (*Çarşamba - Samsun*), Havan eli, tokmak. (S. D. 1183).

SALKU (*Giresun*), Ağaçtan yapılmış havan eli. (S. D. 1184).

SALU (*İzmir*), Su kabı, maşrapa. (S. D. 1186).

SALUÇ (*Ulukışla-Niğde*), Evlerde kullanılan et bıçağı. (S. D. 1186).

SANIÇ (*Tavşanlı-Kütahya*), Köy kadınlarının içine süt sağdıkları kap. (1189).

SANIÇ (*İs.*), Köy kadınlarının içine süt sağdıkları kap (*Maymul "Tavşanlı-Kütahya"*).

SANIT (*Cide-Kastamonu, Ulus-Safranbolu*), Yufka tahtası. (S. D. 1189).

SAPLI (*Ankara*), Pekmez almak için kullanılan madeni ve saplı büyük çömçe. (L. 75).

SAPILCA (*Kars*), Tava. (S. D. 1190).

SAPLAK (*Saiteli - Konya, Sivas, Gebze - Kocaeli, Kemalpaşa - İzmir*), Saplı su tası. (S. D.).

ŞAPŞAK (*Misis - Seyhan*), Sarımsak döğülen havan. (S. D. 1190).

SARAT (*Çankırı, Elâzığ, Kilis, Gaziantep, Polatlı, Zara-Sivas, Adana, Ahlat-Bitlis*), Büyük delikli kalbur. (S. D. 1191).

SARIMSAK DÖĞECEĞİ (*Ankara*), Ağaçtan, içinde el adı verilen döğçe sarımsak döğülen mutfak aygıtı. (L.).

SATIL VE SATIR (*İs.*), Kova, bakraç (*Maras*).

SAT (*Erzincan*), Et tahtası. (S. D. 1192).

SAVACIK (*İs.*), Su bardağı, maşrapa (*Korucu "Edirne"*).

SAVURGU (*Evciler-Dörtöyol-Hatay*), Pekmez taşmaması için kullanılan kepçe şeklinde su kabağı. (S. D. 1195).

SAVUT (*İs.*), 1. Aygıt (*Balıkesir*) — 2. Silâh (*Kavaklı "Edirne"*) — 3. Bakır su tası

(*Şehirpınar "Sungurlu - Çorum"*) — 4. Sahan (*Kadıçiftliği "Yalova - İstanbul |Muh.1"*).

SAYACAĞI (*Kozan - Seyhan*), Sacayağı. (S. D. 1196. = Sayacak (*Bozkır-Konya, Develi-Kayseri*) Aynı mânada.

SEKMEN (*Giresun*), Hamur tahtası. (S. D. 1201).

SEKMEN (*İs.*), Arkasız küçük iskemle (*Sinop; Samsun*).

SELEPÇEK (*Elâzığ*), Selepçe (*Malatya*), El leğeni. (S. D. 1202).

SEMEN (*Cide - Kastamonu'*) Hamur tahtası. (S. D. 1204).

SENEÇ (*Isparta*) (*Bak: Senek. (S. D.)*).

SENEDİ (*Bahçe - Seyhan*), Hamur tahtası (S. D. *Senet (Konya)* aynı mânada. (S. D. 1205).

SELE, Ekmek koymağa yarıyan ağaç kap (*Ahlat "Bitlis"*).

SENEK (*İs.*), 1. Çam ağacından yapılan su testisi (*Gürün "Sivas"; Çoran "Amasya"; Denizli; Sungurlu "Çorum"; Keçiborlu, Yalvaç, Yassören, Senirkent "Uluborlu-Isparta"; Koma-kale 1 — 23*

*zan, Çandırlar "Seyhan"; Serik, Dedeköy, Çomaklı "Antalya"; Çanakkale; Yenice "Muğla"; Çankırı; Boyabat "Sinop"; Yeniköy; Kültler köyü "Tokat"; Çanlı, Büyükaşar, Haymana, Şabanözü, Faraşlı, Kapullu, Çağa, Küçük, ozgat "Ankara"; Uşak "Kütahya"; Karasınır Çumra-Konya"; Kıbrısık "Bolu"; Kuz köyü "Bucak", Böbekler "Sertaç-Burdur"; İsoba "Şebinkarahisar-Giresun"; Yozgat; Bayındır "İzmir"; Samsun) (*Bak: Kürze*) — 2. Topraktan yapılmış su testisi: su küpü (*Musik "Tutak - Ağrı"; Tokat; "Kırşehir"; Gaziantep; Ankara; Sarıkamış "Kars"*).*

SEDİLE (*Nilüfer - Bursa |Muh.1*), Peynir torbası. (S. D. 1198).

SEĞEK (*Sille - Konya, Ayaş - Ankara, Niğde, Çankırı*). (*Bak: Senek. (S. D. 1198)*).

SENİT (*Burdur, Ankara, Ceyhan-Seyhan, Isparta, Denizli, İzmir, Sivas*), Hamur, ekmek, bazlama ve yufka açmaya yarıyan tahta. (S. D. 1206). Kıyma tahtası (*Ankara*) (L. 66). Sinit (*Konya*), Et tahtası. (S. D. 1232).

SENNÜÇ (*Çankırı*), Sırlı yağ küpü (S. D.).

SEPECEK (*Samsun, Muhacir*), Kova süzgeci. İçi oyularak su almak için kullanılan kabak. (*Serik-Antalya*). (S. D. 1206).

SEP (*İs.*), Çanak, çömlek kırık ve yarıklarını yapıştırmağa yarıyan pamuk, süt ve kireçten yapılmış bir çeşit macun (*Urta "İzmir"*).

SEPSEPİ (*İs.*), Süzgeçli bahçe kovası (*Bartın "Zonguldak"; Sinop; Samsun*).

SEPSİ (*İs.*), 1. Bahçe kovası (*Bartın "Zonguldak"*) — 2. Tren ve fabrika düdüğü (*Konya*).

SERGEN, Küfeyi andıran ve içine mısır konan bir kap (*Havza "Samsun"*), Kaplık (*Çan-*

kırır), Yemek dolabı, (Senirkent, Isparta, Uşak, Çal "Denizli" köy evlerinde yoğurt, süt saklanan serin yer (Konya, Afyon). (L.).

SERİNÇ (İs.), 1. İki kulplu çanak çömlek (Köbel "Kayseri"; Şehsadi "Amasya"; Sarayköy "Denizli") (Bak: Şergit, ürnük) — 2. Ufak kap.

SERKİÇ (İs.), İçerisine süt sağılan tek kulplu çömlek (Hamurcu "İncesu - Kayseri").

SEVİT (Senirkent-Uluborlu-Denizli) Üzerinde yufka açılan tahta. (S. D. 1212). Seyit (Adana), Hamur tahtası. (S. D. 1213).

SOLDAN (İs.), 1. Büyük çorba tası, karavana (Elbeyli, Köristan "İznik-Bursa"; Balıkesir) — 2. Küçük toprak çanak (Yığıtaliler "Bayramiç-Çanakkale").

SOĞULDAN (İs.), Topraktan yapılmış büyük çanak (Bozcaada "Çanakkale").

SORSUM (İs.), Yayı (Üstükran "Vartomuş") (Bak: Sürsat, nekre).

SİLEPCE (Urfa, Malatya), Aptes leyni, süzgeç, kevgir (Erzincan, Niğde) (S. D. 1227).

SİLLİ (Antakya-Hatay), Çömlek. (S. D. 1228).

SİNDİK (Develi - Kayseri), Tandırım hava deliği. (S. D. 1230).

SİNEK, SİNGEK (Daday - Kastamonu, Barla - Eğirdir, Bilecik, Muğla, Bursa), (Bak: Senek).

SİCE (Sarayköy - Denizli), Yufkayı sac üzerinde çevirmeğe yarar şiş veya ince uzun tahta. (S. D. 1226).

SİNİK (İs.), Çamdan oyulmuş iki kulplu su testisi (Yerkesik "Muğla") (Bak: Senek).

SIRAN (Muğla; Yamanköy - Mudarya; Antalya; Muhacir; Balıkesir), Ateş küreği (S. D. 1219).

SIRGA (Urfa), Büyük çuval, harar. (S. D. 1219).

SIVASTI (Şuhut - Afyon), Toprak tava. (S. D. 1222).

SIYIRGI (Sinop), Hamur kazımağa yarıyan aygıt (Bak: Eyseran (S. D. 1223).

SÖBÜK (İs.), İbrik, tulum gibi şeylerin sivri, çıkık yeri, emzik (Gâvurdağı "Celibereket - Seyhan"; Kilis, Gaziantep; Maraş).

SÖLMÜK, İbrik ve benzeri eşyanın su akıtan kısımları.

SUCUK (İs.), 1. Sürahi (Niğde) — 2. Kışın saçaklardan sarkan buz (Ovasaray "Çorum").

SUĞRAK (İs.), Kadeh (Trabzon; Bursa).

SUNAK (İs.), 1. Maşrapa, ağaçtan yapılmış su kabı (Adana; Sivas) — 2. Yemek lokması (Maruf "Çankırı"; Sungurlu "Çorum") (Bak: Banak, 1).

SÜKRE (İs.), Bakır tas, kâse (Malatya).

SÜRGÜK (İs.), Bulaşık kap (Erzincan).

SÜZEĞEN (S.), 1. Sık sık işiyen adam (Erzurum) — 2. (İs.) Yoğurt süzen taş dibek

(Kayseri) — 3. Hileci; kurnaz (Hortu "Ereğli-Konya").

ŞAPŞA (İs.), Ağaçtan oyulmuş maşrapa (Kurkuteli "Antalya"; Ankara [Bir Kıbrıslıdan]) (Bak: Şapşak, 1).

ŞAPŞAK (İs.), 1. Ağaçtan oyulmuş muhtelif şekillerde yapılan saplı veya sapsız su kabı, maşrapa (Edirne; Eskişehir; Konya; Kayseri; Balıkesir; Çanakkale; Sinop; Ordu; Zonguldak; Yozgat; Urfa; Trabzon; Tekirdağ; Sivas; Seyhan; Samsun; Isparta; Muğla; Maraş; Malatya; Kütahya; Kocaeli; Ankara; Kırşehir; Giresun; Gaziantep; Elâzığ; Çorum; Bursa; Burdur; Bolu; Bilecik; Amasya; Afyon illeri) — 2. Bakır, teneke, çini, çinko, gibi maddelerden yapılan su kabı, maşrapa (Kilis, Gaziantep; Ankara) — 3. Büyük kaşık (Kayseri) (Bak: Çömçe, 3) — 4. Havan eli (Büyükafşar "Ankara") — 5. Fıçı, varil (Balçak "Samsun") — 6. Huni (Çatalağıl "Karacabey-Bursa" Muh.) — 7. Değirmencilerin hak ölçüğü (Terme "Samsun").

ŞAPŞAL (İs.), 1. Pekmez koymağa yarar ağaçtan yapılmış büyük kova (Samsun) (Bak: Külek) — 2. Ağız dar, altı geniş küçük fıçı (Çorum; Merzifon "Amasya"; Sivas; Beyşehir "Konya"; Erbaa, Niksar "Tokat"; Horzum "Burdur").

ŞAPŞALAK (İs.), 1. Su içmeğe yarar, çam ağacından oyulmak suretiyle yapılan kap (Kastamonu) — 2. (S.) Beceriksiz, uyuşuk, dökük saçık, kıyafetsiz (Denizli; Konya; Bolu; Zonguldak; Samsun; Kayseri illeri).

ŞAPŞAP (İs.), 1. Topraktan yapılmış su kupası (Niğde; Kırklareli; İzmir; Giresun illeri) (Bak: Şapşak) — 2. Küçük testi (İzmir) — 3. (S.) Hafifmeşrep (Afyon; Kırşehir) — 4. Su bardağı (Balçova "İzmir").

ŞAPŞIRAK (İs.), Su tası (Denizli).

ŞAPŞUPA (İs.), Teneke maşrapa (Denizli).

ŞEBİT PİŞİRME: Şebit (Çorum, İzmir, Sinop, Kırşehir, Konya, Bolu), Büyükçe ve değirmi yufka ekmeği. (L. 60). Bunu Çikhasan-Çorum'da pişiren kadınlar.

ŞERGİT (Erkilet-Kayseri), İçi sırlı ve kulplu çömlek, büyük çorba kabı. (S. D.).

ŞİNAVAT (Ünye-Ordu, Çarşamba, Çorum, Tokat), Pekmez yapılırken içinde üzüm ıslatılan büyük tekne (S. D.).

ŞİNAVAT (Merzifon-Amasya, Zile-Tokat (S. D.).

ŞİRANA (Develi - Kayseri, Zile - Tokat) Üzüm çignenen yer, şiralık. Şirahane.

ŞİRKANA (Ankara). (S. D.).

ŞİLENE (Çorum), Şirahane denilen taş tekne. (S. D.).

ŞİNGA (Bilecik), Maşrapa (S. D.).

ŞİBSİBİ (*Boyabat-Sinop*), Yufka ekmeği yağlamakta kullanılan ucu bezli çubuk. (S. D.).

ŞİFA TASI (*İstanbul*), İçinde dua yazılı madeni kap. Ortası göbekli. (L.).

ŞİRA TAVASI (*Edirne*), Bakırdan iki kulplu karavana biçiminde, içinde pekmez şırası kaynatılan kap. (L.).

ŞİŞ (*Erzurum, Kayseri*), Tandırı çevilmeğe yarıyan ucu eğri demir çubuk. (S. D.).

TAAAR (*Şebinkarahisar - Giresun*), Küçük tandır. Toprak mangal (*Bandırma*).

SU KÜPÜ (*Sivas* (S. D.). (*Bak: Tağar*).

TABAK (*Bitlis*), Hamur teknesi. (S. D. 1297).

TABANSIRA (*İs.*), Lenger denilen büyük bakır sahan (*Kandıra "Kocaeli"*) (*Bak: Tabasıra*).

TABASIRA (*İs.*), Karavana, leyen, (*İzmit "Kocaeli"*) (*Bak: Tabansıra*).

TABIN (*Seyhan, Muhacir*), Küçük muhacir fırını. (S. D.).

TAFANA (*Ereğli-Konya, Kırşehir*), Mutfak, *Tabhane*. Tandırın bulunduğu oda.

TAFRAN (*Köşker - Kırşehir*), Deri veya toprak yayık. Turfan. (S. D.).

TAĞAN (*Muğla*), Tava. (S. D.).

TAŞANAR, Evlerde ısınma tandırı. (*Bayburt-Gümüşane*), Topraktan yapılmış büyük kavanoz, sapsız çömlek (*Sungurlu; Tosya; Pertek "Elâzığ"*) Toprak mangal (*Van, Ahlat, Bitlis, Bayburt - Gümüşane*) Ağız geniş su küpü (*Samsun*) (S. D.).

TAHAR, Toprak mangal (*Hisarcık-Kayseri*) (S. D.).

TAĞIR (*Havza-Samsun*), Su yalağı (S. D.).

TAHTA, Muhtelif aygıtların adlarına girer. *Kıyma tahtası, hamur tahtası, ekme tahtası, sofrta tahtası, bazlama tahtası*, (L. 5, 66, 67). Karşılaştır: *Yaslağaç, senit*.

TAHTA BAŞI (*Muğla, Isparta*), Raf, sergen. (S. D.).

TAKANA (*Kelgin - Kayseri, Taşpınar - Ankara*), Mutfak. (S. D.).

TAKATUKA (*Kışla-Samsun, Antalya, Gündoğdu-Rize, Tire-İzmir, Edirne [Muh.]*). Havan, dövec. (S. D.).

TAKTAKA, Topraktan yapılan yuvarlak yayık. (S. D. 1304).

TAKTAKU (*İs.*), Sürahi: Aldığım cam taktaku kırıldı (*Kepen "Söğüt-Bilecik"*).

TAKTUKA (*Kastamonu*), Oklava. (S. D. 1305).

TALAVART (*Marmaris-Muğla*), Bal kabından yapılan su kabı (S. D.).

TALVOR (*Amasya*), Su kovası (S. D.).

TAMGALIK (*Bolu*), Küçük ibrik (S. D.).

TANDIR (*Kültepe-Kayseri*), Yere gömülü ekme ve yemek pişirmeğe yarıyan iptidai bir nevi ocak veya fırın. *Ekme tandırı* (L.).

Parçaları: esas tandır, duvak adı verilen kapak, *kuvle deliği* adı verilen hava alacak menfez. *Hecirget*, tandır üstüne konan çapraz demir. *Tandır çulu*, tandırın içinde yemek varken üstüne örtülen çul. (A. D. 367). *Tandır demiri* (*Kırşehir*) *Hecirget* (*Niğde, Ürgüp*) *Hecirdek* (*Ahlat* tandırın üstüne yemekleri bırakmak için uzatılan haçvari demir. (A. D. 164). *Tandır ekmeği* (*Güney Anadolu*) tandırın kenarlarına yapıstırılarak pişirilen ekme. (A. D. 367). *Tandır eşiği* (*Niğde*) taştan tandır kapağı (A. D. 367). *Tandırlama kebabı* (*Güney Anadolu*) tandırda pişirilen kebab. (A. D. 367).

TASBAR (*İs.*), Çömlek (*Erzincan*). (*Bak: Tasık*).

TATA (*Bilecik, Muhacir*), Güvec. (S. D.).

TATLIK (*Genezin-Avanos - Kırşehir*) *Balçova-İzmir, Niğde, Ürgüp, Develi-Kayseri*), Tandır yorganı. (S. D.).

TAVA, İçinde yağ kızartarak bir şey pişirmeye veya kavurmaya mahsus kulplu, kulpsuz madeni kap, *Tava* (*İstanbul*), leblebiyi kızartmaya mahsus kazan biçiminde dişgili kap. (A. D. 371).

Çeşitleri: *Yumurta tavası, yağ tavası, süt tavası, şıra tavası, mücver tavası, kahve tavası, balık tavası*. (L. 85, 108).

Hatırlayınız: *Tava böreği, tava çöreği* (A. D. 371).

TAVA (*Ereğli - Konya, Kütahya*), Ateş küreği, leğen (*Bartın*) (S. D.).

TASIK, Büyük çömlek (*Ahlat "Bitlis"*).

TEBAN, Süt kabı.

TEÇT (*İs.*), *Büyük leyen* (*Tarsus "İçel"*) (*Bak: Teç, 2*).

TEKLEME (*İs.*), 1. Kerestelik ağaç (*Ünye "Ordu"*) — 2. (*Zf.*) Biraz: Ben utu tekleme bilirim (*Ereğli "Konya"*) — 3. Küçük tekne (*Tokat*).

TEKÜLLÜK (*İs.*), Topraktan yapılmış kulpsuz küçük yoğurt çömleği (*Çarşamba "Samsun"*).

TEKELÜK (*İs.*), Çömlek (*Çarşamba "Samsun"*).

TELVE ÇANAĞI, Kahve filcanları yıkanan kap (*Ankara*).

TENCERE, Kazan (*Amasya*).

TENDİL (*İs.*), Tencere (*Boyabat "Sinop"*).

TEPBE (*Trabzon*), Güğüm. (S. D.).

TEPECEK (*Tire-İzmir*), Üzüm ezmiye yara, tekne biçiminde taş veya ağaç aygıt. (S. D.).

TEPSİ (*Kastamonu*), Ağaçtan oyulan ve içinde yemek yenen yassı, değirmi tabla. (L. 70).

TEPSİ ÇUBUĞU (*Yazılıköy-Emirdağ-Afyon*), Sofra bezi. (S. D. 1342).

TEPUÇ (*İzmir*), Sahan (S. D.) *Tepuşlu* (*Dişli-Bolvadin-Afyon*), Bakır sahan. (S. D.).

TEPUR (S.), Hububatı ayıklamak için

kullanılan az kenarlı ağaç tepsi (*Bülbül* '(Şebinkarahisar - Giresun)'). (Bak: *Evsecek*).

TEPÜR (*İs.*), Buğday ve sair buhubatın taşlarını ayıklamağa mahsus yayvan ve kenarlı az yüksek tepsi biçiminde bir aygıt (*Sivas; Zencidere "Kayseri"; Çakır köyü, Şebinkarahisar "Giresun"; Malatya; Erzincan; Gümüşane*) (Bak: *Tepur*).

TEPUŞLU (*İs.*), Bakır sahan (*Dişli "Bolvadin - Afyon"*).

TEPÜÇ (*İs.*), Yumurta koymıya mahsus küçük sepet (*Alucra, Şebinkarahisar "Giresun"*).

TERBUŞ (*İs.*), Sahan kapağı (*Erzurum*).

TERBUŞLU (*İs.*), Kapaklı sahan: Bizim terbuşluda yemek var (*Amasya*).

TERKE (*İs.*), Heybe (*Bursa*) — 2. Hububat: Bugün terke satacağım (*İçdedeler "Taraklı - Kocaeli"*). (Bak: *Tereke, 3*) — 3. Tekme (*İst. [Muh.]*).

TERLEMBEÇ (*İs.*), Kavrulmuş kahvenin terlemesine yarıyan kap (*Tavas ve köyleri "Denizli"*).

TERSEN (*Rize*), Hamur teknesi. (S. D.).

TERVECE (*İs.*), Bakır tava (*Kayıköyü [?]*).

TEST (*İs.*), Büyük leyen (*Sinop; Seyhan*) (Bak: *Teş, 1*).

TESTİ, Çift kulplu testi, porselen testi, Çanakkale testisi. (L.).

TEŞKİN (*Divriği-Sivas*), Çamaşır leyni. (S. D.) *Teşti* (*Erzurum*) Aynı mânada.

TEŞ (*İs.*), 1. Büyük çamaşır leyni (*Diyarbakır; Bayramiç "Çanakkale"; Ceyhan "Seyhan"; Bolvadin "Afyon"; Kolukisa "Saiteli", Camili "Konya"; Kırkağaç "Manisa"; Şahmuratlı "Sorgun-Yozgat"; Çorum; Beyobası "Ankara"*).

TEŞTİ (*İs.*), Çamaşır leyni (*Erzurum; Beyşehir Yukarımaden "Artvin - Çoruh"*) (Bak: *Teşincik, teşin, teş*).

TEŞNES (*İs.*), Leğen (*Giresun*).

TEYNEK (S.), 1. Hoppa (*Ünye "Ordu"*) — 2. Çamaşır teknesi (*Çatalca İst.*).

TEYNEL (*İs.*), Sepet (*Tekirdağ köyleri. seri"*).

TİĞAN (*İs.*), 1. Tava (*Denizli [Muh.]* — 2. Deniz kenarı: Denizin tığanı derindir (*Kumburgaz "Çatalca-İst. [Muh.]"*).

TİĞAN (*İs.*), Yağ tavası (*Konya*).

TİKRİ (*Akpınar-Ordu*), Küçük çamaşır teknesi (S. D.).

TIKI (*Asmasız köyü-Niğde*), Yağ çıkarılan aygıt, yayık. Küçük tencere (*Vezirköprü*) (S. D.).

TIKIR, POTUŞ, Ağaçtan su taşımaya mahsus emzikli kap. (*Taşköprü, Kastamonu*).

TIKTIK (*Balıkesir, İzmir, [Muh.]*). Küçük testi. (S. D. 1355).

TINÇ (*Ravlı - Çubuk - Ankara*) Büyük süt tavası. (S. D.).

TINGIRLAK (*Ula - Muğla*), Dört kulplu testi. (S. D.) *Tingırlık*. Aynı mânada. (S. D.).

TINIK (*Panik-Zara-Sivas*), İçine ayran konan tulum. (S. D.).

TİLİZ (*Kastamonu*), Çuval. (S. D.).

TİMİŞKA (S.), Fırın tepsisi (*Ankara*).

TİNGİR (*Niksar-Tokat*), Küçük bakır kap. (S. D.).

TİRKİ (*İs.*), 1. Enlemesine kesilen ağaç gövdesinden yapılmış hamur teknesi veya leyen (*Şebinkarahisar; Cebelibereket; Osmaniye "Seyhan"; Torbalı; Kemalpaşa, Tire "İzmir"; Başyazı "Anamur"; Mersin "İçel"; Balıkesir; Şerefli [?]; Dörtöyl "Hatay"; Korucu "Balıkesir"; İst.; Görele, Alucra "Giresun"; Çapak "Torbalı"; Çandarlı "Bergama"; İzmir; Sandıklı "Afyon"; Yozgat; Durasılı, Yağbastı "Kula-Manisa"; Subaşı "Bünyan-Kayseri"; Saylan "Ünye-Ordu"; Tatarlı "Çarşamba-Samsun"; Ordu*) (Bak: *Kavata*) — 2. Ağaçtan yapılmış kap, karavana, tencere (*Yanpar "Mut-İçel"; Niğde; "Şaphane" "Gediz-Kütahya"*) — 3. Ekmek konulan kap (*Adana*) — 4. Ağaç havan (*Gördes, Demirci "Manisa"; Marmaris "Muğla"; Saraycık "Kütahya"*) (Bak: *Döveç*) — 5. Ağaçtan yapılmış yağ kutusu (*Erbaa "Tokat"; Viranköy "Kütahya"*) — 6. Bakırdan yapılmış çamaşır leğeni (*Adana; Serik "Antalya"; Yozgat; Maraş; Niğde; İhsaniye "Geyve - Kocaeli"*) — 7. Ağaçtan yapılmış büyük su kabı (*Trabzon*).

TİST (*İs.*), Helvacı tenceresi, kazanı (*Gaziantep*).

TİŞON (*Balıkesir*), Maşa. (S. D.).

TİYAN (*Turhal-Tokat, Erciş-Van*), Orta büyüklükte kazan. (S. D.) (Bak: *Tiğan*).

TILHI (*İs.*), Topraktan yapılmış iki kulplu bir emzikli ufak bir çeşit yayık (*Amasya*).

TIRKI, İçine ekmek ve öteberi konulan kap (*Amasya*).

TOMTU (*İs.*), 1. Bir kulplu küçük testi (*Yıldız köyü "Balıkesir"*) — 2. Et, pirinç veya bulgurla yapılmış su köftesi (*Çukurhisar "Söğüt-Bilecik"*).

TONBAÇ (*İs.*), Emziksiz ve kulpsuz ufak su testisi (*Halıköy "Ödemiş-İzmir"*).

TOFRAN (*İs.*), İçinde ayran yapılan testi biçiminde bir kap, yayık (*Yozgat*) (Bak: *Turfan*).

TOKAÇ (*Kırşehir, Urfa, Avanos, Giresun v. s.*) *Toku* (*Üçüyük-Kütahya*), *Tokuç* (*Zile, Muğla*). Islak çamaşıruları dögmeye yarıyan ucu yassı, uzun saplı ağaç aygıt. (S. D.). Tokurcak (*Kayapınar-Konya*) Aynı mânada.

TOKANA (*Kayseri*), *Tokanak* (*Sarıyer-İstanbul*), Mutfak. (S. D.) *Tokhane* (*Kayseri*) Aynı mânada.

TOKAT (*Karaman-Konya*), Bakır su kabı. (S. D.) (Tokat'ta yapıldığı için.)



TOKTAKI (*Borçak-Söğüt-Bilecik*). Sürahi biçiminde kulpsuz küçük su testisi. (S. D.).

TOKU, (*Bak: Tokaç*).

TOLU (*Samsun, Kastamonu, Bolu*), Su kovası. (S. D.).

TOMTU (*İs.*), 1. Bir kulplu küçük testi (*Yıldız köyü "Balıkesir"*) — 2. Et, pirinç veya bulgurla yapılmış su köftesi (*Çukurhisar "Söğüt-Bilecik"*)

TOPAÇ (*İs.*), 1. İbrik (*Tokat*) — 2. Küçük sebze küfesi (*Gebze "Kocaeli"; Paşabahçe "Beykoz-İstanbul"*) — 3. Et, bulgur ve soğanı bir arada karıştırıp taş sokuda dövüldükten sonra ateşte pişirilen bir türlü yemek (*Büyükafşar Bâlâ-Ankara*).

TOPAN (*Bursa, Ermenak-Konya*), İçinde hamur yoğurulan veya çamaşır yıkanan tahta tekne. (S. D. 1341).

TOPÇA (*Reşadiye, Akçaköy - Kayseri*), Çömlek. (S. D.).

TOPTU (*İs.*), Testi (*Yenice "Çağış - Balıkesir"*).

TOY (*Kemaliye - Malatya*), Çuval. (S. D.).

TUAN (*İs.*), Tava (*Sinancı köyü "İzmir"*).  
TUFRAN (*İs.*), Küp biçiminde olan yayık (*Şabanözü, Üçem "Bâlâ", Dastarlı, Pazar, Güdül, Beypazarı, Kayaş, Ayaş "Ankara"; Kayseri; Kayapınar "Bozkır"; Seydişehir "Konya"; Mucur "Kırşehir"*) (*Bak: Duğran, duran 1, hotun 2 turfân*).

TUK (*İs.*), Kulplu küçük bakraç (*Hemşin "Rize"*).

TULUK (*İs.*), 1. Yayık, testi, peynir küpü, yoğurt çömleği yerinde kullanılan tulum (*Kilis "Gaziantep"; Akçalıuşağı "Kozan - Seyhan"; Kırşehir; Yozgat; Alucra, Başağrı "Mesudiye"; Şebinkarahisar "Giresun"; Kayseri; Urfa; Bitlis; Beypazarı, Bükeler "Kızılcahamam - Ankara"; Bozkır "Konya"; Karacaviran "Çerkeş Çankırı"; Konya; Kemah "Erzincan [Muh.]; Kemaliye "Malatya"; Niksar "Tokat"; Araköy "Şiran-Gümüşane"; Urla-İzmir; Ahlat "Bitlis"*) (*Bak: Mencik, 2*).

TULUM (*Hisarcık-Osmaneli-Bilecik*), Yayık. (S. D.).

TUMBANKİ (*İs.*), Küçük bakır sini (*Tekeler "Çine-Aydın"*).

TURFAN (*İs.*), Tulumdan veya tssti biçiminde topraktan yapılmış yayık (*Kalecik köyleri, Kızılcahamam "Ankara"; Yozgat; İst.; Örenköyü "Çerkeş"; Maruf "Çankırı"; Bozkır, Konya*) (*Bak: Hotun, 2*).

TURUK (*İs.*), Tulumdan yapılan yayık (*Aydın*) (*Bak: Kovan 1, turfân*).

TUSUYLUK (*Veliköy-Rize*), Asma kabağından yapılan tuz kabı. (S. D.).

TUTANKA (*İs.*), İbrik kulpu (*Edirne [Muh.]*).

TUTACAK (*Aalacahöyük; Niğde*) Tutak, (*Yozgat, Ankara*), Tutkaç (*Afyon*), Tutağaç

(*Kızılören, Ballık*), Tutaç (*Konurlar-İnegöl-Bursa, Dursunbey-Balıkesir, Uşak-Kütahya, Biga*), Tencereyi ateşten alırken kullanılan bez. (L. 97). (*Bak: Mesel. (S. D. 1055)*).

TUZ KABAĞI (*Çivril*), İçi oyulmuş asma kabağından kap. (L. 68).

TÜFE (*Pütürge - Malatya*), Topraktan yapılmış firenk ocağı. (S. D.).

TÜRÜK (*Kangal-Sivas, Hekimhan - Malatya*), Yünden veya keçi kılından yapılmış ufak azık torbası. (S. D.).

TÜTSÜ BARDAĞI (*İs.*), Arı kovanlarını tütsülemekte kullanılan ve içinde tezek yakılan ince uzun bir çeşit kap (*Torbalı "İzmir"*).

UBUCA (*İs.*), Küçük tencere (*Hisarköy "Sarayköy-Denizli"*).

UDVAN (*Konya*), İbrik (S. D.).

ÜGRA TİRKİŞİ (*Göynük, Şebinkarahisar, Torbalı, Tire*), Hamur teknesi. (L. 66).

USABA (*İs.*), Toprak çömlek (*Niğde*).

USGURA (*İs.*), Çorba tası (*Trabzon*).

USKURU (*İs.*), Maşrapa (*Aydın köyleri*).

UZLUK (*Çanakkale*), Topraktan yapılmış su maşrapası. (S. D.).

ÜÇAYAK (*Maraş, Gaziantep, Muş, Urfa, Honaz-Denizli*), Sacayağı. (S. D.).

ÜLLÜK (*İs.*), Testi emziği (*Babbey "Kula-Manisa"*).

ÜLÜK (*İs.*), 1. Testi gibi şeylerin emziği (*Morcalı "Karaman"; Konya; Çay "Bolvadin-Afyon"; Eğridir; Isparta; Burdur; Çömlekçi "Bodrum-Muğla"*) — 2. Çeşme musluğu (*Çerkeş "Çankırı"; Seydişehir "Konya"*) — 3. Boğaz: Çocuğun ülüğü ağrıyor (*Dersindere (Salihli-Manisa)*) (*Bak: İmik, ümük*).

ÜRNÜK (*İs.*), Kulplu küçük çömlek (*Şeyh-sadi "Amasya"*) (*Bak: Serniç 1, şergit*).

ÜSGÜRE (*İs.*), Ağzı açık bakır tas (*Van; Kavak "Kangal-Sivas"*).

ÜSKÜLE (*Kula-Manisa*), Saplı tas. (S. D. 1437).

ÜSKÜRE (*Kemah, Erzincan, Divriği, Havza, Samsun*), Bakır çorba tası. (S. D.).

ÜSKÜF (*Urfa*), Büyük elek. (S. D. 1437).

ÜSKÜRE (*İs.*), 1. Bakır çorba tası, kâsesi (*Kemah, Erzincan; Divriği "Sivas"; Havza, Samsun; Şebinkarahisar "Giresun"; Elâzığ; Adana köyleri "Seyhan"; Bursa; Urfa; Köse "Kelkit-Gümüşane"; Çerkesköy "Saray - Tekirdağ"; Muğla; Erzurum; Kümbet "Seyitgazi-Eskişehir"; Siverek; Diyarbakır"; İzmir civarı; Saka "Kütahya"; Ahlat "Bitlis"; Konya; Merzifon "Amasya [Muh.]") — 2. Sırlı toprak kâse (*İzmir ili; Burdur; Akviran "Konya"*) — 3. Tencere (*Paşaköyü "İzmir [yörükler]"*) — 4. Tahta ağartmaya yarıyan marangoz rendesi (*Tavas "Denizli"*) — 5. Yassı tabak (*Karaköy "Manisa"*) — 6. Üzerine bezir çırası konulan toprak çanak (*Genezin "Avanos-Kırşehir"; Alaçeli "Ürgüp-Kayseri"*).*

ÜSTÜN KULPLU (*Konya*), Tek kulplu toprak kova. (S. D.).

ÜTEĞİ (*Zile - Tokat*), Üzerinde un elenen yün yaygı, kendürük. (S. D.).

ÜYLEK (*İs.*), Bakır su kabı, helke (*Bolu*).

ÜZLÜK (*Gümle-Söğüt-Bilecik*), Toprak-tan yapılmış kahve tavası. (S. D.).

VAĞAN (*İstanbul*), [Muh.], İçinde sulu şeyler taşınan tahta kap, çoban küleği. (S. D.).

VAŞI (*Genezin-Avanos, Çiçekdağı-Kırşehir, Ürgüp-Niğde*), Leğen gibi kullanılan geniş ağızlı toprak çanak. (S. D.).

YAĞDAN (*İs.*), Yağ çömleği (*Genezin*).

YAĞLAĞA, YAĞLA (*Çankırı*), Et tahtası. (S. D.).

YAĞRIK (*Dinek - Mihalliçcik - Eskişehir*), Et tahtası (S. D. 1455).

YAĞSIRÇASI (*Seyitgazi-Eskişehir*), Boy-nuzdan veya tenekeden yapılmış yağ kutusu (S. D.).

YAĞTAVASI (*Bursa*), Yağ kızartmaya mahsus saplı tencere. (L. 85).

YALIN KOLLU (*Uncuboz-Manisa*), Tek kulplu küçük testi. (S. D.).

YALTAK (*Ulubey-Ordu*), Köpek yalağı. (S. D.).

YALAK, Köpeğin su içtiği tas (*Gaziantep*).

YAĞDIĞAN (*İs.*), Yağ tavası (*Kırca "Bolvadin - Afyon"*) (Bak: Tıgan).

YAMAÇE (*İs.*), Yağ kabı (*Tire "İzmir"*) (Bak: Yamak, 1).

YAMAĞ (*İs.*), Yağ eritilen kap, tava (*Kars*).

YAMAK (*İs.*), 1. İçinde yağ eritilen bakır kap, yağ tavası (*Cimin, Tercan, Erzincan; Erzurum ve dolayı; Alucra, Şebinkarahisar "Giresun"; Gümüşane; Ağrakos "Suşehri-Sivas"; Çanakkale [Muh.]*) — 2. Bakır güğüm (*Kemaliye "Malatya"*) — 3. İbrik (*Divriği "Sivas"*) — 4. Yağı kabından çıkarmıya yarıyan uzun saplı küçük derin tas (*Yenişehir "Bursa"*).

YANLIK (*İs.*), Peynir, yağ ve yoğurt koymıya mahsus tulum (*Bohçalar "Antalya"; İri-ağaç "Malatya"; Zile "Develi" Zencidere "Kayseri"*) — 2. Davar derisinden yapılan yayık (*Kirremitli "Ceyhan-Seyhan"; Hartlap "Maras"; Elbaşı "Bünyan-Kayseri"; Bornova, Kemalpaşa köyleri "İzmir"; Isparta*).

YAPICAK (*Ünye-Ordu*), Yapacak (*Şebinkarahisar-Giresun*), Hamur tahtası. (S. D.).

YAPILIK (*Silivri-İstanbul*), Ekmek ve yemek pişirilen ocak. (S. D.).

YARI (*İs.*), Yağ veya yoğurt çömlleklerinin ağzına bağlanan deri, meşin (*Konya*).

YARIMLIK (*Ünye-Ordu*), Çömlek (S. D.).

YASDIĞAÇ (*Kurşunlu - Çankırı, Sinop*), Yastı ağaç (*Edirne*), Yastaaç (*Çandarlı-Bergama*), Yassaç (*Bursa çev.*), Yaslaağaç (*Bilecik*), Yaslı ağaç (*Bafra-Samsun, Araç-Kastamonu*),

Yaslaağaç (*Kastamonu, Gündül-Ayaş, Etimesğüt - Ankara*), Yaslağaç (*Kastamonu, Ayaş, Kalecik, Saranbolu, Zonguldak, Sinop, Samsun*), Yasdıgeç (*Milâs, Muğla-Acıpayam*), Yastıgeç (*Aydın, Kuşadası-İzmir, Denizli, Ahiköy, Muğla*), Yastıkac (*Batı Anadolu köyleri*), Yastıkaz (*Erzincan*), Yastingaç (*Denizli ve dolayı*), Hamur tahtası. (S. D.).

YASMAN (*İzmir [Muh.]*), Altı geniş, üstü dar ağaçtan su kabı, çam bardak. (S. D.).

YASSI KÜFE (*Bursa*), (Bak: Küfe). (L. 104).

YATIRCAK (*İstanbul [Muh.]*), Ocak demiri. (S. D.).

YATIK (*İs.*), 1. Bir kısmı, bilinen testi şeklinde fakat dışı düz veya köseli olarak tek kulplu ve emzikli, bir kısmı da matra biçiminde yassı ve yuvarlak olup ekseriya iki emzikli olmak üzere çam veya ardıc ağaçlarından yapılan ve elde, omuzda kolayca taşınabilen su kabı (*Gerde, Mangırlar, Bolu; Cide "Kastamonu"; Ayancık, Boyabat, Sinop; Papasköyü "Samsun"; Keskin, Ankara; İsmetpaşa, Halanta "Sivrihisar-Eskişehir"; Adapazarı ve köyleri "Kocaeli"; Çeltikçi "Orhangazi"; M. Kemalpaşa "Bursa"; Göbel, Kocabergos, Erdek, Bandırma, Dursunbey "Balıkesir"; Kumarlar, Bayramıç Kepez, Gelibolu, Okçular "Biga - Çanakkale"; Başköy, İlegöp "Uluborlu"; Akçaşar, Barla "Eğridir"; Gücüllü "Yalvaç-Isparta"; Dişli "Bolvadin-Afyon"; Honaz "Denizli"; Antalya; Kurşunlu, Gölpazarı, Pazarcık "Bozüyük-Bilecik"; Kolukısa, Kadınhanı, Osmaniye "Ilgın"; Karasınık, Dereköy, Konya; Germeyan "Çorlu", Kızılpınar "Tekirdağ"; Çifteler köyü (?), Buca "İzmir [Muh.]" ; Ayayorgi, Mahmutbey, Soğanlık "Kartal-İstanbul, [Muh.]" ) (Bak: Bukla, boduç, senek) — 2. Kapaklı veya kapaksız buğday anbarı (*Alucra köyleri, Şebinkarahisar, Kayadibi, Giresun; Ulubey "Ordu"*) — 3. İnce söğüt dallarından örülen geniş ağızlı ve boyu kısa sepet (*Develi, Kayseri; Etimesğüt "Ankara"*) — 4. Kese kâğıdı (*Buca "İzmir [Muh.]"*).*

YEDEK, Ekmekçilerin fırın içinde odunları çatmak için kullandıkları demir uçlu uzun bir âlet (*Beypazarı, Ankara*), Cezve (*Köşker-Kırşehir, Çivril*), İbrik, güğüm (*Beypazarı*), Testi (*Bereketli-Davas*), Süzgeçsiz çaydanlık (*Ankara*), Su içilen toprak kap, maşrapa (*Denizli*) (S. D.).

YELECE (*İs.*), Su testisi (*Ahmetbey köyü "Bursa"*).

YEMEK MAHFAZASI (*İstanbul*), İşlenmiş süslü deriden yemekleri örterek nakle yarıyan çanta. Muhasipzade Celâl. (L.).

YEMEK TAHTASI (*Kültepe - Kayseri*), Kısa ayaklı, değirmi tahtadan yapılmış ve portatif masa ve sini vazifesini gören aygıt. (L.).

YEMETE (İs.), Ufak su testisi (Akşehir "Konya").

YİMETE (Akşehir-Konya), Küçük testi. (S. D.) (Bak: Yemete).

YİNÇ (Harput-Elâzığ), Bakır leğen. (S. D.).

YOK (S.), 1. Bulaşık, bulaşık kap (Ordu; Yerkuzlu "Erbaa - Tokat") — 2. Koku, leke: Bu kapta pekmez yoku var (Sinop).

YUCAN (İnönü - Söğüt - Bilecik), Tekne. (S. D.).

YUMURTA SAHANI, (Çivril), İçinde yağ-da yumurta kırılarak pişirilen sahan. (L.).

YUVACA (Develi - Kayseri), Ufak tence-re. (S. D.).

YUVAL (İs.), Bir tabaklık yemeğe mahsus tencere (Maraş).

ZAĞRAK, Bakırdan kazan şeklinde yağ ka-bı (Şiran - Gümüşane), Altı okka zahire alan öl-çek (Gazipaşa - Alanya) (S. D.).

ZAHAVEL (Gümüşane), Çalı süpürgesi. (S. D.).

ZAP, Küp (Erzurum, Erzincan), İçine ateş konulup tandır altına konulan toprak kap (Gü-müşane). (S. D.).

ZENEN (İs.), Küçük çömlek: Yoğurt zene-nini kırdım (Sazlı "Ayvacık-Çanakkale").

ZENEK (İs.), Ağaçtan yapılmış emzikli testi (Burdur) (Bak: Senek).

ZİMİ (İs.), Tepsi: Şu zimide bir kadayıf yapalım (Kıbrısık "Bolu").

ZÜZA (İs.), Bir çeşit rakı şişesi (Lorikas "Gümüşane").

## SEPET CİNSLERİ

BİLEKTER (İs.), Sırtta taşınan küçük se-pet (Trabzon).

ÇAPIK (İs.), 1. Ağız açık el sepeti (Rize) — 2. Don veya pantolonun genişlemesi için iki bacak arasına konulan parça (Dengere "Tefen-ni-Burdur").

ÇARPAN (İs.), Küçük saman sepeti (Kars; Erzurum).

ÇİTENEK (İs.), Ekmek ve yemek taşına-cak saplı sepet (Düzköyü "Ayancık- Sinop").

ÇÖNEN (İs.), El sepeti (Zonguldak).

DALAR (İs.), İçine hellim denilen peynir konulan ve ince dallardan örülmüş olan bir tür-lü sepet (Ankara [Bir Kıbrıslıdan]).

DEREK (İs.), 1. Küçük küfe (Saylan, Ünye "Ordu") — 2. Mutfak dolabı (Kemaliye "Malatya").

DINGİL (İs.), 1. Küçük ve saplı el sepeti (Zonguldak) — 2. Böbrek (Kemah "Erzincan") 3. Taşak (Gümüşane) — 4. İki kulplu ufak testi (Bergaz köyü "Ezine-Çanakkale") — 5. (S.) Şı-marık, patavatsız, saygısız (Güney "Buldan-Denizli") — 6. Kuş konmaz otu (Diyarbakır).

ELLİCE (İs.), 1. Sepet, küçük sepet, meyva

konulan sepet (Harput, Elâzığ ve çevresi; Ma-latya) — 2. Yağ eritmeye yarıyan kulplu tava (Doğanbeyli, Şihsami, Mustafabeyli "Ceyhan-Seyhan"; Kırkağaç, Adala "Salihli - Manisa"; Taçin [Muh.], Taşçı, Bakırdağı, Pınarbaşı "Kayseri"; Aydın).

GEÇİNE (İs.), Kenarlı büyük sepet, sele (Sandıklı "Afyon").

GERZİNGE (İs.), Sepet: İki gerzinge ar-mut aldım (İçel).

GODAFA (İs.), 1. El sepeti (Malatya — 2. Küfe (Malatya).

HAREL (İs.), Büyük sepet, küfe (Giresun) (Bak: Bardan).

HARKALAT (İs.), Sepet (Soğukpınar "Bursa").

HAĞ (İs.), Üzüm, kiraz gibi yemiş koyma-ğa yarıyan küfe, sepet: Beş hağ üzüm aldım (Çorum).

HEY (İs.), 1. Küfe (Kadıköyü "Kozlu-Zon-guldak" Çankırı; Ayancık, Gerze, Sinop; Elma-ları heye doldur: (Sivas) — 2. Tahtadan yapılmış küfe. (Niğde) — 3. Büyük sepet (Ünye "Ordu"; Çarşamba, Bafra "Samsun"; Taşköprü "Kastamonu"; Çerkeş "Çankırı"; Nevşehir "Niğde"; Çanllı "Ayaş - Ankara").

KAĞLA (İs.), Kaşık sepeti, kaşıklık (Ke-maliye "Malatya").

KAPANCA (İs.), 1. Çamaşır sepeti (Rize; Gelibolu, Kumarlar "Bayramıç").

KARNAL (İs.), İçerisine meyva konulan sepet, kol sepeti (Tirebolu "Giresun"; Gümüşa-ne; Trabzon).

KAŞIKLAMA (İs.), Bıçkı veya ince yarma tahtadan yapılan ve içine temiz kaşık konulan üç gözlü sepet (Örencik "Bolu").

KAVSARA (İs.), 1. Ufak sepet (Kırkağaç "Manisa"; Pazar "Kızılcahamam", Sirkeli "Çu-buk", Ayaş, Kalecik, Tahtayazı "Ankara"; İn-cesu, Erkilet "Kayseri"; Çorum; Hekimhanı "Sivas"; Türkbeyli "Bolu"; Yalvaç "Isparta") — 2. Yağ, kavurma, kıyma gibi kışlık erzakı koy-mağa mahsus büyük kutu (Malatya).

KAZVE (İs.), Çamaşır sepeti (Banarlı "Te-kirdağ").

KIDIK (İs.), 1. Üstü kapaklı küçük el se-peti (Arageriş "Tirebolu - Giresun"; Seylan "Ordu") — 2. Oğlak (Ağın "Arapkir-Malatya").

KOLLUCA (İs.), 1. Üstünden kulplu sepet (Güvare "Silifke-İçel") — 2. Kamıştan veya sö-ğüt dalından yapılan sepet (İvriz "Ereğli-Kon-ya").

KOPSAK (İs.), Çamaşır sepeti (Belcükehir "Manisa").

KÖĞÜN (İs.), Büyük sepet (Ünye "Ordu").

KÖHÖN (İs.), Küfe (Ömerköy (Balıkesir); Tokuşlar "Aydın"). Köfün (Külek, Adana).

KÖZER (İs.), İri gözlü kalbur (Ahlal "Bitlis").

KUMBUL (İs.), Çam, söğüt, çınar, gürgen

ve buna benzer ağaçların dalları kesilerek üzerinde ince kabuklu olduğu halde yarılmak suretiyle elde edilen parçalardan yapılan meyva sepeti (*Şebinkarahisar "Giresun"*).

KÜFE: *Yassı küfe (Bursa) (L.) Topaç* = meyve küfesi (*Bursa) (L.)*. Kapaklı çamaşır sepeti *kavsala* adını alır.

PELER (*İs.*), 1. Çamaşır sepeti (*Havran "Edremit-Balıkesir"*) — 2. Duvarı korumak için üzerine konulan kamaş v. b. ile yapılmış siper (*Ereğli "Konya"*).

PUNUK (*İs.*), Sepet, el sepeti (*Ahlat "Bitlis"*).

PUNKA (*İs.*), Meşinden yapılmış kav ve çakmak kesesi (*Edirne*).

SEK (*İs.*), 1. Yayık kenarlı sepet (*Malatya*) — 2. Düz arazideki hafif yükseklikler (*İnebolu "Kastamonu"*) — 3. Boya yerinde kullanılan bir cins toprak (*Tavaklı "Ezine - Çanakkaile"*).

SELETİR (*İs.*), Sepet (*Çiftlik "Bolvadin-Afyon"*) (*Bak: Sele*).

SELEVİR VE SELEVÜR (*İs.*), Sepet gibi örülmüş, gübre taşımağa yarar hasır kap (*Niğde*).

SERGEN, Küfeyi andıran ve içine mısır konan bir kap (*Havza "Samsun"*).

SEYMEL (*İs.*), Sepet (*Erzurum*).

TAYLIK (*Urfa*), Üzümlü küfesi. (*S. D.*).

TERTELİ (*İs.*), Meyve devşirmeye yarar koni biçiminde sepet (*Rize*).

TESKİRE (*Ereğli-Konya*), Tahtadan yapılmış küçük meyve küfesi. (*S. D.*).

TEZKİRE (*İs.*), Küçük sepet (*Eyin "Kayseri"*).

TINGİL, Küçük sepet.

TİYETER (*Hamidiye - Gündoğdu*), Üzümlü sepeti. (*S. D.*).

TEYNEL (*İs.*), Sepet (*Tekirdağ köyleri*).

TEZKİRE (*İs.*), Küçük sepet (*Eyin "Kayseri"*).

TİRŞE (*İs.*), 1. Sepet örmek için fındık, söğüt ve saire ağaç dallarından çıkarılan şerit biçimindeki lif (*Bayadı "Ordu"*) — 2. Nalın kayışı (*Honaz "Denizli"*) — 3. Hububat çuvalı (*Yenice "Akşehir-Konya"*) — 4. Boyundurukta zelveleri bağlamaya yarıyan ip (*Çayırıcık "Çerkeş-Çankırı"*).

TOPLAMA (*Edirne*), Altı okkalık sepet. (*S. D.*).

TÖMBEK (*İs.*), 1. Gelin çıkarken başına konulan süslü sepet (*Çırık "Mecitözü-Çorum"*) — 2. Yuvarlak tepeli: Kuzular karşığı tömbekte otluyor (*Küçükoyzgat "Ankara"*).

ZAMBIK (*İs.*), 1. Erimiş beziri tenekeye doldurmaya yarıyan, kındıradan örülmüş torba: Bizim ketenin hezen altı 24 zambık alır (*Arnavutköyü*) — 2. Berdi denilen sazdan yapılmış sepet (*Bolu köyü "Kayseri"; Amasya*).

ZEMBİL (*İs.*), 1. Meyve sepeti (*Adana "Seyhan"*) — 2. Küfe (*Maraş*).

ZENBİK (*İs.*), Odun sepeti (*Kayseri*).

## SELÇUK DEVRİ YEMEKLERİ

### II

M. Zeki ORAL

Vakıflar Umum Md. Arşiv ve  
Neşriyat Müdürü

Selçuk Devletinin Büyük İmparatoru I. Alâ üd-din Keykubat Hükümdar olarak ilk defa Konya'ya geldiği vakit tarihte emsaline az rastlanan şenlikler, törenler yapılmış ve şâhâne ziyafetler çekilmiş, içki âlemleri tertiplenmişti. H. TH. Houtsma tabı Selçukname (1) Bu ziyafetleri şöyle anlatır: "...Çini ve altun sahanlar, tepsiler içinde elvan niam dâne ve müza'fer ve kalliyat ve boraniyat ve me'muniye ve halavat-i mümessek ve muattar ve yahniler ve söğülmeler ve biryanlar ve tavuk ve güvercin ve keklik ve bildırcın söğülmeleri sedire ve iki kola oğuz resmine göre döşenip müzeyyen oldu ve kâsat, kımız ve kımeran ve mümessek ve muattar şerbetler oğuz resim ve erkânı üzere yenildi ve içildi..." şimdi bu metinde geçen yemek adlarını ele alalım:

#### A — DÂNE VE MUZA'FER:

Bundan evvelki yazımızda (2) dâne ve muza'fer şeklinde yazılmış olan yemeklerin nasıl yapıldıklarını tesbit edemediğimizi 4. haşiyede yazmış sonra Akşehir'deki Hasan Paşa imaretinin 1508 tarihli vakfiyesindeki sarahate göre bu yemeklere Arapça Erz ül-müfelfel, Erz ül-müza'fer= ارزالمفل، ارزالموزعفر Türkçede tane ve zerde denildiğini yazının sonuna not olarak ilâve eylemiştik. Bilâhare yaptığımız incelemelerde bu yemeklerin nasıl yapıldığını da öğrendik. Hastahanede beraber yattığımız ve birçok yüksek zevatın, son yıllarda Sayın Başvekilimizin mutbah hizmetinde

(1) Sayfa: 200.

(2) Türk Etnoğrafya Dergisi Sayı 1 Sayfa 73-76.

bulunmuş Mengen'in İlyaslar Köyünden merhum Aşçıbaşı Yunus Gürbüz'den aldığımız izahata göre ارزالمفل = biberli piring, Türkçede tane denilen yemek bugün (pilâv) dediğimizdir. Yemeğin adı biberli piring olarak tasrih edildiğine göre bulgur pilâvı değildir. Merhum Yunus Gürbüz'ün anlattığına göre, tane şöyle hazırlanır: Piring yıkanır (bazı yerlerin pirinci sert ve sağlam olduğu için birkaç saat evvelinden ıslatılır). Sonra haşlanır, salça falan konmaz, üzerine yağı ve biberi dökülür, deme alınır. Bir saat kadar demde bırakılır. Sonra tabaklara boşaltılarak yenilir. (40-45 yıl evvel Boyabağ köylerinde piring pilâvının üzerine karabiber ekilerek yenildiğini hatırlıyorum.)

#### B — ZERDE:

Arapçada ارزالمزعر Türkçede zerde denilen bu yemek za'firanla sarı renk verilmiş bir nevi piring tatlısıdır (3). Merhum Yunus Gürbüz'ün anlattığına göre, şöyle yapılır:

Önce piring — çorbada olduğu gibi — suda suluca pişirilir. İyice pişdikten sonra üzerine kâfi miktarda şeker ilâve olunur. ayrıca bir kapta sıcak su ile ıslatılmış za'firanın sarımtırak renkteki suyu alınır. Kendisi de ufalanır. Ve şekerli pirincin üzerine dökülerek karıştırılır. Sonra bir miktar nişasta alınır. Soğuk suda ezilir. Önce hazırlanan — şekerli, za'firanlı kısmın üzerine dökülür. Birazcık kaynatılır. Artık zerde olmuştur. Tabaklara dökülerek soğutulur. (İlgin Lokantasında

(3) Hüseyin Kâzım Kadri. Türk Lûgati Cilt 2, Sayfa 952.

zerdeye rastladık. Za'firanla birlikte biraz da gül suyu katıldığını söylediler.)

### C — KALLİYAT = KALYELER:

Buna Anadolu'da (kalle) derler. Yağ- la kavrulduktan sonra kaynatılmış, etsiz pişmiş sebze yemekleri (4). Patlıcan ve kabak kalyesi (5) gibi. Bazı meyvelerden kalyeler yapılır. Boyabat köylerinde 45-50 sene evvel erik kalyesi şöyle yapılırdı: Erik kurusu temizce yıkanır. Suyu konur. Suyu, suluca bir pekmez kıvamına gelince- ye kadar kaynatmaya devam olunur. Son- ra üzerine eritilmiş tereyağı ve dövülmüş ceviz içi konarak yenilirdi. Kabak kalyesi de böylece yapılırdı.

### Ç — BORANİYAT = BORANİLER:

Suda haşlanıp yağda kavrulularak ha- zırlanan sebze yemeklerine boranî derler. Ispanak, sirkeotu, evelek, ebegömeçi, kuzukulağı gibi yaprak sebzeler sıcak suda haşlandıktan sonra suyu sıkılır. Yağda kavrulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökü- lerek yenilir. Anadolu'da buna boranî de- rler. Senirkent'te yalnız ıspanaktan yapı- lan bu türlü yemeğe boranî denilmektedir.

Sebzeler pirinç veya bulgurla pişiril- dikten sonra üzerine yoğurt dökülerek ha- zırlanan yemeklere de boranî denilmekte- dir (6). Pirinçle karışık ıspanak yemeğinin rengi me'mun Halifeye ailesi (boran)ın cihazı ile gelmiş olan meşir (İncili Yeşil halı) ya benzediği için boranî denildiği tasrih edilmektedir. (7). Sebzele- rin bulgur veya pirinçle pişirildikten son- ra üzerlerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yenilen yemeklere Anadolu'nun muhtelif yerlerinde (aş) denildiği gibi, yalnız bul- gur veya pirinçten sulu olarak — lapadan daha suluca — pişirilen ve içine kavurma, kıyma, yağ konularak yenilen yemeklere de

(4) Lehçei Osmani Cilt 2, Sayfa 925, Hüseyin Kâzım Kadri, Türk Lûgati Cilt 3, Sayfa 832, Kamus-u Türkî Sayfa 1082.

(5) Türkçe Sözlük T. D. K. İkinci baskı Sayfa 399.

(6) M. Baha, Türkçe Lûgat sayfa 162.

(7) Kamus-u Türkî sayfa 308.

(aş) derler. Aş kelimesi eski metinlerde umumî bir tâbir olarak geçmektedir (8).

### D — HALAVAT = HELVALAR:

Helva adı Selçuknamelerde geçtiği gibi, Hazreti Mevlânâ şiirlerinde de helva- ya rastlanır (9).

اهسته مکن شتاب صبری بنامی  
کز غوره بروز کار حلوا سازند

“Acele etme, yavaş ve sabırlı ol, gün- kü zamanla koruk helva olur”. demektir. Mevlevî büyükleri şöyle rivayet ederler ki, Şehy Sa'di meşhur Gülistan'ını yazdıktan sonra Konya'ya gelmiş ve Hazreti Mevlânâ'ya takdim eylemiştir. Ertesi günü Şeyh Sa'di eseri hakkında Hazret-i pîrin mütalâasını sorunca:

Hazret:

— Bi nemek بى نمك yani tuzsuz demişti. Bunun üzerine Şeyh Sa'di'nin yüzünde bir hüznün alâmeti belirmiş. Hazret-i pîr tekrar söze başlayarak:

— Helvast حلواست demişti. Yani tuz- sus ama helva gibi tatlı, diyerek Şeyh Sa'di'yi memnun eylemişti. Bütün bunlar gösteriyor ki, Selçuk devrinde helva var- dır. Bugün de Anadolu'da pek muhtelif helvalar yapılmaktadır (10).

#### 1 — Un Helvası:

Un, yağda kavrulur. Üzerine pekmez, bal şerbeti veya şeker şerbeti dökülerek iyice karıştırılır. Buna un helvası derler.

(8) “Nur hamurundan iki üç bazlamak ile Cennet aşından bir çanak isterim” demektir. Sultan Veled Divanı, matbu nüsha, sahife 359.

Bugün memleketimizin bazı yerlerinde, bil- hassa Boyabat köylerinde kaynar suya kırılarak pişirilmiş yumurta üzerine sarımsaklı yoğurt sonra eritilmiş tereyağı dökülerek hazırlanan yemeğe de boranî derler.

اوچق اشندن دلروم بر چنانق  
نور خمیردن ایکی نوج بازلاماق

(9) Hüseyin Kâzım Kadri, Türk Lûgati, Cilt 2, sayfa 561.

(10) Lehçei Osmani, cilt 1, sayfa 527.

2 — *İrmik Helvası:*

Bu da un helvası gibi yapılır. Farkı yalnız un yerine irmik kullanılmasındadır. “Bugün Kilis’te irmikle yapılan bu helvaya (memnûye) derler”. Selçukname-de (me’muniye) olarak geçen yemek adının bu helva olması mümkündür.

3 — *Nişasta Helvası:*

Un yerine nişasta kullanıldığına göre nişasta helvası olur.

4 — *Bazı ağdalarla yapılan sakız, susam, tahin, gaziler, badem, ceviz, kâğıt, keten helvaları da vardır.*

Selçuknamelerde helvalar diye cemi olarak yazıldığına göre Selçuk devrinde ve her halde un helvası başta olmak üzere birkaç türlü helva yapıldığı ve mümessek, muattar sıfatları ilâve olunduğuna göre de helvalara bazı güzel kokular katıldığı anlaşılmaktadır.

E — YAHNİLER:

Yahni Farisî bir kelimedir. Terbiyeli et mânasına gelir. Koyun veya sığır etleri münasip parçalara bölündükten sonra yıkanır. Hafifçe kızartılır, tuzu, soğanı ve başkaca biber ve baharatı konduktan sonra etleri pişinceye kadar kaynatılır. Et parçalarının arasına sarımsak, soğan, nohut ve başka şeyler konulmak suretiyle pişirilirse sarımsaklı, soğanlı, nohutlu yahni gibi isimler alır. Dügün, tavuk yahnisi, kimyonlu, maydonozlu yahni gibi neviler de vardır (11). Yukarıda iktibas ettiğimiz metinde adı geçen söğülme, biryanlar ve başka yemekler evvelce yazılmıştı (12).

(11) Lehçei Osmanî, cilt 2, sahife 1238.

(12) Bundan evvelki makalelerimizde şu yemek adları geçmişti:

1 — Herise, 2 — Tutmaç (Anıt Dergisi, sayı 16. Tutmaç adı Mesnevi Şerif’te de geçer:

که چنين تمام بختم بر تو  
تو تکبر ميناي وختو

Yani (Senin için böyle güzel tutmaç pişirdim. Sen kibirleniyor, yemiyorsun. Ve:

آب تما جش دهد کین رابکیر  
کرنمی خواهی که نوش زان فطیر

KATGI = (İLÂVE):

Selçuk devri yemekleri ile çok ilgili olduğu için mahazlerimizde adı geçen Türk içkileri, yemek kapları, Türklerde sofraya oturma âdet ve âdabını bu yazımıza ilâve ediyoruz.

I — TÜRK İÇKİLERİ:

1 — *Şarap:*

Selçukiler zamanında yazılmış olan Mesnevi Şerifte ve muhtelif vesilelerle şarap adı geçmektedir. Evvelce yazdığımız (Nukul) ile beraber olan şu beyti alıyorum:

تا که مشوقت بود هم نان آب  
هم چراغ وشاهد نقل و شراب

Türkçesi: “Mâşukun olan Hüda sana hem ekmek, su hem ışık, şahit ve şarap, nukul olur” demektir. (Mesnevî Şerhi Ankaravî cilt 4, s, 387).

Selçukluların Hükümdar, vüzerâ sayarlarında işret âlemleri yapıldığına dair Selçuknamelerde birçok malûmat vardır. (Altın üsküflü simin sak sâkiler şarab-ı erguvani bezm-i hüsvani içinde içürdiler. Ve kerratla dostikânlar içildi.) Yani “Altın sırmalarla işlenmiş üsküfler (tepesi devrik ucu püsküllü bir nevi takye) giymiş gümüş bacaklı sâkiler arguvanî (erguvan çiçeği renginde koyu kırmızı parlak kızıl renkte) şarabı sundular. Birçok defa dostların aşkına kadeh kaldırdılar” (13).

Şarabın nasıl yapıldığını yazmaya lüzum görmüyorum. Geniş bağları bulunan bir beктаşi tekkesinin şeyhine sormuşlar:

Tutmacın hamurunu istemezsen suyunu ye, kendine gıda et. (Mesnevi Şerif, Ankaravî şerhi, cilt 4, sahife 300).

3 — Bazlamaç. (Anıt Dergisi sayı 18).

4 — Biryanlar.

5 — Çevirmeler.

6 — Söğürmeler.

7 — Nukullar.

8 — Buğday çorbası.

9 — Yufka ekmeği.

10 — Tandır ekmeği. (4-10 numarada yazılanlar için Bk. Türk Etnoğrafya Dergisi, sayı 1, sayfa 63-67).

(13) Yazıcı Zade Ali Selçuknamesi, sayfa 587.

— Bu üzümleri ne yaparsınız?  
 — Yeriz.  
 — Bunlar yemekle bitmez ki...  
 — Fazla gelirse suyunu sıkar küplere koyarız.

— Sonra ne olur?  
 — Biz sonrasına karışmayız. Allah ne dilerse öyle olur... demiş!

Bektaşî babalarından biri bağ bozumu mevsiminde bir köye misafir olmuş, pekmez kaynatmak için çalışan köylüleri görünce:

— Yahu demiş. Bu mübareğin aslını bozmuş, niçin kaynatmışa çalışırsınız. Suyunu alınız, kaplara, küplere doldurunuz. Allah ne yaparsa ona razı olunuz... demiştir...

### 2 — Kırmız:

En eski bir Türk içkisi. Kısrak veya deve sütünün ekşitilmesinden elde edilir. İslâmiyetten sonra haram kılınmış olduğuna göre, serhoşluk verici bir mahiyeti olduğu anlaşılmaktadır.

### 3 — Ayran:

Selçuk devrinde yazılmış kitaplarda ayran adı da geçer. Mesnevi Şerifte:

روغن اندر دوغ باشد چون عدم  
 دوغ در هستی بر آورد و علم

Ayran içinde yağ adem gibidir. Ayran varlıkta bayrak kaldırmıştır (14).

Yoğurda bir miktar su ilâve edildikten sonra yayıkta bişekle dövülerek yahut (nehre) denilen üstüvane veya büyük testi şeklinde hususî olarak hazırlanmış toprak küplerde veya derilerde çalkanarak yağı ayrılıp alındıktan sonra kalan beyaz sulu kısma ayran derler. Kanaatına göre Selçukîler devrindeki ayran budur. Bir de yoğurda su katıldıktan sonra kaşıkla karıştırılarak hazırlanan ayran vardır ki, buna Tokat köylerinde (çalkama), Boyabat köylerinde (yoğurt ezmesi) derler. Selçuk devrinde yoğurt yapılması bilindiğini şu hâdise ile tesbit etmiş bulunuyoruz:

(14) Mesnevi Şerif Ankaravî Şerhi, cilt 4, sayfa 352.

Selçuk hükümdarlarından II. Süleymanşah (1196-1203) ın adâleti münasebetiyle şöyle bir vak'a zikredilmektedir:

Süleymanşah'ın Ayaz adında bir gözdesi vardı; onu çok seviyor, sarayında terbiye ediyordu. Ona olan sevgisini şu kıta ile de ifade eylemişti:

کافر بچہ کہ کفر او دین منست  
 ہم دین منست و ہم جهان بین منست  
 کس بندہ خویش را چنین بندہ نشد  
 این بندہ بندہ کستر آیین منست

Türkçesi: "O kâfir oğlunun küfrü benim dinimdir. O hem dinimdir. Hem de cihanı gösteren aynamdır. Kimse benim gibi kuluna kul olmaz, kuluna kul olmak ancak benim âdetim, âyinimdir". demektir.

Ayaz bir gün ava gitmiş, sıcağın bunalmış, çok susamıştı. Bu sırada yanından geçen ihtiyar bir köylü kadının satmak üzere çarşıya getirdiği bir çanak yoğurdu alıp içiverdi. Kadın, Ayaz'ın arkasından koşarak saray kapısına kadar geldi. (Yetimlerimin ekmek parası için getiriyordum) diye sızlanıyordu. Hükümdar tahkik edilmesini emretmişti. O sırada Ayaz'ı gören kadın, onu tanıdı; işte şikâyetim bundandır; dedi. Ayaz, korkusundan inkâr, kadın da dâvasında ısrar ediyordu. Hükümdar kadına hitaben:

— Bu gencin karnını yarıdırıp bak-tıracağım. Dedi. Kadın bu hükme razı oldu. Cerrah çağrıldı. Ayaz'ın karnı yarıldı. Midesinden yoğurt fışkırınca derhal dar ağacına gönderildi. Sevgili Ayaz'ını kaybettiği için Süleymanşah çok müteessirdi. Fakat yoğurdun tazmini bize düşer diyerek kadına bin altın verilmesini emretti (15).

### Gülâp Yahut Cülâp:

Farsça (Gülâp) Arap şivesinde (cülâp) olmuştur. Türkçe (gülsuyu) demektir. Gülsuyu ile yapılan şeker şerbetine gülâp

(15) Kitabül Evamir-ül Alâiye fil umur il Alâiye: Türk Tarih Kurumu Tıbbî Basımı. Sahife 63-64-65 ve İbn-i Bibi Muhtırası tercümesi, sahife 35-36.



yahut cülap derler (16). Bu isim Mesnevi Şerifte de geçer:

پاک عروسی کرد شاه اورا چنان  
که جلاب قند پیش - کاز

Yani Şah, oğlu için öyle bir düğün yaptı ki, insanlar bol yedikten ve doyduktan sonra köpeklerin önünde bile gül suyu ve şeker şerbeti vardı (17).

### 5 — Şerbetler:

Selçuknamede mis kokulu ve ıtırılı şerbetlerden bahsedilmektedir ki, meyvelerden, süttten yapılan şerbetlere kokular da ilâve olunduğu kanaati hâsıl olmaktadır.

## II — SOFRA TAKIMLARI VE YEMEK KAPLARI:

Selçuk Hükümdarlarının yemek ve içki ziyafetleri münasebetiyle yemek kapları adı da geçmektedir:

I — Tabak, Selçuknamedeki (18) "Altın ve gümüş tabaklar birla" ibaresinden Selçuk devrinde tabağın mevcut olduğu anlaşılmaktadır. Muhtelif çapta dairevî, yayvan, ortası az çukur ekseriya kenarları kalkıkca süslü veya dendâneî olan kaplara tabak derler. Porselen ve bakır (Selçuk Sarayları için çini, altın, gümüş) den yapılmış olanları vardır. Madenî ucuz saklanması ve kullanılması kolay olduğu için bakır tabaklar daha çok yapılmış, kenarları ve kapakları itina ile süslenmiştir. Tabaklar biçimlerine göre düz tabak, kayık tabak gibi isimler alır:

1 — Düz tabaklar ortası çukur ve ekseriya meyveler, kuru yemişler koymağa mahsus olanlardır. Bulgur, pirinç pilâvları nukul, çörek, helva bu tabaklara boşaltılır.

2 — Kayık tabak beyzî şekilde uzunca ve derince yapılır. Bunun içine salatalar balıklar konur (19).

(16) Hüseyin Kâzım Kadri, Türk Lûgati, cilt 2, sayfa 31.

(17) Mesnevi Şerif Ankaravî Şerhi, cilt 4 sayfa 369.

(18) Yazıcı Alizade Selçuknamesi, sayfa 587.

(19) Sanat Ansiklopedisi, cilt 2, sahife 1886,

## II — Sahanlar:

Selçuknamede (çini ve altın sahanlar) diye adı geçen bu kaplar da dairevî yassı ve çukurcadır. Kenarları sade veya süslü olur. Ekseriya dışarıya doğru inkişaf etmiş yani (tutaklı, dudaklı) bir vaziyettedir. Sahanların bakırdan, gümüşten, porselen, çini ve altından yapılmış olanları vardır. Konik, tepesi düğmeli, âlem kapakları da vardır (20). Kalyeler, yahni, boranîler gibi sulu yemekler bu kap ile sofraya gelir (21).

## III — Tepsi:

Bu isim Selçuknamede (tepsiler içinde elvan niam) şeklinde defalarca geçmektedir. Tepsi Türkçede tapşurmak mas-tarından araç adı olarak (tapşı) dır. Zamanla tepsi olmuştur. Tepsiler de daire şekindedir. Kenarları az kalkık ve dışarıya doğru inkişaf etmiş vaziyettedir. Altın ve gümüşten yapılmış olanları varsa da azdır. Ekserisi bakırdan, fağfundan, sarı madenden yapılır. Bakır tepsilerde hamur tatlıları ve börekler kızartılır. Kahve, şerbet, yemiş koymaya mahsus tepsiler, köşeleri kırılmış dikdörtgen veya muntazam dikdörtgen şeklinde kulplu olarak maden ve tahtadan yapılmışlardır (22).

(20) Sanat Ansiklopedisi, cilt 4, sahife 1743.

(21) Tepsi, kâse, tabak, sahanların bakırdan yapılmış olanlar arasında yazılar, motifler ve gayet itina ile süslenmiş olanları vardır. Bk. Türk Etnoğrafya Dergisi, sayı 1, sahife 95.

(22) Boyabat köylerinde gördüğüm dairevî ve sarı madenden yapılmış bir kahve tepsisinin üzerine güzel bir talik ile şu kıta yazılmıştı:

أله فنجانى الوى نازله جانان برسون  
بزم ارباب ديله قهوه ايله جان برسون  
لبينك لعل كوهى بازيه دالر تشنه  
دورمسون واقدر اول غمزه همان برسون

Bu kıta, bugünkü şivemize şöyle çevrilebilir: "Ele fincanlarını alıp naz ve eda ile canan yürüsün, o dilber gönül erbabının meclisine kahve ile gelsin, gönüller, kırmızı cevherler saçan dudaklarına susamışlardır. Vaktidir, durmasın o gamzesi fitneler koparan güzel yürüsün gelsin".

İmlâ aynen alınmıştır. Vezni (3 feilatün) (1 feillün)dür. Bunun gibi dairevî ve yüzünde

## IV Sini:

Bakır tepsilerin büyüklerine sini derler. Bu kabın (sin)den, (çin)den geldiği için adına (sinî) denildiğini yazan kitaplar vardır. Sini üstüne yemek kapları konularak etrafına oturup yemek yenilen araçtır. Etrafına oturanlara kolaylık olmak için sinin altına (sini altı) yahut (sini ayağı) denilen bir iskemle de konur. Bunun açılır kapanır olanları da vardır. Etrafına birçok kişilerin oturabilecekleri kadar büyük olanlarına (divan sinisi) derler. Anadolu köylerindeki misafir odalarında kullanılan tahtadan yapılmış sinilere (tabla) denir.

## V — Maşrapa:

Selçuknamede (bâdiye ve memzuğ meşrebeleri) diye geçen bu âlet içine su, ayran, kımız ve başka içkiler konarak içilen kaplardır. Kulplu, düz üstüvanî, dibi yarım kürevî, azına doğru konik birçok neveleri vardır.

## VI — Kâseler:

Yukarda H. TH. Hautsma tabı Selçuknameden aldığımız metinde (kâsat) olarak yazılmış olan kâselere gelince: Bu isim boş kap mânasına olan (kavsa) kelimesinden alınmadır (23). İçine çorba, ho-

yazılar ve nakışlar bulunan birkaç tane kahve tepsisi de Ankara Etnoğrafya Müzesinde vardır. Bu kıt'a onların yüzlerine de — bazı imlâ farkları ile — aynen yazılmıştır. Birinin altında 1192 (1778 M.) tarihi vardır.

Tepsiler hakkında Nurettin Rüştü Büngül. Eski Eserler Ansiklopedisi, sayfa230 da malûmat vardır.

(23) Sanat Ansiklopedisi, cilt 2, sahife 971. Kâse adı Mesnevide de geçer.

şaf gibi sulu şeyler konulur. Çini, porselen ve camdan yapılmış çukur kaplardır. Çukur kâse, ayaklı kâse, dudaklı kâse gibi neveleri vardır. Bakırdan yapılanlarının kenarları yüksek ve dudaklıdır. Altında yarım konik bir kaidesi olup Boyabat köylerinde bu tip bakır kaplarla maşrapalara (tas) derler, su tası, çorba tası diye birbirinden ayrılırlar.

## III — ESKİ TÜRKLERDE SOFRAYA OTURMA ŞEKLİ:

Selçuknamede (...söğülmeler sedire ve iki kola oğuz resmince döşenip müzeyyen oldu. Şerbetler Oğuz resim ve erkânı üzere yenildi ve içildi) şeklindeki izahata göre ecdadımız sofraya karşılıklı iki sıra üzere otururlarmış, eğer han (hükümdar) kayıdan olursa sağ kol beylerbeyi kayıdan olur. Ve: 1 — Kayı, 2 — Bayat, 3 — Hal-ka evli, 4 — Yazır, 5 — Döver, 6 — Doğurğa, 7 — Yaparlı, 8 — Afşar, 9 — Kızık, 10 — Beydili, 11 — Kargın, 12 — Karaevli boylarından olanlar sağ tarafa otururlardı. Sol tarafa da 1 — Bayındır, 2 — Peçenek, 3 — Çavundur, 4 — Çepni, 5 — Salur, 6 — Eymir, 7 — Alayutlu, 8 — Üreyir, 9 — İğdir, 10 — Beğdüz, 11 — Yıva, 12 — Kınık boyları oturacaklardır (24).

هیچ کاسه کر کند کاسه تمام  
بهر عین کاسه نی بهر طعام

Ankaravî Şerhi, cilt 4, s. 329.

(24) M. TH. Houtsma tabı, Selçukname, sayfa 204-205 ve Yazııcızade Ali Selçuknamesi sayfa 4. Bu boy adları bazı şive farkları ile 22 olarak yazılmıştır. Divanü Lûgat-it-Türk, cilt 1, sayfa 55, 58.

## TOPKAPI SARAYI SİLÂH MÜZESİNDEKİ ESERLER

Ahat Ural BIKKUL

### BİRKAÇ MÜŞAHEDE:

Silâh Müzesini ziyaret edenlerden bir kısmının aşağıdaki hususlara merak ettikleri görülüyor:

I — Teşhirdeki eserlerin vaktiyle ne işe yaradığını öğrenmek isterler.

Evet, ziyaretçi bu soruyu sormakta haklıdır. Çünkü bu silâhların hemen hemen hepsi artık asırlardan beri kullanılmıyan ve bugün ancak müzelerde görülebilen silâh çeşitleridir. Bir kısım ziyaretçilerin bazı eserleri anlamakta çektiği müşkülâta dair birkaç misal zikredelim. Meselâ *zehgir*'e “padişahların zehirli yüzüğü, tüfek kurşun kalıbına “ceviz kıracağı”, *dizcek* yani dize takılan zırha “başa giyecek zırh” diyorlar, “*ok nişan sehpa-si*” ise kellelerin uçurulduğu cellâd sehpa-si giyotin zannederek önünde bir ürperti hissediyorlar.

II — Ziyaretçiler teşhirdeki eserlerin hangi devre ve kimlere ait olduğunu sorarlar.

Gerçi vitrinlerde eserlerin devirlerini gösteren ve bazılarının aidiyetini bildiren etiketler varsa da, bunlar öğrenmek arzusu olan ziyaretçiye tatmin edici bilgi vermiyor.

Şimdi kendiiğinden şöyle bir sualü hatıra gelmesi mukaddirdir. Silâh koleksiyonumuzun daha ziyade öğretici bir hale gelebilmesi için ne gibi tedbirler alınabilir?

Bu hususta ilk hatıra gelen çareler sunlar olabilir:

a) Çeşitli silâhları ile teçhizatı üzerinde birkaç muharip mankeninin yapılması.

b) Harp sahnelerini ve münferit muharipleri tasvir eden tarihî minyatürlerden renkli kopyalar yapılarak diorama usulü ile teşhir edilmesi.

c) Umumiyetle vitrinlere ve bazı hususiyeti bulunan eserlere mufassal izahlı etiketler konulması.

d) Bütün bu işler yapılırken silâh koleksiyonunun mufassal izahlı bir rehberinin hazırlanması çalışmalarımızın sıklet merkezini teşkil etmelidir. Çünkü Silâh Müzesine giren bir ziyaretçi on üç asırlık bir devri kavriyan ve teşhirdeki eserlerin sayısı üç bin beş yüzü aşan çok çeşitli silâhlarla karşı karşıya geliyor. Ziyaretçi bunların üzerinde ayrı ayrı duramaz. Onun bu iş için ne vakti, ne de hazırlığı kâfi gelmez. Rehber ise ziyaretçinin bu eksikliklerini tamamlayarak ona koleksiyonun en mühim eserleriyle cazip bir şekilde teması kolaylaştırmalıdır.

### SİLÂHLARIMIZIN TOPLANIŞ ŞEKLİ:

On üç asır gibi uzun bir devri kavriyan Topkapı Sarayı Müzesi silâh koleksiyonunun, bilhassa Türk-İslâm silâh tarihî bakımından müstesna bir mevkiî vardır. Sayısı on bini aşan çeşitli silâhlarla teferuatını ihtiva eden böyle bir koleksiyonun vücade gelmesi, ancak Asya, Avrupa ve Afrika kıtalarının birleştiği Akdeniz havzasına hâkim Osmanlı İmparatorluğu gibi büyük bir devletin teşekkülü sayesinde mümkün olabilmıştır. Bu silâhların bir kısmı padişahların şahıslarına aittir. Asıl büyük kısım ise hediye, ganimet ve müsadere suretiyle birikmiş yahut sarayın inzibatında kullanılmış olan silâhlar teşkil eder. Vaktiyle bu silâhların en mühimleri (Büyük Hazine) ile (Silâhdarağa Hazinesi)nde saklanırdı. Cumhuriyetin ilânından sonra 1923 de Saray, müze haline getirilince muhtelif yerlerde, dağınık bir halde bulunan silâhlar bir araya getirilerek ilmî esaslara göre tasnif ve teşhir edilmiştir.

## KOLEKSİYONUMUZDAKİ SİLÂHLARIN MENŞELERİNE GÖRE TASNİFİ:

- |                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| 1. Arap-Emevî ve Abbasî ..... | VII-XII. yüzyıl    |
| 2. Mısır Memlûk ..            | XV-XVI. yüzyıl     |
| 3. İran .....                 | XV-XIII. yüzyıl    |
| 4. Türk .....                 | XV-XIX. yüzyıl     |
| 5. Kırım-Tatar ....           | XVII-XVIII. yüzyıl |
| 6. Kafkas .....               | XVII-XIX. yüzyıl   |
| 7. Avrupa .....               | XIV-XIX. yüzyıl    |
| 8. Hint .....                 | XV-XVI. yüzyıl     |
| 9. Şimali Afrika ..           | XVIII. yüzyıl      |
| 10. Japon .....               | XVII-XIX. yüzyıl   |

\*\*

## KOLEKSİYONDAKİ SİLÂHLARIN CİNSLERİ:

Koleksiyonumuzdaki eserler vuruca silâhlar, delici silâhlar, kesici silâhlar, atıcı silâhlar, teçhizat ve teferruat olmak üzere ayrılabilir.

## I. VURUCU SİLÂHLAR:

Bunlar vurma fiilini yapmak için ağırlıklarına göre bir yahut iki elle kullanılan silâhlardır. Toplu bir halde (N. I vitrinde) bulunuyorlar. Bunlar topuz, şeşper ve salık olmak üzere üç cinstir. Şimdi sırasıyla gözden geçirelim:

## A) Topuz yahut Bozdoğan:

Kürre biçiminde yuvarlak, başı demir, tunç yahut herhangi bir madenden yapılmış bir silâhtır. Koleksiyonumuzda yeşim taşından çok san'atkârane yapılmış topuzlar da vardır. Ağır topuz süvariler, hafifi ise piyadeler tarafından kullanıldı. Süvariler topuzu eğerlerinin sol tarafına *topuz askısına* asarlardı. Topuz, taşıyan adamın kadir ve itibarına alâmetti. Osmanlı hükümdarları idareleri altında bulunan hıristiyan Eflâk, Buğdan ve Erdel beylerine topuz, şeşper ihsan ederlerdi.

## B) Şeşper:

Farsça altı kanatlı demektir. Türkçe-de buna "*dilli topuz*" adı verilir. Çünkü

topuzu kürre biçiminde yuvarlak olmayıp dilimlidir. Şeşperlerimizde dilim sayısı 6 ilâ 9 arasında değişmektedir. Altın yarıdızlı ve kitabeli XVI. asır bir Türk şeşperi kendi nevinin güzel bir örneğidir (vitrin N. 1).

## C) Salık:

Başına zincirlerle küçük birkaç kürrecik bağlı olan bir nevi topuzdur. Koleksiyonumuzda çok zarif iki salık bulunmaktadır. (Vitrin N. 1.). Bunlardan Sultan III. Mehmede ait olan N. 2382 salığın büyük topuzu üzerinde işbu salığın Sultan Mehmet tarafından bir defada hiç durmadan üç yüz kerre sallandığını bildiren bir kitabe vardır. Bundan ecdadımızın ne derece idmanlı olduğu anlaşılır. Kapıdan girince sağ kolda duvarda asılı idman topuzu ve şeşperleri de dikkate değer.

## II. DÜRTÜCÜ SİLÂHLAR:

Düşmana dürtmek suretiyle tesir yapan silâhlardır. Her halde silâh neveleri arasında en eskilerinden biridir. İptidai insan önce ucu sivri bir sopayı silâh olarak kullanmış, sonra bunun ucuna sivri bir çakıl taşı yahut kemik parçasını takmıştır. Hattâ şu bildiğimiz "süngü" ismi Türkçe kemik mânasına gelen "süngek" sözünden gelmiştir.

Koleksiyonumuzda mızrak ve cirit olmak üzere iki nevi dürtücü silâh vardır.

## A) Mızrak:

Süvari silâhıdır. 3 ilâ 5 m. uzunluğunda bir sırığın ucuna demirden sivri bir uç yani "*temren*" takılıdır. Sapın başı dahi kısa bir madenî uçla nihayet bulmaktadır. Türk ve İran mızraklarının sapı ağaçtan yahut hezarandandır. Memlûk mızraklarının sapı ise içi boş demirden olup "*temren*" sapın devamından ibarettir.

## B) Cirit:

Süvarilere mahsus bir silâh olup 130 ilâ 140 cm. uzunluğunda bir nevi kısa mızraktır. Temrenin şekli de mızrağınkine benzer. Dedelerimiz cirit talimlerine çok

önem verirlerdi. Elimizde çok güzel bezenmiş birkaç Türk ciridi ile yekpare demirden yapılmış Memlûk ciridleri vardır (vitrin N. XII.).

### III. KESİCİ SİLÂHLAR:

Düşmana kesmek suretiyle tesir eden silâhlardır. Koleksiyonumuzda bunlardan kılıç, meç, pala, yatağan, kama, hançer, cenbiye, teber, balta bulunmaktadır.

#### A) Kılıç:

Türkler eski zamanlardan beri silâhlar arasında en ziyade kılıca itibar etmişlerdir ve bunu kullanmaktaki maharetleriyle şöhrat kazanmışlardır. Babür Şah der ki: "Dilli topuz, topuz, küçük topuz, aybalta ve baltadan biri isabet ederse ancak bir yere tesir eder. Halbuki kılıç isabet ederse baştan ayağa kadar keser. Bundan dolayı kılıç bütün silâhların başıdır".

Kılıç, Türklerin içtimaî ve dinî hayatlarında dahi derin izler bırakmış olan bir silâhtır. Onları kılıçta tabiat üstü bir kuvvet görmüşlerdir.

Uzun asırların tecrübe mahsulü olan Türk kılıcı, şekil itibariyle eğridir. Bu kılıç tipinde taban: eğri, bir ile iki kanoluklu, yahut kanoluksuz, sırtının uçtan itibaren üçte bir ilâ dörtte bir kısmı *kılağlı* ve ekseriya tabanın geniş yeri dahi *kılağlı* kısmın *mahmuzlu* (çıkıntılı) noktasındadır. Bir kılıcın müessir olması onun şekline bağlıdır. Düz bir kılıç münhasıran dürtmek ve tazyik neticesinde müessir olur. Binaenaleyh bunun tesiri isabet ettiği mahalle ve indirdiği zamana münhasırdır. Halbuki eğri olan bir kılıç ise ağzını geri çekerken de tesirini gösterir ve kolun kuvvet ve gayretiyle kayar ve hareket eder ve tesiri daha uzun olur.

Türk kılıcı "*kılıç yumurtası*" adı verilen üç ilâ beş kilogram ağırlığında ve beş ilâ sekiz sm. kutur ve sekiz ilâ on iki sm. yüksekliğinde üstüvane biçimindeki bir çelik külçesi dövülmek suretiyle yapılırdı. Kılıca su verilmesi işi de çok mühim bir sanattı. Bu hususta muhtelif formüller vardı. Yaş pamuktan yapılmış ve havaya

fırlatılan bir yumağı tereyağı keser gibi kolayca kesen Türk kılıçları işte bu şekilde yapılırdı.

#### B) Meç:

Buna eski hazine kayıtlarında "meç kılıç" adı da verilir. Bu ensiz tabanlı, tek yahut çift ağızlı bir kılıçtır. Türk kılıçları arasında sayısı çok azdır. Üzerinde Fatih'in, Kanuni Süleyman'ın ve I. Ahmed'in isimlerini taşıyan üç güzel meçimiz vardır.

#### C) Pala:

Boyu kılıçtan kısadır. Eğri tabanlıdır. Tabanın uç kısmı dip tarafına nazaran daha geniştir. Elimizde IV. Murad'ın güzel bir palası bulunmaktadır.

#### D) Yatağan:

Bir Türk silâhı olan yatağan boy itibariyle kılıçtan kısadır. Tek ağızlı eğri tabanlıdır. Tabanı eğri kılıcın aksine olarak ağza doğru eğri olup ancak uç kısmı hafifçe sırt tarafına eğridir.

#### E) Hançer:

Düz yahut eğri tabanlıdır. Düz tabanlısı çift ağızlı, eğrisi ise tek ağızlıdır. Koleksiyonumuzda zarif parçalar vardır.

#### F) Cenbiye:

Haseten Araplara has olan bu silâh çok eğri tabanlı bir nevi hançerdir. Elimizde güzel örnekleri bulunuyor.

#### G) Teber:

Farsça balta demektir. Türkçede buna "aybalta" adı da verilir. Çünkü bu, biçim itibariyle hilâle benzeyen bir nevi baltadan başka bir şey değildir. Kaytbay'ın, Kansu Gavri'nin adlarını taşıyan teberler görülmeye değer.

#### H) Balta:

Biçim itibariyle bildiğimiz baltalardan farklı olmıyan bir silâhtır. Elimizdeki harp baltaları arasında şekil bakımından olduğu kadar, bezeme itibariyle de cidden san'atkârane işlenmiş parçalar vardır.

### IV. ATICI SİLÂHLAR:

Atıcı silâhların icadından önce muharripler karşı karşıya, göğüs göğüse dövü-

ğürlerdi. Yayın icadiyle ise muharipler bir-birlerine uzaktan tesir etmeğe başlamışlardır. Bu icat daha sonraki asırlarda ateşli silâhın, yahut atom bombasının icadının strateji ve taktik sahasında vücade getirdiği değişikliğe benzer bir inkılâp yapmıştır.

#### A) Yay:

Türklerde yay çok mühim bir yer işgal ediyordu. Daha eski çağlardan beri bu, Türk ordularının en önemli ve karakteristik silâhını teşkil ettiğini Çin tarihleri yazıyorlar. Bu kaynaklar Hun'ların yay kullanmaktaki maharetlerini anlatıyorlar.

Türk ordusunda yay, ateşli silâhlarla birlikte XVI. yüzyılın sonuna kadar kullanılmıştır. Ondan sonra ise bir spor vasıtası olarak son asra kadar büyük bir rağbet görmüştür. Yay en mükâmil şeklini de Türklerde bulmuştur. Türk yayı "mürekkep-complex" ve "reflex" bir yaydır. Fihakika bu yay ağaç, boynuz, sinir ve balık tutkalı olmak üzere dört maddeden yapıldığından "mürekkep" ve elâstikî uçları tersine bükülmek suretiyle giriş takıldığından "reflex" yay adı verilir. Bir yay yapılacağı zaman, adı geçen dört maddeden her biri uzun ameliyelere tâbi tutularak hazırlanırdı. Bundan dolayı bir yayın yapılması ancak birkaç senede ikmal edilebiliyordu. Bu şekilde yapılan bir yay iki yüz sene elâstikiyetini muhafaza ve sekiz yüz metreye ateş ederdi.

Koleksiyonumuzda hükümdarlarımızdan II. Beyazıt, III. Ahmet, III. Selim ve Abdülaziz'e ait yaylar bulunduğu gibi, bizat II. Beyazıt tarafından yapılmış olanlar da vardır. Bezeme itibariyle de şaheser denecek kadar zarif parçalar görülebilir.

#### V. ATEŞLİ SİLÂHLAR:

*Tüfek icad oldu, mertlik bozuldu,  
Eğri kılıç kında paslanmalıdır.*

Diye, Köroğlu'nu feryat ettiren ateşli silâhların bizde kullanılmaya başlanması XIV. yüzyılda ise de, asıl taammünctmesi XV-XVI. yüzyıllarda olmuştur.

#### *Türkçe "tüfek isminin menşei:*

Türkçede silâh adlarının menşei cidden incelenmeye değer. Dilimizdeki "tüfek-tüfenk" sözü âhenk taklidi

"tuf" sözü ile isim teşkiline yarıyan "enk"-ek" ekinden müteşekkildir. Âhenk taklidine yarıyan "tuf-tü" kelimesi ağızla sıkı rüzgâr püskürmeyi, tükürmeyi ifade eder. *Tüfenk* kelimesi de aslında ağızla üflenen kamyş yani "yeltüfeğinin" adı idi. Hâlen Gaziantep bölgesinde kuş avlamaya yarıyan ağız tüfeğine "tüfeğü" ismi verilir. Tüfenk ve tüfeğü sözleri aynı kelimenin ayrı ayrı iki şekli-nden başka bir şey değildir. Sonradan bildiğimiz ateşli silâh icad edilince bu iki kelimededen birincisi yani tüfenk şekli o silâha alem olmuştur.

Koleksiyonumuzdaki tüfekler ateşleme tertibatına göre maşalı, çakmaklı ve kapsüllü olmak üzere ayrılır.

#### A) Maşalı tüfek:

Bu *fitilli* dediğimiz tüfektir. Bu cins ateşleme tertibatında ağız otunu ateşliyen fitilli yaysız bir tetik vasıtasıyla harekete getirilen bir maşa tuttuğundan bu isim verilmiştir.

#### B) Çakmaklı tüfek:

Bu tüfeklerin ateşleme tertibatında ağız otunu tutuşturan kıvılcım çakmak taşından istihsal edilir.

#### C) Tabanca:

Bizde tabanca XVI. yüzyıldanberi kullanılmıştır. Elimizdeki tabancalar çakmaklı yahut kapsüllüdür. Birinciler XVI-XVIII. yüzyıllara, ikinciler XIX. asra aittir.

#### *Türkçe tabanca isminin menşei:*

Eski tarihî ve edebî metinlerimizde *tabanca* kelimesi *tokat*, *sille* mânalarında kullanılmıştır. Sonradan (anoloji) yani kıyas yolu ile çakmaklı tüfeğin ateşleme tertibatının horozuna isim olmuştur. Burada sebep çakmağın horozunun çelik karşılığa çarpması vurulan bir tokatın çarpmasına benzetilerek tüfeğin horozuna *taban-*

ca denilmiştir. Daha sonra tabanca sözünün şümulü daralarak bizim bugün kullandığımız mânada bir cins ateşli silâhın adı olarak kalmıştır.

*D) Tabanca kılıç:*

Koleksiyonumuzda bir adet kılıç ile bir adet yatağan ve bir baston ile bir adet kazma vardır ki, bunların kabzalarına yakın yerlerinde birer adet çakmaklı tabanca yerleştirilmiştir.

**VI. KORUYUCU SİLÂHLAR:**

Bunlar düşman silâhının tesirinden korunmak için muharibin üstüne, başına giydiği zırh, miğfer ve koluna taktığı kalkan ibarettir.

Muharibin hareketlerini ağırlaştırarak koruyucu silâhlardan zırha, ecdadımızın pek fazla iltifat etmediği anlaşılıyor; onlar vücudün en çok tehlikeye mâruz kısımlarının muhafazasına dikkat etmişlerdir. Avrupa şövalyeleri gibi baştan ayağa kadar zırha bürünmemişlerdir.

*A) Zırh:*

Yapılış tarzına göre, koleksiyonumuzda birkaç çeşit zırh vardır.

1) Zırhın önü ile arkası ve kolları ufak madeni levhacıklar, yekdiğerine madeni halkacıklarla rabtedilmek suretiyle yapılmıştır. Bu levhacıkların üzeri gümüş kakma yahut kendinden oyma nebati motiflerle ve yazılarla bezelidir. XV. yüzyıl Türk ve Memlûk zırhları arasında güzel örnekleri vardır. Kaytbayın zırhı bunlardan biridir.

2) İranlıların "çehar âyine" yani dört ayna dedikleri zırh şeklidir ki, zırhın ön, arka ve iki yanı birer büyük madeni levhadan ibarettir.

3) Zincir örgülü yani ufacak madeni halkalardan müteşekkil zırhtır. Bu cins zırh vücade kolayca intibak eder ve muharibin serbest hareket etmesine mani olmaz. IV. Murad'ın, Kara Mustafa Paşa'nın zırhları bu nevidendir. (N. XIX. ortadaki büyük kaidede). Bazan bu cins zırh elbisenin astarının arasına geçirilmiştir. (N. XXI. vitrinde örnekler görülebilir).

4) Elbisenin üzerine sıralar halinde küçük madeni paftalar dikmek suretiyle de zırh yapılmıştır. (N. XXI. vitrine bakılsın).

*B) Miğfer:*

Türk, Memlûk ve İran miğferleri biçim itibariyle sivri yahut küt mahrut şeklidir. İki yanında iki kulak siperliği ve arkasında ense siperliği, önünde birer alna ve burun siperliği bulunmaktadır. Bir kısım İran miğferlerinde ise bütün bu siperlerin vazifesini zincir örgülü bir zırh peçe görür.

XV. yüzyıla ait iki Türk miğferi biçim itibariyle yörük gelinlerinin başlarına giydikleri nesneye benziyor (N. VII. vitrin). III. Selim'e ait olduğu üzerindeki kitabeden anlaşılan bir miğfer de biçim ve bezeme itibariyle diğerlerinden farklıdır. Türk miğferleri arasında maden işçiliği ve bezeme itibariyle cidden zarif parçalar vardır.

İran Şahı Tahmasıb'ın kabartma hayvan resimleriyle süslü miğferi de güzel bir parçadır. (N. XV. vitrin).

Madenden olmayıp sıkı dokunmuş kumaş ve kalın vatka astarla dikilmiş miğferler de vardır. (N. XXI. vitrin).

*C) Kalkan:*

Düşmanın silâhından korunmak için kola takılan bir siperdir. Koleksiyonumuzdaki kalkanlar yapıldıkları madde itibariyle, ağaç, deri ve madeni olmak üzere üç cinstir. Şekil bakımından ise ekseriya dairevî olup dört köşe ve beyzi olanlar ancak birkaç tanedir.

Kalkanlarımız arasında bezeme yönünden cidden mükemmel parçalar bulunmaktadır. (N. III. camekânda) üzeri sedef kakmalı av sahneleriyle bezenmiş on yedinci asır bir İran kalkanı, (N. IX. vitrin ve duvarlarda asılı) söğüt dalına ibrişim sarmak suretiyle örülmüş ve lâle, karanfil, bulut motifleriyle bezeli ve her biri birer tablo kadar güzel XVI. asır Türk kalkanları (yine güney duvarında asılı) üzeri düğün çiçeği biçiminde kabartmalı altın yaldızlı bakır kalkan; (N. XXII. vitrinde)

oyma rumî motifleriyle süslü XVI. asır bakır kalkan kendi nevinin güzel birer örneğidir.

\*\*

## TEÇHİZAT VE TEFERRUATI

### A) Gedeleş (Tırkeş):

Muharibin yayını içerisine koyup taşıdığı muhafazadır. Gedeleşlerimiz deri yahut kumaştan yapılmıştır. (N. XVI. vitrinde XVI-XVII. asır Türk işi çok ustalıklı işlenmiş gedeleşlerimiz vardır.

### B) Sadak:

Muharibin içerisine ok koyup belinin sağ tarafına kemerine taktığı bir nevi mahfazadır. Sadak, deriden, kumaştan yahut tahtadan yapılmıştır. Koleksiyonumuzda XVI-XVIII. yüzyıl Türk işi sedef kakmalı tahta, murassa, deri ve kumaş sadaklar görebiliriz. (N. XVI. vitrin).

### C) Zıhgır:

Kemenkeşlerin baş parmaklarına geçirdikleri yeşim, akik, boynuz yahut kemikten yapılmış uzunlama yüzük gibi şeydir ki, yayın girişini onunla tutup çekerekler. (N. XVIII. Vitrin). Bu zehgirler arasında bilhassa II. Mahmud'un yirmi beş sene kullandıktan sonra kırılınca Hazineye koydurup muhafaza ettirdiği zehgir dikate değer.

### D) Siper:

Kemenkeşlerin ok atarken hedefe daha isabetli nişan almayı temin etmek maksadıyla sol bileklerinin üstüne kayışla bağladıkları iki yan kalkık ve orta kısmı çukur bir el biçiminde kemik yahut boynuzdan yapılmış bir nesnedir. (N. XVIII. vitrin).

### E) Nişan Sehpaı:

İki çeşit nişan sehpaımız vardır. Biri tüfekle nişan alırken tüfeğe desteklik vazifesi görmüş sehpalardır ki, pencerelerin içinde görülebilir. Diğer bir cins sehpa ise ok atarken nişan torbasının bulunduğu sehpalardır. Biri en dipteki, diğeri ikinci pencerenin içinde duran sehpa bunlardır.

### F) Topuz Askısı:

Süvarinin eğerinin sol tarafına topuzunu taktığı askıdır. Topuz askılarımız arasında Türk XVI-XVIII. asır kabara yahut sırma tezyinatlı güzel parçalar vardır. (N. I. vitrin).

### G) Barut Kertesi:

Kertmek fiilinden yapılmış bir isim olup nişan, işaret, çizgi, derece mânalarına geirmektedir. Bizde iki çeşit barut kertesi vardır.

1) Tüfeğe konacak barutu ölçmeğe yarıyan kerte. (N. XXVI. vitrin).

2) Barut yandığı zaman husule getirdiği tazyiki ölçmeğe yarıyan âlettir. III. Selim'in yaptırdığına dair üzerinde kitabesi bulunan bir barut kertesi kapıdan girince soldaki pencerede durmaktadır.

### H) Barutluk:

Buna barut kabağı adı da verilir. Tüfek yahut tabancaya konacak barut bunun içerisindedir muhafaza edilirdi. Boynuz, kösele ve madenden yapılmış ve şekil itibarıyla boynuz ve matraya benzeyen barutluklarımız vardır. (N. XXVI vitrin).

### I) Kurşun Kalıbı:

Eskiden tüfek ve tabancalar standard değildi. Yapan ustanın modeline göre çaplar değişirdi. Onun için elimizde çeşitli kurşun kalıpları vardır. Askerler muharebeye giderken kurşun külçe halinde götürülürdü. Her asker kendi tüfeğinin kurşununun bu kalıplarda kendisi dökerdi. Şekil itibarıyla bir ceviz kıracağına andıran bu kalıplar (N. XXVIII. nişte) görebiliriz.

### J) İdman Topuzları:

Ecdadımızın ruhan ve bedenen çok idmanlı kimseler oldukları şüphesizdir. Çünkü bütün bu silâhları kullanmak için gerekli şartlardan biri vücut yapısı sağlam ve idmanlı olmaktır. Ok atma talimlerinden bahseden bir eserde deniliyor ki, "Sanat bir çöpün altındadır. Ancak o çöp bir dağın altındadır". Bu ifadede dağdan kastedilen mâna talim ve terbiyedir. Evet, o hafif çöpün altında duran san'atı elde edebilmek için önce o dağı yerinden kaldır-



malı yani çok devamlı mûmarese yapmış olmalıdır. (N. I. vitrindeki) salık'ı bir seferde üç yüz kerre sallayan Sultan III. Mehmet her halde idmanı yerinde bir kimse olmalıdır. Şu duvarda asılı duran idman topuzları, şeşperler her babayığidin sallıyabileceği şeyler değildir.

\*\*

TEŞHİRDEKİ ESERLERİN CİNSLERİNE GÖRE BULUNDUKLARI VİTRİN, CAMEKÂN VE NİŞLERİN NUMARALARI

1. Memlûk, İran, Türk topuz, şeşper, salık, balta v.s.
2. Emevî, Abbasî Halifeleri, Memlûk ve Osmanlı Hükümdarlarına ait birkaç kılıç.
3. Kanunî. I. Ahmed'in meçleri, Türk hançerleri, bir İran kalkanı v.s.
4. Emevî, Abbasî, Memlûk kılıçları ve Memlûk miğferleri.
5. Memlûk kılıçları.
6. İran kılıç ve miğferleri.
7. Türk kılıçları ve miğferleri.
8. Türk Padişahlarına ait kılıçlar.
9. Memlûk, İran ve Türk kılıçları.
10. Avrupa kılıçları.
11. Hint Şimali Afrika ve Kafkas kılıçları.
12. Türk kılıçları (XIX. asır).
13. Memlûk ve İran alemleri.
14. Memlûk, Türk zırh, miğfer, kalkan v. s.
15. İran, Kafkas, Avrupa zırh, miğfer, kalkan v. s.
16. Türk, İran Kırım yay, gedeleş, sadakları.
17. Türk okları.
18. Türk zehgir, siper v. s.
19. Memlûk, İran, Türk zırhları.
20. İran zırh, miğferleri.
21. Türk, İran zırh, miğferleri.
22. Türk zırh, miğfer, kalkanları.
23. Türk, Arap, Kafkas, Japon yatağan, hançer v. s.
24. Türk alemleri.
25. Japon kılıç, zırh, miğfer v. s.
26. Türk barutluk, kemer, kalkan v. s.

27. Türk tabancaları, kurşun kalıpları v. s.
28. Türk tabancaları.
29. Avrupa tabancaları. v. s.
30. Avrupa tabancaları.

VİTRİN No: 1

Memlûk XV - XVI. asır zırh, miğfer, topuz, şeşper, baltaları, İran XVI-XVII. yüzyıl baltaları, Türk XV-NIX. yüzyıl zırh, miğfer, topuz, şeşper, salık, balta, topuz askıları teşhir edilmiştir. Bu eserler arasında cidden orijinal parçalar vardır. İşte Memlûk Hükümdarlarından Kaytbay ve Kansu Gavri'nin adlarını taşıyan iki teber (I, II.) yahut yine Memlûk yapısı birinin başı hayvan heykeli, diğeri haşhaş başı biçiminde olan iki topuz (III, IV.), Osmanlı Hükümdarı III. Mehmed'in bir demde üç yüz kerre salladığı üzerindeki kitabesinden anlaşılın şu otuz dört gürzli salık da görülmüş değeri (V). Bakınız yekpare yeşim taşından yapılmış bu Türk topuzu da kendi nevinin güzel bir örneğidir. XV. asır Memlûk ve Türk zırhları ise usta bir terzinin elinden çıkmış elbise kadar vücade uygun yapılmışlardır (VI, VII, VIII).

VİTRİN No: 2

Bu camekân koleksiyonumuzun tarihî sırasına göre en eski parçaları ihtiva ediyor. Bu kılıçların sahipleri arasında Emevî Hanedanının kurucusu Muaviye, yine Emevîler'den Ömer ibn Abdülaziz, Abbasî Halifelerinden adı binbir gece masallarına karışacak kadar şöhrat sahibi bulunan Harunerreşit, Mısır Memlûk Hükümdarları Kaytbay, Kansu Gavri ve Tomanbay, Türk Hükümdarlarından II. Beyazıt, Yavuz Sultan Selim ve Kanunî Süleyman gibi mühim tarihî şahsiyetler bulunuyor.

Bu eserlerden bazılarını görelim:

(I). *Kılıç* — Muaviye'ye aittir. İki ağızlı küt uçlu, düz tabanlıdır. Bir yüzünde kazmak suretiyle (Muaviye Emirel-Mü'minin) yazılıdır. Kitabenin iki yanında üçer altın nokta vardır. VII. asır Arap işidir.

(II). *Kılıç* — Üzerindeki kitabeden işbu kılıcın sırasıyla Emevîlerden Muaviye, Ömer ibn Abdülaziz, Abbasîlerden Harun-erreşit ve Mısır Memlûk Hükümdarlarından Kaytbay tarafından kullanılmış olduğu anlaşılıyor. İki ağızlı, düz tabanlıdır. Bir yüzünde (Tis'a ve tis'in Ömer ibn Abdülaziz) ve müşkülâtle okunan (Muaviye) adı ile (Sitte tis'in nie) ve Harun-el-Reşid) adı yazılıdır. Diğer yüzünde ise altın kakma olarak (Kaytbay'ın adı ile ünvanı) işlenmiştir. VII. asır Arap.

(III). *Kılıç* — Ömer ibn Abdülaziz'e aittir. İki ağızlı, düz tabanın bir yüzünde küfi hatla (Ömer ibn Abdülazizi) yazılıdır. Haçvari demir balçaklıdır. Ağaç kabzasının tepeliğinde (Elhak...) yazısı vardır. VIII. asır Arap.

(IV). *Kılıç* — Kaytbay'a aittir. Düz tabanlıdır. Bir yüzünde altın kakma (Kaytbay'ın adı ile ünvanı) yazılıdır. Haçvari demir balçaklıdır. XV. asır Mısır Memlûk işi.

(V). *Kılıç* — Kaytbay'a aittir. Düz tabanlıdır. Bir yüzünde (Kaytbay'ın adı ile ünvanı ve 881 tarihi) oyma olarak yazılıdır. XV. yüzyıl M. Memlûk.

(VI). *Kılıç* — Kansu Gavri'ye aittir. Düz tabanlıdır. Bir yüzünde (Kansu Gavri'nin adı ile ünvanı) altın kakma yazılıdır. XVI. yüzyıl M. Memlûk.

(VII). *Kılıç* — Tomanbay'a aittir. Düz tabanlıdır. Bir yüzünde (Tomanbay'ın adı ile ünvanı) ve (Ayet) altın kakma yazılıdır. M. Memlûk XVI. asır.

(VIII). *Kılıç* — Sultan II. Beyazıt'a aittir. Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde altın kakma rumî bezemelerle (Sultan Beyazıt'ın ünvanı) ve (Ayet), diğer yüzünde (Dua) ve sırtında (Ameli Hayrettin bin Hacı) imzası işlenmiştir. Gümüş balçaklıdır. Son asır işi gergedan boynuzu kabzalıdır. XV. yüzyıl Türk işidir.

(IX). *Kılıç* — II. Bayazıt'a aittir. Tabanı yıldırım şeklindedir. Bir yüzünde altın kakma (Sultan Bayazıt bin Mehmed), diğer yüzünde (Besmele) yazılıdır. XV. yüzyıl.

(X). *Kılıç* — Yavuz Sultan Selim'e aittir. Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde altın kakma (Sultan Selim ibn Bayazıt) yazılıdır. Gümüş balçaklıdır. Kabzası fildişinden olup oyma nebati bezemelidir.

(XI). *Kılıç* — Kanunî Sultan Süleyman'a aittir. Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde altın kakma (Kanunî'nin adı ile ünvanı), (Esmâülhüsna) ve bir daire biçiminde (Ya Hannan Ya Mennan) yazılıdır. Bu dairenin ortasında bir yakut vardır. XVI. asır Türk işi.

#### VİTRİN No: 3

İşbu camekân hançer, meç, kılıç, mızrak, kalkan v. s. çeşitli malzemeyi ihtiva ediyor. İşte biri Kanunî Süleyman, diğeri I. Sultan Ahmed'e ait iki meç (I, II), şu da II. Bayazıt'ın adını taşıyan bir mızrak ucu (III), bakınız sedef kakma av sahneleriyle bezenmiş bir XVII. asır İnan kalkanı (IV), baştanbaşa oyma (Beduh) yazılı şu iki düz kılıç dahi görülmeğe değer (V, VI).

#### VİTRİN No: 4

Bu vitrinin ön kısmında Emevî ve Abbasi kılıçları üstünde ise Mısır Memlûk miğferleri teşhir edilmiştir. Sırası gelmişken koleksiyonumuzdaki Emevî ve Abbasi kılıçlarının hususiyetlerini hülâsa edelim. Bunlar iki ağızlı, küt uçlu, genişçe düz tabanlıdırlar. Tezyinat olarak da sayısı 3 ilâ 6 arasında değişen 4-5 mm. kutrunda kakma altın noktadan başka bir şey ihtiva etmiyor. Bazılarının üzerinde sahibinin ismini, tarihini ihtiva eden bir kitabe vardır. Güzel yazı san'atı bakımından bunlar çok iptidaidir. Haçvari balçakları demirdendir. Bazı sağlam kalmış kabzalar tahtadan olup siyah meşin kaplıdır. Birkaçının sarı madenden kabza tepeliği oldukça güzel arabesk tezyinatlıdır. Aynı şekilde tahtadan olan kınları da siyah meşin kaplıdır.

Şimdi birkaç örnek görelim:

(I). *Kılıç* — Halife Ömer ibn Abdülaziz'e aittir. İki ağızlı düz tabanlıdır. Bir

yüzünde oyma olarak (Ömer ibn Abdülaziz) yazılı ve üç altın nokta vardır. VIII. asır Arap.

(II). *Kılıç* — Halife Ömer ibn Abdülaziz'e aittir. İki ağızlı düz tabanlıdır. Bir yüzünde küfihatla (Ömer ibn Abdülaziz...) yazılıdır. VIII. asır Arap.

(III). *Kılıç* — İki ağızlı, düz tabanlıdır. Bir yüzünde oyma yazıdan yalnız (...sitte hamse mie) kelimeleri okunuyor. Haçvari balçağı demir üstüne altın yaldızlıdır. Ağaç kabzalı siyah meşin kaplı ve gümüş tepeliklidir. Kıymı siyah meşin kaplı ve çamurluğu ile ağızlığı nebati tezyinatlıdır. VIII. yüzyıl Arap.

(IV). *Kılıç* — Abbasî Halifesi El-Mustağsım-ı Billâh'a aittir. Tabanı düz ve iki ağızlıdır. Bir yüzünde (El-İmam Mustağsım-i Billâh) yazılıdır. Haçvari balçağı demirdendir. Kabzası siyah meşin kaplı olup tepeliği demirdendir. XIII. asır Arap.

#### VİTRİN No: 5

Burada XV. asır Mısır Memlûk kılıçları ile İran miğferleri teşhir edilmiştir. Koleksiyonumuzdaki Memlûk kılıcına dair birkaç müşahedeyi işaret etmeden geçmiyelim.

Türk ve Çerkes aslından gelen Mısır Memlûk sultanları (1250-1517) tarihleri arasında hâkim oldukları sahalarda mevcut düz kılıcı kullandıkları gibi, kendileriyle birlikte "eğri kılıcı" da getirmişler ve bunu büyük bir maharetle kullanmaya devam etmişlerdir. Koleksiyonumuzdaki Memlûk kılıçları arasında düz kılıç ile eğri kılıç sayı itibariyle birbirine yakındır. Tabanlarının bazıları altın kakma nebati motiflerle süslüdür. Demir yahut gümüşten olan balçak haç şeklindedir. Stilize edilmiş hayvan başına benzeyenleri de vardır. Kabza yapıldığı maddenin cinsi itibariyle çeşitlidir. Boynuz, fildişi, üzeri meşin kaplı tahta kabzalar olduğu gibi, balçakla yekpare bir kitle teşkil eden ve aynı zamanda oldukça maharetle bezenmiş madeni kabzalar da vardır. Kınları tahtadan olup siyah meşin kaplıdır. Kadife kaplı olanlar

ancak birkaç tanedir. Çamurluk, ağızlık ve bilezikler sadedir.

Bunlardan birkaç örnek görelim:

(I). *Kılıç* — Kaytbay'a aittir. Tabanı düz, iki ağızlıdır. Bir yüzünde (Kaytbay'ın adı ile ünvanı) altın kakma yazılıdır. Haçvari balçağı altın yaldızlıdır. Tahta kabzası siyah meşin kaplı, gümüş tepeliklidir. Kıymı siyah meşin kaplı, gümüş çamurluk ve bileziklidir. XV. asır Mısır Memlûk.

(II). *Kılıç* — Kaytbay'a aittir. Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde (Kaytbay'ın ismi ile ünvanı) yazılıdır. Haçvari balçağı sarı madendendir. Kabzası fildişindendir. Kıymı siyah meşin kaplıdır. XV. asır Memlûk.

(III). *Kılıç* — Kaytbay'a aittir. Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde (Kaytbay'ın ismi ile ünvanı) yazılı ve altın kakma rumî bezemeler vardır. Balçağı altın yaldızlıdır. Kabzası siyah meşin kaplı ve tepesi dilimlidir. XV. asır Memlûk.

(IV). *Kılıç* — Kaytbay'a aittir. Tabanı düz ve iki ağızlıdır. Bir yüzünde (Kaytbay'ın ismi ile ünvanı) altın kakma yazılıdır. Kuyruğunda (yani kabza yerinde) üç tane (Ameli Hacı Yusuf) damgası vardır. Bu hususiyeti bilhassa dikkate değer. Çünkü eskiden san'atkârlar imzalarını daima gizlemeye çalışmışlardır. XV. asır Memlûk.

(V). *Meç* — Kaytbay'a aittir. Tabanı iki ağızlı ve gayet sivri uçludur. Kürre biçiminde nihayetlenen kabza tepesinin etrafındaki kitabede (Kaytbay'ın ismi) geçmektedir.

(VI). *Kılıç* — 1501-1516 tarihlerinde saltanat sürmüş Memlûk Sultanı Kansu Gaviye aittir. Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde (Kansu Gavrinin adı ile ünvanı) ve (Ameli el-Hac Sungur) imzası altın kakma olarak yazılıdır. Haçvari balçağı gümüşten-dir. Kabzası boynuzdandır. Kıymı siyah meşin kaplı, çamurluğu demir üstüne altın yaldızlı, ağızlığı ile bileziği gümüş kabartma tezyinatlıdır. XV. asır Mısır Memlûk.

(VII). *Kılıç* — Kansu Gavriye aittir. Tabanı hafifçe eğridir. Bir yüzünde (Kansu Gavrinin adı ile ünvanı) altın kakma yazılıdır. Demirden olan balçağı ile bunun bir devamı olan kabzası kabartma arabesk tezyinatlıdır. XV. yüzyıl M. Memlûk.

(VIII). *Kılıç* — Kansu Gavriye aittir. Tabanı eğridir. Bir yüzünde nebati bezemelerle (Kansu Gavrinin adı ile ünvanı) altın kakmak suretiyle işlenmiştir. Haçvari balçağı gümüştenidir. Boynuz kabzası son asır işidir. XV. asır M. Memlûk.

(IX). *Kılıç* — Sultan Mansur'a aittir. Eğri tabanlıdır. İki yüzünde de kabartma rumî motifler arasında altın kakma (Türkçe ve Arapça yazılar) ve müstatil içinde (Sultan Mansur Veled-i Gavri) yazısı vardır. XV. asır M. Memlûk.

(X). *Kılıç* — Sultan Melik Salih'e aittir. Tabanı eğridir. Bir yüzünde iki daire içinde altın kakma olarak (Ayetler) ve bunun altında (El-Sultan Melik Salih) ve ucuna doğru uzunca arapça bir ibare yazılı bulunmaktadır. Kabzası abanozdan -dır. XV. asır M. Memlûk.

(XI). *Kılıç* — Sultan Melik Tahir'e aittir. Tabanı eğridir. Bir yüzünde (El-Mevlâna Melik Tahir kitabesi ve Ameli Mağribîoğlu) imzası yazılıdır. Balçağı mine ile çiçek işlemelidir. Kabzası fildişidir. M. XV. asır M. Memlûk.

(XII). *Kılıç* — Emir Divaddar'a aittir. Genişçe düz tabanlı ve tek ağızlıdır. Bir yüzünde (Elmevlâna Eleşref Elmeali Elemir Divaddar) ibaresi altın kakma olarak yazılıdır. XV. asır M. Memlûk.

(XIII). *Kılıç* — Tabanı eğridir: Yüzünde gümüş ve altın kakma kuş ve çiçek resimleri işlenmiş ve (Ameli Hacı Sungur) imzası ile dipten uca kadar (Ayetler) yazılıdır. Gümüş kabartma bezemeli balçağı ile boynuz kabzası son asır işidir. XV. asır M. Memlûk.

(XIV). *Kılıç* — Tabanı eğridir. Bir yüzünde gümüş kakma (Ameli Hacı Sungur) imzası ile (Ayetülkürsi) diğer yüzünde bir (Ayet) yazılıdır. Gümüş balçaklı, boynuz kabzalıdır. XV. asır, M. Memlûk.

(XV). *Kılıç* — Tabanı eğridir. Bir yüzünde gümüş kakma, (Besmele...) yazılı ve kuş resmi vardır. Gümüş balçaklı, boynuz kabzalıdır. XV. asır. M. Memlûk.

(XVI). *Kılıç* — Tabanı düz, iki ağızlı, zülfikar şeklinde ucu çatalıdır. Bir yüzünde altın kakma tezyinat arasında (Ameli Ahmed Mısri) imzası, ortada Şah Şüca'ya dair medhiye vardır. Diğer yüzünde (Ayet) yazılıdır. Balçağı demirdendir. Siyah meşin kaplı kını vardır. XV. asır M. Memlûk.

(XVII) *Kılıç* — Tabanı düz ve iki ağızlıdır. Bir yüzünde (Ameli Mehmed) imzası ile (Ayet) hakkedilmiştir. Balçağı demir üzerine altın yaldızlıdır. Kabza siyah meşin kaplıdır. Kın siyah meşin kaplı, çamurluk, bilezik gümüştenidir. XV. asır M. Memlûk.

(XVIII). *Kılıç* — Tabanı düz, iki ağızlıdır. Üzeri hakketmek suretiyle bezenmiştir. Bir yüzünde (Ameli Ali bin Muhammed el-Mısri) imzası ile bir daire içinde (Ayet) ve diğer yüzünde dahi (Ayet) yazılıdır. Haçvari demir balçaklıdır. Kabzası siyah meşin kaplıdır. XV. asır M. Memlûk.

(XIX). *Kılıç* — Tabanı düz ve iki ağızlıdır. Balçağa yakın kısmı gümüş kakma tezyinatlı olup (Ameli Muhammed) imzalıdır. Her iki yüzünde hâk suretiyle yazılıdır. XV. asır M. Memlûk.

## VİTRİN No: 6

Bu vitrinde, XV - XVI. yüzyıl İran işi kılıç, mızrak ve miğferler teşhir edilmiştir. Şimdi sırası gelmişken koleksiyonumuzdaki İran kılıçlarına dair birkaç not zikredelim. İran san'at eserlerinin diğer şubelerinde olduğu gibi, koleksiyonumuzdaki İran silâhları da bezeme itibarıyla aşırı zengindir. Bunlar ekseriya oyma yahut altın kakma suretiyle muhtelif nebati, hayvani ve hendesi motiflerle tezyin edilmiş veyahut firuze, zümrüt, yakut, elmas gibi kıymetli taşlarla murassadır. Koleksiyonumuzda bu sözlerimizi teyid ed-

cek misaller çoktur. İranlılar da Türkler gibi eğri kılıç kullanmışlardır. Düz tabanlı kılıç nispet itibariyle azdır. Asıl bir nevi İran kılıcı "şemşir" adı verilen eğri kılıç tipidir. Şemşir Farsça "arслан kuyruğu" demektir. Kılıca bu ismin verilmesine sebep, tabanının şekil itibariyle istirahat halinde yatan bir arslan kuyruğuna benzetmesinden dolayıdır. Bu nevi kılıcın tabanı eğri kısmından itibaren uca doğru tedricen sivrileşir. Demir, gümüş balçaklar haç şeklindedir. Stilize edilmiş hayvan başı yahut bezelye çiçeği biçiminde olanlar da vardır. Kabzalar şekil ve yapıldıkları madde itibariyle çeşitlidir. Ağaç, boynuz, fildişi, taş, madenden yapılmışlardır. Kınlar tahtadan olup üzerleri deri, kumaş, nadiren maden kaplıdır. Madeni ağızlık, çamurluk ve bilezikleri ekseriya sanatkâraneye işlenmiştir.

Birkaç örnek gözden geçirelim:

(I). *Kılıç* — Tabanı zülfikar şeklinde yani ucu çatallıdır. Üzerinde (Ayet ve Türkçe beyitler) altın kakma yazılıdır. Demir balçağı altın yaldızlıdır. Kabzası kırmızı kadife kaplıdır. XV. asır İran işi.

(II). *Kılıç* — Eğri tabanlıdır. Yeşimden yapılmış ejderha başı şeklinde balçağı ile yine yeşimden zarif kabzası kendi nevinin güzel bir örneğidir. XV. asır İran.

(III). *Kılıç* — Tabanı düz olup bir yüzünde (Lâilâheillallâh...) yazılıdır. Gümüş balçağının uçları kıvrık çiçek şeklindedir. Kabzası yeşimden ve altın tepeliğinde beyzi bir firuze vardır. XV. asır İran.

(IV). *Kılıç* — Eğri tabanlıdır. Balçağı demir üstüne altın kakma tezyinatlı, yakut, zümrütle murassa ve iki tarafında (Türkçe beyitler) yazılıdır. Kabza kırmızı kadife kaplı ve demir üstüne altın kakma bezemeli tepeliği yakut ve zümrütle murassadır. XV. asır İran.

(V). *Kılıç* — Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde kabzaya yakın kabartma ejderha resimleri, (Ameli Muhammed bin Abdallah) imzası ve baştanbaşaya gümüş kakma

nesih hatla (Ayet) ve altın kakma ile (Türkçe beyitler) yazılıdır. XV. asır İran.

(VI). *Kılıç* — Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde altın kakma (Türkçe beyitler) yazılıdır. Balçağı firuze ile bezelidir. Kabza kırmızı kadife kaplı ve tepeliği firuze ile murassadır. Kın kırmızı kadife kaplıdır. Bir kında iki kılıç bulunmaktadır ki, koleksiyonumuzda eşî yoktur. XV. asır İran.

(VII). *Kılıç* — Eğri tabanlıdır. Kabzaya yakın iki yüzünde de birer daire içinde oyma arslan resmi vardır. (Ameli Ali) imzalıdır. Kabzası ağaçtandır. XVI. asır İran.

(VIII). *Kılıç* — Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde daire içinde (Ayet) ve (Ameli İbrahim) imzası yazılıdır. XVI. asır İran.

(IX). *Kılıç* — Eğri tabanlıdır. Kırmızı çuha kaplı kının üzerine yapıştırılmış 1137 tarihli bir kâğıtta bu kılıcın IV. Murat zamanında Revanın fethi esnasında İranlılardan alınmış olduğu yazılıdır. XVI. asır İran.

(X). *Kılıç* — Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde altın kakma (Ayet) yazılıdır. Balçağı ile kabzası fildişinden olup altın kakma tezyinatlıdır. Kının ağızlığı ile çamurluğu ve askının paftaları da fildişindedir. Bu kılıç cidden nadir bir parçadır. XVI. asır İran.

(XI). *Kılıç* — Eğri tabanlıdır. Balçağı kırmızı, yeşil, mor minelidir. Sorn kabzalıdır. Kabza tepesinde (Emirülmüminin Ali ibn Ebutalib) altın kakma yazılıdır. Gümüş üzerine muhtelif renk minelerle işlenmiş kını vardır. XVII. asır İran.

#### VİTRİN No: 7

Burada XV-XVI. yüzyıl Türk kılıç, niğfer, mızrakları teşhir edilmiştir. XV. asır silâhlarımızda tezyinat bakımından bir sadelik müşahede ediliyor. Tezyinat malzemesi olarak kıymetli maden ve taş bu asırda pek fazla görülüyor. XVI. asırdan itibaren ise İmparatorlukta artan ihtişamla mütenasip olarak silâhlarımız dahi süs bakımından fevkalâde zengindir. Zaten

bu asırdıa her sanat şubesinde büyük bir gelişme görülüyor. Şimdi göreceğimiz silâhlar yukarıda söylediklerimizi teyid edecektir.

(I). *Kılıç* — Taban düzdür, iki ağızlıdır. İki yüzünde üçer gömme altın nokta vardır. Türk kılıçları arasında bu şekilde teziyatı olan yegâne kılıçtır. Haçvari demir balçaklıdır. Kabzası fildişindendir. XV. asır Türk işi.

(II). *Kılıç* — Eğri tabanlıdır. Haçvari demir balçaklıdır. Teziyatsız olan bu kılıç biçim itibarıyla eğri Türk kılıcının çok güzel bir örneğidir. XV. yüzyıl Türk.

(III). *Kılıç* — Sultan II. Bayazıd'a aittir. Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde altın kakma (Ayet) ve II. Bayazıd'ın adı ile ünvanı yazılıdır. XV. asır Türk.

(IV). *Kılıç* — Sultan II. Bayazıd'a aittir. Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde altın kakma (Ayet) ve (Sultan Bayazıd'ın adı ile ünvanı) yazılıdır. Gümüşten kendinden kabartma çiçekli balçağı ile boynuz kabzası son asır işidir. XV. yüzyıl Türk.

(V). *Kılıç* — II. Bayazıd'a aittir. Tabanı hafif eğri ve küt uçludur. Bir yüzünde altın kakma (Sahibehü Sultan Bayazıd Han) ve bunun altında (Ayet...) ve (Ameli Hacı Sungur) imzası yazılıdır. Tabanının şekli dikkate değer. Kabza tahtadandır. Kın siyah meşin kaplıdır. XV. yüzyıl Türk.

(VI). *Kılıç* — II. Bayazıd'a aittir. Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde (Sultan Bayazıd'ın adı ile ünvanı), diğer yüzünde (Ayet) yazılıdır. Gümüş balçak ve boynuz kabza son asır işidir. XV. yüzyıl Türk.

(VII). *Kılıç* — Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde oymak suretiyle (Ameli Abdurrahman bin Muhammed el-Mısrî sene 889) kitabesi vardır. Demir balçağı altın kakma teziyatlıdır. Kabza tahtadandır. XV. yüzyıl Türk.

(VIII). *Kılıç* — Tabanı yıldırım şeklinde ve iki ağızlıdır. Balçağı demir üzerine altın kakma teziyatlıdır. Kabza siyah

meşin kaplıdır. Siyah meşin kaplı kın kabartma bezemelidir. XV. asır Türk.

(IX). *Kılıç* — Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde altın kakma zülfikar resmi, (Ya Ali, Nasrunminallah...) yazısı ile kabartma arslan resmi, diğer yüzünde (Ayetülkürsî) ve yine kabartma arslan resmi vardır. Gümüşten balçağı kabartma teziyatlı ve savatlıdır. Kabza kırmızı kadife kaplıdır. Kırmızı meşin kaplı kının ağızlık, çamurluk ve bilezikleri gümüşten olup üzerleri cyma teziyatlı ve savatlıdır. XVI. asır Türk.

(X). *Pa'la* — Koleksiyonumuzdaki Türk silâhları arasında işbu pala tabanının biçimi itibarıyla bilhassa dikkate şayandır. Tabanın ucu dip kısmından daha geniştir. Altın yaldızlı madeni kabzasının tepesi yılan başı şeklindedir. Ağızlık, çamurluk ve bileziği altın yaldızlı gümüşten kabartma teziyatlı ve kahve rengi kumaş kaplı bir kını vardır. XVI. asır Türk.

#### VİTRİN No: 8

Bu vitrinde ekseri hükümdarımıza ait olmak üzere XVI-XVIII. asır Türk kılıçları teşhir edilmiştir. Kanunî en uzun saltanat sürmüş bir hükümdarımız olduğu gibi, kendi şahsına ait olup zamanımıza kadar intikal etmiş kılıçlarının sayısının çokluğu itibarıyla dahi başta geliyor. Ömrü harp meydanlarında geçmiş ve son nefesini orada vermiş bir hükümdar için bundan güzel daha ne yakışır? Bu kılıçlarda hükümdarların adları ile ünvanları yazılıdır. Şimdi birkaç örnek görelim.

(I). *Kılıç* — Kanunî'ye aittir. Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde yakuta benzer üç taş vardır. Ve altın kakma (Ayet) (Kanunî'nin adı ile ünvanı) ve (Ameli el-Hacı Sungur) imzası yazılıdır. Âdi ağaç kabzalıdır. XVI. asır Türk.

(II). *Kılıç* — Kanunî'ye aittir. Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde altın kakma (Ayet), diğerinde (Kanunî'nin adı ile ünvanı) yazılıdır. Balçağı demir üzerine altın kakma teziyatlıdır. Kabza siyah me-

şin kaplı olup üzeri yıldız biçiminde altı adet düğmeli ve demire altın kakma tezyinatlıdır. Kın siyah meşin kaplı olup ağızlık, iki bilezik paftası ile çamurluk demir üzerine altın kakma tezyinatlıdır. XVI. yüzyıl Türk.

(III). *Kılıç* — Kanunî'ye aittir. Bir yüzünde (Ameli Sungur imzası ile Besmele) ve bir daire içinde (Sultan Süleyman bin Selim) yazılıdır. Gümüş balçak kendinden kabartma çiçek bezemelidir. Kabza yeşimdendir. Kın siyah meşin kaplı olup ağızlık, çamurluk ve bilezikleri kabartma tezyinatlı ve altın yaldızlıdır. XVI. asır Türk.

(IV). *Kılıç* — Kanunî'ye aittir. Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde altın kakma (Besmele ile...) (Ameli usta Mehmet el-Hac Sungur) imzası ve (Kanunî'nin adı ile ünvanı) yazılıdır. Balçak kendinden kabartma tezyinatlı gümüştedir. Kabza fildişinden olup bir tarafında üç yakut vardır. XVI. yüzyıl Türk.

(V). *Kılıç* — Kanunî'ye aittir. Eğri tabanı çok nefis Şam çeliğindedir. Bir yüzünde (Ameli el-Hac Sungur) imzası (Kanunî'nin adı ile ünvanı) ve bir daire içinde (El-Sultan ibn el-Sultan Murad Han) altın kakma yazılıdır. Altın balçak kendinden kabartma bezemelidir. Yeşil keler kabzasının altından örme bir kordonu ile gümüş bir püskülü vardır. Mavi meşin kaplı kının ağızlık, çamurluk ve bilezikleri altından olup sepet örgüsü biçiminde bezemelidir. XVI. asır Türk.

(VI). *Kılıç* — Sultan II. Selim'e aittir. Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde altın kakma tezyinat arasında (Sultan Selim bin Süleyman sene 977) kitabesi ve yuvalarda on beş adet elmas vardır. Diğer yüzünde ufak firüzelerle (Kelime-i Tevhit) yazılıdır. Uca doğru her iki tarafında bir sıra inci vardır. XVI. asır Türk.

(VII). *Kılıç* — Sultan III. Mehmed'e aittir. Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde altın kakma (Fârisi beyitleri) diğer yüzünde (...Mehmed Han bin Murad Han) yazılıdır. Gümüş balçağı kendinden kabartma

tezyinatlıdır. Boynuz kabzasının gümüşten kordon biçiminde bir siperliği vardır. XVI. asır Türk.

(VIII). *Kılıç* — Sultan II. Osman'a aittir. Hafifçe eğri tabanlıdır. Bir yüzünde (II. Osman'ın adını ihtiva eden beyitler) diğer yüzünde (Ayet) altın kakma yazılıdır. Haçvari balçağı gümüşten ve kabzası boynuzdandır. XVII. asır Türk.

(IX). *Kılıç* — Sultan IV. Murad'a aittir. Eğri tabanlıdır. Her iki yüzünde altın kakma (Ayet) yazılı ve sırtında (Sultan Murad Rabi Fâtihi Bağdad 1041) kitabesi vardır. Balçak altın yaldızlı gümüşten ve kabza boynuzdandır. Kın yeşil kadife kaplı olup ağızlık, çamurluk ve bilezikleri altındandır. XVII. asır Türk.

(X). *Kılıç* — III. Selim'e aittir. Tabanı palavaridir; yani kısa, çok eğri ve genişcedir. Bir yüzünde altın kakma (III. Selim tuğrası), diğer yüzünde (II. Mahmut tuğrası), sırtında (Ameli İsmail) imzası vardır. Balçağı çifte ay biçiminde olup bizim klâsik balçak şekline hiç benzememektedir. Kabzası altın kaplıdır. Kın siyah meşin kaplı olup altından olan ağızlığı ile çamurluğu kabartma tezyinatlı ve bileziği yılan şeklindedir. XVIII. asır Türk.

(XI). *Kılıç* — Kethuda Mehmet Paşa'ya aittir. Eğri tabanlıdır. Bir yüzünde (Ameli Davud) imzası ile (Vezir-i Mükerrrem Kethuda Mehmed Paşa) kitabesi vardır. Gümüş balçaklı ve boynuz kabzalıdır. Kın siyah meşin kaplı olup ağızlık, çamurluk vebilezik altın yaldızlıdır. XVII. asır Türk.

(XII). *Çatalkılıç* — Abdi Paşa'ya aittir. Eğri tabanı yıldırım şeklinde ve çataldır. Bir yüzünde (Haz el-seyf Abdi Paşa... 1194) yazılıdır. Kabzaya yakın yerine bir ejderha başı şekli oyulmuş olup her iki gözünde birer yakut vardır. XVIII. asır Türk.

(XIII). *Kılıç* — Kaptan Küçük Hüseyin Paşa'ya aittir. Eğri tabanın kabzaya yakın kısmının iki tarafı kendinden oyma bezemeli, altın yaldızlı ve altın kakma bire-

III. Selim tuğralıdır. Bir yüzünde (İşbu kılıcın Küçük Hüseyin Paşa'ya hediye edildiğine dair) kitabe vardır. Balçağı ile kabzasının altından olup kendinden kabartma tezyinatlıdır. XVIII. asır Türk.

XIV). *Kılıç* — Alemdar Mustafa Paşa'ya aittir. Eğri tabanın kabzaya yakın kısmının iki tarafı gümüş kakma tezyinatlıdır. Bir yüzünde altın kakma (Sahibi ve maliki Alemdar...) kitabesi, diğer yüzünde (Ameli Ömer el-Bosnavî) imzası ve sırtında (1223) tarihi vardır. Balçağı ile kabzası altından olup kendinden kabartma çiçek bezemelidir. Siyah meşin kaplı kımın ağızlık, çamurluk ve bilezikleri altından ve askı kayışı sarı sırmadandır. XIX. asır Türk.

## VİTRİN No: 9

Dolabın üstünde XVI-XVIII. asır Türk ve İran zırh miğferleri ve alt kısmında XVI-XVIII. asırlara ait çeşitli güzel Türk, İran kılıç, ve palalarını görüyoruz. Burada üzeri murassa iki Türk mızrak ucu (I, II.), ve mineli palalar dikkate değer. (III).

## VİTRİN No: 10

Macar, Leh, Alman, İtalyan, Rus, Rumın v. b. menşeli Avrupa kılıçları teşhir edilmiştir.

XIV-XV. asır Avrupa kılıçları biçim itibariyle bizim kılıçlardan tamamıyla farklıdır. Taban düz, iki ağızlı, ve sivri uçludur. Balçak ekseriya demirden olup düz bir çubuk şeklindedir. Bu kılıçlar iki elle kullanıldığı için kabza çok büyüktür. Bu kılıçlar bezeme bakımından gayet fakirdir.

XVII-XIX. asır Avrupa kılıçlarımızın bir kısmı ise şark tarzında eğri tabanlı olup bezeme bakımından dahi hayli zengindir. Bilhassa şu üzerleri altın kakma bezemeli, yakutla murassa kılıçlar Yunanca kitabelidir (I, II, III). Bu kılıçlardan birincisi 1714 tarihinde tevkif edilmiş olan Rumin Voyvodası Konstantin Brenkovenuya ait olduğu tahmin ediliyor. Bu üç kılıç

(Rumin Brenkivon) kılıçları olarak kabul edilmektedir. Bunların yanındaki kabza tepesi kuş başı biçimindeki kılıç ise Rus Çarı I. Nikola'nın monogramını taşımaktadır (IV).

## VİTRİN No: 11

Hint, Şimalî Afrika ve Kafkas kılıçları teşhir edilmiştir. XV. yüzyıla ait olan bu Hint kılıçları iki ağızlı, küt uçlu, düz tabanlıdır. Kılıcın ucu dip kısmından daha geniştir. Bazılarının tabanı yılanavidir. Balçaklar içeri doğru eğriktir. Kabza madenidir.

XVII. asır Şimalî Afrika kılıçları ise eğri, dar tabanlıdır. Balçak içeri doğru eğridir. Maden, kemik yahut ağaçtan olan kabzanın tepesi ekseriya stilize edilmiş hayvan başı şeklinde nihayet bulmaktadır. Aralarında kabza tepesi yılan başı biçiminde olan bir kılıç dikkate değer (I).

XVIII-XIX. asır Kafkas kılıçları eğri tabanlıdır. Bunların bir hususiyeti de balçaksız oluşlarıdır. Kabza biçim itibariyle stilize kuş başını andırıyor. Kemik yahut madeni olan kabza savat veyahut altın kakma olarak bezenmiştir. Kafkas kılıçlarımızda fildişinden yapılmış kabza ile kınlar bilhassa güzel bezenmiştir.

## VİTRİN No: 12

İşbu vitrinde XIX. yüzyıl Türk kılıçları teşhir edilmiştir. Bunların tabanları ensiz, az eğri ve hafiftir. Balçak soru işaret biçimindedir. Kabzaların bazılarında el siperi de vardır. Umumiyetle devrinin kuvvetli Avrupa tesiri hissediliyor. Burada çocuk şehzadelere mahsus birkaç küçük kılıç da vardır. Aidiyeti belli kılıçlar ise şunlardır:

Sultan II. Mahmut (I), Abdülmecid (II, III), Abdülaziz (IV), II. Abdülhamit (V, VI, VII, VIII), Şehzade Yusuf İzzettin Efendi (IX).

## VİTRİN No: 13

Mısır Memlûk ve İran alemleri teşhir edilmiştir. Alem sancak direğinin ucuna takılan işaretler.



Memlûk alemleri biçim itibariyle geniş bir mızrağı andırır. Bazılarının üzerinde (Ayet, sahibinin ismi ile ünvanı) yazılıdır. Bir kısmının üzeri nebati motiflerle süslü ve altın yaldızlıdır. XV-XVI. asırlara ait olan işbu alemlerden bazıları Bekkok, İnal, Kaytbay, Kansuva, Kansu Gavri Tomanbay'ın isimleriyle armalarını taşımaktadır. Bütün bu alemler Yavuz Sultan Selim'in 1517 de Mısır'dan getirdiği ganimetlerdendir. Alemlerden birkaçını görelim:

(I). *Alem* — Kaytbay'a aittir. Sapı sekiz köşeli ve orta kısmı altın kakma tezyinatlıdır. Alemi iki yılan kafası tutmaktadır. Üzerinde (Kaytbay'ın ismi ile ünvanı) yazılıdır. XV. asır M. Memlûk.

(II). *Alem* — Kaytbay'a aittir. Sapı kendinden dilimli ve boğumlu olup altın kakma tezyinatlıdır. Alemi altın kakma tezyinatlı iki ejderha başı tutmaktadır. Üzerinde (Kaytbay'ın ismi ile ünvanı) yazılıdır. XV. asır M. Memlûk.

(III). *Alem* — El-Zahir Kansuva'ya aittir. Alemi iki yılan başı tutmaktadır. Üzerinde oyma çiçek, yazılar ve (Kansuvanın adı ile ünvanı) vardır. XV. asır M. Memlûk.

(IV). *Alem* — Kansu Gavri'ye aittir. Sapı düz olup altın kakma çiçeklidir. Boğum yeri büyük bir küre şeklinde ve tamamen oyma çiçeklerden mürekkeptir. İki tarafında yılan başı ve kenarında silinmiş altın yazı vardır. Oyma olarak (Kansu Gavri ismi ve ünvanı) yazılıdır. XVI. asır.

(V). *Alem* — Kansu Gavri'ye aittir. Sapın iki tarafı altın kakma yazılıdır. Alemin üzerinde (Ayetler, Kansu Gavri'nin ismi ile ünvanı) yazılıdır. XVI. asır M. Memlûk.

(VI). *Alem* — Şekil itibariyle dikkate değer. İki yanı, ikişer yılan başlı ve âlemi çatallı iki süngü biçiminde ve üzeri (Ayet) yazılıdır. XVI. asır M. Memlûk.

*İran alemleri* — İran alemleri biçim itibariyle stilize edilmiş lâle şeklinde olup iki yanlarından ağızlarını açmış iki ve

bazan birkaç yılan başı sarkar. Üzerleri oyma (Ya Allah Ya Muhammed Ya Ali) yazılı, nebati motiflerle bezeli ve altın yaldızlıdır.

(I). *Alem* — Demirdendir. Stilize lâle biçimindedir. Lâlenin iki kenarına ikisi büyük, onu küçük olmak üzere on iki yılan başı sarkıyor ve ortasında oyma olarak (Allah Muhammed Ali) yazılıdır. Yine ortadan bir kılıç şeklinde yukarı uzayan kısmının tepesinde (Allah) adı yazılıdır. XVI. asır İran.

(II). *Alem* — Demirdendir. Stilize lâle biçiminde olup iki tarafına yılan başları sarkıyor. Ortası gayet ustaca oyma bezemeli ve (Ayet) yazılıdır. Bir kılıç gibi yukarı uzayan kısmı dahi oyma tezyinatlı ve tepesinde (Allah Muhammed Ali) yazılıdır. XVI. asır İran.

#### VİTRİN No: 14

XV. asır Mısır Memlûk ve XV-XVI. asır Türk zırh, miğfer, göğüslük, bileklik, kolçak, dizçek kalkan, at başı zırhı, nakkareleri ihtiva ediyor. Dolabın alt katındaki küçük bir gözde ise asırlarca yaptıkları akınlarla Doğu Avrupayı titretmiş olan ve Rusya'nın istilâsı ile tarih sahnesinden çekilmiş Kırım Türklerinin (Tatarlarının) yadigârları bir kılıç, bir bıçak ve birkaç miğfer bulunmaktadır. Bu vitrindeki XVI. asır Türk miğferleri bilhassa bezemelerinin inceliği ve maden işçiliğinin mükemmelliği ile dikkate değer.

#### VİTRİN No: 15

Üst gözde XVI. asır İran kalkan, zırh ve miğferleri teşhir edilmiştir. Bunlardan kabartma resimlerle bezeli bir miğfer Şah Tahmasıb'a aittir (I). Çehar ayna adı verilen İran zırhına güzel bir örnek dahi görülebilir (II). Alt gözdeki miğferler ise XVII-XVIII. asırlar Kafkas işidir. Dolabın sol üst ve alt gözünde XVI-XVII. asır Avrupa miğferleri bulunuyor. Bunların biçim itibariyle bizimkilerden ne derece farklı oldukları görülür.

## VİTRİN No: 16

Türk, İran ve Kırım yayları teşhir edilmiştir. Bezeme itibariyle Türk yayları arasında başlı başına birer san'at eseri olan parçalar vardır. Aidiyeti belli yaylarla meşhur ustaların birkaç yayını zikrederim. II. Bayazıd'ın bizzat yaptığı ve üzerinde ismini taşıdığı yaylar (I, II, III, IV, V), Sultan III. Ahmed'e ait yay (VI), Sultan Abdülaziz'e ait yay (VII). Meşhur yay ustası Muhittin'in yaptığı yaylar (VIII, IX). İşte tonç kertiğ elmaslı olan eşsiz bir yay (X). Meşhur müzehhip Üsküdarı Alinin bezediği yay da görülmeğe değer (XI). İran yaylarından Şah Tahmasıb'a ait yay (XII). Gedeleçler, sadaklar da görülmeğe değer. Şu murassa gedeleç (XIV), sadak (XIII) cidden zarif parçalardır.

## VİTRİN No: 17

XV-XIX. asırlara ait Türk okları teşhir edilmiştir. XV. asır oklarımızın sapı kamıştan, diğerleri ise çam ağacındandır. Temrenlerine göre oklar muharebe oku, av oku ve talim oku, yangın oku gibi çeşitlere ayrılır. Bilhassa bu sonuncusu deniz savaşlarında yelkenleri tutuşturmak için kullanılırdı. Okun temreninin yanında yanıcı bir madde vardır. Ok atılmadan önce bu madde tutuşturulur ve ok yelkene saplanınca bu ateş onu yakar. İşte şurada üzerine okla nişan alınmış çingiraklar.

## VİTRİN No: 18

Türk zihgir, siper, kiriş v.s. teşhir edilmiştir. Kemankeşin yayın kirişlerini çekerken sağ elinin başparmağına taktığı zihgirlerimiz fildişi, akik, yeşim v. s. yapılmıştır. Aralarında çok zarif parçalar vardır. Şu küçük bir kutu içinde duran zihgir II. Mahmud'un yirmi beş sene kullandıktan sonra kırılınca Hazineye koydurduğu zihgirdir.

## TAHTA KAİDE No: 19

Ortadaki büyük tahta kaidenin üzerinde XV.yüzyıl Memlûk zırhları, XVI.-XVII.asır-

lara ait Türk ve İran zırhları teşhir edilmiştir. Zırhlardan bazılarının göğsünde sahibinin ismi yazılı bir kurşun mühür vardır. Bunlardan Şah Abbas (I), Sultan IV. Murad (II), Silâhdar Kara Mustafa Paşa'ya ait zırhları görebiliriz (III).

## VİTRİN No: 20

XV - XVII. asır İran işi miğfer ve zırhlar teşhir edilmiştir. Zırh şalvar (I), zırh pabuç (II) ve eski bir kemer dikkate değer.

## VİTRİN No: 21

XVI-XVIII. asır Türk yapısı miğfer, zırh astarlı mintanlar, sıkı dokunmuş kumaştan kalın vatka astarla yapılmış miğferler teşhir edilmiştir. III. Selim'e ait olduğu üzerindeki kitabesinden anlaşılan bir miğfer de burdadır (I).

## VİTRİN No: 22

Üzeri altın yaldızlı bakırdan Türk işi XVI. asır miğfer, kalkan, at baş zırhları teşhir edilmiştir. Bu eserler bezeme ve maden işçiliği bakımından cidden zarif parçalardır (I, II, III, IV). Şu miğferin burun siperi üzerindeki (Alâniyeti Cihad velgaza fi Sebilillâh) ibaresi o devrin hayat felsefesini ne güzel ifade ediyor. Evet, biz silâhlarımızı sadece öldürücü bir vasıta olarak değil, biraz da bu cephesinden mütalâa etmeliyiz (V).

## VİTRİN No: 23

Burada dünyaya ün salmış XVII-XIX. asır Türk yatağanları, Arap, Hint, Kafkas, Japon, Türk cenbiye, hançer, kamaları bulunuyor. Yine bu vitrinde İngiliz Kraliçesi Viktorya'nın Mithat Paşa'ya hediye etmiş olduğu kılıcı da görüyoruz (I).

## NİŞ No: 24

XVI-XIX. asır Türk alemleri teşhir edilmiştir. Bunlar bakır, tombak, pirinçtendir. Şekil itibariyle stilize edilmiş lâle, el, ay yıldız v. s. şekillerdedir. Üzerlerini

rumî motifler, nebati bezemeler ve çeşitli yazılar süslemektedir. Bazılarında küçük bir mahfaza içinde Kur'anı Kerim aslıdır. Aidiyeti belli başlı alemler şunlardır: Kanunî (I), II. Selim (II), III. Murat (III), I. Ahmet (IV), IV Murat (V).

#### NIŞ No: 25

İki basamaklı sete çıkınca hemen sağdaki nişte Japon silâhlarını görüyoruz. Bunlar iki kılıç, testere biçiminde bir balta, bir miğferle bir zırh ve beyaz bir sancaktan ibarettir. Dikkat edilirse bunların biçim itibariyle bizim silâhlardan hayli farklı olduğu görülür. Bilhassa zırh takımı ile kılıçların biçimi dikkate değer. Zırh ise XVII. asrın meşhur bir zırh imalâtçısı tarafından yapılmış olup o devirde bir savaşta kullanılmış ve üzerine bir kurşun isabet etmiştir.

#### NIŞ No: 26

XVI-XIX. asır Türk üzengi, kemer, barutluk v. s. teşhir edilmiştir. Bunların her biri kendi nevinin güzel örnekleridir.

#### NIŞ No: 27 - 28

XVI-XIX. asır Türk tabancaları teşhir edilmiştir. Tabancalar arasında bezeme itibariyle güzel parçalar vardır. Yerde duran ve ceviz kıracağı andıran nesnelere tüfek kurşun kalıplarıdır.

#### NIŞ No: 29 - 30

XVIII. asır muhtelif Avrupa yapısı tabancalar teşhir edilmiştir.

### TÜFEKLER

Yay vitrininden sonra duvar dibindeki sehpa XVIII-XIX. asır çakmaklı Türk kale tüfekleri teşhir edilmiştir. Bu tüfekler arasında Türk ordusunun islahında büyük emekleri geçmiş olan III. Selim ile II. Mahmud'un şahıslarına ait tüfekler görüyoruz. III. Selim'e ait (I), ve II. Mahmud'un adını taşıyanlar (II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X).

Türk alemlerinin bulunduğu nişin yanındaki sehpa XIX. asır Türk kapstüllü tüfekleri ve bunların arasında da II. Mahmud'un adını taşıyan tüfekleri buluyoruz (I, II).

Şimdi iki basamaklı bir merdivenden geniş sete çıkalım. Japon zırhlarının bulunduğu niş ile barutluk, kemer v. s. bulunduğu niş arasındaki duvar dibindeki sehpalarda XVI-XVII. asır Türk fitilli tüfekleri teşhir edilmiştir. Bunlar namlularındaki altın kakma bezemeler, dipçiklerindeki fildişi, sedef süsleriyle zarif parçalarıdır. Hükümdarlarımızdan I. Ahmed'in adını ihtiva eden tüfek bunların arasındadır. Bundan sonraki iki niş arasında XVII-XVIII. asır Kırım Tatar ve İran çakmaklı tüfeklerini görebiliriz. Kırım tüfekleri arasında Hanlara ait olanlar da vardır: Mehmet Giray (I), Hacı Giray (II), Saadet Giray (III), Arslan Giray (IV), Selim Giray (V), Alp Giray'a ait (VI).

Daha sonraki sehpalarda muhtelif menşeli XVII-XIX. asır Avrupa tüfekleri teşhir edilmiştir.

Pencerede III. Selim tarafından yaptırıldığı üzerindeki kitabesinden anlaşılan barut gazının tazyikini ölçen alet yani kerterte durmaktadır (I).

Solda setin kenarındaki sehpalarda ise XVIII-XIX. asır Türk tüfekleri bulunuyor. Bunların arasında III. Selim'e ait olanlar (I, II, III), ve I. Mahmud'un adını taşıyanlar (IV, V).

Setin karşısında ortada dairevi sehpanın üzerindeki mercan kakmalı XVIII-XIX. asır tüfeklerinin ekserisinin namluları Avrupa yapısıdır. İşbu yuvarlak sehpanın karşısındaki pilpayenin dibinde zarif sedef kakmalı ve renkli taşlarla mürassa XVII. asır Türk tüfekleri teşhir edilmiştir.

Ateşli silâhları gördükten sonra çıkış kapısına gelmiş bulunuyoruz. Kapının sağında yüksek bir direk duruyor. Bu bir "otağ-ı hümayun" yani padişah çadırının

direğidir. Topkapı Sarayında oldukça zengin XVII-XIX. asırlara ait bir Türk çadır koleksiyonu bulunmaktadır. Bunlar elverişli yer bulunmadığından devamlı olarak teşhir edilemiyor, ancak yazın sıcak aylarında bahçede halka gösteriliyor. Aralarında cidden sanatkârane işlenmiş, görülmeğe değer parçalar vardır. İşbu direk padişah çadırlarının büyüklüğüne dair fikir verse gerek.

Şimdi ziyaretçi on üç asırlık bir devri

şöyle kuş bakışı gördükten sonra Silâh Müzesinden ayrılır.

NOT: Silâh Müzesinin bulunduğu binanın darlığı silâhların arzu edildiği şekilde teşhirine imkân vermemiştir. Kılıçların, zırh, miğfer, kalkan ve tüfeklerin teşhirinde bu yer darlığı kendini şiddetle hissettirmiştir. Aynı sebepten dolayı (KILAVUZ TASLAĞI)'nda dahi bazı mevzuları fasılasız bir bütün olarak takibetmek mümkün olmamıştır. Bu husustaki kusurların hoşgörülükle karşılanması rica olunur.

## BERGAMA'DA DOKUMACILIK

Osman BAYATLI

Bergama ve köylerinde XIX. asır sonlarına kadar tezgâhsız ev, yok gibiydi. Hemen her evde pamuk bezi veya halı tezgâhı bulunurdu.

Yapağı taranır, eğrilir, halı, kilim dokunurdu. Pamuk, evdeki çıkırıklarda mahlıç yapılır, çıkırıktan eğrilir, beyaz ve ya alaca bez dokunurdu.

1880 tarihinde Bergama'da açılan çırçır fabrikasından on yıl kadar sonra ikinci bir fabrikanın da kurulması sırasında (evdeki tezgâhlar boş kalacak diye) bir isyan çıkmış (kanlı fabrika) adını alan bu fabrika halk tarafından yıkılmış ve yakılmıştı.

Bütün bu hareketlere karşı, Avrupa'nın ucuz malları karşısında yerli dokumalar rekabet yapamamış ve gittikçe bunların sayısı azalmıştır.

Bugün ise Bergama'nın ancak üç bölgesinin bazı köylerinde dokumacılık kalmıştır:

### 1 — Kozak:

Bergama'nın kuzeyinde bulunan 500 rakımlı Kozak yaylasının 18 köyünden Yukarıbey, Çamavlu, Terzihaliller, Hacıhamzalar, Yukarıcuma ve Aşağıcuma köylerinde halı, kilim, heybe, torba ile pamuk bezi dokunmaktadır.

Eskiden Kozak köylerinin hemen her evinde tezgâh vardı. Kızlar küçük yaştan halı usturası (ilme bıçağı) kullanmasını öğrenirlerdi.

Tezgâh dokumasını bilmeyen kızlar kolay kolay evlenemedikleri gibi, bu yaylada bulunan 4 milyondan fazla çam ağacındaki kozakları toplamayanlara da kız vermezlerdi. Tezgâh dokumasını bilmeyen kızlar için, (yuva kuramaz), 20-30 metre yükselen çamlardaki kozakları keye ile (ucu çatallı dört metre uzun sırık) toplama

mak cesaretini gösteremiyen delikanlılar için de (ev bakamaz) denirdi.

Kozak'da dokunan kilimlerin adları:

Sandık, havutbaşı, tarak, çayırçiçeği, payam, gümüşçengel, keçitüğmez, benli, savran, armudçiçeği, ördekzulfü, bölük-yürek, ve yörük tarak.

Torbaların adları:

Kestaneyaprağı, elekyüzü, farda, koz-içi, deveboynu, kapıkolu, taka, tırnak, balık, göz ve çınaryaprağı.

Heybelerin adları:

Aklı, sulu, elekyüzü, al, tarak, bölük uykulama.

### 2 — Yunddağ:

Bergama'nın güneyinde 1084 rakımlı yaylada bulunan 60 kadar köyden bilhassa Seklik, Atçılar, Sarıahmedler, Maldan, Süngüllü, Pınarköy, Karahüseyinli, İsmaili, Bayramcılar ve Yeniceköy'de halı, kilim, heybe ve torba dokunmaktadır.

Yunddağ'da dokunan halıların adları: Deveboynu, yeşilbaş, ve düzbiçim.

Kilimlerin adları:

Taraksili, Türkmensili, tabansili, cırnaksili, ve sandıksili.

Torbaların adları:

Koçboynuzu, türkmen, gülsüm ve çakmaklı.

### 3 — Yağcıbedir:

Bergama'nın batısında 1051 rakımlı geyikli dağının eteklerinde bulunan Mazırlı, İslâmlar, Kızılçukur, Demirciler, Kıroba, Kocaoba, Yenice, Samanlık, Çağlar, Çakırlar ve Yanıgüde köylerinde halı, kilim, heybe, torba, çuval ve çul dokunmaktadır.

Bu köylerde dokunan halıların başlıca üç çeşidi vardır: Oba namazlası, karagöz namazla, yapraklı (sarı) namazla.

Bunlardan oba namazlasının baş tarafına yünden süsler bulunana gelinler içindir. Her kızın böyle bir namazlası bulunmaktadır.

Kilimlerin adları:

Gbasilisi, avunduksilisi, eğrisili, tarak, çakmak, döşek, kocagöz, karakocalı, bölüklerarası ve narınç kilim.

Torbaların adları:

Taka çınaryaprağı, çıyanayağı, sülücek, kızgardan, oturak, farda ve yoz torba.

Heybelerin adları:

Farda, elek, aklı (ortası aklı, her yanı aklı) tarak ve kıl heybe.

Çuvalların adları:

Ağırnakış, nakışkalaba, yüzükara, fardalı yükçovalı ve unçovalı.

Çul, keçi kılından dokunur, hasır gibi kilimin altına serilerek kullanılır. Eski bir yunddağ halısında şu motifler vardır:

Ortasında mihrap, mihrap içinde çiçek saksısı, seymen içinde badem çiçeği, sekiz köşeli yıldız, ortasında çobanaynası. Mihrap altında sandık, içinde kesilmiş dört portakal. Sandık altında göynek nakışı (bu nakış yürük gömleklerinde vardır). İçinde benciklere kediyayağı, çerçevesindeki noktalara boncuk, kıyısına da me nekşe denilmektedir.

Yağcıbedir halısında ise başlıca:

Belik, goraf, sıçandışi, aladirek, tatlı ve ekşi elma, topuz, çanak-çömlek, sığır dili, saçayağı, sekiz köşeli yıldız ile mēremeli (Meryem eli) motifleri vardır.

Halı, kilim dokunan tezgâhlar gayet sadedir.

İki yan ağacı, alt üst iki yuvarlak ağaç, bir güzü götürçe, bir gelenvara, iki çözüğü çomağı, alt üst ikişer buruk kazıktan ibarettir.

Kirkit, makas, bıçak ve iki cımbar, yün çözüğü ve atıkları dokumağa yaramaktadır.

Pamukbezi tezgâhında ise:

4 ayak üstünde iki yan ağacı, iki ön ve arka ulama ağacı, iki ayaklı ile iki çözüğü tarağı vardır. Mekik, masır, cımbar iplikleri dokumağa yaramaktadır.

Pamuk bezi tezgâhında ise:

4 ayak üstünde iki yan ağacı, iki ön

ve arka ulama ağacı, iki ayaklı ile iki çözüğü tarağı vardır. Mekik, masır, cımbar iplikleri dokumağa yaramaktadır.

Bez dokunan bazı köylerde de, çözüğü ve atkısı yün olan kırpıt dokunmaktadır. Bunlar, döğülererek pişirilmektedir. Kış için iyi bir elbiselik olmaktadır.

#### BOYALAR:

Kozak ve Yunddağ dokumalarında daha çok anilin boya kullanılmıştır. Halbuki Yağcıbedir dokumalarında nebatî boyaya önem verilmiştir. Söylediklerine göre, gerek nebatî boya, gerekse anilin boya, iyi boyanmadığı takdirde solmakta, parlaklığını kaybetmekte, dokumaların kıymetini düşürmektedir.

Bugün unutulmak üzere olan bu boyalar hakkında yaşlı kadınlardan elde edilebilen bilgi şöyledir:

Meşe kabuğu: (buna telli mazi da derler) kahverengi ve siyah boyar.

Kobak döğüdür, kaynatılır. İp içine konur, yine kaynatılır. Açık kahverengi olur. Siyah olsun istenirse, içine küflü demir atılmış yoğurt suyu ile tekrar kaynatılır. (Şimdi zaçkıbrıs kullanılmaktadır.)

Boyanın parlak olması için şapla otu ve somak tohumu veya serkele otu da katılmaktadır.

Palamut tırnağı: siyah boyar.

Döğüdür, kaynatılır. İple tekrar kaynatılır. Çıkarılır, yıkanır. İçine zaçkıbrıs (bir avuç kadar) ile biraz da tuz konur, kaynatılır. Çeşmede temiz su akıncaya kadar yıkanır.

Nar kabuğu: kahverengi ve siyah boyar.

Kaynatılır. Bir kevgirle kabukları çıkarılır. İp içine konur, kaynatılır. Biraz zaçkıbrıs ile tuz atılmış temiz suda tekrar kaynatılır. Zaçkıbrıs az konursa boya kahverengi, çok konursa siyah olur.

Ceviz kabuğu: kahverengi boyar.

Taze kabukları kaynatılır, kabukları kevgirle çıkarılır, içine ip atılır. Kaynatılır. Çıkarılan ipler, durulmuş güllü suya batırılırsa kahverengi olur. Çok açık olur-

sa biraz zaçkıbrıs da konur. Sonra, soğuk suda ipler iyice yıkanır.

Kök boya vişne rengi boyar.

İp, sek ile kaynatılır, (kil gibi toprak olup Çağlan köyünde çok vardır. (Şimdi şap kullanılmaktadır.) çıkarılır. Sonra temiz ılık su içine, (Ağustos'da toplanmış) kök boya döğülerek atılır, tekrar kaynatılır, çıkarılır. Topaçla döğülerek iyice yıkanır.

Çamur-hamur boya: Siyah boyar.

İlice çamuru içine ipler gömülür. On gün kadar bırakılır. İçine küflü demir atılmış ekşi hamur suyuna atılır. Çamurdan çıkarılan ipler bu su ile kaynatılır, sonra su ile yıkanır.

NOT: Eyyam-ı Bahur'da ipler çamurda kalırsa çürük olurmuş.

Çömlek boya: Lâcivert boyar.

Bir çömlek alınır, içine döğülmüş ve kaynatılmış kök boya suyu konur. Durulmuş küllü su da katılır. Arpa unundan tutulmuş maya bir keseye konarak içine sallandırılır. Başka bir kesere de ceviz kadar çivit boya konur, bu da çömlek kul-

puna bağlanmak suretiyle içine sallandırılır.

Çömlek, ocak başında hafif ateşli bir yerde 2-3 gün bırakılır. Burada ekşir. İçine parmak sokulduğu zaman beneksiz yüksük tutarsa maya olmuştur.

Küpün içine ip batırılır. 1-2 saat bırakılır, çıkarılır. Bir çuvala sarılır. Bir saat sonra, serilir, kurutulur.

Rengi açık olursa ve koyu lâzımsa tekrar batırılır. Böylece bir iki defa yapılır. Kurutulan ipler, yeniden kök boya döğülerek temiz suya konur, kaynatılır, sonra yıkanır.

Asma yaprağı, tazesı filizî, kartı sa-ı boyar.

İçine sek (şimdi şap) konmuş su kaynatılır, ip içine atılarak tekrar kaynatılır, çıkarılır, sarı olur. Solmaması için ipler çömlek içine konur. 1-2 saat bırakılır. Çıkarılır, temiz yıkanır.

Dokunan halı, kilim, heybe ve torbalardan bir kısmı satılmaktadır. Bunlardan Yağcıbedir dokumaları boyaarı yüzünden daha kıymetlidir.

## ANKARA'NIN ESKİ ESNAFINI AÇIKLIYAN BİR VESİKA

Halit ONGAN

Bugünkü belediyeler teşkilâtının mevcut bulunmadığı günlerde (Osmanlı İmparatorluğu devirlerinde) çarşı ve pazar nizamlarını korumak ve bu nizamları bozanlar hakkında cezaî kararlar vermek, yiyecek içecek, giyecek ve yakacak gibi zaruri ihtiyaç maddelerine narh koymak, bunları sık sık kontrol etmek ve ettirmek, esnaf (1) dediğimiz küçük ticaret erbabı ile el sanatları sayesinde geçinen küçük sanat sahipleri arasındaki her nevi ihtilâfları gidermek gibi tamamiyle günümüzün belediye hizmetlerini ilgilendiren işlerde en selâhiyetli merciin, o zamanki Şer'îye mahkemeleri olduğu malûmdur.

Bundan başka yine o devirlerde, şehir ve kasabalarımızda oturan halkın hayat ve sağlığı ile ilgili bu nevi âmme hizmetlerinin devamlı olarak teftiş ve mürakabesinde, günümüzün belediye zabıta memurları demek olan muhtesiplerin (İhtisap Ağalarının), Şer'îye mahkemelerinin başında bulunan Kadı veya nâipler için birinci derecede ehemmiyetli birer yardımcı olduklarını, nihayet biri İstanbul'a, diğeri vilâyetlerle liva ve kazalara mahsus olmak üzere neşrolunan 27 Ramazan 1294 (5 Ekim 1877) tarihli kunnâme ile İhtisap Ağalıklarının kaldırılarak yerlerine Belediye Müdürlüklerinin ihdas olunduğunu, belediyelere ait hizmet ve vazifelerin de yeni bir esasa bağlandığını biliyoruz (2).

(1) Esnaf: Lûgatlarımıza göre Arapça (Sınıf) kelimesinin çoğuludur. Tekil gibi de kullanıldığı olur. Vaktiyle sınıflara ayrılmış olan sanat sahipleriyle küçük çapta ticaret yapan çarşı halkına bu ad verilmişti. Halk arasında bugün dahi kullanılmaktadır.

(Bakınız: Şemsettin Sami, Kamûs-u Türkî.)

(2) Bak: Abdurrahman Şeref. Tarih-i Devlet-i Osmaniye. Cilt: 2, s. 472.

Nitekim, eski Şer'îye mahkemelerinden müzelerimize devrolunan sicillerde çeşitli esnaf teşkilâtına, ihtisap resimlerine (3) ve muhtesipler marifetiyle tesbit olunan narhlara dair rasladığımız birçok zabıtlar, ihtikâr ve istifçilik yapan suçlular hakkında verilmiş cezaî hüküm ve kararlar, vaktiyle bu mahkemelerin ve başında bulunan kadı veya nâiplerin, şer'î, adlî, idari, malî, iktisadi, askerî ve siyasi görevlerinden başka, buldukları mahallin belediye işlerine de baktıklarını açıklayan çok değerli birer vesikalardır. Bu itibarla, geçmiş devirlerdeki çarşı hayatımızı, iktisadi ve ticari durumumuzu aydınlatması bakımından, millî tarihimiz için olduğu kadar belediyecilik tarihimiz için de değerli ve birinci derecede ehemmiyetli olan bu vesikaların incelenmesi her halde ihmâl olunamaz.

Ankara Etnografya Müzesi arşivinin özel envanterinde ve 228 numarada kayıtlı Ankara Şer'îye Sicilinden aldığımız 11 Rabiülevvel, 1243 (2 Ekim 1827) tarih ve 82 No. lu aşağıdaki vesika, ihtisap vergisi dolayısıyla gününde işlenmiş olup o tarihteki Ankara'nın çeşitli esnafı ile bizi karşı karşıya getirmekte, bunların sayılarıyla Ankara'da mevcut hamma, han ve kervansaraylar ve alınması âdet olan ihtisap vergisi hakkında bizi aydınlatmaktadır. Bu vesikayı yazılış şekliyle okuyucularımıza sunuyoruz:

“Bâis-i defter budur ki, Medine-i

(3) Rûsûm-ı ihtisab: Vaktiyle polis ve belediye zâbita memurluğu vazifesini ifa eden ve en bellibaşlı işi, esnafın evzan ve ekyaline nazaretten ibaret olan kimselere Muhtesip veya İhtisap ağaları denirdi Bu daireye ait alınan vergilere de rûsûm-ı ihtisap denir.

(Bakınız: Şemsettin Sami. Kamûs-u Türkî.)



Ankara'da mevcut olan ecnâs-ı esnaf hu-zûr-u şer'inde cümle ittifak ve marifetiyle rûsûm-ı ihtisab vaz'ı karardâde kılınan-ların esamilerini beyan ider. Fi. 11. Rabi-ülevvel. Sene 1243.

Esnâf-ı debbağân(4)		Esnâf-ı kirişciyân(5)	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
40	4	5	4
Para		Para	
160		20	
Dikiciyân (6)		Haffafân (7)	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
239	2	39	5
Para		Para	
478		195	
Attarân (8)		Muytabân (9)	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
58	5	11	5
Para		Para	
290		55	

(4) Debbağ: Arapçadır. Meşin, sahtiyan, kö-sele yapan esnafa denir. Dabak.

(5) Kirişçi: Eskiden hayvan barsaklarını temizliyerek iğ veya kirmanla kıvrıp buktükter sonra güneşte kurutmak suretiyle kiriş yapanlara (Kirişçi) denirdi. Bu sanat hemen hemen memleketimizde terkedilmiş olup hallaçlarımız için bu ihtiyaç dış memleketlerden yaptığımız ithalâtla karşılanmaktadır.

(6) Dikici: Lûgatlarımıza göre eski, husu-siyle eski kundura dikmekle ve yamamakla ge-çinen kimselere denir. Aslında Türkçe olan di-kici kelimesi hemen hemen unutulmuş gibidir. Bursa'da yemeni, postal, terlik nevinden ayak-kabı yapanlara, güney illerimizde de sayacılar ya-ni makine ile ayakkabı yüzlerini dikenlere hâlâ bu ad verilmektedir.

(7) Haffâf: Arapça (Haffaf), zebanzedinin ise (Kavvaf) olduğuna işaret eden Şemsettin Sami bu kelimeyi, (Ayakkabı nevilerini satan-lar) diye tarif eder ve (Elyevm eski tarzda ve kaba ayakkabılar, yahut terlik ve emsali gibi şey-lerin hazırlarını satanlara tahsis olunmakla ku-ruracıdan fark olunur) tarzında açıklar (Baki-mız: Kamûs-u Türkî).

(8) Attar: Bu tâbir, aslında güzel kokulu ruh, esans ve yağ mânasındaki Arapça (İtr عطر) dan alınmıştır. Gerek bu kokuları, gerekse iğne iplik, düğme, boya, boncuk vesaire gibi şey-

Hallacân (10)		Derziyân (11)	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
11	2	187	3
Para		Para	
22		561	
Kuyumciyân (12)		Bakkalân (13)	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
63	4	46	5
Para		Para	
252		230	
Gazzazân غزازان (14)		Bezzazân (15)	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
12	7	193	6
Para		Para	
84		1158	

leri satanlar demektir. Eskiden tıbbî ecza satan-lara da bu adın verildiğini Şemsettin Sami kay-detmiştir. (Bak: Kamûs-u Türkî). Zebanzedi (Aktar)dır. Bu esnafın gezicilerine (Çerçi) de-nildiğini biliyoruz.

(9) Muytâb: Farsça kıl mânasına gelen (Muy) ile aynı dilde dokumak mânasındaki (Tâf-ten) mastarı kökünün birleşiminden yapılmış bu kelime, kıl dokuyan ve kıldan dokunmuş çu! gebre, yem torbası, kolan satan kimse demektir. (Mutaf) da denir.

(10) Hallaç: Arapçadır, pamuk atıcı de-mektir.

(11) Derzi: Farsçadır. Terzi demektir. Ter-zi ise (Derzi)den muarrebdir. Esvap ve elbise biçip dikene denir. (Bak: Ş. Sami, Kamûs-u Türkî).

(12) Kuyumcu: Türkçedir, altın ve gümüş-ten süs ve zinet eşyası yapan sanatkâra denir.

(13) Bakkal: Arapça bakl بقل dan yapılmış-tır. Yiyecek satan esnafa denir. Asıl Arapçada sebze demek olup, Arabistan'da çok kere sebze ve diğer yiyecekler bir dükkânda satıldığı için bakkal denmiş, sonraları sadece yiyecek maddeleri satanlara bu ad verilmiştir. Bizde hâlea bu mânaya kullanılmaktadır. (Bak: Ş. Sami, Kamûs-u Türkî).

(14) Gazzâz غزاز : Aslı Kazzaz كزاز dir. ve Arapçadır. İpekçiye ve ipek işliyen kimseye denir. (Bak: Aynı kaynak, Kazzaz maddesi).

(15) Bezzaz: Arapça (Bez بز) den yapılmıştır. Bez ve diğer dokunmuş maddeleri satan-lara denir. Bugünkü (Manifaturacı)nın karşılı-ğıdır.

Çulhacıyân (16)		Şalcıyân ve tevabiât-ı	
Adet	Fi. Para	esnafân (17)	
19	2	Adet	Fi. Para
	Para	546 (Yazılmamış)	
	38		Para
			2390
Tiftikciyân (18)		Tiftik boyacıları	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
9	4	4	4
	Para		Para
	36		16
Bez boyacıları		Timurciyân (19)	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
42	5	25	3
	Para		Para
	210		75
Tüfenkciyân		Kılıccıyân	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
10	3	8	3
	Para		Para
	30		24
Çilingirân (20)		Kassabân (21)	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
7	3	13	12
	Para		Para
	21		156

(16) Çulhacı: Bez ve diğer mensucat dokuyan kimeselere denir.

(17) Doğrusu Şâlicidir. İnce keçi kılından (Kişmir keçisi kılından) veya tiftikten bir nevi kumaş dokuyan kimseye denir. Eskiden Ankara'nın sof ve şâlileri dünyaca tanınmıştı. (Bu hususta Ankara sofçuluğu ile ilgili bazı vesikalar adlı yazımıza bakınız: Ankara Belediye dergisi, 9-13. sayılar). Şâlilerin kabasından sancak yapılırdı, buna, sank şâlisi denirdi.

(18) Tiftikçi: Tiftik alıp satanlara denir.

(19) Timurcu: Türkçede دوزجی demürçi veya دمیجی demircinin diğer bir telâffuz şeklidir. Demiri işliyerek muhtelif âlet ve edevat yapıtlarına denir.

(20) Çilingir: Türkçedir. Kilit, anahtar ve bunlara benzer demirciliğin ince işlerini yapan sanatkârlara denir.

(21) Kassâb: Arapça kasb قصب dan yapılmıştır. Kasap deriz. Kasaplık hayvanları kesip etini satan anlamındadır. Bugün kasaplık hayvan-

Etmekciyân		Çıkrıkciyân (22)	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
14	8	8	2
	Para		Para
	112		16
Dühancıyân (23)		İğciyân (24)	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
76	5	13	1
	Para		Para
	380		13
Sarracân (25)		Kalayciyân	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
21	4	40	4
	Para		Para
	84		160
Bakırcıyân		Na'lçeciyan	
Adet	Fi. Para	نالیچیان (26)	
12	8	Adet	Fi. Para
	Para	12	2
	96		Para
			24
Mumciyân		Börekciyân	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
5	5	14	5
	Para		Para
	25		70

lar mezbahada kesildiğinden kasaplar sadece et satarlar.

(22) Çıkrıkçı: Türkçedir, eskiden dokumacılık araçlarından çıkrık, tezgâh vesaireyi yapan bir çeşit marangoz ve doğramacılara denirdi.

(23) Dühancı: Arapça (Dühan), tütün demektir. Eskiden okka hesabıyla serbest tütün satan dükkânlar vardı. Bunlara denirdi.

(24) İğci: Türkçedir. Dokumacı levazımından (İğ) veya (İği) dediğimiz yün veya pamuğu eğirmeğe, kıvrıp bükmeğe mahsus âleti yapan ve satan kimseye denirdi.

(25) Sarrac: Aslı Arapça (Serc سرج) den yapılmıştır. Eğer vesair at takımı yapan sanatkâra denir. Bundan başka, meşin ve sahtiyan üzerine ipek ve sırma işliyerek muhtelif malzeme yapan kimselere de bu ünvan verilir.

(26) Na'lçeci: Kundura ve çizmelerin altına, ziyade dayanması için çakılan ve halk arasında (Nalça نالچه) denilen demir parçasını yapan ve satan kimse demektir. Na'lçe, Arapça (نعل Na'l) kelimesinin Farsça küçültülmüşüdür.

Pirinçiyân (27)		Helvaciyân	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
4	2	18	4
	Para		Para
	8		72
Semerciyân		Berberân	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
30	4	56	2
	Para		Para
	120		112
Keçeciyân		Kahvehane	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
25	3	16	4
	Para		Para
	75		64
Tahmisân (28)		Desticiyân (29)	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
7	2	7	6
	Para		Para
	14		42
Değirmenciyân		Hammalân	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
12	10	28	2
	Para		Para
	120		56
Teraziciyân (30)		Leblebiciyân	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
13	1	11	5
	Para		Para
	13		55

Balıkçı ve zeytunciyân		Dökmeciyân	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
14	4	3	4
	Para		Para
	56		12
Saçakciyân		Kürkciyân	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
4	4	18	3
	Para		Para
	16		54
Kalpakciyân		Takyeciyân	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
6	4	8	2
	Para		Para
	24		16
Yorgancıyân		Bezirciyân	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
4	3	3	5
	Para		Para
	12		15
Tekneciyan (31)		Gönciyân	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
82	3	9	4
	Para		Para
	246		36
Kazılıciyan (32)		Palasciyan (33)	
Adet	F. Para	Adet	Fi. Para
11	2	22	1
	Para		Para
	22		22
Çarkciyan		Abacıyan (34)	
Adet	Fi. Para	Adet	Fi. Para
4	1	7	5
	Para		Para
	4		35

(27) Pirinçci: Bakırla kalayı karıştırarak muhtelif eşya yapan ve dökken sanatkâr.

(28) Tahmis  $\text{تحمیس}$  : Arapçadır,  $\text{تحمیس}$  ve  $\text{تحمیس}$  şeklinde iki türlü yazılabilir. Hazır, kavrulmuş ve döğölmüş kahve satılan mahal demektir.

(29) Destici: Topraktan yapılmış desti, küp, çömlek, ibrik vesaire satanlara denir. Ş. Sami, bu kelimenin Farsça olduğunu ve Türkçede zebanzed olarak  $\text{تستی}$  (Testi) denildiğini yazar (Bak: Kamûs u Türkî, Desti maddesi).

(30) Terazici: Terazî ve kantar dediğimiz tartı araçlarıyla çarşı ve pazarlarda dolaşarak getiricilerin yiyecek vesair maddelerini tartan kimeselere denir. Diğer bir adı da Kantarcıdır. Türkçede terazi denilen bu kelime Farsçada (  $\text{ترازوی}$  Terazü) diye yazılır.

(31) Tekneci: Tuz, çıra, kömür, hayvan yemi gibi maddeleri satanlara denir.

(32) Kazılıcı: Kıldan hayvanlar için yem torbası, gebre, kolan ve çul dokuyup satanlara denir. Hususiyle eskiden kılı eğerip bükönlere bu ad verilirdi.

(33) Palasçı: Farsçadır. (  $\text{پالاس}$  Palas) yani çul, çuval gibi kaba ve eski eşya satana denir.

(34) Abacı: Arapça (  $\text{عبا}$  Aba) denilen bir nevi kaba yün kumaşı satan esnaf demektir. Dokuyanlara da denir.

Dellâllar (Tellâllar)	Esnâf-ı dülgarân	Urgancılar hanı	Zağferan hanı
Adet Fi. Para	Adet Fi. Para	derununda oda	derununda oda
21 2	72 4	Adet Fi. Para	Adet Fi. Para
Para	Para	30 10	37 6
42	288	Para	Para
Kirecciyân	Sıvacıyân	300	222
Adet Fi. Para	Adet Fi. Para	Çengel hanı	Kapan (35) hanı
2 5	14 4	derununda oda	Kârbânsarayı
Para	Para	Adet Fi. Para	Fi. Para
10	56	26 8	6
Taşcıyân	Çubukcıyân	Para	
Adet Fi. Para	Adet Fi. Para	208	
29 4	27 2	Karaman hanı	Abacılar hanı
Para	Para	Kârbânsarayı	Kârbânsarayı
116	54	Fi. Para	Fi. Para
Hasırcıyân	Esnâf-ı bostancıyân	3	3
Adet Fi. Para	Adet Fi. Para	Hacıböcek hanı	Sarı Kadioğlu hanı
3 1	91 4	Kârbânsarayı	Kârbânsarayı
Para	Para	Fi. Para	Fi. Para
3	393	3	4
Na'lbend	Kurşuncu	Kalecik hanı	Allemkallem hanı
Adet Fi. Para	Adet Fi. Para	Fi. Para	Fi. Para
44 3	1 5	3	2
Para	Para	Ağazade hanı	Keçeciler hanı
132	5	Fi. Para	Fi. Para
Şengül hamamı	Hasan Paşa hamamı	3	2
Adet Fi. Para	Adet Fi. Para	Pirinç hanı	Muslı Paşaoğlu hanı
1 6	1 12	Fi. Para	Fi. Para
Para	Para	4	3
6	12	Tahtakal'a hanı	Nalband İbrahim
Karacabey Hamamı	Hıncacıyân	Fi. Para	Ağa hanı
Adet Fi. Para	Adet Fi. Para	2	Fi. Para
1 12	4 2		2
Para	Para	Tahtacı hanı	Kederzade hanı
12	8	Fi. Para	Fi. Para
Basdırmacıyân	Enfiyeci	2	4
Adet Fi. Para	Adet Fi. Para		
18 3	1 3	Suluhan	
Para	Para	Fi. Para	
54	3	4	
Sebzeciyan	Kurşunlu han		
Adet Fi. Para	derununda mağaza		
30 1	Adet Fi. Para		
Para	22 10		
30	Para		
	220		

(35) Kapan: Aslı Arapça (كَبَان Kabban) dır. Büyük terazi demektir. Bu terazinin bulunduğu hana da (Kapan hanı) denilir. Bir şehir veya kasabaya gelen mallar eskiden topluca bu handa tartılırdı.

Zikrolunan ecnâs-ı esnaf vesaire mübaşiri marifeti ve marifet-i şer' ve cümle marifetiyle al'el-infirad sebt-i defter clunduktan sonra huzûr-ı şer'de mün'akid olan mecliste ta'dil ve tesviye şürûtu üzere beher neferine hadd-i lâyıkı veçhile cümle marifeti ile rûsûm-ı ihtisab vaz' olundukta b'it-terahi cümle esnafın yevmiyelerinden beher gün itasını müteahhid oldukları resm-i ihtisab yekûnu = yevmiye: 280.

Bir sene-i kâmile hitamında zikrolunan yevmiyenin yekûnu: 100800.

Medine-i Ankara'da rûz-ı kasım tekarrüb eyledikte evlerde basdırma zahiresi (36) ittihaz olunmak mütearif olduğundan şehri mezkûreye gelen etlik kara sığırlarının (37) beherinden resm-i ihtisâb-ı kadîm dörder para alınagelüb bu husus için dahi ne münasib ise vaz' ve tâyini re'y-i âliye menuttur.

Ve yine mezkûreye Tokat ve Kastamonu ve Kayseri'ye ve mahâl-i sâireden li-ecl-it-ticare tevarüd iden kârbân hamulelerinin beher yükünden emtiyasına göre resm-i ihtisab vaz' ve ahz olunmak re'y-i âliye menut olub ve zikrolunan rûsûmatın ahz ve tahsili irade-i seniyye teâllukuna menuttur.

Medine-i Ankara'ya âyende ve revende vukuunda tezkireleri yoklanub beher nefer yolcudan alınması her kaç para münasib görülür ise re'y-i âliye menuttur.

Dersaadette olduğu misillü beher top cenâs-ı emtiaya kıymet kat' ve mahall-i

(36) Zahire: Genel olarak yiyecek maddelerine denir. Arapçadır ve ذخیره şeklinde yazılır.

(37) Kara sığırı: Halk dilinde öküz, inek, tosun, dana dediğimiz bakariye sınıfındaki hayvanlara denir. Bundan tefrik için mandaya da (Susığırı) denmiştir.

aharda rûsûm-ı tamga alınmamış ise ihtisab vaz' olunub kırkar paradan birer para alınmak üzere tamgay-ı ihtisab resmî.

Medine-i mezkûreye vürud idecek hab tab ve kömür yüklerinin beherinden para ve arabalarla gelecek ecnâs-ı kereste ve kömür arabalarının beherinden birer miktar ihtisaba para alınması re'y-i âliye menuttur.

Reâyâda gerdek vukuunda a'lâ ve evsat ve ednâ itibariyle resm-i arusiyye (38) nâmiyle birer miktar meblağ alınmak re'y-i âliye menuttur.

Zikrolunan muayyen yevmiyeden mâadâ ezmine-i muhtelifede vuku' buldukça rûsûm-ı ihtisab alınması karardâde kılınan şeyler altı esamilerde zıkr ve beyân olunmuştur. Bâki olbabda emr ü fermau re'y-i âliye menuttur."

Bu vesikayı okuyanlar, 17. yüzyıldaki İstanbul esnafından ve her esnafın rivayete dayanan pirlerinden uzun uzadıya bahseden büyük seyyahımız Evliya Çelebimizi (39) her halde hatırlıyacaktırlar. Her ne kadar, kelimenin asılları ister Arapça, isterse Farsça olsun, Farsça gramer kaidesine göre ve ( ان an veya ين yan) çoğul eki eklemek suretiyle esnaf adlarının (Habbazân, Muýtâbân...) gibi çoğul halinde kullanılması, eski Osmanlı gramerine uygun gelmekte ise de, gerek Evliya Çelebi'de, gerekse yukarıki metinde görülen (Kuyumcu, Dikici, İğci...) gibi aslı Türkçe olan esnaf adlarının da aynı kaideye uyularak (Kuyumciyân, Dikiciyân, İğciyân...) tarzında ifade edilmesi ve yazılması cidden gariptir. Ancak, bunun eski bir geleneğe dayandığında şüphe edilemez.

(38) Resm-i arûs: Gelin vergisi demektir. Eskiden, evlenecek reayanın vermekle mükellef tutuldukları bir nevi vergi idi.

(39) Bakınız: Evliya Çelebi Seyahatnâmesi. Cilt: 1, s.: 535-591.

## MEVLEVİLİĞİ TEMSİL EDEN EŞYALAR

Yazan:

Mehmet ÖNDER

Konya Müzesi Müdürü

Evvelki yazımızda (1), *Mevlevi Giyim-1956. leri*'ni tetkik etmiştik. Bu defa, Mevleviliği temsil eden bazı eşyalarla, bunların şekilleri ve kullanış yerleri üzerinde kısaca duracağız.

Bilindiği gibi, tekke eşyaları, mensup oldukları tarikatın bünyesinden, onun çeşitli ihtiyaçlarından doğmuş olup çoğu zaman tarikatı temsil ederler. Bazan bu eşyaların diğer tarikat mensupları tarafından da kullanıldığı görülür. Meselâ, konumuza giren post, zikir tesbihi v. s. gibi tekke eşyalarını hemen bütün tarikat'lar da, bazı farklarla bulmak mümkündür.

Diğer tarikat eşyaları gibi, Mevleviliği temsil eden eşyalar da, tarikatın kuruluşundan sonra kullanılmaya başlanmış ve bu eşyalara mistik birer ifade verilmiştir. Mevlevilik, Mevlâna'nın vefatından sonra kurulduğu için, bu eşyaların menşei tarikatın kuruluş devri olan XIV., hattâ XV. yüzyıllardan sonraya almak lâzımdır. Mevlevilerce kullanılmış ve mevleviliği temsil etmiş eşyalardan bazılarını sıralayalım:

### POST:

Geyik, kaplan, koyun, tiftik keçisi v. s. gibi yumuşak tüylü, terbiye edilmiş ve sergi olarak kullanılmış hayvan derilerine "post" denir. Post'un hemen her tarikatta önemli bir yeri olup, "post" sözü daima "makam" mânasına kullanılmıştır.

Tekke eşyaları ile, bunların ifade ettikleri mânadan bahseden *Esrar-ı Tac* (2) A. İzzet Koyunoğlu Kitaplığı yazmaları).

adlı bir risalede, postun, Peygamber *Hazreti İbrahim* zamanındanberi kullanılmakta olduğu, oğlu *İsmail*'i kurban edeceği zaman Allah tarafından *Cebrail* vasıtası

ile bir koç gönderildiği, İbrahim'in bu koç kurban ederek postunda namaz kıldığı, İsmail de babasının makamı olarak bu post üzerine oturduğu, bundan böyle, tarikat şeyhlerinin de post'a oturageldikleri kaydedilmektedir. Bu sebeptendir ki, tarikat şeyhlerine ve bilhassa Mevlevi şeyhine "posta oturan" anlamında "post-nişin" denilmiştir.

Tarikat inancına göre, postun beş köşesi, beş vakiit namazı ifade ettiği gibi, her köşesinin ayrı bir mânası vardır. Baş tarafa (mihrap) denir. Mihrab'ın sağındaki köşeye (bab-ı şeriat), solundaki köşeye (bab-ı tarikat) denir. Keza ayak tarafındaki sağ köşe (bab-ı mârifet), sol köşe (bab-ı hakikat)tır. (Resim: 1). Bunlar şu şekilde ifade edilmiştir: Şeriat, dinin dışı, hakikat içidir. Tarikat, şeriattan hakikate varan mânevî yol, marifet ise hakikat'e ulaştıktan sonra taşkınlık etmeyip sırrı gizlemek ve edebe riayet etmektir. Mevlâna Celâleddin, *Mesnevi* adlı eserinde (cilt: V. Dibace), şeriat'ı muma, tarikatı mumla yol almağa, hakikati varılacak yere, yani maksada ulaşmağa benzetmektedir.

Mevlevi dergâhlarında kullanılan postlar, makam ve mertebelere göre sıralanırdı. Bunlar, bilfarz Konya Mevlevi Dergâhında "Huzur-ı Pîr" denilen mahalde *Post Kubbesi* altına, *Semâhane*'ye ve *Meydan-ı şerif* odasına serilir ve şu makamların adını alırdı:

a) *Pîr Postu*: Tarikatın pîr'i Mevlâna Celâleddin adına serilen bu posta "Şeyh Postu" da denir. Postların sağ tarafına ve en başa serilen kıdemli bir post'tur. Kırmızı renkte olan bu posta, melevi şeyhi (post-nişin) oturur.

b) *Sultan Veled Postu*: Mevlâna'nın büyük oğlu ve tarikatın Hüsameddin Çelebi'den sonra, soydan ilk şeyhi *Sultan Veled* adına serilen bu posta "sertabbâh = Aşçı dede" postu da denir. Beyaz renkte olan bu

(1) Türk Etnoğrafya Dergisi, sayı: 1, s.: 77.

(2) Risale-i Esrar-ı Tac, s.: 174 (Konya'da,

post, şeyh postu'ndan sonra yer alır. Se-tabbâh, dergâh'a yeni gelen ve matbahta hizmet eden nev-niyâzların terbiyesi ile görevli dededir. Bu postun yanına bazan *sertârik* = *tarikâtçı dede* ile *meydancı dede'nin* aynı renkteki postları da serilmiştir.

c) *Âteş - bâz-ı Velî Postu*: Mevlâna'nın aşçıbaşısı *Âteş-bâz-ı Velî Şemseddin Ibn-i İzzeddin* adına serilen post'tur. Bu postun da rengi beyaz olup, aşçıbaşının umumi vekili sayılan (kazancı dede) ye aittir.

Bu üç büyük ve kutsal makamı ifade eden postlardan ayrı olarak diğer bazı postlar da vardır. Meselâ, aynı zamanda "çilehâne" olan mevlevî matbahında, yüksek bir sedirde serili bulunan ve nev-niyâzların üç gün oturarak ikrar verdikleri siyah renkli (saka postu) veya (ayak postu) da bu cümledendir.

Posta, niyâzla, hürmetle oturmak âdetidir. Posta oturacak kimse, sağ ayağının baş parmağını, sol ayağının baş parmağı üzerine koyup, vücudunu belden itibaren hafifçe bükerek ve bu esnada başını da göğsüne indirmek suretiyle, eller göğüs-te çapraz, selâm verir ve öyle oturur. Semâhanede de, semâ baxlamadan önce "post duası" edilir.

#### SEMÂ TAHTASI (Meşk Tahtası:

Ceviz veya ihlamur ağacından yapılan 1 m. en ve boyunda kare şeklinde cilâlı bir tahtadır. Tahtanın tam ortasında iri, yuvarlak başlı, bakır veya pirinçten bir kabara çivisi çakılıdır. Çivi, sol ayağın baş parmağı ile orta parmağı arasına girecek şekilde tümsek olarak ayarlanmış ve etrafına dairevî bir yuva açılmıştır (Resim: 2).

Mevlevi dergâhları matbahında muhafaza edilen semâ veya meşk tahtaları, semâ öğrenecek (çıkarcak) dervişlerin talim ettikleri bir eşya olarak kullanılmıştır. Semâyâ yeni başlıyan bir mevlevi can'ı, çıplak ayakla tahtanın yanına gelerek baş keser (eğer), sol dizini yere kor, sağ dizini bükerek çöker. Çivinin başını hürmetle öperek (çivi ile görüşerek), sağ avu-

cunda tuttuğu bir miktar tuzu çivinin başına döker. Bundan sonra ayağa kalkarak sol ayağının baş parmağı ile orta parmağı arasına çiviye yerleştirir; böylece sol ayak kaymıyacak şekilde çiviye ve tahtaya tesbit edilmiş olur.

Sol ayağa *direk*, sağ ayağa *çarh* denir. Sol ayağını — diz bükülmeden — çivi merkez olmak üzere sola doğru çevirirken sağ ayağını, sol dizinin hizasına kadar kaldırır ve sol ayağa dikey olmak ve parmak uçları sola gelmek üzere yere basar, bu esnada usulünce kol açar. Böylece bir devir yapılır. Bu şekilde semâ meşki, semâzen çivisiz devir yapınca kadar devam eder. Semâ'ı, dedelerden usta bir semâzen meşkettirir. Bu şahsa (semâ dedesi) denir.

Bazı mevlevihanelerde, bilfarz Kon-ya'da, matbahın tahta döşemelerine çiviler çakılmak suretiyle, bu döşemeler meşk tahtası olarak kullanılmıştır. Diğer bazı mevlevihanelerde, bilfarz İstanbul Galata Mevlevihanesinde semâ, hususi bir meşk tahtasında öğretilmiştir.

#### ZİKİR TESBİHİ:

Ceviz, abanoz veya ihlamur ağacından yapılmış, iri taneli binlik tesbihlerdir. İmâme ve nişâneleri mevlevi sikkesi şeklinde oyulmuştur (Resim: 3).

Zikir, Allahın isimlerinden birini veya birkaçını tekrarlamak demektir. Bunun mevlevilikte tesbihle yapılmasına (halkaya girmek) adı verilir ve ekseriya sabah namazından sonra, ihya geceleri denen pazar ve perşembe akşamları, kandilde, yatsı namazından sonra mescidde, derin bir aşk ve vecd içinde, çekilirdi.

Zikir yapılacağı zaman şeyh, mihrabın önüne serilen posta, yüzü cemaata gelmek üzere oturur. Halkaya girecek, yani zikir âyinine iştirak edecek dervişler "halka" halinde çepçevre diz çöker. Şeyh'in tam karşısında oturan derviş, kollarında taşıdığı binlik tesbih'in imâmesini öperek şeyhe verir ve tesbihi açarak halkaya yayar. Herkes kendi önüne gelen taneleri tutarak öper. Bundan sonra şeyh "besmele" çekerek yüksek sesle (Allah...) der ve imâ-

meden itibaren bir tesbih tanesini sağa iter. Zikir devam ettikçe tesbih, halka içinde sağa doğru devreder. Şeyh, zikri kâfi bulduğu an işaret verir ve böylece zikir, bir dua ve gülbang'la sona erer. Bundan sonra tesbih, usulünce toplanarak dürülür. Zikir âyini bazı değişikliklerle, diğer tarikat'larda meselâ *Hamzavî*'lerde de görülür.

#### PAZARCI MAŞASI:

30 - 40 cm. uzunluğunda çift ağızlı ve kabzalı, bir kılıf (kın) a yerleştirilmiş, şiş şeklinde demirden bir alettir. Bazılarının sapı kıvrık olup (müttekâ = dayanak) şeklindedir (Resim: 4-5).

Mevlevî dergâhlarında, pazarda alış-veriş işleri ile görevli dede'ye "pazarcı dede" adı verilir. Pazarcı Dede, matbah canları gibi (hizmet tennûresi ve sikke) giyer, omuzuna uzunlamasına devşirilmiş "tura" denilen bir peştemal atardı. Çarşıya çıkacağı zaman, hizmetinin alâmeti olarak, beline yatağan vaziyetinde maşasını sokar ve bunu bir zincirle "elif-i nemed"ine bağlardı. Ayrıca, pazarcı dede, sağ elinde daima bir zembil taşır ve içindekilerini kimseye göstermezdi. Hiçbir mevlevî, *Bektaşî*'lerde olduğu gibi, keşkül vesair bir kap taşımazdı.

#### SOMAT (SIMAT):

1 - 2 m. çapında daire şeklinde tahta scfradır. Altına, 20 - 30 cm. yükseklikte bir iskemle konur ve üzerine siyah renkte, apliklerle süslü (sımağ meşini) serilir. Bu meşin bazan doğrudan doğruya yere de serilebilir. Bazı simat meşinleri dikdörtgen şeklinde olur ve karşılıklı oturulurdu. Buna (Elif-i Somat) denirdi (Resim: 6).

Mevlevilikte, yemek vakti, somat'ın etrafına postlar serilir, çepçevre havlular yayılırdı. Kaşıklar, sapları sağa gelmek ve yüzüstü kapanmak suretiyle sofraya dizilirdi. Herkesin önünde bir tutam tuz bulunur, yemeğe tuzla başlanır, tuzla bitirilirdi. Sofraya davet (Somata salâ) olduğu zaman dervişler matbahta toplanır, baş keserek (eğerek), sofranın etrafına bağdaş kurarlardı. Yemek sükûnetle, yavaş yavaş yenir, konuşulmaz, ağız şapırdatılmazdı. Yemeğin sonunda sofraya kıdemlisi

tarafından dua edilir, gülbang çekilirdi. Sofraya hizmet eden derviş, yemek bitinceye kadar niyaz vaziyetinde bekler, sakader, yemekten sonra sofrayı toplardı. Bu usul, diğer bazı tarikatlarda da görülmektedir.

#### 18 BUDAKLI ŞAMDAN:

18 budağı olan piring bir şamdandır. Tepesindeki son budağı ile 19 olur. Altında, yayvan bir sahan mevcuttur (Resim: 7).

Mevlevilikte, 18 rakamı daima kutsal sayılmıştır (3). Mevlâna, büyük eseri *Mesnevî*'nin ilk 18 beytini bizzat yazmış. Diğerlerini de söyliyerek Çelebi Hüsameddin'e yazdırmıştır. Mevlevilerce bu 18 beyit, *Kur'an*'ın Fatiha'sı gibi, bütün *Mesnevî*'nin özü ve ruhu sayılmıştır. Keza, Tanrı adlarından (Hay' = Daima diri) sözü, ebced hesabıyla 18 dir. İşte, 18 budaklı şamdan bu esasa dayanmaktadır. Her budağına bir mum dikilir, 1001 günlük çile'yi dolduran mevlevî derviş'i hücreye çıkacağı gün, bu şamdanın 18 mumu uyandırılır (yakılır), hususi bir merasim yapılırdı. Şamdan, aşçıbaşı'nın nezaretinde matbaha muhafaza edilirdi.

#### DİĞER EŞYALAR:

Yukarıda saydığımız eşyalardan ayrı olarak, mevlevilerin kullandıkları diğer başka eşyalar da mevcuttur. Meselâ, mevlevî dergâhlarının en büyüğü ve genel merkezi olan Konya Mevlevî Dergâhında bir *Nisan Tası* vardı. Bir san'at şaheseri olan bu büyük tasa mukaddes sayılan Nisan yağmurları toplanır, bu suya Mevlâna'nın destarı batırıldıktan sonra, şifa suyu olarak hastalara ve ziyaretçilere ikram edilirdi. Türbedar dede'nin boynuna astığı inci işlemeli bir kese içindeki Türbenin *gümüş anahtarı*, mübarek günlerde hususi bir merasimle açılarak ziyaret edilen kırk bohçaya sarılı *sakal-ı şerif*, dergâha mahsus *mevlevî sancağı*, *buhurdan* ve *gilâptanlar* v. s. burada zikredilebilir.

(3) Fazla bilgi için bak: Mehmet Önder, Mevlevilikte 18. Türk Folklor Araştırmaları Dergisi, sayı: 85. Ağustos 1956.



## TÜRKMEN, YÜRÜK, AFŞAR HALI VE KİLİM MOTİFLERİ ÜZERİNDE ARAŞTIRMA

Öğretmen:  
Yusuf DURUL

Köylü el sanatları, diğer sanat kolları arasında ayrı bir grup teşkil eder. Menşe itibariyle çok eski zamanlara kadar kökü derinleştirilebilen bu sanatlara faydadan ziyade süsleme fikri hâkimdir. Yapılışında kullanılan basit usul ve araçlara rağmen tezyinatında zengin bir buluş ve harikulâde bir zevk hâkimdir.

Anadolu'da ıstar dokumalarını çeşitli grup ve devrelere ayırmak mümkündür. Yürüklerle Türkmen ve Afşarların ıstar dokumaları bu sanatın bir başlangıcı olması icabetmektedir. Bu itibarla halı ve kilimleri çeşitli gruplara ayırmadan önce esas unsur olan dokuma nevelerinin tezyini mahiyetleri üzerinde mahallî araştırmalara girişmek ve daha ziyade bunları folklor ve etnografya bakımından tasnife tâbi tutmak şarttır.

Halı ve kilim, göçebe hayatına uygun ve kolaylıkla taşınabilen, mesken tefrişinde en mükemmel bir vasıtaadır. Seyyar mesken hayatından daimi mesken hayatına geçerken halı ve kilim tiplerinde değişiklik olmadığı tabiidir. Genel hayat şartlarının süratle değişmekte olmasına rağmen Türkmenlerle Afşarlar ve Yürükler, zati ihtiyaçlarını karşılamak için yaptıkları bu dokumalarda eski bilgi ve geleneklerini bir ata yadigârı olarak devam ettirmekte ve sanatın bütün incelik ve nefasetini hâlen yaşatmaktadır.

(Niğde - Yörük Halı ve Kilimleri) adlı kitabım için tetkik ve araştırmalarımın Toroslar'da Üç Kapılı Yaylasında devam ederken, ıstar tezgâhının önünde kilim dokuyan geline:

— Dokuduğun kilimin örneğini nereden aldın? diye sordum. Verdiği cevap katı ve netti:

— Anamdan gördüğüm, düşündüğüm, etrafımdaki eşyalar ve yaylam.

Şu halde gerek renginin tabiatan alınmış olması, gerekse motif ve kompozisyonunun gelenek ve göreneğe göre tertiplenmiş bulunması aşiret ıstar dokumalarında göze çarpan belli başlı hususiyetlerdir.

Nitekim, bu dokumalarda çok kere hayvan motiflerinin bir sembol olarak kullanıldığı müşahede edilmektedir. Bu suretle yerine göre kahramanlığı, saygı ve muhabbeti temsil eden işaretler kullanıldığı gibi bazen istihzayı anlatan muhtelif motiflerin dokunduğu da görülmüştür.

Niğde'de Sungurbey Camiinde rastladığım çift kartallı halının (Foto: 1) göbek kısmı tezyinatını teşkil eden "çift kartal" bu camiin kuzey kapısı üstündeki taş kabartmada da mevcuttur. Bu motifin halıya tatbik edilmiş olması, Türk sanat anlayışının en güzel bir örneğidir. Hususiyle bu kartal kornişliyen bordür insanı düşündürmektedir.

"Diyarbakır" kitabının müellifi Bay İsmail Konyar, adı geçen Sungurbey Camiinin kuzey kapısı üzerindeki çift kartal hakkında (sayfa: 107):

"Buna ilâve olarak Orta Anadolu'da, Niğde'de bulunan iki esere nazarı dikkati atfetmek lâzımdır. Bunlardan birincisi Sungurbey ismini taşıyan bir cami olup, şimal kapısında bir kuş resmi menkuş bulunuyor. Burada Sungur kelimesinin mânası bu armaya uygun düşer. Fakat, ben bu nokta üzerinde ısrar etmiyeceğim. Çünkü camii inşa edenin ismi camide yoktur."

Yine aynı kitapta (sayfa: 106) "Seiçukluların ecdadı da arma olarak yırtıcı

bir kuş kabul eden bir soydan çıkmaktadır” deniliyor.

Gerçekten bu arma motifi halıda kuvvet ve saadet sembolü olarak kullanılmıştır. Bundan başka Niğde halılarının “su” ve “ayak” tezyinatında kısmet ve bolluk işareti olarak kullanılan balık motifleri, buluş ve terkip itibarıyla cidden güzeldir. Kilim, çuval ve cicimlerde sık sık “koç başı” motifleri görülmektedir. Bunlar, yığıtlık, doğru sözlülük, güvenlik ifade eden işaretlerdir. Kuşlar, sevinç ve haberci işaretleridir. Bilhassa kilimlerde ara motifi, çuvallarda ise bereket işareti olarak kullanılmaktadır. Ekin çuvalından tesbihten kaz motifleri stilize edilmiş şekliyle mükemmel ve harikulâde bir hareket ifade etmektedir.

Eskişehir — Karakeçili Yürüklerinden birinde rastladığım bir develi halısındaki (Foto: 2, renkli plân) “su” ve “ayak” ifade kabiliyeti, sanatkar Türk kadınlarının misal olarak aldığı deve motifi ile canlı hayvanlardan faydalanabilmenin güzel bir

örneğini vermiştir. Cidden bu halıdaki dişi ve erkek deve kompozisyonu iki cepheli ifadeyle yerinde bir ahenk teşkil etmektedir.

Halılarda kafeste kuş, veya sadece kuş motifleri, saadet ve muhabbet işareti olarak alınmıştır (Foto: 3, kilim). Afşarlarda hayvan motiflerinin her biri ayrı ayrı bir semboldür. Bilhassa Pazarören mezarındaki mezar taşları üzerinde görülen hayvan motiflerinin, kilim ve çuvallarda da bulunduğunu söylemekle, bu mühim mevzu üzerinde daha katî bir hükme varmadan önce bu sahadaki araştırmaları derinleştirmenin daha isabetli olacağı kanaatindeyim.

Bahkesir — Yağcılar yürükleri arasında hayvan motiflerine yer verilmiştir. Bekleşen köpeklerin ifadeli kompozisyona, kedi ve kurbağa motifleri bu hususta en güzel birer örnektir.

Türkmen aşiretleri arasında da hayvan motifleri kullanılmaktadır. Bilhassa “koç başları” motifleri çok görülür.

## KARAMANOĞULLARI ZAMANINDA BİR SINIR İHTİLÂFI (\*)

Zeki ORAL

Vakıflar Umum Md. Arşiv ve  
Neşriyat Müdürü

Eski Türk devletleri, memleket idaresinde şöyle bir usul tutmuşlardı. Hükümdar olan Ulubey devlet merkezinde oturur, ailenin diğer erkek evlâdı vilâyetlerde vâli, bazan yarı müstakil bir hükümdar olarak idare-i umur ederlerdi. Büyük Selçuk Devletinde, Anadolu Selçukîlerinde ve beyliklerinde bunun birçok misalleri vardır. Hükümdar olan baba ekseriya vilâyetlere oğullarını göndermeyi — kendisine sadık kalacakları düşüncesiyle — tercih ederdi. Osmanlıların daha ilk zamanlarında büyük vilâyetlere şehzadeleri vâli olarak gönderdikleri malûmdur. Bu usulün iyi veya kötü tatbikatı ve neticeleri hakkında tahlil ve terkiplere girişmek konumuz dışındadır. Biz sadede gelelim. Karamanoğulları devrinde hükümdar ailesinden birisi Konya'da, diğeri de Antalya taraflarında oturuyordu... Aralarında bir sınır ihtilâfı baş gösterdi. Bu ihtilâf büyük anlaşmazlıklara sebebiyet vermişti. Her iki taraf harp hazırlıklarına başlamış, derken memleket beyleri, âlimleri araya girmişler. "Bu yüzden kardeş kanı dökülmesin, bir sulh yolu bulunsun..." demişlerdi. Düşündüler, taşındılar, nihayet akıllarına şöyle bir çare geldi: "Her iki taraf adamları, mümessillerinin huzurlarıyla tesbit olunacak bir günün gecesinde tam horozların öttüğü dakikada Konya'daki hükümdar Konya'dan, Antalya istikametine, Antalya'daki de Konya'ya doğru hareket etsin. Hangi noktada birleşirlerse orası hudut kesilsin." dediler. Bu fikri her iki bey de beğendi. Karşılıklı elçilerle hareket edilecek gün tâyin olundu. Yürüyen atlar hazırlandı. O gün Konya'da oturan hükümdarın kümesindeki

horozlara — elçiler farkında olmadan — biberlenmiş arpadan yem verildi. Horozların boğazları gıcıklandı, daha gece yarısı olmadan kızıl kıyamet ötülmeye başladılar. Durum Antalya beyi elçilerinin şehadetleriyle de tevsik olundu. Herkes atlandı, Antalya istikametine hareket edildi. Kaşın Han, Çumra, Alibey Höyüğü, Dinek-sarayı, Cicek, Koçaş, Belviran (1), Yeniköy, Eyiste, Pirlevganda'yı geçtiler. Antalya tarafından gelen kafile görüldü. Hudut yeri olmak üzere oraya topraklar yığıldı. O toprak yığınları bugün de mevcuttur. (Beylerin toprak yığıldığı yer) diye anılır.

Konya Beyinin arzusuna uygun olarak sınır dikilmişti. Atlarının başlarını Konya'ya çivirdiler. Kafilenin birkaç yüz metre önünde giden Konya Beyi, Pirlevganda pınarının başına geldiği vakit terki heybesinden tasını çıkarmış çeşme başındaki kadına uzatarak:

— Bacım biraz su!... demişti. Kadın suyu doldurmuş fakat üzerine bir çam pürü (yaprağı) koyarak beye uzatmıştı.

— Bunda bir toz var, değiştirir misin bacı!...

— Veriniz değiştireyim efendim. Suyu tekrar değiştirir fakat yine çam pürü koyar ve böylece üç defa tekrarlanır. Üçüncüde temiz su takdim olunur. Bey suyu içer ve sorar:

— Niçin evvelki verdiğin sulara toz koydun?

— Büyük bir adama benzersin, terle-

(1) Belviran Selçuk devrinde önemli bir merkezdir. Burada basılmış paralar vardır. Meskûkatı İslâmiye Kataloğu kısım 4. Ahmet Tevhit, sayfa: 172 - 173.

(\*) Taşkent ihtiyarlarından derlenmiştir.

mişin, su soğuk dokunur diye korktum. Bey kadının bu ferasetine ve tedbirine memnun olur: "Dile benden ne dilerse". der:

— Sağlığımı dilerim.

Karamanoğlu:

— Sağlık Allahtan, sen başka bir şey iste bacım!. dedi.

— Bir oğlum var, o da bez satmağa gitti, Boğası (2) larımızdan çok damga resmi alırlar, ferman buyur, affolunsun.

Kadının güzelliği de beyin dikkatini çekmiş olacak ki, şu sözlü fermanla dileğini yerine getirmişti:

1) Boğasalarınıza damga vurulmasın(3).

2) Çamlarınız kurumasin.

(2) Boğası bir nevi seyrek astarlık bez. Fittilli bez. Lehçesi Osmanî cilt: 1, sayfa: 305. Büyük Türk Lûgati Hüseyin Kâzım Kadri cilt: 1, sayfa: 778. Eski metinlerde astar ve kefenlik bez mânasına da zikrolunur. Anadolu köylerinde pamuk ipliğinden dokunur, pazarlarda satılırdı. İstanbul'a gelir, orada türlü renklerde boyanır ve tokmakla perdahlanırdı. Osmanlı Tarihi Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, sayfa: 235.

(3) Damga resmi dahilî mamulât ve mensucata, altın, gümüş, bakır, avaniye, at nallarına, terazi ve kantarlara, kile ve ölçeklere damga vurulur, buna bedel bir vergi, damga resmi alınırdı. Önceleri zekât esasına göre kırkta bir esası

3) Güzelleriniz farimesin!... dedi. Ondan sonra burada dokunan bezlerden vergi alınmadı. Çamlar kurumadı, *Pirlevganda* (4) nın güzelleri çok yaşadı. Fakat güzelliklerini kaybetmediler.

üzerinden hesaplanırdı. Sonra bu nisbet bozulmuş, mahallî âdet ve örfe göre az çok bir miktar alınmaya başlanmıştır. Osmanlı Malî Tarihi Hakkında Tetkikler, Ziya Karamürsel, sayfa: 170.

(4) Taşkent Konya'nın Hadım İlçesine bağlı bucak merkezidir. Eskiden Konya - Antalya yolu buradan geçirdi. Yol üstündeki Alibey, Dineksaray, Cicek köylerinin bulunması buranın eski bir yol olduğunu gösterir. Taşkent, Torosların arasında bir inhidam şeklinde çökmüş, sarp, korkunç bir vadinin başlangıcında kurulmuş büyük ve tarihi bir köydür. Üzümü, meyvesi boldur. Burada Roma, Bizans devirlerine ait taş üzerine kabartma olarak mezar âbideleri vardır. Bu âbideler Taşkent'in eski adı olan Pirlevganda diye anıldığı zamanlardan kalma olduğu kuvvetli bir ihtimal olarak söylenebilir. Eskiden yol üstü bir durak, uğrak yeri olarak kurulmuş ve gelişmiş olan Taşkent, Türkler elinde kaldığı müddetçe de önemini muhafaza etmiş, birçok ilim ve devlet adamları yetişmiştir. Son asırda Pirlevganda adı (Pirlerkondu) şekline sokulmuştur. Şimdi Taşkent olarak söylenmektedir.

Taşkent'in ufuklarını çevreleyen sarp kayalar üzerinde yetişmiş olan bir nevi çam ağaçları vardır. Bu ağaçlar kesilince diğer çamlar gibi kökleri kurumaz, tekrar filizlenir, büyür...

## TÜRK HALI VE KİLİMLERİNİN TEKNİK HUSUSİYETLERİ

Yazan:

Macide GÖNÜL

### I — TEZGÂH VE DOKUMA ALET- LERİ:

#### Tezgâh:

İlk bakışta halı ve kilim arasında birinin tüylü, diğerinin düz olması itibarıyla bâriz bir fark görülür. Hiç şüphe yok ki, bu ayrı iki teknik hususiyetten yani dokunuştan ileri gelir. Fakat ikisinin de imâlinde kullanılan vasıta tezgâhtır. Köylerde birkaç nevi kilim tezgâhı var ise de, halı tezgâhında da kilim dokunabileceği için biz bilhassa eski tipi teşkil eden İsparta tipi halı tezgâhı üzerinde duracağız (şekil: 1).

Bu tezgâh iki kısımda mütalâa olunabilir:

1. Tezgâhın iskeleti,

2. Tezgâhın teferruatı (Bu kısımlar şekilde harflerle gösterilmiştir).

1. Tezgâhın iskeleti şu kısımlardan ibarettir:

a) İki tarafta arkaya doğru hafif meylli olarak dikine tutturulmuş yassı iki tahtadan ibaret yan ağaçları;

b) Tezgâhın aşağıda ve yukarıda istinat ettiği enlice yassı iki tahta. Bunlara üst tahtası, alt tahtası denilir.

2. Tezgâhın teferruatı şu kısımlardan mürekkeptir:

c) İki yan tahtaya aşağıda ve yukarıda ortalarından geçirilen ve kendi mihverleri etrafında serbestçe dönebilen iki yuvarlak direktan ibaret çözü direkleri. Üstdekine üst direk, çözü direği, üst levent veya direze denilir. Buraya çözü sarılır. Altakine de alt direk veya halı levendi adı verilir. Bu üst direktan daha kalındır. Buna da halı sarılır.

d) Levent demirleri. Alt ve üst leventte bulunur. Takriben 1-2 cm. kutrunda yuvarlak bir demirden ibaret olup, aşağıda

ön plânda levendin ortasında uzunluğu boyunca, 5 cm. kadar genişliğinde ve 6-7 cm. kadar derinliğinde açılmış bir yarığa yerleştirilir. Bunun vazifesi çözülerin uçlarını sarıp levende tesbit etmektir. Bu (şekil: 1) de alt levent üzerinde halı sarılı olduğundan görülmemektedir. Yukarıki leventte de aynı demir çubuk bulunur. Yani burada yarık içine yerleştirilmez. Levent boyunca başları 4-5 cm. dışarıda kalmak üzere muayyen fasılalarla çakılmış çiviler üzerine iplerle bağlanarak tesbit edilir. Ancak bu bağlama ameliyesi çözüler demir çubuktan geçirildikten sonra yapılır. Şekilde kısmen arkada kaldığı ve üzerine de çözüler dolandığı için bu demir görülmemektedir. Bu da çözünün üst başına yani uçlarını levende sarmak için tesbit etmiye yarar.

e) Gerdirme mengenesi. Bu da İsparta tipi tezgâhlara mahsus iki yuvarlak, içi boş ince demirden ibarettir. Bunların uçları çengellidir ve ortada içleri dolu birbirine amut iki demir çubuktan müteşekkil bir mengeneye merbuttur. Şakulî çubuğun katettiği ufki çubuk kollarına sağ ve sol çubuğu denilmektedir. Bunun da sebebi sağ veya sola döndürüldüğü zaman şakulî çubukların içindeki dişlerin aksi istikamette olmasından iççe girerek birbirlerini sıkıştırıp gevşetmesinden dolayıdır.

Gerdirme mengenesi, tezgâhın yukarıdaki levende, hemen hemen amut istikamette merbut takriben 2-3 cm. kutrunda ve 1 metre boyunda ucu halkalı bir demirle ve alttaki levende de iki başı tokulu 4 cm. genişliğinde demirden bir çemberle gergince bağlıdır. Bunu istenildiği kadar sıkıp gevşetmek için sağa veya sola çevirmek lâzımdır. Bazı küçük tezgâhlarda ise demir aksam olmadığından bu iş ipele temin edilir. Gerdirme mengenesinin vazifesi

fesi çözümleri gergin veya gevşek tutmaktadır.

f) Gücü sopası. Leventlerin tam ortasına isabet eden yerde ve çözümlerin tamamen üstünde duran kalınca bir sopaya gücü denilir. İki ucundan yan tahtalara tesbit edilmiş iki mukavves tahtaya geçirilmek suretiyle tezgâha tutturulur. Bunun üzerine sıkı olarak gücü iplikleri bağlanır. Vazifesi arkadaki çözümlerin öne gelmesini temin ederek düğüm atmayı kolaylaştırır.

g) Çapraz çubuğu. Düz, takriben 3 cm. genişliğinde 1,5 cm. kalınlığında ince bir tahtadan ibaret olup, çözümlerin arasında bulunur ve üst leventle gücü arasında hareket ettirilir. Buna "varangelen" de denilir. Çözümlerin arasını açmaya yarar.

h) Küçük demir çubuk. Bir ucu arkada tezgâhın alt tahtasının üzerine çakılmış birkaç santim yükseklikteki tahtanın kenarına, diğer ucu da önde alt levendi kenarına doğru yukarıdan aşağı açılan bir deliğe mâilen geçirilen takriben 2 cm. kütünde bir demir çubuktur. Halı dokunurken alt levendin dönmemesini temin eder. Resimde tezgâhın sol tarafında kaldığı için görülmemektedir.

k) Yumak ipliği. Üst kısımda yan tahtaların bir başından öbür başına gerilen renkli yumakların dizildiği kalınca bir iptir. Bazan bu ipin yerine bilhassa büyük tezgâhlarda halının genişliğince uzatılmış ince bir sopa bu işi görür. Bunun üzerinde yumaklar sıra halinde dizilir. Arzu edilen renkte çekilip dokunur.

Dokuma aletlerine gelince; halı dokumakta kullanılan bellibaşlı aletler kirkit, bıçak ve makastır.

Kirkit, düğümleri sıkıştırmak için kullanılan dişli, el gibi bir kaide ile buna az mâil veya hemen hemen amut vaziyette merbut bir saptan ibaret küçük bir alettir. Büyükçe tahtadan yapılmış olanları bulunduğu gibi, sapı tahtadan, diş kısmı demirden veya sadece küçük bir ebatta tamamen demirden olanları da vardır. Bilhassa eskiden tahta kirkitler daha fazla kullanılırdı, (şekil: 2) böyle bir kirkiti gösterir.

Bıçak: Halı düğümleri atılırken iplerin uçlarını kesmeye yarar. Bunun için eskidenberi tahta saplı ve enli yüzlü küçük hususi bıçaklar kullanılmaktadır. (Şekil: 1) e bakınız).

Makas: Çelikten mamul düz bir makastır. Düğüm sıralarından sonra elyafı kesmeye yarar. Yalnız evvelce kullanılan makaslar çok büyük ve halı için hususi yapılırdı. Anadolu'nun bazı yerlerinde hâlâ bu nevi makas kullanılmaktadır. Uşak'da buna "sındı" ismi verilir (Şekil: 3).

## II — TEZGÂHIN HAZIRLANMASI:

İsparta tipi tezgâhta halı dokumaya başlamadan evvel yapılması icabeden hazırlık devresi vardır. Bunun için şu 7 ameliye lâzımdır:

1. Çözgü çözülmesi,
2. Baş örgüsü örülmesi,
3. Çapraz ipliği geçirilmesi,
4. Çözgünün tezgâha takılması,
5. Gücü örülmesi
6. Çözümlerin gerilmesi,
7. Çitiörülmesi.

1 — Çözgü çözülmesi. Halı dokumak için her şeyden evvel çözümlerin çözülmesi icabeder. Bu ameliye İsparta tipi tezgâhta hariçte yapılır. Sonra tezgâha nakledilir. Bunun için evvelâ halının boyuna göre yere iki demir sıruk çakılır. Çözgüyü teşkil edecek olan yün ipliği ele alınarak bu iki sıruktan birinin alt tarafından genişçe bir halka yapılarak bağlanır. Sonra ip sırukların bir içinden, bir dışından olmak üzere çaprazvari dolandırılarak sarılır. (Şekil: 4).

Sarılan iplik adedi yapılacak halının enine ve ipliğinin kalitesine göre hesaplanır. Eğer halının enli yapılması isteniyorsa ve çözgü ipliği kalın ise aynı endeki ince iplikli bir halıya nazaran daha az sayıda iplik sarılır. Arzu edilen çözgü (1) adedi temin edildikten sonra ipliğin ucu üst sıra ipliğine düğümlenir.

2 — Baş örgüsü örülmesi. Çözgünün çözüldüğü demir çubukların dibinde olmak

(1) Halılarda umumiyetle çözgüye "argaç", atkıya da "arış" ismi verilir.

üzere ayrıca çözümlü ipliklerinin üzerine zincir şeklinde bir örgü örülür. Bunun için evvelâ çözümlü cinsinden bir yumağın ucu kenardaki bir çözümlüye bağlanır. Bu ipten elde küçük bir halka yapılır. Sonra ön çözümlülerden birincisi baş ve şahadet parmakları arasına alınır. Halkanın devamı olan yumak ipliği bu çözümlünün altından geçirilip halkanın ortasından çıkarılır ve yine bir halka bırakılarak yumak bu ikinci çözümlünün altından geçirilip halkanın ortasından çıkarılarak birinci halka sıkıştırılır. Bu suretle bütün sıralar teker teker dolandırılarak işe devam edilir. Çözümlü adedi bitince ipliğin çözülmemesi için kendinden bir düğüm yapılır ve ip kesilir. Bu suretle zincir örgü meydana gelir. (Şekil: 5).

Buna "baş örgüsü" denilir. Çözümlülerin her iki ucuna da işlenir. Bu örgü çözümlü ipliği sıralarının aynı aralığı muhafaza etmeleri ve birbirlerine karışmamaları için yapılır.

3 — Çapraz ipliği geçirilmesi. Baş örgüsü örüldükten sonra evvelâ bir kenardaki örgünün hemen biraz yukarisından el çözümlülerin arasına sokularak ayrılan iki çözümlü sırasının arasından bir iplik geçirilir. Aynı ipliğin ucu diğer başa kadar giden bütün çözümlülerin arasından da geçirilerek iplik ortaya doğru çekilir ve uçları bağlanır. Buna çapraz ipliği denilir. (Şekil: 6). Vazifesi çubuklardan çıkarılıp tezgâha takılan çözümlüdeki çaprazın bozulmamasını temin etmektir.

4 — Çözümlünün tezgâhata kılması. Evvelâ tezgâhın alt, üst direk demir çubukları çözümlünün baş örgülerinden geçirilir ve çözümlü ebadına göre iki veya daha fazla kimse tarafından tezgâha getirilir. Çözümlünün bir tarafındaki demir çubuk, tezgâhın üst direğinde çakılı çivilere evvelce bu çivilere ilmiklenmiş ipler vasıtasıyla sıkıca bağlanır. Sonra üst direk manivelâ vasıtasıyla önden arkaya döndürülerek alt uçdaki çubuk alt direk hizasına gelinceye kadar çözümlüler bu direğe sarılır. Alt çözümlü ipliklerinin ucundaki çubuk da alt direkteki kanal içine yerleştirilir. Demir çubuk kanal boyunca direk üstünde mevcut delik-

lere birer çivi sokularak ya bunların üstünden veyahut da çivi yerine çengeller varsa bunların arasından geçirilerek kalandan çıkarması temin edilir. Bu suretle çözümlü alt ve üstten tezgâha bağlanmış olur.

5 — Gücü örülmesi. Evvelâ boyu halının genişliği kadar olan gücü ağacı veya değneği tezgâhın yan tahtalarının iç tarafındaki küçük dayanaklara veya üzerindeki kertiklere oturtulur. Verdiğimiz tezgâhta bu hemen hemen ortada ve iç tarafta bulunan mesnetlere yerleştirilmiştir. Diğer taraftan takriben 3 cm. kutrunda olan bir çubuk gücünün arkasından ön ve arka çözümlüleri arasına sokulur. Buna "gücü kalıbı" denilir. Gücü örme bittikten sonra bu çubuk çıkarılır. Gücünün örülmesini kolaylaştırmaya yarar. Gücünün üzerine 10 cm. de bir çivi çakılmıştır. Yapılacak halının kalitesine yani  $cm^2$  deki düğüm sayısına göre muayyen çözümlü adedinin bu mesafe dahilinde kalmasına dikkat edilir. Gücünün en başındaki çiviye çözümlü cinsinden bir ip bağlanır. Bu ip gücünün diğer ucundaki çiviye de bağlanarak iyice gerilir. Bundan sonra ele bir yumak alınıp ucu sağ baştaki çivinin ucuna yakın gergin ipe bağlanır. Birinci ön çözümlü ipliğinin solundan, arkadaki çözümlünün sağından ve arkasından dolandırılarak gücünün ve gücü kalıbının altından öne alınır. Sonra gücünün üzerindeki gerili ipliğin üstünden geçirilerek alta çekilir ve tekrar bu devam eden ipliği üstten katetmek üzere sola doğru gergin ipliğin altından çıkarılır. Bu suretle bir ilmik vücuda gelir. İşe devam edilerek müteaddid ilmikler elde edilir. (Şekil: 7) gücünün örülmesini önden ve (şekil: 8) arkadan göstermektedir.

Bütün çözümlü genişliğince bu ameliye yapılarak gücü örgüsü meydana getirilir. (Şekil: 1) deki tezgâhta gücü örgüsü tamamen örülmüş olarak görülmektedir. Bu sayede halının santimetredeki sıklığı tanzim ve aynı zamanda çözümlünün ikiye ayrılması temin edilerek atkının geçmesine yarayan ağızlık denilen aralık meydana gelmiş olur. Gücü hep arkadaki çözümlüler arasında örüldüğünden çözümlülerin yarısı ona bağlanmış ve diğer yarısı serbest kalır.

tır. Çapraz çubuğu aşağı indirilince çözümlerin arası tamamen açıldığı halde yukarı itilince gücü örgüsü çözümlerin yarısını teşkil eden arka çözümleri tamamen tutacağından öndekiler arkaya ve arkadakiler öne gelerek açılır. İşte böylece çapraz çubuğu kaldırılıp indirilmekle arka çözümleri bir defa öne ve bir defa da arkaya getirilir. Bu vaziyet atkılarının bir alttan ve bir üstten geçirilmesi işine yarar.

6 — Çözümlerin gerilmesi. Gücü örme işi bittikten sonra üst direk tersine döndürülerek evvelce üstüne sarılmış olan çözümler gevşetilir. Bütün iplikler şakul vaziyette duracak şekilde elle düzeltilir ve dikkatlice yeniden sarılarak gerdirilir. Gerdirme tertibatı, basit bir manivelâ ile urgandan ibaret olan tezgâhlarda gerginliğin muhafazası için manivelâyaya bağlı bir organ yan tahtalara sıkıca sarılır. Bazı tezgâhlarda alttaki direğin iki kenarında uçları halkalı çelik çemberden mamul köstebekler vardır. Yukarıdaki manivelâyaya bağlı organın ucu köstebegin halkasından geçirilip istenildiği kadar çekilerek iplikler gerginleştirilir. Sonra çapraz ipliğin altından ve ön, arka çözümler arasından çapraz çubuğu geçirilir. Çapraz çubuğunun bir ismi de "Vargel" veya "Varangelen"dir. Bazı yerlerde tezgâhta biri yukarıda, diğeri aşağıda olmak üzere iki vargel bulunur. Üst vargel daha kalın ve köşeli bir tahtadır. Alt vargel ise yuvarlak ince bir çubuktur. İbarettir. Üst vargel çözümlerin açık durmasına ve alt vargelin kolaylıkla aşağı yukarı hareket etmesine yarar. Alt vargel, gücünün hemen üzerinde durur. Yukarı itildiği zaman ön ve arka çözümler birbirlerine yaklaşır. Bu esnada ön çözümlere gücünün biraz üstünden el ile basılırsa arka çözümler gücü sopasına örülmüş olduklarından geriye kaçamayıp öndeki iplikler arkaya ve arkadakiler de öne gelir. Verdığımız tezgâh nümunesinde yalnız alt vargel mevcuttur.

7 — Çiti örülmesi. Halı gerildikten sonra arka ve ön çözümlerin yanyana gelmesini temin maksadıyla alttan iki sıra yapılan bir örgüdür. Bunun için evvelâ alt direğin takriben 10 cm. yukarısından üst

çözümlerden sağ taraftaki ilk çözüme bir yumakın ucu düğümlenir. Sonra bu yumak ön ve arka sıra çözümleri arasından geçirilip sol taraftan çıkarılır. Bunu müteakip sol baştaki ön ve arka iki çözümler sol elin parmak uçlarıyla tutulur. Sağ ele alınan yumak sağ tarafa doğru bu bir çift çözümlerin altından dolandırılıp elde teşkil edilen halkanın bir ipliğini alttan katetmek suretiyle arasından geçirilerek ilmeklenir. Öyle ki, iki çözümler arasında bulunan iplik bu halkalar arasında kalır. (Şekil: 9).

Aynı ameliyeye, yumak ön ve arka çözümlerden ibaret birer çift iplikten teker teker geçirilmek üzere sağa doğru devam edilir. Birinci sıra bittikten sonra sağda sola doğru ikinci sıra yapılır. Bu sıranın hitamında yumakın ucu son çözüme düğümlenerek çiti örme bitirilir. Bu suretle tezgâh dokumaya hazırlanmış bir vaziyete getirilir.

### III — DOKUNUŞ TARZI:

a) Halının dokunuşu. Evvelâ vargel yukarı kaldırılır. Ön sıra ipliklerine sol el ile kuvvetlice basılarak arka sıra iplikleri öne getirilip diğer el ile de ağızlık için sağdan sola doğru kalın bir ip atılır ve uçları tezgâhın yan tahtalarına bağlanıp iplik kirkitle döğülerek oturtulur. Bundan sonra vargel üst gücü hizasına kadar indirilir. Ön ve arka çözümler arasından sağdan kalın ikinci bir iplik daha geçirilir. Kirkitle döğülür ve bu her zaman için dokunan kısmın üstünde bırakılır. Buna "düzeltme" veya "bastırma ipliği" denilir. Her atkı veya düğüm sırasından sonra bu iplik aşağı çekilip üzerine kirkitle vurulur. Vazifesi düğüm ve atkı sıralarını sıkıştırıp düzeltmektir. Her kirkitleme ameliyesinden sonra bu iplik yukarı çekilir. Bunu müteakip asıl dokuma işine başlanır. Evvelâ varangelen yukarı itilir. İpliklere sol el ile arkaya doğru kuvvetlice basılır. Arkadakiler öne gelir ve çözümler cinsinden beyaz pamuk veya renkli yün iplik iki çözümler arasından bir taraftan öbür tarafa meselâ sağdan sola doğru boydan boya geçirilir. Varangelen yukarıda yani ön çözümler ar-



kada ve arka çözümler önde iken atılan at-  
kılara "basma atkı" denilir. Bu kirkitle  
dögülür. Varangelen aşağı indirilir. Aynı  
iplikle çözümler hâli tabiide bulunurken  
soldan sağa düz atkı atılır. Buna da "süz-  
me atkı" denilir. Yine kirkitle döğüdür.  
Bundan sonra tekrar aynı işler yapılarak  
basma ve süzme atkılar geçirilip kirkitle-  
mek suretiyle kilim kısmı dokunur. Atkılar  
bir iplik devamı olup biterse eklenir. Kilim  
kısmının dokunmasında atkılar atılırken  
gerilmemesine dikkat edilmeli ve her at-  
kıdan sonra kenarlar el ile düzeltilmeli-  
dir. Bunu müteakip kenarlara kıyı kolanı  
yapılır. Bunun için de kilim kısmından iti-  
baren her iki baştan ikişer çift iplik ayrı-  
lır ve ele çözümler ipliği cinsinden küçük bi-  
rer yumak alınarak dış taraftaki birer çift  
çözümler bağlanır. Her iki tarafta ayrılan  
ikişer iplik arasından bir içten, bir dıştan  
dolandırılmak suretiyle (şekil: 10) da gö-  
rüldüğü üzere örülür.. (Şekil: 1) de sağ  
taraftaki kadın kolanı örerken görülmek-  
tedir.

Ancak bu kısımların halı sathı ile iyi-  
ce birleşmesi için arada bir kolan ipliğinin  
dögümlerinin üstüne atılan atkılarının arasın-  
dan geçirilmesi lâzımdır. Bu tarzda iki  
kenar bir miktar örüldükten sonra ilmik  
atılmıya başlanır. Buna "dögümler" de  
denilir. İki nevi halı döğümleri vardır.

1 — Gördes veya Türk döğümleri,

2 — Sena veya Acem döğümleri.

1 — Gördes veya Türk döğümleri. Sağ  
el parmakları arasına alınan bir çift çö-  
zümler arasından sol el ile tutulan küçük  
bir yün ipliğinin ucu sokulur. Soldaki çö-  
zümler altından dolandırılarak çözümlerinin  
üstünden geçirilmek suretiyle sağdaki  
çözümlerinin altından ve iki çözümlerinin aras-  
ından çıkarılır. Uçları aynı hizada ger-  
gince tutulup sağ eldeki bir bıçakla biraz  
mesafe bırakılarak kesilir. (Şekil: 11). Bu  
dögümler İsparta civarında "hekimdü-  
ğümler" (2) ismi verilir. Bununla dokunan

halılar biraz kalın olursa da, çok sağlam-  
dır.

2 — Sena veya Acem döğümleri. İki  
çözümler sağ el baş ve şahadet parmakları ile  
tutulup biraz öne doğru çekilirken diğer  
taraftan sol eldeki ipliğin ucu sol telin  
arkasından iki telin arasına sokulur ve sağ  
telin üstünden dolandırılıp iki telin ara-  
sından çıkarılarak sağ tel üzerinde bir kıvrım  
yapılır. (Şekil: 12). Her iki tel ara-  
sından çıkarılan bu uç sol telin solunda ka-  
lan ilmenin uzun kısmı ile birlikte aşağı  
çekilir ve müsavi uzunlukta kesilir. Bu  
sağ tarafa yapılan döğümlerdir. Bir de sol  
tarafa yapılan döğümler vardır. Bu defa sol  
eldeki ipliğin ucu sağ telin arkasından iki  
tel arasına sokulup sol telin üstünden do-  
landırılarak iki telin arasından çıkarılmak  
üzere sol tel üzerine bir kıvrım yapılır.  
(Şekil: 13). Yine uçlar aşağı doğru çeki-  
lip sağ elde tutulan bıçakla aynı uzunlukta  
kesilir.

Her iki yan sağ ve sol tel üzerine ya-  
pılan Acem döğümlerinde de iplik, döğümler  
yapılan yalnız bir çözümler sarılır. Diğer  
çözümler iki iplik arasında açıkta kalır. Bu  
sebeple bu döğümler dokunan halılar ince  
olmakla beraber, çift kıvrımlı Türk dö-  
ğümleriyle dokunan halılar kadar sağlam ola-  
mazlar.

Varangelen aşağıda iken yukarıda ta-  
rif edilen döğümlerden hangisi tercih edi-  
lirse onunla bir sıra döğümler atıldıktan son-  
ra evvelce geçirilip yukarı sıyrılan düz-  
leme veya bastırma ipliği aşağı çekilip kir-  
kitle döğümler olarak ilmeler düzlenir. Sonra yu-  
karı çekilir. Bunu müteakip hemen bir  
taraftan öbür tarafa da çözümler arasın-  
dan alt atkıyı teşkil eden düz atkı (süzme-  
atkı) geçirilir. (Şekil: 14 a).

Bu da güzelce kirkitletir. Varangelen  
yukarı kaldırılır ve el ile çözümlerine kuvvet-  
lice basılarak ön çözümler arkaya ve arka  
çözümler öne getirilir. Bu esnada bir uçtan  
öbür uca birbirini çapraz kateden iki çö-  
zümler arasından basma atkı geçirilir. (Şekil :  
14 b). Halının sık olması için yine düz-  
leme ipliği aşağı çekilerek kirkitletir. Bu  
tekrar yukarı sıyrıılır. Varangelen indirilip  
ikinci sıra döğümler atılır. Dögümler yük-

(2) Eşberk, Tevfik, Türkiye'de Köylü El  
Sanatlarının Mahiyeti ve Ehemmiyeti, Ankara,  
1939, s. 106.

sekiği kadar kıyı kolanı örülür. Kolan atkısı ucu hangi tarafta bulunmuyorsa her iki düğüm sırasından sonra o tarafta örülür. Çünkü kıyı kolanının atkısının arasından geçirilmesi lâzımdır. Buna nazaran her defa iki sıra düğümden sonra münavebe ile bir sağ ve bir sol kenarda kolan örmek lâzımdır. (Şekil: 15).

İkinci sıra düğüm ve kıyı kolanının yapılmasını müteakip yine düz ve basma atkılar geçirilip yukarıda anlatıldığı gibi kirkitleyerek iplikler çözgüler arasında iyice tesbit edilir. Halı büyük ise ve birkaç kişi çalışıyorsa düğüm aralarına atılan atkılar kilim kısmındaki gibi bir ipliğin temadisi olmayıp her dokuyucunun dokuduğu saha genişliğinde de olabilir. Ancak böyle olduğu takdirde her dokuyucunun atkısını atarken yanındaki arkadaşının sahasına geçerek onunla bir irtibat temin etmesi lâzımdır. Her düğüm sırasından sonra kirkitle döğme ve bıçakla ipleri kesme hesabıyla uçlarda bazı kırılmış yün elyaf kalır. Aynı zamanda bunların boyları bir değildir. Kirkitleme işi bitince iki el ile düğüm uçları çekilerek serbest elyaf toplanır. Gevşemiş düğümler varsa yeniden sıkıştırılır. Bu ameliyeye çekme ve çıkan parçalara da çekinti denilir. Uşak'ta buna hususi olarak siftime ismi verilmektedir. Düğüm bağlama ve atkısı geçirme ameliyelerini müteakip ilme uçları bir hizada olmak üzere kesilir. Halının düz olması için bütün ilmiklerin aynı hizada kesilmesi şarttır. Bu da uzun bir çalışmaya ve tecrübeye ihtiyaç gösterir. Bu sebeple kesmeyi ancak usta bir kimse yapabilir. Makasla kesilen fazla kısımlara makas altı veya kırpıntı denilir. Bunlar ve çekintiler bazan yatak, yastık vesaire doldurulmak için kullanılır. Kesme işinden sonra yeniden düğüm atılarak ve düz, basma atkılar geçirilerek her iki düğüm sırasını müteakip kesme ameliyesi yapılmak suretiyle halı dokumaya devam edilir. (Şekil: 1) de dokumakta olan bir halı görülmektedir.) Dokunan satıh yükselince gerdirme menagesi veya ipi gevşetilerek çözgüler yukarıdan aşağı çekilip halı kısmı alt direğe sarılarak dokuyucunun önünde münasip

seviyeye getirilir ve sonra yine çözgüler gerdilir.

Umumiyetle ince kaliteli halılarda her düğümden sonra iki sıra atkısı atılır. Böyle halılar daha sık ve ince olur. (Şekil: 16 a). Gördes düğümlü iki atkılı bir halıyı gösterir. Ekseriya tek düğümlü yani Acem rüğümlü halılara bir veya iki atkısı geçirilir. (Şekil: 16 b) Bazan da atkısı sırası 3 yapılır. (Şekil: 16 c). Böyle halılar seyrek ve kaba dokunuşludur. Bu usul daha ziyade ticarete yapılan ucuz mamullere tatbik edilir.

Halı bitince üst tarafına da birkaç santimlik kilim dokunup tezgâhtan çıkarılır. Aynı zamanda baş ve son uçlar arasında istenilen mesafede çözgü bırakılarak püskül yapılmış olur.

Halının bitirilmesi atılan düğüm süratine bağlıdır. Usta bir kadının bir saatte orta kaliteli bir halıyı işlerken 1200-1700 ve 10 saatte takriben bir günde 12000 - 17000, ince halılarda ise 5-6 bin düğüm atabileceği tahmin edilmektedir (3).

b) Kilimin dokunuşu: Kilim, Çözgülerden bir basma ve bir düz atkısı geçirmek ve bunları kirkitle vurarak iyice yerleştirmek suretiyle dokunur. Kilim Anadolu'da daha ziyade perakende yapılan bir dokuma olduğundan ekseriya Isparta tipi ev tezgâhlarında imal edilir. Çözgü, kazıklar üzerine sarılarak çözülür. Kilimlerde atkısı ve çözgüler tamamen yündendir. Kilim dokumak için evvelâ başlık olmak üzere 4-5 sıra baştan başa dokunur. Evvelce halı faslında da izah edildiği veçhile, çapraz çubuğu yukarı itilir. Sonra gücü ağacının üstünden ön sıra ipliklerine açık bir elin kuvvetiyle basılarak arkadaki iplikler öne alınır. Ekseriya zemin rengini veya zemindeki galip rengi teşkil eden koyu renkli yün iplik diğer elin parmakları arasına sıkıştırılarak çözgülerin arasından boydan boya geçirilir. Önce de anlatıldığı gibi, bu basma atkıdır. (Bakınız; şekil: 14 a). Sonra kirkitler vurularak iplik çözgülerin

(3) Eşberk, Tefvik, Türkiye'de Köylü El Sanatlarının Mahiyeti ve Ehemmiyeti, Ankara, 1939, s. 108.

arasına iyice yerleştirilir. Bunu müteakip varangelen gücünün üstüne kadar indirilir ve yine aynı ipliğin ucu ile bu defa aksi istikamette olmak üzere yani ilk iplik sağdan sola doğru geçirilmiş ise soldan sağa olmak üzere iki el ile çözümlerin arasından bir baştan öbür başa geçirilir. Buna da "düzatki" veya "süzmeatki" adı verilir. Yine kirkitle iplikler çözümlerin arasına tesbit edilir. (Bakınız; şakil: 14 b). Aynı ameliyeler tekrar edilmek suretiyle kenar kısmı dokunmuş olur. Atkılar bir iplik devamıdır. Bittiği zaman yine başkası bunun üzerine bindirilmek üzere eklenir. Bundan sonra asıl zeminin dokunmasına başlanır. Buda desene göre aynı ameliye ile yani basma ve düz atkılar atılmak suretiyle dokunur. Yalnız desen teşkili için renkli ipliklerin çözümler üzerinde geri döndürülmesi lâzımdır. (Şekil: 17).

Ancak bu takdirde bir takım aralıkların vücuda geldiği müşahede edilir. Desen ve renk tenevüatı ne kadar fazla olursa bu aralıklar da o kadar çok bulunur. Bunların görülmemesi için çözümlerin gayet itinalı olarak ve kuvvetle vurularak yün atkılarla örtülmeleri lâzımdır. Aynı zamanda desendeki şakulî çizgiler mümkün olduğu kadar kısa yapılarak bu güçlüğü önüne geçilir. Başlarken çözümleri çok sık yapmak doğru değildir. Böyle olunca bir aradaki atkı çok inhinale bir vaziyet alacağından kilimin sathı daralır ve dalgalı bir şekil arzeder. (Şekil: 18).

Kilim dokunurken iplikler ters tarafta aksi istikamete giden dokuma zemini vücuda getirdiklerinden motifler yüzdeki şekillerin aksi olarak tezahür ederler. Desenli kısım bittikten sonra yine 4-5 sıra bütün atkı atılarak kenar yapılır ve kilim çözümlerden kesilerek ayrılır. Kilim köylerinde bilhassa fazla dokunur. Bunlar için tahtaları ve direkleri daha ince halı tezgâhından ibaret bir tezgâh kullanılır ki, buna iştâr ismi verilmektedir. Çözümler ekseriya Hereke usulü halı dokumada olduğu gibi tezgâh üzerinde çözülür. Bu kilimler daha ziyade dar kanatlar halinde dokunup sonradan birleştirilir. Müzelerimizdeki kilimler de yukarıda anlattığımız teknikte

dokunmuşlardır. Yalnız bunların iplikleri gayet ince ve bükümlü olduğundan dokumaları da ince sık ve güzeldir.

#### IV — ÖRNEK NAKLİ, HALI VE KİLİM SATHININ TAKSİMATI, ESKİ TÜRK HALILARINDA ÇEŞİTLER:

Eski Türk halılarının teknik inceliklerini anlamak için evvelâ bunların halı hazırdaki nasıl yapıldıklarını bilmek lâzımdır. Bu sebeple her birini ayrı ayrı tetkik edeceğiz.

Örnek arzu edilen bir şeklin halı üzerine işlenmesidir. Bunun için ihtiyar edilen zahmet, dokunacak halının ebadına ve cinsine tâbidir. Eğer halı küçük bir ev tezgâhında ve diğer bir halıdan kopya edilerek hususi tarzda dokunacaksa örnek düğümler arkadan sayılmak suretiyle çıkarılabilir. Tıpkı dantel, yün örgü ve kanaviçelerde olduğu gibi. Bundan başka köylerde görüldüğü veçhile bilhassa mütenazır geometrik örnekliler için model ittihaz edilen 1/4 nisbetinde dokunmuş örneklilerden veyahut da modellik olarak yapılmış üzerinde birkaç su, enli kenar, göbek, serpme motifler gibi muhtelif örnekler bulunan orta büyüklükteki halılardan da istifade edilir (4.) Bu takdirde buradan seçilecek muhtelif motiflerden arkadan düğümlerin sayılmasıyla mükerrer desenli bir örnek teşkil edeceği gibi, aynı zamanda muhtelif kompozisyonlar da teşkil edilebilir. Hiç şüphesiz bu işleme itibarıyla en kolay bir usul ise de, pek pratik olmadığından her zaman tatbik edilemez. Bu hususta ötedenberi işe yarıyan usul işlenecek motifi evvelâ kareli bir kâğıt üzerine çizmek ve sonra halıya nakletmektir. Umumiyetle halıcılık sanatında bu örnek kâğıdına "tâlim" (5) veya "patron" ismi verilir. Bir kare bir düğüme tekabül eder. Fakat küçük perakende işlerde bazan halı

(4) Eşberk, Tevfik, Ev İdaresi ve Köy Sanatları, 1947, Ankara, s. 248.

(5) Lewis, G. Griffin, The Practical book of oriental rugs, Philadelphia and London, 1911, s. 89.

ince yapılacaksa bir kare birkaç düğüm ve kaba yapılacaksa birkaç düğüm bir kare olarak da hesaplanabilir. Bu takdirde tabii çözgü adedini ona göre tanzim etmek ve bütün karalarda aynı sayıda düğüm kullanmak lâzımdır. Patronlar kenar, köşe, iç zemin ve göbek için ayrı ayrı çizilir. Kenar ve köşelerde motifler ekseriyetle tekerrür edeceğinden birer örnek kâfidir. İç zemin ve göbek de bazan mütenazır olabilir. Bu takdirde onlar için de birer patron çizilip bunların diğer sahalara tatbiki ile matlûp temin edilir. Kolaylık olmak üzere bunlara birer numara konularak sırası geldikçe bu numaralara göre çalışılır. Umumiyetle düğüm adedi santimetre kareye göre hesaplanır. Meselâ santimetre kareye 49 düğüm atılacaksa daima bu adet üzerinde çalışılması lâzımdır. Aynı zamanda atkı, çözgü ve düğüm ipliklerinin kalınlığı da ona göre hazırlanmalıdır. Aksi takdirde motifler güzel belirtilemez. Bilfarz kalın iplikten 3 düğümle belirtilecek bir nokta ince iplikle işlenirse daha küçük olacağı için düğümlerin arasında gömülüp kaybolur. Perakende çalışmalarda bazan böyle hatalar görülür. Bunların tashihi güçtür. Bunlardan başka umumi teşekküllerde ve fabrikalarda tatbik edilen örnek hazırlama usulü vardır. Bunların her biri kendilerine mahsus bir nisbet kabul ederler. Yani bir santimetre karede muayyen düğüm adediyle çalışırlar. 1 santimetre kareye isabet eden düğüm adedi halının kalitesini verir. Bu çözgü ipliklerinin inceliğine, sıklığına, atkının kalınlığına, adedine, düğüm ipliğinin cinsine ve bağlanmasına tâbidir. Çözgü iplikleri ince, sıralanmaları sıkı atkı adedi az, ipliği aynı zamanda düğüm ipi de ince ve bağlanması sıkı olursa halının kalitesi iyi olur. Yani santimetre kareye düşen düğüm adedi çoğalır. Halın kalitesi her teşekkül veya mahalle göre değişir ve oranın ismiyle anılır. Meselâ Hereke fabrikasının kalitesi 36 dır. Diğer bir sözle santimetre karede 36 düğüm vardır ve ölçü  $6 \times 6$  dır. Buna Hereke kalitesi denilir. İsparta halısının kalitesi ise vasatî desimetre karede  $22 \times 28$  dir. Biz misalimizi Hereke kalitesine göre veriyoruz.

Örnek için ilk defa bütün renkler görülmek üzere halının orijinali hazırlanır. Bu resim beğenildiği takdirde halıya nakli meselesi düşünülür. Evvelâ dokuyucunun hatasız işlemesi maksadiyle milimetrik kâğıt üzerine  $1/1$  ebadında orijinaldeki resim nakledilir. Buna da halının milimetrik tatbik resmi denilir. Tatbik resmi milimetrik kâğıt üzerinde hazırlanır. Bu kâğıtların halının kalitesine göre  $6 \times 6 : 36 \text{ cm}^2$   $7 \times 77 : 49 \text{ cm}^2$ ,  $100 \times 100 \text{ cm}^2$  lik vesaire gibi muhtelif neveleri vardır. Buna nazaran her santimetre karade 36, 49, 100 vesaire düğüm bulunacaktır. Hereke kalitesi misal alındığında santimetre karesi 36 düğümlük milimetrik kâğıt kullanılır. Burada her bir kare bir düğüme tekabül eder. Şimdi buna göre bir örnek hazırlanmak istenilirse, kâğıt üzerine önce orijinaldeki resmin bordürü işlenir. Normal olarak bordür genişliği halı genişliğinin üçte biri nisbetinde çizilir. Fakat bu bazan daha dar da olabilir. Bordür küçük seccadelerde alt kenardan genişlik yarısına kadar yapılır. Halı genişçe olduğu takdirde bordür raporlu olarak devam eder.

Rapor; bordürde mükerrer bir sıra motiften ilk ikisi arasındaki sabit mesafedir. Yalnız köşelerdeki motifler buna dahil değildir. Büyük halılarda iki köşe motifi çıkarıldıktan sonra arada kalan mesafe sabit bir ölçü verecek taksimata ayrılır. Meselâ 220 santim genişliğindeki bir halının köşe mesafeleri 30 zar santimlik ise bunlar bütün genişlikten çıkarılır. Geriye kalan  $220 - 60 = 160 \text{ cm}$ . lik mesafenin yarısı alınır ve bu istenilen rapor genişliğine göre tam bir rakama taksim edilir. Bilfarz istenilen rapor genişliği 20 cm. ise elimizdeki 160 rakamının yarısı 4 e taksim edilir. Yani ölçü  $80/4 : 20$  olur. Bu takdirde rapor bütün genişlikte 4 defa tekerrür edecek demektir. Ensiz iç bordürler (Hereke'de bunlara küçük sedef de denilir.) göz kararıyla yapılır. Köşe motifleri de ayrıca işlenir.

Halının iç sahasına yapılacak motifler tamamen değişik olduğu takdirde mevcut çeşit adedi kadar ayrı model çizmek lâzımdır. Bu da sanatkarın bordürle bir

âhenk teşkil etmek üzere intihap edeceği bir nisbet takdirine bağlıdır.

Örnek raporlu ise halının iç sahası tamamen taksim edilmek şartıyla rapor hazırlanır. Bunu bir misal ile izah edelim: İki metre uzunluğundaki bir halı için bunu tamamen taksim edecek olan 25 veya 50 cm. lik rapor hazırlanabilir. Ancak 25 cm. lik rapor  $200/25 = 8$  ve 50 cm. lik rapor  $200/50 = 4$  defa tekerür edecektir. Tabii sonuncuda rapor daha büyük olacaktır. Zemin örneği göbekli olursa iç sahasının  $1/4$  nisbetinde çizilir. Bazı mihraplı seccadelerin iç kısımlarının tulâni yarı modeli yapılır. Bordürler bundan hariçtir. (Şekil: 19) bir bordür örneğini gösterir.

Halı modeli dokunurken halıya şöyle nakledilir: Milimetrik kâğıt üzerinde renkli olarak görülen milimetrik karelerin her biri bir düğüme tekabül eder. Diğer bir sözle bunların her biri iki çözgüye bağlanan bir düğümün ifadesidir. Buna nazaran her milimetre karede görülen renge göre halıda bir sıra üzerine renkli iplikler düğümlenir ve böylece diğer sıraları da yapılarak aynı şekilde motif oraya nakledilmiş olur.

Fabrika veya büyük teşekküllerde model evvelâ desinatöre dokunacak halı ebadında yani  $1/1$  nisbetinde çizdirilerek boyatılır. Raporlu veya raporsuz olduğuna göre birkaç veyahut müteaddit kısımlara ayrılarak halı işlenir. Örneklerde esas tutulan zemin ve tezyinat renkleri daima birbirlerini açacak şekilde seçilmelidir. Çok desenli ve açık renkli tezyinatı muhtevi halıların zemini koyu, koyu renkli halıların ise açık renkli yapılmalı ve zeminle tezyinat arasında daima bir âhenk teşekkül etmesi nazarı dikkate alınmalıdır. Bundan başka desende yanyana konulan renkler birbirini açmalı ve iyi mezcedilmelidir.

Yukarıdanberi teferruatıyla anlattığımız kalite ve örnek nakli meselesi eski Türk halılarında tetkik edilince kendine has bir hususiyet arzettiği görülür. Her şeyden evvel kalite yani cm. karedeki düğüm adedi muhtelif bölge halılarında hemen hemen aynı veya birbirine çok yakın

rakam verir. Nitekim muhtelif mıntıklarında ve muhtelif asırlara ait halılar üzerindeki çalışmalarımız bizi bu neticeye ulaştırmaktadır ve buadet daima  $3 \times 3$ ,  $3 \times 4$  veya  $4 \times 4$  arasında değişmektedir. İşte Türk-İslâm eserleri müzesinden nümune olarak aldığımız (Resim: 1) de görülen onsekizinci asır Bergama seccadesinde kalite vasatı  $3 \times 3$ , (Resim:2) deki ondokuzuncu asır Kula seccadesinde  $3 \times 4$  ve keza (Resim: 3) de müşahade edilen onsekizinci asır Gördes seccadesinde ise  $4 \times 4$  dür. Aynı zamanda eski Türk halılarında zemin ve desen renkleri daima âhenkli olarak seçilmiştir. Bu itibarla koyu zemin üzerine açık veya açık zemin üzerine koyu renkli motifler göze hoş görünen büyük bir maharetle işlenmiştir. Kilimlerde de vaziyet böyledir.

Halı ve kilim sathının taksimatına gelince: Eski ve yeni halılarda renk ve motif şekilleri müstesna sath taksimatı aynıdır. Halılar umumiyetle müstatil ve nadiren de murabba şeklindedir. Bunlarda sath taksimatı ebada göre değişir. Büyük taban halılarında umumiyetle göbekli veya mükerrer desenli tezyinat ve enli bordürler hâkim olduğundan sath taksimatı buna nazaran yapılır. Büyük halı sathını 3 kısımda mütalâa etmek mümkündür (şekil: 20).

- 1 — Bordürler,
- 2 — Zemin,
- 3 — Köşeler.

1 — Bordürler: En dıştaki ince, sert, ekseriya renksiz bazan da renkli pamuk ipliğinden ibaret çevreye etlik veya kıyı ismi verilir. (a). Bununla zemini ayıran müstatil çerçeve arasında kalan kısım bordür ismiyle anılır. Bordürler geniş ve dar olmak üzere ayrılır. Enli bordürler ortada bulunur. Etrafları bir, iki veya daha fazla dar su ile çevrilidir. Dar bordürler ise büyük parçalarda ekseriya 3-4 cm. genişliğinde iç içe geçmiş müteaddit çizgilerden ibarettir. Enli bordürün dışında kalanlara dıştan içe doğru dış birinci, dış ikinci... ve içte kalanlara dıştan içe doğru iç birinci, iç ikinci ilâh... ve içte kalanlara da dıştan içe doğru iç birinci, iç ikinci ilâh... dar

bordür ismi verilir. Eski taban halılarında orta geniş bordürün iç ve dış taraflarında kalan dar bordürler bir veya ikiyi geçmez (b). Dış dar bordür (c) enli orta bordür (d) iç dar bordürü gösterir. Bunların her biri de incecik çizgilerle birbirinden ayrılır.

2 — Zemin: Bordürün çevrelediği kısım zemin veya orta adını alır. Bu da yeknesak ve göbekli zemin olmak üzere iki şekil arzeder. Yeknesak zemin aynı motifi yekpare bir satıhtan ibarettir. Böyle zeminler hâkim renk ve motiflere göre kırmızı zemin, benekli serpm zemin vesaire diye anıldıkları gibi, bu zemini muhtevî halılar da kırmızı, serpmeli, benekli halı vesaire... diye anılırlar.

Göbek veya madalyon, ortada bulunan yuvarlak veya beyzi büyükçe bir şekildedir. (f). Böyle halılara umumiyetle göbekli veya madalyonlu halı tâbir edilir. Madalyonun etrafı çok defa boştur. (e).

3 — Köşeler: En iç bordürün ortada teşkil ettiği zaviyelere köşe denilir. (g). Madalyonlar bazan iki adet olabilir. (Resim: 4) de 17 nci asra ait çift madalyonlu bir Uşak halısı görülmektedir. Seccadelerin satıh taksimatı başkadır. (Şekil: 21).

Umumiyetle bunlarda satıh, bordür ve zemin olmak üzere iki kısma ayrılabilir:

1 — Bordürler: Seccade bordürleri çok defa içiçe geçmiş dar çizgilerden müteşekkildir. Bunlar sık sık sıralandıkları gibi, arada geniş bir mesafe bırakılarak da sıralanırlar. Kenar sadece sık ince çizgilerden ibaretse dıştan içe doğru birinci, ikinci, üçüncü ilâh... dar kenar diye adlandırılır. Arada geniş bir mesafe varsa buna de enli kenar denilir. Bundan sonra ince çizgiler yine devam ediyorsa iç birinci, iç ikinci vesaire... dar kenar ismini alır. Bunların her birinin mahallî isimleri de vardır (6).

2 — Orta kısım: Seccadelerde orta kısım mihraplı ve mihrapsız olmak üzere ayrılır. Mihraplı seccadelerde orta, yukarı kısımda hadde zaviyeden müteşekkil mihrap (a) ile bazan da bunun alt ve üstünde bulunan müstatillerden ibarettir. (b). Bu müstatillere muhtelif yerlerde ayrıca hünger, tabaka, kaş, ayetlik gibi isimler de verilir (7). (Resim: 5) onsekizinci asra ait mihraplı bir Gördes seccadesini tasvir eder.

Mihrapsız seccadelerin ortaları umumiyetle mükerrer motiflerle doldurulur. Müze halı seksiyonlarında böyle seccadeler mihraplılara nazaran azdır. Fakat bunların arasında nadide parçalar da mevcut tur. (Resim: 6) da böyle bir 18 inci asır Yürük seccadesi görülmektedir.

Kilimler daha ziyade bürük parçalar olduğundan satıh taksimatı da buna göre yapılır. Nadir olarak bordür görülür. Mevcut olduğu takdirde de ekseriya geniştir. Zemin ise hemen hemen umumiyetle mükerrer çizgi veya motiflerden yahut da hendesi çekillerden ibarettir. Modern Türk kilimlerinde en karışık desenlerde bile bu geometrik esas bâkidir. Isparta Kılıç köynün farbi model kilimi bu hususta iyi bir misaldir. (Resim: 7). Kilimden mamul seccade yok gibidir veya varsa da, pek nadirdir.

V — ESKİ TÜRK HALILARINDA VE KİLİMLERİNDE KULLANILAN İPTİDAİ MADDELER:

Eskidenberi halı imâlinde işe yarıyan mâmul iptidai maddeler çözü ve atkı işlerinde bazan kullanılan pamuk, düğüm için kullanılan yün ve ipektir. Bilhassa yün halı için birinci derecede gelir. Eski halılarda atkı için de ekseriya yün kullanılmıştır. Kilimlerde ise, daima atkı ve çözü yündendir. Eski Türk kilimlerinde de böyle kullanılmıştır. Bu hususta en çok istifade edilen koyun yünüdür. Koyunun sırtından kesilen yünler halı, düğüm bacak ve karnından kesilen yünler ise atkı ve çözü için kullanılır. Umumiyetle halı ve kilim işlerinde kaba, sert ve uzun yünler se-

(6) Eşberk, Tevfik, Ev İdaresi ve Köy Sanatları, İstanbul, 1947, s. 245.

(7) Eşberk, Tevfik, Türkiye'de Köylü El Sanatlarının Mahiyeti ve Ehemmiyeti, Ankara, 1939, s. 98.

çilir. Atkı ve argaç için kullanılacak ipler daha ince ve bükümlü olur. Halbuki düğüm işlerinde kullanılan iplikler daha kalın ve bükümsüzdür.

Eğirme ve bükme ameliyeleri köylerde, perakende veya hususi işlerde elde, iğ, çıkırık, kirman gibi vasıtalarla yapılır. Fakat fabrika ve imalâthanelerde kullanılan iplikler fabrika mamulâtıdır. İlk yün iplik fabrikası Feshane ile 1844 de açılan Hereke fabrikasıdır. Bunlardan başka 1897 de Uşak'ta açılan Hamza ve Yılcıncıade fabrikaları, 1900 den sonra İzmir Şark Halı Kumpanyasının açtığı ve Çolakzadelerin Kula'da işlettikleri fabrikalar vardır. Cumhuriyet devrinde kurulan en mühim yün iplik fabrikaları İsparta ve Kayseri'dedir.

Tek katlı iplikler aynı kalınlıktaki birkaç katlı ipliklerden daima daha az sağlam olacakları ve katlama mukavemeti arttıracığı için çözgü ve atkı iplikleri birkaç katlı ve bükümlü olarak kullanılır. Çok büküm de ipliğe sertlik vererek sağlamlığı azaltacağından daima orta kıvraklık tercih edilir. Eğirme işlerinde kullanılan iğ, çıkırık, kirman gibi aletler büküm işlerinde de kullanılır. Fabrika mamulâtında bu işler mekanik vasıtalarla yapılır. Bugün Hereke'de halı imâlinde atkı ve çözgü için fabrika mamulâtı ince bükümlü pamuk ve düğüm için de oldukça ince en fazla iki katlı, az bükümlü yün iplik kullanılmaktadır. Türk-İslâm Eserleri Müzesinde bulunan yüzlerce halının eskimiş yerlerinden görülen ipliklerin muayenesi ile bilhassa atkılar için daima çift katlı ve bükümlü ince yün iplik kullanıldığı anlaşılmaktadır. Keza düğümlerde istimal edilen yünler de en iyi cinstendir. Halıların nisbeten daha az itina ile yapıldıkları 19 uncu asırda dahi yumuşak, elastiki, parlak ve uzun tüylü (8) olarak tavsif edilmeleri imâllerinde iyi yün kullanıldığını gösterir.

Tiftikten mamul iplik de halı için kullanılabilirse de, yün kadar sağlam olması ve çok pahalı bulunması hasabiyle

(8) Neugebauer, Rudolf und Orendi, Julius, Handbuch der Orientalischen, Teppichkunde, Leipzig, 1909, s. 112.

halıcılıkta pek rağbet görmez. Kilimlerin imâlinde atkı ve çözgü için daima bükümlü ince koyun yün ipliği kullanılır. Eski Türk kilimleri de böyle ipliklerle dokunmuşlardır.

Ham maddelerden en mühimini teşkil eden ipek ise pek pahalı olması ve çok emeği icabettirmesi dolayısıyla halıcılığımızda pek fazla kullanılmaz. Hereke fabrikasında bugün ancak hususi siperişler için bilhassa seccadelere tatbik edilmektedir. İpek, müzelik eski parçalar arasında da ancak saraya ait nadide parçalarda kullanılmıştır. Ele aldığımız halı seksiyonu içinde ipektan mâmul parça hemen hemen yok gibidir.

## VI — HALI VE KİLİMDE ARANAN İYİ HUSUSİYETLER. ESKİ TÜRK HALILARININ VE KİLİMLERİNİN HUSUSİYETLERİ:

Halı muhtelif malzeme ve ameliyelerle meydana geldiği için iyi hususiyetleri de bunlara yani kullanılan malzeme ve dokunuş tarzına tâbidir. Binaenaleyh şu esaslar lâzımdır:

1 — İskeleti teşkil eden çözgüler tamamen yünden olmalı, gergin, sık ve muntazam aralıklarla gerilmelidir. Çünkü çözgünün sıklığı düğüm ve dolayısıyla dokunuş güzelliğini temin eder.

Eski Türk halılarında çözgüler kalın da olsa muntazam bulunduğundan bu husus temin edilmiştir.

2 — Bir halının sağlamlığı ve kalitesi bakımından büyük bir ehemmiyeti haiz bulunan atkı ipliği de yünden ve ince bükümlü olup düğümlerin arasına kirkitle iyice yerleştirilmeli ve iki düğüm sırası arasında en fazla iki atkı bulunmalıdır. Eski Türk halılarında atkı ipliği ekseriyetle yündür ve iki sıradan ibarettir.

3 — Düğüm muntazam ve güzel atılmalı, çözgü ile 90 derecelik bir zaviye teşkil etmelidir. Düğüm ne kadar iyi ve sık atılırsa desen teferruatı da o kadar güzel tebarüz eder. Eski Türk halılarında ipliklerin kalınlığı dolayısıyla düğüm ade-

di sık değil ise de, gayet muntazam ve sağlam atılmıştır.

4 — Tüyler kısa ve aynı seviyede kesilmelidir. Eski Türk halılarının ekserisinde tüyler döküldüğü için boyları hakkında bir malûmat edinmek mümkün değil ise de, bazı kalan kısımlardan orta uzunlukta ve muntazam kesilmiş oldukları anlaşıl-maktadır.

5 — Renklerin âhenkli sıralanması lâzımdır. Eski Türk halılarında sanatkar bu noktada çok güzel muvaffak olmuştur. En zıt renklerin dizilişinde dahi bâriz bir âhenk göze çarpar.

6 — Kilim dokunurken atkılar çözgülerin arasına iyice yerleştirilmeli ve motifi teşkil eden yerlerden döndürülen atkıların aralık meydana getirmemelerine dikkat edilmelidir. Eski Türk kilimleri bu bakımdan çok mükemmeldir.

7 — Kilimde motif şekli halı kadar çeşitli değildir ve ekseriya geometrik şekillerden ibarettir. Bu itibarla renk adedi de daha mahduttur. Aynı zamanda canlıdır. Daima tekerrür edeceği için renklerin iyi seçilmesi ve tanzim edilmesi lâzımdır. Eski Türk kilimleri bilhassa bu bakımdan çok muvaffak olmuş eserlerdir. Canlı, mahdut fakat âhenkli renkleriyle temayüz ederler.

## VII — ESKİ TÜRK HALILARINDA, KİLİMLERİNDE RENK VE ÇEŞİTLERİ:

Hahçılıkta sun'î boyaların kullanılmasında 19 uncu asırda başladığına ve memleketimize de 1882 de girdiğine, ele aldığımız müzelik parçalar ise bundan evvelki Türk halıları olduğuna göre, renklerin tamamen nebatî boya ile yapıldıklarında şüphe kalmamaktadır. Yalnız eski boyacılık sanatı babadan evlâda intikal eden bir sır olduğu için bunların terkiplerini yazılı vesikalarla tam olarak tesbit etmek mümkün değildir. Aynı zamanda elimizdeki parçalar üzerinde tecrübe ve tahlil yaparak böyle bir terkip elde etmek kabil olamaz. Ancak bazı kıymetli tarihî mahkeme sicillerinden Osmanlılar zamanında boyacılığın ileri teşkilâtlî bir sanat olduğu ve bunda tamamen

nebatî maddelerin ve yerli mordanların kullanıldığı öğrenilmektedir. Aşağıda bir kısmı aynen verilen 294 No. lu ve 1208 hicrî 1794, milâdî tarihli bir mahkeme sicilinde (9):

“Deli Yorgi dükkânında mevcut iki top köy bezi ve bir köylü sarığı ve altı adet küp ve altı adet fıçı ve otuz bir kıyye üç adet köhne kazan ve bir miktar sarı ağaç boyası ve iki gözlü tekne ve onbir adet bakkam ağacı vebir miktar ayt boyası ve sarı ot ve kök boyası ve elli adet sırik ve mengene ve yüz dirhem zaçıkıbrıs ve yüz dirhem zerdeçal ve iki yüz dirhem şap...” diye devam eden ifadeden, o zamanlar boyacılıkta sarı ağaç boyası, bakkam ağacı, ayt boyası, sarı ot, kök boyası gibi boyaların ve mordan olarak da zaçıkıbrıs, şapın kullanıldığına dair bilgi edinmekteyiz. Bu mahkemei şer'îye sicillerinden (10) 1641 senesine kadar boyacılık mesleğinde münhasıran Türklerin çalıştıkları bu işi muntazam bir teşkilâtla yürüttükleri ve kök boyadan elde edilen Türk kırmızısının onaltıncı asırda Bursa'dan (11) Edirne'ye geçmiş olduğu anlaşılmaktadır.

Esasen Osmanlılarda boyacılığın çok eski ve mütekâmil bir sanat olduğunu gösteren bu kayıtların en canlı vesikalarını müzelerimize intikal etmiş bulunan halı ve kilimler teşkil etmektedir.

Osmanlılar zamanında boyacılık sanatı Anadolu'nun hemen her tarafında malûm olmakla beraber, en ileri giden yerler Bursa, İstanbul, Edirne, Konya, Kayseri ve Tokat'tır. Boyacılıkta kullanılan nebatların bazısının yalnız kökünden, bazısının kabuğundan, yaprağından veyahut çiçeğinden,

(9) Atayolu, Hasan Sabri, Boyacılık Tarihinde Türkler, Türk Tarihinin Ana Hatları, Seri II N. 8/A, İstanbul, s. 10 - 11.

(10) Atayolu, Hasan Sabri, Boyacılık Tarihinde Türkler, Türk Tarihinin Ana Hatları, Seri II N. 8/A, İstanbul, s. 5, Sicil No. 361, sah. 188, Milâdî sene 1641.

(11) Atayolu, Hasan Sabri, Boyacılık Tarihinde Türkler, Türk Tarihinin ana hatları, Seri II, No. 8/A, s. 5, Sicil No. 28, sah. 5, Milâdî sene 1519.



bazısının da birkaç uzvundan meselâ kök ile yaprağından veyahut da cevizde olduğu gibi, bütün aksamından istifade edilir. Bunların her biri de ayrı bir renk verebilir.

Boyacılıkta bilhassa eskidenberi istifade edilen en mühim iki madde kök boya ile cehridir.

Kök boya (*Rubia tinctorum*): Memleketimizde nebatî boyacılıkta eskidenberi kıymetli bir yer işgal eden bu nebat boyalık otu (12) kırmızı kök, boya pürücü, yumurta boyası, boya çili dil kanatan, kırmızı boya, boya kökü, boya sarmaşığı, çubuk boya (13), ekse kökü, kızıl kök, kızıl boya gibi muhtelif isimler ile de anılmaktadır. Kök boya pek eski zamanlardanberi boyama işlerinde kullanılan bir nebatîdir. Orta zamanda memleketimizde çok miktarda yetiştirilmekte ve hattâ değerli bir ihraç malzemesini teşkil etmekte idi. Avrupa'da da Türk kırmızısı veya Edirne kırmızısı namıyla ötedenberi malûmdur. Bu bitkinin çok eskidenberi Türkler tarafından bilindiğini ve kullanıldığını birçok deliller göstermektedir. Meselâ haçlılar seferinin bu nebatın garba taşınmasında rol oynaması ve bu tarihten sonra Avrupa'da boyalıklar kurulması kökboyanın evelden Anadolu'da geniş mikyasta yetiştirildiğini isbat etmektedir. Bundan maada eski kökboya ticaretinin mühim merkezlerinden olan Kula, Ankara, Konya, Merzifon vesaire gibi bölgelerde hâlâ boyalık denilen yerlerin bulunması bunun en canlı misalidir. 1700 yıllarında Türkiye kökboya ihtiyacının üçte ikisini karşılamakta olup, 1870 tarihine kadar İzmir'den ihraç edilen miktarın memleketimize getirdiği gelirin 500.000 altından fazla olduğu zikredilmektedir (14). Hattâ kökboyanın padişahın

(12) Harmancıoğlu, Mustafa, Türkiye'de bulunan önemli bitki boylarından elde olunan renklerin çeşitli müessirlere karşı yün üzerinde haslık dereceleri, Ankara, 1951, S. 33, (Doktora tezi).

(13) Eşberk, Tevfik, Ev İdaresi ve Köy Sanatları, İstanbul, 1947, s. 142.

(14) Doç. Dr. Eşberk, Tevfik, Y. Z. Müh. Köşker, Ömer, Yüksek Ziraat Enstitüsü dergisi, cilt 4, sayı (7) 1, Kökboya, s. 377.

iradesi alınırdı. Fakat 19 uncu asrın ikinci yarısından sonra kökboyanın sentetik olarak elde edilmesi ve bunun 1894 de yurdu muza girmesi kökboya ticaretini durdurdu. Bugün ancak bazı köylerimizde basit olarak boyacılıkta kullanıldığı ve birçok yerlerde yabancı bir şekilde yetiştiği görülmektedir. Bilhassa Batı Anadolu'da İzmir, Manisa, Alaşehir, Salihli, Demirci, Kula, Gördes, Eşme, Uşak, Soma, Orta Anadolu'da Ankara, Konya, Aksaray, Niğde, Kayseri, Kırşehir, Avanos, Ürgüp, Çankırı, Tokat, Amasya, Sivas, Yozgat, Çorum'da, Güney Anadolu'da Adana, Diyarbakır, Maraş'da ve Doğu Anadolu'nun birçok yerlerinde yabancı olarak bulunmaktadır. Kökboya (*Rubia tinctorum*) Rubiceae familyasının *Rubia* cinsine ait bir nevidir. Çok yaşar. Boyu, iklim şeraitine göre 50 - 80 santim arasındadır. Kökleri yuvarlak, boğumlu kırmızı veya esmer kırmızıdır. Sürgünleri tırmanıcı ve dokununca tutucudur. Sonbaharda kurur. Yaprakları uzun, kenarları pürüzlü olup saka halkavari eklidir. Dalların uçlarında küçük beyaz ve salkım şeklinde çiçekleri vardır. Tohumları sert küçük çekirdekçiklerden ibarettir. Boya maddesi bilhassa nebatın köklerinde bulunur. Yaşlı kökler genç köklerden daha fazla boya ihtiva ederler. Yetiştigi mıntıka göre köklerdeki boya miktarı yüzde 1-4 nisbetin arasında değişir. Kökler ya ilkbaharda yeşerirken, veya sonbaharda dalların kuruduğu zaman toplanır. Gölgede kurutulup dövülerek veya dövülmeden kullanılır. Kökün maktai alınırsa ortası sarımtırak, etrafı kırmızıdır. Etli gibi duran bu kırmızı kısım ayrı olarak çıkarılıp toplanırsa daha güzel ve canlı renkler elde edilir. Kireçli ve ümüslü toprakta güzel yetişir. İyi şeraitte bir dönümden 1000 kilo kökboya alınır.

Bütün evsafını yukarıda zikrettiğimiz kökboyadan çeşitli renkler elde etmek mümkündür. Başlıcaları: İhlamur çiçeği, koyu gürpen, çürük muşmula, gül kurusu, dono, kızılağaç, tarçın, kızıl kahve, geyik kahvesi vesaire-

dir (15). Bu renklerde mordan olarak yani tesbit edici madde makamında şap, tuz, limon, demir sülfat, kremtartar vesaire kullanılır. Cehriye gelince: Lâtinçe ismi Rhamnus tinctoria olan cehri memleketimizde kökboya gibi eskidenberi en çok tanınan ve ziraatı yapılan bir boya bitkisidir. Boyacı dikenini, akdiken, ebicel, geyik dikenini, altın ağacı, sarı boya ağacı, yaban çileği gibi muhtelif isimlerle de anılır. Anadolu'nun hemen her tarafında yetişmekle beraber, en fazla bulunduğu yerler Konya, Ankara, Kayseri, Kırşehir, Niğde, Çorum, Tokat, Maraş, Ürgüp, Amasya, Sivas, Yozgat ve Boyabat'tır. Evvelce buralarda bu ziraata tahsis edilen cehrilikler yok ise de, yine hüdayı nâbit olarak birçok yerlerde bu bitkiye tesadüf edilir. Cehri daha ziyade İç Anadolu'da ve dağlık mıntikalarda bulunur. Deniz kenarında görülmez. Cehri, eskiden bir ticaret emtiası olup, bilhassa İzmir, İstanbul ve Samsun'dan ihraç edilirdi. Hattâ fazla para ettiğiinden "altın ağaç" ismini almıştı. Fakat 19 uncu asırda sentetik boyaların icadiyle kök boya gibi kıymetini kaybetti. Bugün ise terkedilmiş gibidir.

Cehri, çalı manzarasında bir ağaççıktır. Dallara kısa saplarla merbut kenarları tırtıllı yaprakları vardır. Küçük çiçekleri sarımtırak yeşil renkte olup birkaçı bir arada bulunur. Üzüme benzeyen üzeri dilimlere ayrılmış dane şeklinde küçük meyveler verir. Bu meyveler evvelâ sarımtırak yeşil iken olgunlaşınca siyahlaşır. İşte asıl boya bu daneciklerden çıkarılır. Bilhassa olgunlaşmadan sarımtırak yeşil renkte iken daha fazla boyar madde ihtiva ettiklerinden daha çok boya elde edilir. Meyvesi dört dilimli ve aşılı cehri makbuldür. Cehrilere çok değişik iklim ve topraklarda yetiştiklerinden her zaman aynı miktarda boyar maddeyi ihtiva etmezler. Bu sebeple her vakit aynı miktardaki cehriden aynı renk

(15) Bu terkipler için bakabilirsiniz:

a) Ankara Yüksek Ziraat Enstitüsü Dergisi, cilt: 4, sayı: 1 (7), Kökboya s. 382.

b) Prof. Eşberk, Tevfik, Ev İdaresi, İstanbul, 1947, s. 143.

elde edilmesi mümkün olmamaktadır. Bu güçlüğü önlemek maksadiyle yani aynı miktar cehriden aynı renk veya nüansı elde etmek için hazırlanmış ekstraktlar kullanılır. Cehri, sarı ile lâciverdin karıştırılmasıyla meydana getirilen yeşil renk boyamalarında astar ve birçok boyamalarda da ton değiştirmede kullanıldığı için nebati boyacılığın can damarı sayılır. Aynı zamanda mordan değiştirmek suretiyle de birçok renkler elde edilir. Kullanılan mordan maddeleri şap, kalay, klorür, kireç, karaboya (demir sülfat), göztaş (bakır sülfat), bikromat, tuz vesairedir.

Elde edilen renkler: Bilhassa çeşitli sarılar, muhtelif yeşil, muhtelif bej, değişik kahve, tarçın, vesairedir (16).

Bunlardan başka, soğan kabuğu, nar kabuğu, havacıva, ayva yaprağı, safran, elma, şeftali yaprakları, sergil, kızılgağ kabuğu vesaire gibi birçok nebatlar da boyacılıkta kullanılır.

Şimdiye kadar isimlerini saydığımız nebatlardan elde edilen boyaların tutturulması için de mordan lâzımdır. Bu hususta e çok istifade edilen kökboya ve cehri bahsinde de anlattığımız gibi, şap, karaboya, göztaş, kalay klorür, krom şapı, meşe mazısı, sodyum karbonat (çamaşır sodası), kireç, tuz, kremtartar, tanen, sodyum sülfat, limon asidi vesairedir. Bunlardan başka, Anadolu'da bilhassa köylerde mordan olarak şap, meşe palamudu, koruk, sirke, turunç suyu, sütleğen sakı ve sütü, meşe kökü, limon tuzu, idrar, taş yosunları, kil, marn ve kirecin de kullanıldığı malumdur (17).

Osmanlılar devrinde de mordan olarak şap, saçıkıbrıs gibi maddelerin kullanıldığı bazı tarihî vesikalardan anlaşılmaktadır (18). Fakat bunların miktarları

(16) Bunların terkipleri için bakınız:

Prof. Dr. Eşberk, Tevfik, ve Dr. Harmançoğlu, Mustafa, Cehri, Ziraat Fakültesi 1951 yılından ayrı basım, s. 73 - 78.

(17) Özbel, Kenan, Anadolu Tefriş Halıları, Ankara, 1949, s. 13.

(18) Atayolu, H. Sabri, Boyacılık tarihinde Türkler, Türk tarihi ana hatları, seri 2, No. 8/A, s. 10, Sicil No. 294.

bir sır olarak saklandığı için şimdiye kadar meydana çıkarılamamıştır. Elimizde bulunan 19 uncu asırdan evvelki devirlere ait yüzlerce halıdan birçoklarının bugün hâlâ canlılıklarını kaybetmemiş olan güzel renkleri hiç şüphe yok ki, bu nebatî ve mordanlı boya mahsulleridir.

Nebatî boyacılığın en mühim hususiyetlerinden biri de güneşe ve ziyaya karşı haslık derecelerinin oldukça kuvvetli bulunmasıdır. Bir boyanın haslık derecesi muhtelif müessirlere karşı gösterdiği mukavemettir. Boyacılıkta ve dolayısıyla nebatî boyacılıkta ışık, su, alkali, yıkama, sürtme, kükürt, ter, ağartma deniz suyu gibi muhtelif müessirlere karşı haslık aranır. Şüphesiz bir nebatî boya bütün bu hususiyetleri üzerinde toplayamaz. Esasen haslık derecesi kullanılan mamullere göre değişeceğinden ve mahdut olacağından buna lüzum da yoktur. Yeter ki, aranan bir haslık derecesi terkibine verilmiş olsun. Meselâ daima yıkanacak kumaşlarda suya karşı haslık arandığı gibi, halılarda da daima ziyaya mâruz kalacakları ve üzerlerine basılacağı için ışığa ve sürtmeye karşı haslık aranır. Fakat bunlardan birinci derecede tercih edileni ışığa karşı olan haslıktır. Her nebatî boyanın ziyaya karşı olan haslık derecesi muhteliftir. Meselâ ayva yaprağının ışığa mukavemet derecesi orta olduğundan halı ve kilim işlerinde az ve ancak birkaç rengi kullanılabilir. Aynı zamanda bu derece, kullanılan mordana ve boyanın ziya muvacehesinde koyulaşıp koyulaşmamasına da tâbidir. Bazı öyle nebat vardır ki, mordansız veya muayyen mordanla ziyaya karşı hiç has olmadığı veya pek az haslık gösterdiği halde diğer bir mordanla bu hassası yüksektir. O zaman bu mordandan katılmak şartıyla halı ve kilim boyamalarında kullanılabilir. Meselâ elma ve şeftali yaprağından elde edilen renklerin ışığa karşı haslıkları zayıf iken elma yaprağından elde edilen renklerin demir sülfat, kükürt asidi şeftali yaprağından elde edilenlerin de bakır sülfat demir sülfat, ve bikromatla mordanlamak suretiyle halı ve kilim işlerinde kul-

lanılacağı anlaşılmaktadır (19). Keza meşe mazısı ve meşe palamudundan elde edilen renkler ışık karşısında koyulaştıkları için halı ve kilim işlerinde kullanılacaklarına hükmolunur.

Asırlarca evvel nebatî boyalarla boyanmış ve renklerinden bir şey kaybetmeden zamanımıza kadar gelmiş olan elimizdeki halıların renklerindeki canlılığı boyalarında böyle ışık muvacehesinde koyulaşan maddelerin mevcudiyetiyle izah etmek mümkündür.

Sergil, sofora, potokdan ve ceviz gibi bazı maddelerin muhtelif kısımlarından elde edilen boyalar bütün müessirlere karşı mukavim olduğu takdirde kilim ve halı işlerinde de kullanılabilir. Bazı nebatlardan elde edilen renklerin ancak birkaçı ziyaya karşı mukavim olacağından yalnız bunlar alınır. Meselâ kızıl ağaç kabuğunun halı ve kilim için bazı renkleri seçilebilir. Kükürt asidi ve kremtartarla mordanlamak suretiyle soğan kabuğundan halı ve kilim işlerinde istifade edilebilir. Bunun gibi birkaç nebat daha vardır.

Nebatî boyalardan kökboya bilhassa ışığa karşı hemen hemen en yüksek bir derecede mukavemet gösterdiği için hoş giden her rengi halı ve kilim işlerinde tercih edilir.

Cehriden alınan renkler ise umumiyetle ışığa ve alkaliye karşı dereceleri düşük olduğundan halı ve kilim işlerinde ancak mordana tâbi olmak şartıyla kullanılır. Böyle olmakla beraber, boyama kudreti yüksek aynı zamanda boyar maddelerini ayırt ve ticarî ekstraktlarını elde etmek kolay olduğu için haslık derecesi çeşitli mordanlarla yükseltilecek muhteelif sahalarda pek istifade edilebilir.

Aralarında haslık farkı bulunmakla beraber, bütün nebatî boyaların hususiyetleri yüne ton yumuşaklığı, renk tazeliği ve parlaklığı vermeleridir. Hepsinin terkip-

(1) Harmancıoğlu, Mustafa, Türkiye'de Bulunan Önemli Bitki Boylarından Elde Olunan Renklerin Çeşitli Müessirlere Karşı Yün Üzerinde Haslık dereceleri, Ankara, 1951, s. 96 (Doktora tezi).

leri bizce meğhul olsa da, elimizde mevcut halı renklerinde nebatî boyalardan istifade edildiği şüphesizdir. Bu renkler çeşitleri az olmakla beraber, sadelikleri, matlıkları, tonlarının tatlılıkları ve haslıkları ile temayüz ederler.

Eski Türk halılarında kullanılan renkler zamana ve her mıntıkaya göre değişmekte ise de, bunların iki kısımda mütalâası doğru olur.

1 — Esas renkler:

2 — Tâli renkler:

1 — Esas renkler: Tamamen zemin için seçilen, hemen hemen her asır mamûlünde görülen lâcivert, kırmızı ve beyazdan ibaret olan hâkim renklerdir. Bunlardan bilhassa lâcivert ve kırmızı üzerinde durmak icabeder. Kırmızının Türk halı seccadelerinde kullanılmış pek çok çeşitleri vardır. Brikten tatlı kırmızı ve vişneye kadar muhtelif nüanslar bu hususta mühim rol oynarlar. Fakat ekseriya seçilen vişne çürüğü dediğimiz koyu kırmızıdır. Lâcivert de zemin için seçilen mühim bir renktir. Türk halılarında ekseriya koyu lâcivert yer alır. Üzerinde de daha açık bej, beyaz gibi bunu açacak renkler tercih edilir.

2 — Tâli renkler: Değişik tezyinat için kullanılan bütün çeşitleriyle güvez, penbe, sarı, yeşil, bej, mavi ve siyahtır.

Bütün saydığımız bu renklerin hepsine bir parça üzerinde rastlamak mümkün olsa da her birinin ayrı ayrı birkaç nüansına birden rastlamak her zaman kabîl değildir. Nitekim elimizdeki eski Türk halılarında bir motif üzerinde diğer halılarda (meselâ İran halılarında) olduğu gibi bir rengin açık koyulu teferruatı görülmez. Desen tefriki için renkler daha ziyade parça parça ve zıt olarak sıralanırlar. Esasen motiflerde daima stilizasyon hâkim olduğundan tabii renk tanziminden ziyade zevki okşayan sade bir renk üslûbu hâkimdir. Meselâ yapraklar yeşil renkte yapılacağı yerde çok defa kırmızı veya lâcivertle yapılır. Böyle olduğu halde renk üslûbunun sadeliği dolayısıyla motiflerde göze hoş görünen bir âhenk vardır. Yaprakların kırmızı oluşu katiyen hayret uyandırmaz. Tamamen zıt renklerden ibaret yörük seccadelerinde bile bu âhenk bakidir. 18

inci asra ait çok harap olmuş kırmızı, kahve, eflâtun, yeşil, mavi, sarı, koyu penbe ve beyaz renklerden ibaret bir yürük seccadesi bu hususta güzel bir örnek teşkil eder (Resim: 8).

Eski Türk kilimlerinde en çok kullanılan renkler ise: kırmızı, lâcivert, kahve, az olarak da mavi yeşil, siyah ve beyazdır.

Yukarıda bütün hususiyetlerini belirttiğimiz müzelerimizde mevcut birçok halı ve kilimlerdeki renklerin hâlâ canlılıklarını muhafaza etmeleri de kullanılan boyaların haslıklarına en güzel şahittir.

## VIII — NETİCE:

Bu etraflı tetkikten sonra müzelik eski Türk halılarının teknik hususiyetleri hakkında şu neticeleri tesbit edebiliriz:

1 — Eski Türk halılarının dokunmasında kullanılan tezgâh Isparta tipi tezgâhlardır. Dokuma âletleri ve dokunma tekniği bugünkünün aynıdır.

2 — Muhtelif bölgelerde dokunan eski halılarda atkı ve çözü için daima yünlü iplik kullanılmış ve hemen her zaman bir sıra düğümden sonra iki atkı atılmıştır.

3 — Parçalar daima Türk düğümü ile dokunmuştur. Vasatî kalite  $3 \times 3$  —  $4 \times 4$  arasındadır.

4 — Piyeslerin en ve boyları oldukça düzgündür. Seccadelerde eğrilik bilhassa eski parçalarda nadiren görülür. Daha pratik olması itibariyle seccade daha fazla dokunmuştur. Türk ve İslâm Eserleri Müze Seksiyonundaki mevcuda göre azamî seccade ebadı takriben  $3.32 \times 1.05$ , asgarî  $1 \times 1.20$ , taban halılarının ise azamî  $8.10 \times 3.70$ , saf seccadelerinin de  $9.85 \times 1.56$  m. dir.

5 — Eski Türk kilimleri ince sık dokumaları, mükerrer motifleri ve canlı fakat âhenkli solmaz renkleri ile en makbul sanat eserleridir.

6 — Eski Türk halı ve kilimlerinde 19 uncu asır parçaları müstesna, her zaman has boya kullanılmıştır. Renk tenevvüü pek fazla olmamakla beraber, daima uygun renkler dizilmiş bu sayede de halı ve kilimler üzerinde istenilen âhenk temin edilmiştir. İşte eski Türk halıcılığının haklı olarak kazandığı şöhrette bunun büyük bir hissesi vardır.

B İ B L İ Y O G R A F Y A

- Achdjian, Albert* Un art fondamental le tapis, notes ethnographiques par Arnold van Cennap, Paris, 1949.
- Atayolu, H. Sabri* Boyacılık tarihinde Türkler, Türk tarihinin ana hatları, Seri 2, No. 8/a.
- Atayolu, H. Sabri* Boyaların haslık evsafının muayene ve tâyini, Feshane mensucat meslek dergisi, Eylül, 1948, Nisan 1949.
- Beamount, Roberts* Carpets and rugs, London, 1924.
- Bode, Wilhelm* Teppich erzeugung in Orient, Vienna, 1895
- Büngül, Nurettin, Rüştü* Eski Eserler Ansiklopedisi, İst., 1939.
- Celâl, Esat* Türk Sanatı, İst., 1928.
- Dirik, Kâzım* Eski ve yeni Türk halıcılığı, İst., 1938.
- Eşberk, Tefrik* Türkiye'de köylü el sanatlarının mahiyeti ve ehemmiyeti, Ankara, 1939.
- Eşberk, Tefrik* Ev idaresi ve köy sanatları, İst., 1947.
- Eşberk, Tefrik ve Harmancıoğlu, Mustafa* Cehri, A. Ü. Ziraat Fakültesi 1951 yıllığından ayrı basım.
- Eşberk, Tefrik ve Harmancıoğlu, Mustafa* Ceviz, A. Ü. Ziraat Fakültesi 1952 yıllığı fasikül 1 den ayrı basım.
- Eşberk Tefrik ve Yük. Müh. Koşgar, Ömer* Kökboya, Ankara Yüksek Ziraat Enstitüsü dergisi, cilt: 4, sayı: 1 (7), Yıl: 2.
- Harmancıoğlu, Mustafa* Türkiye'de bulunan önemli bitki boyalarından elde olunan renklerin çeşitli müessirlere karşı yün üzerinde haslık dereceleri, Ankara, 1951 (Doktora tezi). Hayat Ansiklopedisi, 4, sah. 1838 - 42, İst., 1933.
- Kerur, Nuri, Refet* Türkiye'de nebatî boyalar, Ankara, 1937.
- Lcwiss, G. Griffin* The Practical book of oriental rugs, London, 1911, 1945.
- Martin, F. R.* A history of oriental carpets, Vienna, 1908.
- Mehmetoğlu, Mehmet* İslâm Ansiklopedisi, cüz: 40, İst., 1948.
- Dr. Mohammed Mostafa* Turkish prayer rugs, Cairo, 1953.
- Neugebauer, Rudolf und Orändi, Julius* Handbuch der Orientalischen Teppichkunde, Leipzig, 1909.
- Özbel, Kenan* Anadolu tefriş hahları, Ankara, 1949.
- Ropers, Heinrich* Auskunst buch über Morgenlandische Teppich, Hamburg, 1918.
- Sarre, Friedrich et Trenkwald, Hermann* Sanat Ansiklopedisi, cilt: II, Fasikül: VII - XII. Anciens Tappis D'Orient, Vienna, Leipzig, Paris, 1929.
- Tattersall, Creassey* The Carpets of Persia, London, 1931. Victoria and Albert Museum, department of textiles guide to the collection of carpets, London, 1931.
- Vincenz, Friedrich. V.* Ein ausflung zu den Teppich — knüp — fern in Kula (Braunschweig, 1900).
- Werner, Grote - Hasenbalg* Der Orientteppiche seine Geschichte und seine Kultur, Berlin, 1922.
- Yahn, Nail* Mensucat endüstrisinde boyacılık İst., 1944.



## B İ B L İ Y O G R A F Y A

### 1956 Yılında Etnografya ve Folklor Yayınları

Derleyen:

P. ERALP - S. N. ÖZERDİM

(Bu araştırmada, 1956 yılında kitap, broşür ve makale olarak yayınlanmış yazıların bibiyografik künyeleri sıralanmıştır. Yazarların adlarından sonra yazı başlığı, parantez içinde genel başlıklar, derginin adı, cildi (romen rakamı ile) ve sayısı, ay (romen rakamı ile) ve yıl kaydı, en sonra da sayfa kaydı verilmiştir.

Bu bibliyografya Türkiye'nin 1956 yılındaki bütün etnografya ve folklor yayınlarını içinde toplamamış, fakat her halde en belirlilerini tesbit etmiştir. Deneme mahiyetinde olan bu ilk listeyi gelecek sayılarda daha geliştirebileceğimizi umuyoruz.)

#### I. K İ T A P

- Doç. Dr. N. ERDENTUĞ:* *Hal köyünün etnolojik tetkiki.* Ankara 1956 Türk Tarih Kurumu Basımevi II+107 S. 7 plânş. 400 kuruş. "Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih - Coğrafya Fakültesi yayınlarından, No. 109".
- Eflâtun Cem GÜNEY :* *Bir varmış bir yokmuş.* Türk efsaneleri, Türk masalları. İstanbul 1956 Baha Matbaası. 78 S. 100 kuruş. "Yeditepe Yayınları: 66".
- Halk türküleri.* 2 cilt. İstanbul 1956 Yeni Matbaa. 94+95 S., resim 100+100 kuruş "Yeditepe Yayınları: 2" [I. cilt: 2. basım].
- Ali Rıza ÖNDER :* *Yaşayan Anadolu efsaneleri.* Kayseri 1955 Erciyes Matbaası. 76 S. 100 kuruş. "Yeni Erciyes Yayınları: 2".
- Cahit ÖZTELLİ :* *Halk Türküleri,* 2. basım. İstanbul 1956 Ekin Basımevi. 112 S. 100 kuruş. "Varlık Yayınları, Sayı: 445. Türk Klâsikleri: 15".

#### II. B R O Ş Ü R

Türk Halk Oyunlarını Yaşatma ve Yayıma Tesisi. *Halk Oyunları Bayramı. 19 - 29 Temmuz 1956.* İstanbul 1956 Doğan Kardeş Yayınları A. Ş. Basımevi. 3 S. 5 kuruş. "Küçük Sahne ilâvesi".

*Türküler.* 2. basım. Ankara 1956 Emek Basım - Yayımevi. 15 S. 15 kuruş. "Güvercin Kitap, No. 33".

## III. SÜRELİ YAYINLARDA

- A. Şeref : *Ay hakkında inanmalar. II. İstanbul'da.* (Türk Halk Bilgisi Derneği'nin anketine cevaplar). Türk Folklor Araştırmaları IV-79, II-1956, 1251.
- Şahap AKALIN : *Kırklareli'nde şayakçılık* (Halk sanatları). Türk Folklor Araştırmaları — IV-78, I-1956, 1237-1238.
- Vasfi AKARSU : *Elik Öldüğü Ormanları ve Altaşman efsanesi.* (Yatırlar ve efsaneler). Türk Folklor Araştırmaları — VI-81, VI-1956, 1289.
- M. Cavit AKER : *"Ay" hakkında inanmalar IX. Muğla'da.* (Türk Halk Bilgisi Derneği'nin anketine cevaplar). Türk Folklor Araştırmaları — IV-84, VII-1956, 1341.
- Malik AKSEL : *Eski evlerin içi.* Türk Yurdu — 263, XII-1956, 452-454.
- İsmail AKSU : *Karakaya köyünde kına ve güvey kapama gecesi.* Köy Postası — 138, I-1956, 22 ve 33.
- Hürşit ALPASLAN : *Ay hakkında inanmalar X. Gaziantep'te.* (Türk Halk Bilgisi Derneği'nin anketine cevaplar). Türk Folklor Araştırmaları — IV-87, X-1956, 1392.
- Nizip'te sabunculuk ve hacılık.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-82, V-1956, 1311.
- Mehmed H. ALTAY : *Müzelerin önemi.* Türk Yurdu — 264, X-1956, 264-265.
- Ehad ARPAT : *Bir halk dansı nedir ve ne değildir?* Türk Yurdu — 255, IV-1956, 764-766.
- Eski bir mesele.* Türk Yurdu — 257, VI-1956, 918-923.
- Veysel ARSEVEN : *Kırşehir'de inanmalar I. (Âdet ve inanmalar. Toplumsal folklor üzerine).* Türk Folklor Araştırmaları — IV-79, II-1956, 1257-1259.
- Kırşehir'de inanmalar II. (Âdet ve inanmalar).* Türk Folklor Araştırmaları — IV-81, IV-1956, 1294-1295.
- Kırşehir'de yerlere atfedilen inanmalar: Âşık Paşa Türbesi.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-85, VIII-1956, 1355, resim.
- Yeni bir dernek: "Sivas Halk Oyunları Yaşatma ve Yayma Derneği".* Türk Folklor Araştırmaları — IV-82, I-1956, 1306.
- Oktay ASLANAPA : *Anadolu şehirlerinin gelişmesi ve âbidelerin durumu. I.* Türk Yurdu — 261, X-1956, 274-276. *II.* Türk Yurdu — 262, XI-1956, 352-354.
- Anadolu'da eski sanat ve kültür merkezlerini yeniden canlandırmak.* Türk Yurdu — 254, III-1956, 708.



- Dünya müzeleri ve bizim müzeciliğimiz.* Türk Yurdu — 261, X-1956, 251-252.
- At ve köylü kadını.* Köy Postası — 144, VII-1956, 23.
- Eşref Şefik [ATABEY] :* *Başpehlivanlık hamam alayı.* (Cihan pehlivanlarımız). Köy Postası — 138, I-1956, 30 ve 35.
- İnal ATAÇ :* *Burdur folkloru hakkında.* (İncelemeler). Türk Folklor Araştırmaları. VI-86, IX-1956, 1364-1565.
- Sadi Yaver ATAMAN :* *Mevlâna musikisi.* Türkiye Turing ve Otomobil Kuruma Belleteni — 168, I-1956, 11.
- Unesco ve Halk Musikisi.* (Türkiye Millî Komisyonu Kongresi üzerine). Türk Folklor Araştırmaları — IV-87, X-1956, 1383.
- Reşit Enis [AYGEN] :* *İstanbul'da eski ramazanlarda Karagöz.* (Halk teması). Türk Folklor Araştırmaları — V-1956, 1304-1305, resim.
- Mehmet BAHÇECİ :* *Yenicearmutçuk köyünde bilmeceler I.* (Halk eğlenceleri). Türk Folklor Araştırmaları — IV-89, XI-1956, 1404-1405.
- Dr. N. R. BALCIOĞLU :* *Folklorumuzda evlenme âdetleri* (Derlemeler). Türk Folklor Araştırmaları — IV-85, VIII-1956, 1347.
- Nihad Sami BANARLI :* *Fatih'e söylenen ninni.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-78, I-1956, 1233-1234.
- Halk bilmecelerinde rüya ve ötesi.* Türk Folklor Araştırmaları. IV-81, IV-1956, 1281-1282.
- Ayhan BAŞDAL :* *Salmannoğlu* (Memleket Masalları) Türk Folklor Araştırmaları — IV-81, IV-1956, 1295-1296.
- Osman BOLULU :* *Reşadiye folkloru: Yusuf Türküsü'nün doğuşu.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-86, IX-1956, 1362.
- Reşadiye'de Gürcüoğlu Türküsü.* (Türküler ve doğuş hikâyeleri). Türk Folklor Araştırmaları — IV-80, III-1956, 1274.
- Reşadiye'de inançlar.* (Halk inançları). Türk Folklor Araştırmaları — IV-89, XI-1956, 1397-1398.
- Süleyman S. BÖCÜOĞLU:* *Ay hakkında inanmalar VIII. Isparta'da.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-83, VI-1956, 1325-1326.
- Dr. H. Ferit CANSEVER:* *Gıda tarihine bir bakış* (Konferans 1.). Türk Yurdu — 256, V-1956, 874-877.
- Abdullah CİZRE :* *Tarih hazinesi Edirne alâkaya muhtaçtır.* Köy Postası — 145, VIII-1956, 22-23.
- Mehmet ÇALIM :* *Mâni ve darbimeseller.* (Halk dilinden derlemeler). Türk Folklor Araştırmaları — IV-79, II-1956, 1263.
- Asaf Hâlet ÇELEBİ :* *Mevlevîlerde âyin ve sema' I.* Türk Yurdu — 253, II-1956, 612-616. *II.* Türk Yurdu — 254, III-1956, 677-681.

- [Bak.: Asaf Hâlet ÇELEBİ: *Mevlânâ'da sema*. Türk Yurdu — 252, I-1956, 528-532.]
- M. Zeki DALBOY** : *Konya'da adlarla ilgili gelenekler ve inanmalar*. (Gelenek ve inanmalar). Türk Folklor Araştırmaları — IV-80, III-1956, 1280.
- Ömer N. DURU** : *Köy delikanlılarının heyecanla beklediği bulgur zamanı*. Köy Postası — 148, XI-1956, 16 ve 27.
- E. G.** : *Türkiye müzeleri*. Türk Yurdu — 261, X-1956, 312-313.
- Hakkı ERCAN** : *Askerliğe dair âdetler*. (Folklor Araştırmaları). Türk Yurdu — 256, V-1956, 860-861.
- Folklor Araştırmaları*. Türk Yurdu — 252, I-1956, 544 - 545.
- Kadın topluluklarında yüzük oyunları*. (Folklor Araştırmaları). Türk Yurdu — XII-1956, 468-469.
- Köy ata sözleri ve öğüt bakımından izahları*. Köy Postası — 138, I-1956, 31. Köy Postası — 139, II-1956, 24. (H. E. rumuzu ile).
- Köylerimizde aş verme âdetleri*. Türk Yurdu — 254, III-1956, 699 - 701.
- Köylerimizde düğün âdetleri*. (Folklor Araştırmalar,). Türk Yurdu — 258, VII-1956, 63-67; II. Türk Yurdu — 260, IX-1956, 223-224 [Bu yazıya yanlılıkla III numara verilmiştir.] Aynı yazı: Köy Postası — 148 ve 149, XI ve XII - 1956.
- Köylerimizde millî oyunlar ve deyişler*. Köy Postası — 145, VIII-1956, 26 ve 29; Köy Postası — 148, XI-1956, 14; Köy Postası — 149, XII-1956, 22.
- Sünnet düğünlerinde âdetler*. Türk Yurdu — 257, VI-1956, 946-947.
- EVLİYAĞLU Gökhan** : *Müzeler ve millî hayatımız*. Türk Yurdu — X-1956, 253 - 255.
- Semavi EYİCE** : *Eski âbidelerle kurulan müzeler*. Türk Yurdu — 261, X-1956, 267-271.
- İsmet Zeki EYÜBOĞLU** : *Karadeniz bölgesinde: Halk dilinde kaşlar ve gözler*. Türk Folklor Araştırmaları — IV-84, VII-1956, 1344.
- Karadeniz'de yürek üstüne*. Türk Folklor Araştırmaları — IV-79, II-1956, 1255-1256.
- Faika İsamettin** : *Ay hakkında inanmalar III. Bursa'da*. Türk Folklor Araştırmaları — IV-80, III-1956, 1275-1277.
- Prof. Dr. FINDIKOĞLU Ziyaettin Fahri** : *Edirne Müzesi*. Müzeler Haftası münasebetiyle. (Seyahat intibaları). Türk Yurdu — 261, X-1956, 277-278.

- Erzurum barlarının tarihi ve bedii mahiyeti hakkında.* Türk Yurdu — 260, IX-1956, 176-179, resim.
- Folklor ve sosyoloji.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-83, VI-1956, 1313-1314.
- Prof. Mahmut Ragıp GAZİMİHAL** : *Asırlar arasında Türk oyunları.* (Son Halk Oyunları Bayramı üzerine). Türk Folklor Araştırmaları — IV-87, X-1956, 1385-1386, resim.
- Atasözlerinde musiki.* (Musiki folkloru). Türk Folklor Araştırmaları — IV-80, III-1956, 1272-1273.
- Balasağun'da musiki.* Türk Yurdu — 259, VIII-1956, 117-119.
- Béla Bartok'u anıtlar.* Türk Folklor Araştırmaları—IV-79, II-1956, 1249.
- Davul-zurna hakkında.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-78, I-1956, 1241-1243, resim.
- Efsaneier ve atasözleri arasında.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-83, VI-1956, 1317-1318.
- Halk oyunlarımızda bölgelenişler.* (Son Halk Oyunları Bayramı üzerine). Türk Folklor Araştırmaları — IV-86, 1369-1370.
- Musiki ve paremioloji.* (Müzik folkloru). Türk Folklor Araştırmaları — IV-84, VII-1956, 1335-1336.
- Oyunlarımız ve zihniyet.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-88, XI-1956, 1391-1392.
- Şarkı (=Çığırğı).* (Müzik Folkloru). Türk Folklor Araştırmaları — IV-81, IV-1956, 1284-1285.
- Türkistan'da zeybek kelimesi.* (Halk dansları). Türk Folklor Araştırmaları—IV-89, XII-1956, 1420-1422, resim.
- Yurt oyunları.* Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu Beiletene — 176, IX-1956, 7-8.
- Mehmet GÖKALP** : *Sarıkaş köylerinde: Nişanlı kızların söyledikleri mâniler.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-85, VIII-1956, 1357.
- Sait GÖKÇEOĞLU** : *Dede Korkut Masalları, radyolarımız ve T. D. K.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-84, VII-1956, 1329.
- Enver Naci GÖKŞEN** : *Ataların diliyle.* Köy Postası — 140, III-1956, 11.
- Tekerlemeler.* Türk Dili — V-54, III-1956, 367-371.
- Çelik GÜLERSOY** : *Hukuk bakımından milû ve tarihî sanat yapıları.* Türk Yurdu — 252, I-1956, 522-527; II. Türk Yurdu — 253, II-1956, 605-611.
- İbrahim Hâmit GÜNERİ:** *Gaziantep'te açılıkla ilgili folklor maddeleri.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-81, IV-1956, 1287.

- Halk oyunları anketi. Oyunları derleme soruları. Türk Folklor Araştırmaları — IV-86, IX-1956, 1367.*
- İhsan HİNÇER** : *Bir Kayseri masalı: Üç köse.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-84, VII-1956, 1343-1344.
- Dedem Konyalı Oğ'akçı Hacı Hasan.* (Halk hekimliği dolaşısıyla). Türk Folklor Araştırmaları — IV-89, IV-1956, 1401-1402.
- New York'ta kurulan "Amerikan - Türk Folklor Derneği".* (Folklor Hareketleri). Türk Folklor Araştırmaları — IV-82, IV-1956, 1305-1306, resim.
- Abdülhak Şinasi HİSAR** : *Müzeelrimizin ilk zamanı.* Türk Yurdu — 256, X-1956, 279-287, resim.
- Hasene ILGAZ** : *Konya'da el sanatları.* (Halk sanatları). Türk Folklor Araştırmaları — IV-79, II-1956, 1253-1254.
- Kadriye ILGAZ** : *Doğum ve çocukla ilgili âdetler ve inanmalar I.* (Gelenek ve görenekler). Türk Folklor Araştırmaları — IV-84, VIII-1956, 1338 - 139.
- Burhanettin IŞIKLI** : *Ay hakkında inanmalar I. İstanbul'da.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-178, I-1956, 1245-1246.
- Dr. Fûruzan KINAL** : *Eski Anadolu'da kadının merkezi.* Belleten — XX - 79, VII-1956, 354-366. [Almanca: *Die Stellung der Frau im Alten Orient, 367-378*].
- A. Mümtaz KISAKÜREK** : *İlim ve folklor.* Türk Yurdu — 263, XII-1956, 449-451.
- KIRZIOĞLU M. Fahrettin** : *Ağtılar: 1205 (1791) Anapa ağıtı.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-87, X-1956, 1384.
- Enver Sadık KOÇAK** : *Gaziantep ve çevresinde bazı insan hastalıklarının tedavisi.* (Tıp folkloru). Türk Folklor Araştırmaları — IV-82, V-1956, 1308.
- Gaziantep'te nebatî boyalar ve nebatlarla tedavi.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-83, VI-1956, 1326.
- M. Mesut KOMAN** : *Bir Eti efsanesi: Sandı.* (Efsaneler). Türk Folklor Araştırmaları — IV-89, XII-1956, 1411-1412.
- Dr. H. Zübeyr KOŞAY** : *Açık hava müzeleri nasıl kurulabilir?* Türk Folklor Araştırmaları — IV-87, X-1956, 1377-1378, resim.
- Uluslararası Dördüncü Müzeler Konferansı.* Türk Yurdu — 261, X-1956, 241-245.
- M. Akif** : *Ay hakkında inanmalar. IX. Devrek'te* (Türk Halk Bilgisi Derneği'nin anketine cevaplar). Türk Folklor Araştırmaları — IV-86, IX-1956, 1373-1374.
- M. E.** : *İstanbul'da taşçılık.* (Halk sanatları). Türk Folklor Araştırmaları — IV-85, VIII-1956, 1349-1350.

BİBLİYOGRAFYA

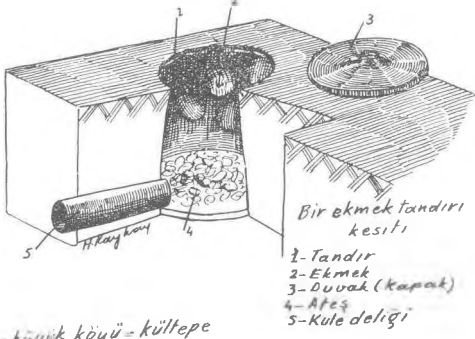
- Tahir Kutsi MAKAL* : *Türklerden esinler: Gademsiz geün.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-87, X-1956, 1391.
- Mustafa MAZANOĞLU* : *Anadolu köyü: Komşuluk.* Köy Postası — 142-143, V-VI-1956, 25.
- Melek Celâl* : *Tarih boyunca Türk işlemleri.* Türk Yurdu—261, X-1956, 257 - 260.
- Fikret MEMİŞOĞLU* : *Harput'ta oğlan evinde erkekler için kına gecesi. (Âdet ve geleneklerimiz).* Türk Folklor Araştırmaları — IV-78, I-1956, 1235-1237.
- M. Reşit NEY* : *Müzedden galeriye.* Türk Yurdu — 264, X-1956, 303-304, resim.
- Nihat Bedi* : *Ay hakkında inanmalar XI. Ankara'da.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-89, XI-1956, 1405.  
*Ay hakkında inanmalar XII. Adana'da.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-90, XII-1956, 1412.
- Halil C. OĞULTÜRK* : *Türk halk musikisi ve oyunlarının Yugoslavya'da görülen tesirleri I. (Halk musikisi ve oyunları).* Türk Folklor Araştırmaları — IV-85, VII-1956, 1358; *II. Türk Folklor Araştırmaları — IV-89, XI-1956, 1406-1407.*
- Csman Cemalettin* : *"Ay" hakkında inanmalar. IV. Kıbrıs Türkleri arasında.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-81, IV-1956, 1288.
- Aydın OY* : *Atasözlerinin edebî değeri.* Türk Dili — V-57, VI-1956, 561-563.  
*Dede Korkut'ta atasözleri.* Türk Dili — VI-61, X-1956, 39 - 41.
- Ali Rıza ÖNDER* , : *Hırsızlıkta uğur. (İnanışlar).* Türk Folklor Araştırmaları — IV-87, X-1956, 1388 - 1389.  
*Ürgüp düğünlerinde Nahl. (Görenekler).* Türk Folklor Araştırmaları — IV-83, VII-1956, 1315-1317, resim.
- Mehmet ÖNDER* : *Anadolu'da açılan ilk halı ve kilim sergisi.* Türk Yurdu — 252, I-1956, 539-543, resim.  
*Geleneklerin ihyası. (Ayın fikir ve sanat hareketleri).* Türk Yurdu — 263, XII-1956, 465-467.  
*Mevlevilikte destar ve şekilleri. (Araştırmalar).* Türk Folklor Araştırmaları — IV-79, II-1956, 1259.  
*Mevlevilik'te "18". (İncelemeler).* Türk Folklor Araştırmaları — IV-85, VII-1956, 1356.  
*Mezarlıklar ve mezartaşlarımız. (Millî hazineler).* Türk Yurdu — 253, II-1956, 621-622.
- Yekta Ragıp ÖNEN* : *Topkapı Sarayı Müzesinde açılan çekmeceler sergisi. (El sanatları).* Türk Folklor Araştırmaları — IV-83, VI-1956, 1321 - 1322, resim.

- Şükrü POLAT** : *Kelkit-Suşehri dolaylarında bilmeceler.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-81, IV-1956, 1290-1291.
- Haydar SANAL** : *Musiki müzesi.* Türk Yurdu — 261, X-1956, 272-273.
- E. Behnan ŞAPOLYO** : *Oğuzata: Büyük Türk efsanesi.* Köy Postası — 140, III-1956, 16 - 17.
- Süleyman TAMER** : *Filmin eğitim ve müzecilikte rolü.* (Müzeler Haftası mü-nasebetiyle). Türk Yurdu — 261, X-1956, 316 - 319.
- Folklor alanında ve müzecilikte filmin rolü.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-87, X-1956, 1381-1382.
- Folklor ve müzecilikte filmin rolü.* (Milletlerarası Müzeler Haftası Münasebetiyle). Kültür Dünyası—26-27, VII-VIII-1956, 27 - 28.
- Doç. Dr. Cahit TANYOL** : *İçtimaî hayatta örf ve âdetlerin ruhu.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-79, II-1956, 1251 - 1252.
- Trakya halk oyunları hakkında.* (Folklor). Köy Postası — 142 - 143, V - VI-1956, 28.
- Ali TUNÇ** : *Uşak'ta arife sabahı: Adakçılar.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-86, IX - 1956, 1365 - 1366.
- Recep TURGUT** : *Ay hakkında inanmalar VI. Kırşehir'de.* (Türk Halk Bilgi Derneği'nin anketine cevaplar). Türk Folklor Araştırmaları — IV - 82, V - 1956, 1301.
- Reha Oğuz TÜRKKAN** : *Millî oyunlarımız yoluyla Türk propagandası.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-85, VIII - 1956, 1345-1347.
- Muzaffer UYGUNER** : *Anadolu ve efsaneleri.* (Efsaneler ve yayınlar üzerine). Türk Folklor Araştırmaları — IV-84, VII-1956, 1331-1333.
- Kandıra'dan derlenen deyimler.* (Derlemeler). Türk Folklor Araştırmaları — IV-88, XI-1956, 1394-1396; II. Türk Folklor Araştırmaları — IV-89, XII-1956, 1415-1417.
- Türkü üzerine II.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-81, IV-1956, 1283-1284. [İlk yazı 66. sayıdadır.]
- Prof. Hilmi Ziya ÜLKEN:** *Ahlâk meselesi etnografya ile hallolur mu?* Türk Folklor Araştırmaları — IV-82, V-1956, 1297-1298.
- Folklor el kitabı.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-80, III-1956, 1265 - 1266.
- M. Şakir ÜLKÜTAŞIR** : *Ankara'nın beş meşhuru: Ankara kedisi, tavşanı, bal ve armudu I.* Türk Yurdu — 263, XII - 1956, 461 - 464.
- Eski Türklerde bahçe sanatı ve çiçek merakı.* Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu Belleteni — 170, III-1956, 9 - 10, resim.
- Yazma mecmualara göre: Konya'da evliya sayımı.* Türk Folklor Araştırmaları — IV-89, 1417 - 1419.

- Ali Rıza YALGIN* : *Bolu ve havalisinde dericilik. (Halk sanatları). Türk Folklor Araştırmaları — IV-84, VII-1956, 1342.*
- Hüsnü YILDIZ* : *Elmalı köylerinde düğün. (Halk eğlenceleri ve gelenekler). Türk Folklor Araştırmaları — IV-80, III-1956, 1270-1272.*  
*Elmalı köylerinde Zeki-oyunu. (Oyunlar). Türk Folklor Araştırmaları — IV-82, V-1956, 1307 - 1308, resim.*  
*Serik'ten masallar I. Bey oğlu Ali. Türk Folklor Araştırmaları — IV-89, XI-1956, 1407 - 1408.*  
*Serik'ten masallar II. Tülüm. Türk Folklor Araştırmaları — IV-89, XII - 1956, 1423 - 1424.*
- H. Bedi YÖNETKEN* : *Kütahya ve Afyon'da müzik ve oyun folkloru. (Derleme Notları). Türk Folklor Araştırmaları — IV-89, XII-1956, 1413 - 1414, resim, nota.*  
*Milletlerarası bir konferanstan bazı notlar. Türk Folklor Araştırmaları — 86, IX-1956, 1361 - 1362.*
- Kerim YUND* : *Köy çözmeleri. Köy Postası — 144, VII-1956, 22, 24.*







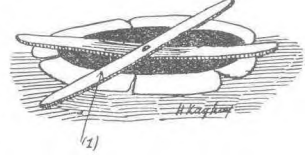
Karahüyük köyü - kültepe

Karahüyük köyü - Kültepe

Ekme tandırı parçaları

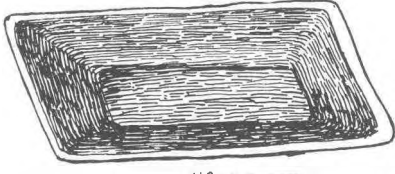


Demirden



1-Hecir get  
(Tandır üzerinde yemek pişirmek için)

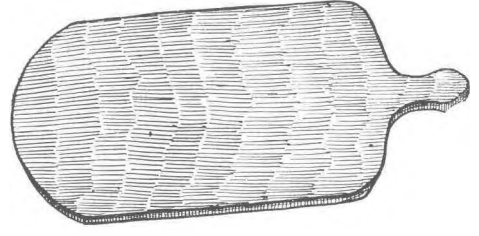




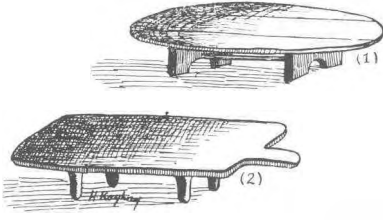
Oyma tekne

110 cm

Bursa



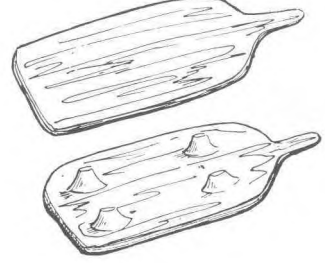
Ekmek tahtası (Şavril)  
(Bak Senit)



(1) yemek tahtası  
(2) Hamur tahtası

Karahüyük köyü - Küllepe

Edirne, Fikret Çomlekci

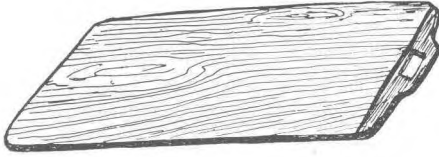


Ankara, Kültürlüğü Köyü

Saira tahtası

Boy: 75 cm  
Geniş: 40 cm

Senit = Kıyma tahtası.



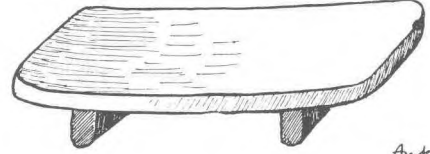
Yaslağacın ortası 15 cm  
genişlik: 52 cm

Kastamonu

Yaslağac

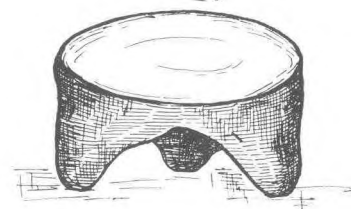
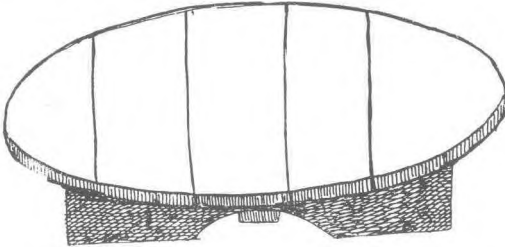
Hamur aşmak için

Tahtadan yapılmış



Ankara

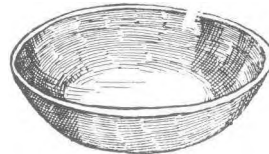
Yaslağac



Yaslağac (Şubuk)

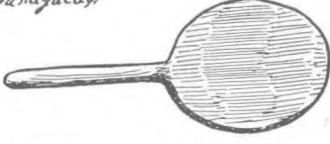
Bursa

Uğra Firkisi (Goynük)



30 cm

El yastıyacağı

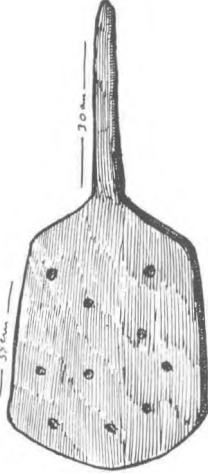


Kastamonu  
14. yüzyıl

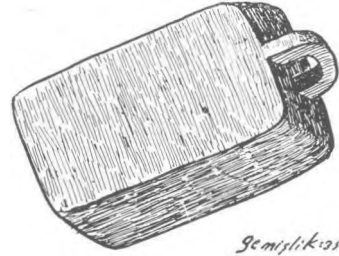
Ankara: Kara Kullukcu Ahmet ef. a.  
Boy: 25 cm



Similçi küreği

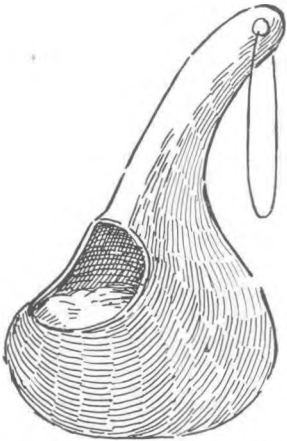


Ağaç  
Göynük



Et Tahtası (Kastamonu)

Gemilik: 15 cm  
42.5 cm  
Kalın: 1.5 cm



Tuz kabağı

Civril

Pigirgeç (Bursa)



Bıçkağaç (Kastamonu)

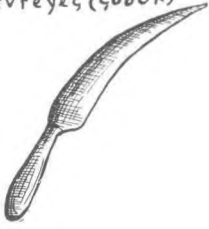


Oklağaç (Kastamonu)



31.90 cm

Evreyeş (Şubuk)



Eysiram



Tanf 421.88 sm

Pişi ağaç (Şubuk)

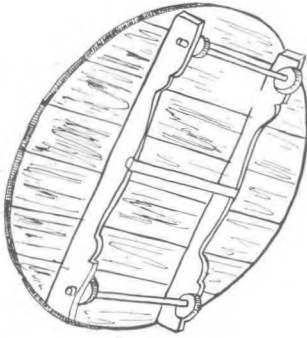


Hamur Kazıyacağı  
Gölpazarı (Bilecik)



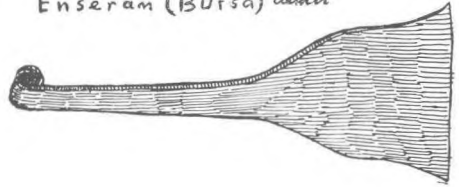
Uz. 23.5 cm.  
demir.

Ankara → Kuluolujün köyü

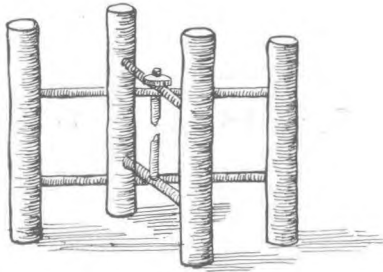
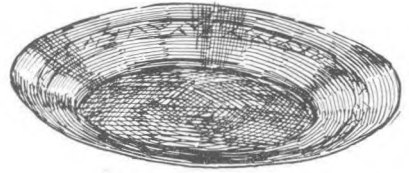


Tahtadan

Enseram (Bursa) demir



Pıtır sinisi (Karahacı) = Lenger.

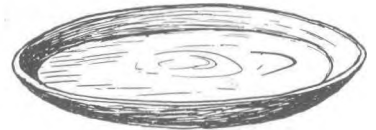


Sela-ak (iskilip)

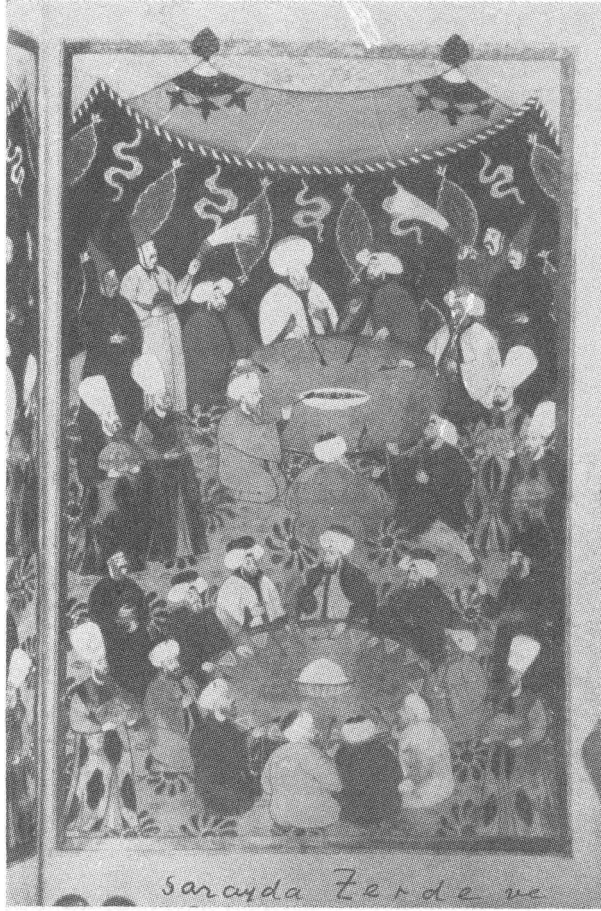
Tahtadan

Kat. 42 a

Tepsi Kaslamonu

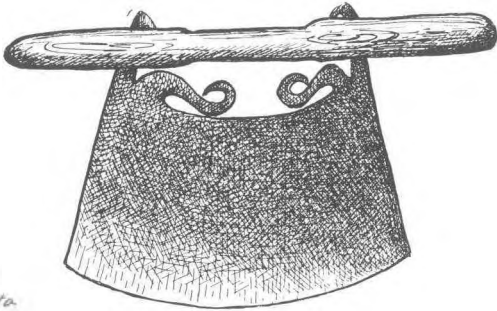


agaştan

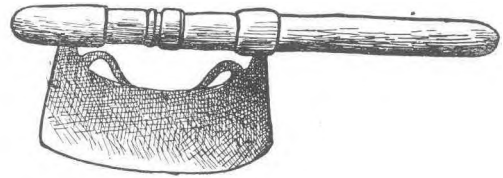


yük. 18 c.  
geniş 23 c.

Edirne Müze memuru Mecmi bey evi  
Sap Uzunluğu: 54 c.  
ağız genişliği: 23 c.



Balla

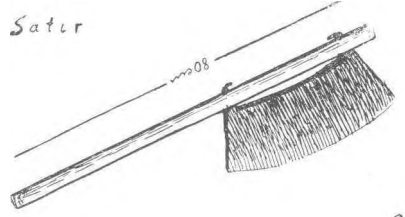


Edirne: Muzo memuru bay Necmi evi  
Sap uz: 48 c  
ağız genişliği: 850 c  
yük: 16 c

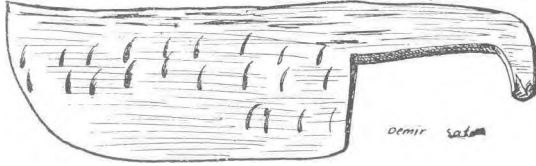
Kemik baltası



Satur

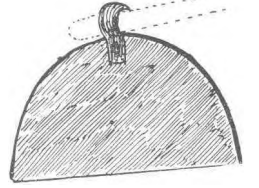


Bursa

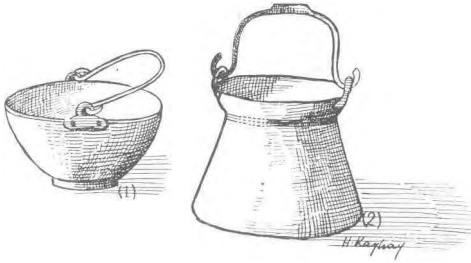


demir sadım

Foslamonu  
yük: 16 c  
geniş: 17 c



Kara hüyük köyü - Kültepe



(1) Aşırma  
(2) Büyük inek asırması

Bakırdan

Edirne: Muzo memuru bay Necmi evi  
yük: 30 c  
ağız kut: 25 c

Badya i Piş. Top.



Badya

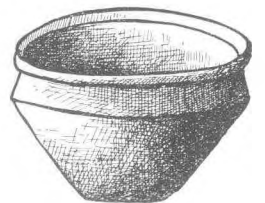
Piş. Top.

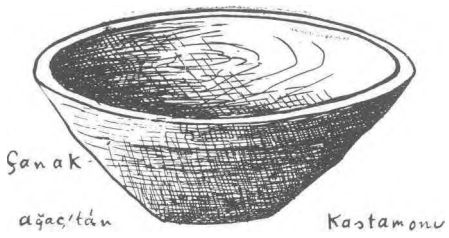


su helkesi (Çivril)  
H. ZÜBEYİR KOŞAY

Edirne Fikret Çömlekçi  
yük: 14 c  
ağız kut: 30 c

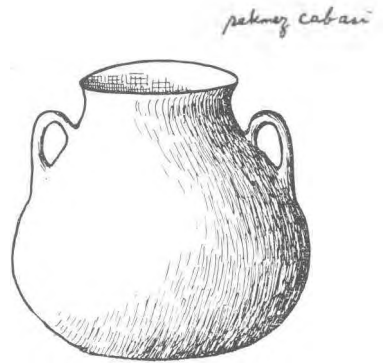
Çanak





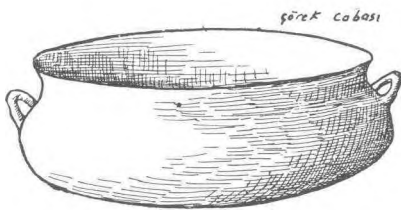
Şanak  
ağac'tan

Kastamonu



pekmez Cabası

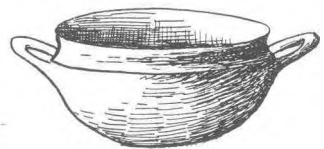
Çaba



şeker Cobası

Kastamonu

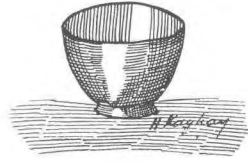
Güvec



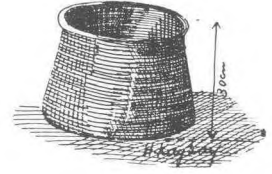
Kastamonu:  
yük: 17 c.  
ağız Kut: 22 c.

Kara hüyük köyü = Kültepe

Tas



Kültepe



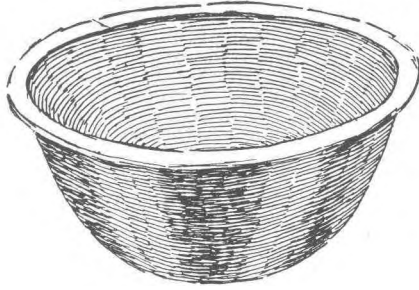
Bakırdan

Kazan

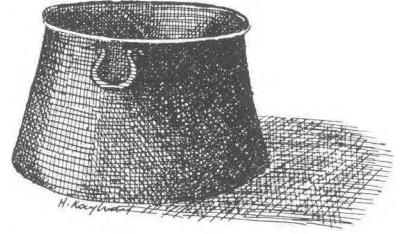
helvacı Kazanı

← 100 cm →

Bursa



Kültepe



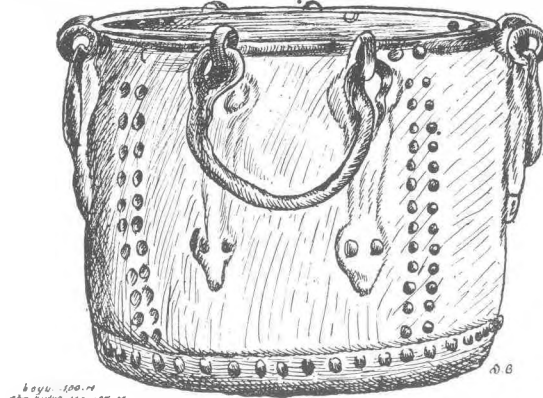
Bursa

Bakır

Herene

İstanbul - Türk ve İslâm Eserleri Müzesi N. 444

Muzaffer Dede.

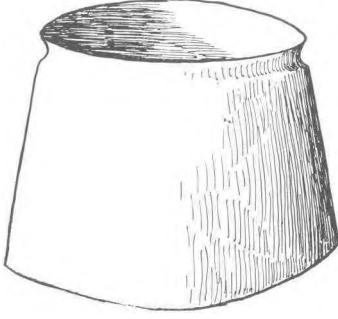


Boy: 100 cm  
Diy. 150-120 cm

Bakırdan 4 Kulpulu Kazan



Ankara: Kara Kullukcu Ahmet ef. evi  
yük: 18 c.  
ağız kut: 90 sm.



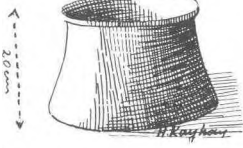
Kıvıç  
Tenceresi

Kupeli



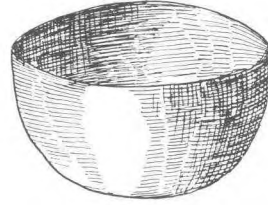
Karahacı

Karahüyük köyü Kültüpe



Tencere

Garma-büyük tencere



Edirne Müze memuru Day Necmi evi  
yük: 35 c.  
ağız kut: 16 c.



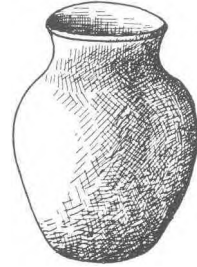
tek kulalı Reşel kavanozu (sırlı)

Edirne Müze memuru Day Necmi evi  
yükseklik: 32 c.  
kapa kut: 18 c.



Reşel kavanozu  
kapak kısmı sırlı

Edirne Fikret Çömlükeci  
yük: 29 c.  
kut: 18 c.



Eksimis kavanozu Pıs. Top



*İstanbul - Necmeddin beyin Evinden  
Muzaffer Bazar  
boyu 17.5 cm.  
ağız kutu 10.5 cm*

*yük: 14 a.  
ağız kutu: 8 a.*



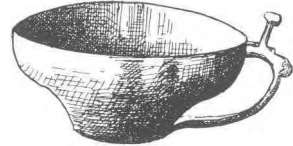
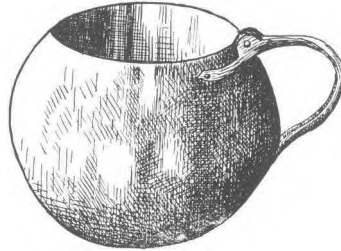
Bursa Bakır Maşrapa

*yük: 18 c.  
ağız kutu: 12 c.*

*yük: 9 a.  
ağız kutu: 8.5 c.*

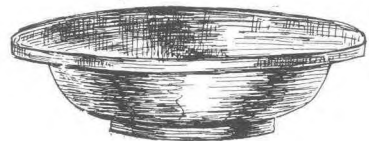
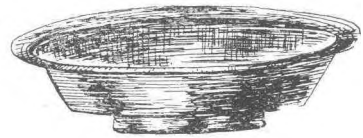
Maşrapa

*yük: 4.5 a.  
ağız kutu: 11 c.*



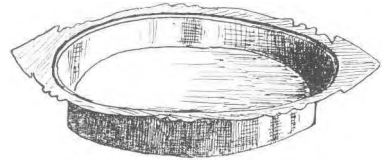
Sahan

Sahan

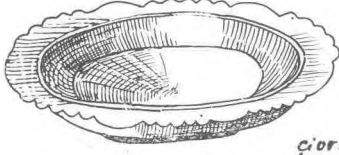


Musahıpzade Celâl

Yumurta sahanı



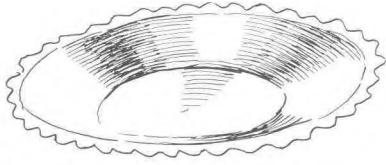
Kırıklı zahan



Çivril



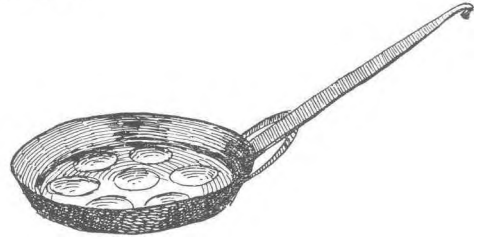
Ankara. Kullandığın Kayı



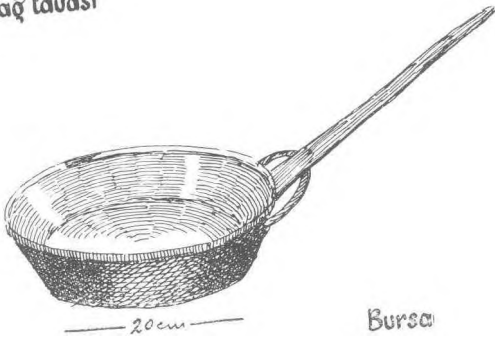
Centekli zahan

Çivril

Mücvet tavası



Yağ tavası



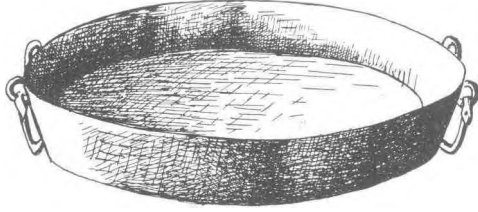
20cm

Bursa

Balık tavası

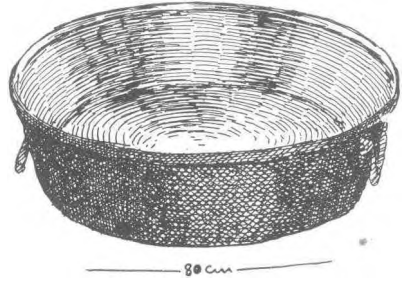


Edirne Muse memuru Bay Necmi evi.  
yük: 13 cm.  
ağız Kut: 70 cm.



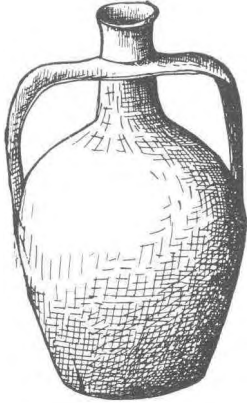
Sıra Tavası Bakırdan

Süt tavası



Bursa

yük: 45 cm  
Kamın Kut: 24 cm



Çift Kulplu Testi P.s Top

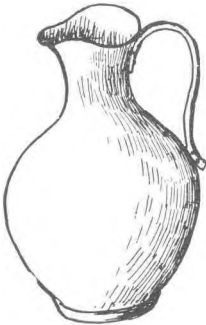
yük: 20 cm  
Kamın Kut: 15 cm



Güğüm Bakırdan

Trabzon:  
yük 48  
Kamın Kut 32

Halasta (Bakırdan)



İslamische Klein Kuns S. 88

Porzellan  
Testi

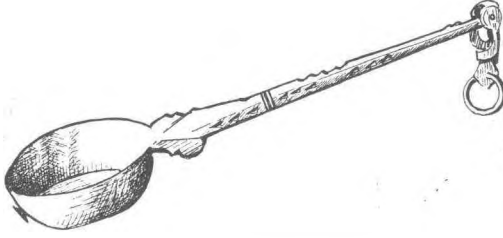
Trabzon  
yük 52  
Kamın Kut: 30

Deppen - Bakırdan



Edirne Mesei  
En: 25  
uz: 45 cm  
ağız Pul: 12 cm

Ankara Kara Kullukcu Ahmet ef. a. v.  
uz: 81 cm

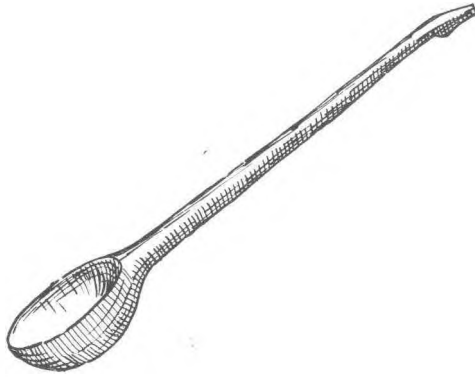


İncece Bakırdan

agaştan

İncece  
Tatlıma Şordası Karıştır-  
ma R. işi

Ş. No. 2362 a.  
uz: 33 cm.



Çankırı  
İncece - Kurşunlu - Bursa

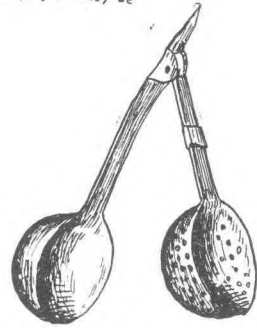
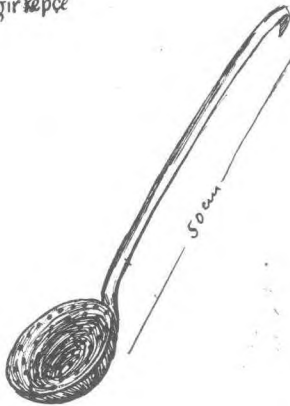
Bakır

İncece

açılmı olarak boy: 32 cm.

Sız geşli İncece

Keçirince

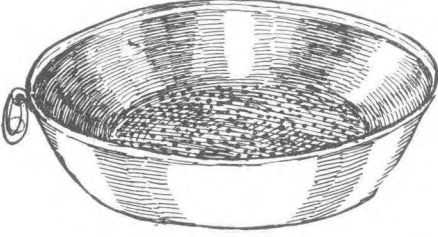


Bakırdan

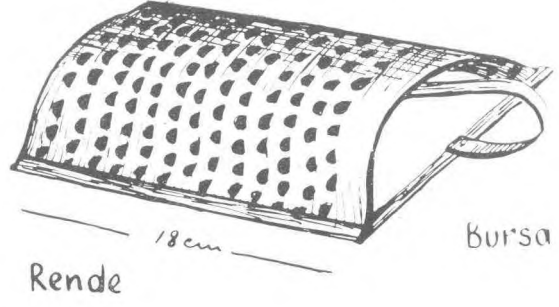
Bursa



Keugır



Bursa

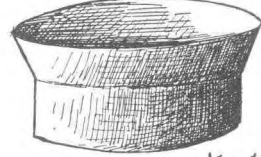


Rende

18cm

Bursa

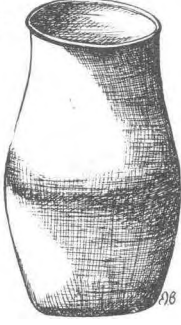
Karavana



Kastamonu  
yük: 8cm.  
Pakı

sebilhane bardağı

(azık)

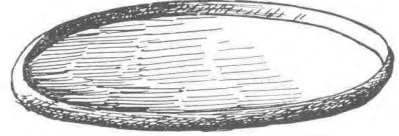


MUZAFFER DATUK  
boyu: 18.5 cm  
ağız Kutu: 7.5 cm  
Taban: 4 x 8.5 cm



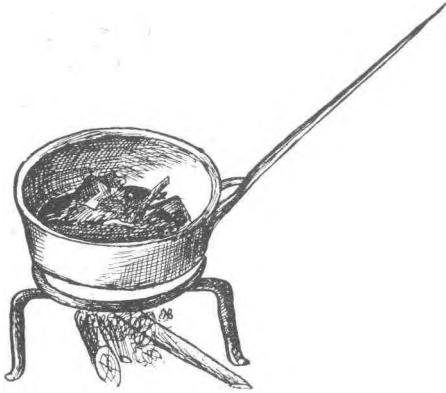
yük: 4 cm  
ağız Kut: 2.8 cm.

Akıtma sacı

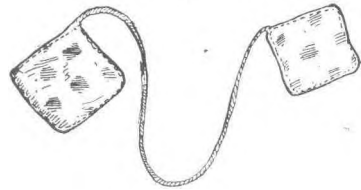


Edirne Pis.top.

Gölpazarı - Maxflek Batur  
Tekerinin ağız kuru. 20cm.  
boyu: 6.5cm

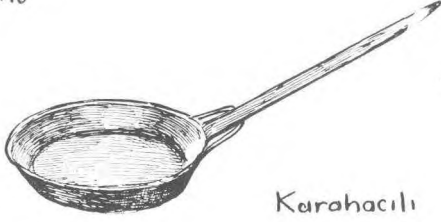


Kepi  
Tutağac



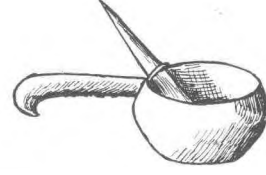
Çivril  
Bursa

Kuyruklu



Antara: Kara Kullukcu Ahmet ef. evi  
UZ: 33 Sm.

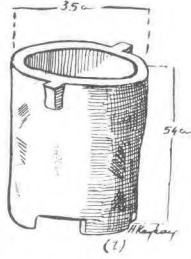
Karahacılı



Kara hüyük köyü - Kültepe



1- Yoğurt süzmek için  
2- Su süzmek için  
Tasta



Dorak

agaçtan

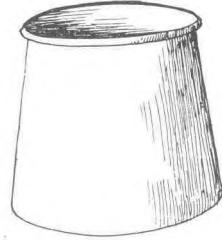
Kara hüyük köyü - Kültepe



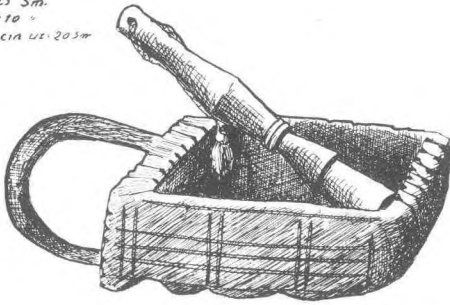
Sarımsak döğeceği  
1- El

Agacian

Hamam Legeni



Ef. MÜ. 6867  
UZ: 23 Sm.  
Geni: 10 "  
Tapağın UZ: 20 Sm.

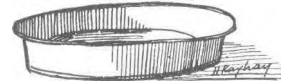


Kesik

Antara: Kara Kullukcu Ahmet ef. evi  
yük 35 Sm  
ağız Rut: 20 Sm.

Sarımsak döğeceği

Sarımsak döğeci.



Legence

Kara hüyük köyü = Kültepe



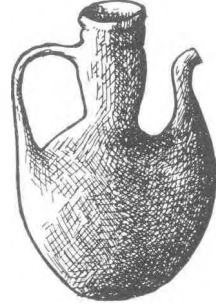
Leğen, ibrik



H.K

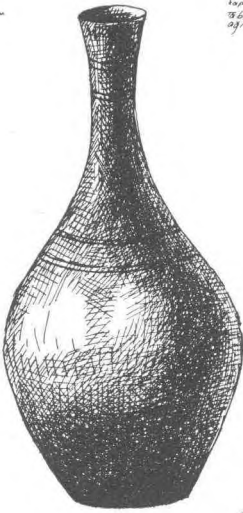
Musahıpzade Celâl

Edirne. Fikret Cemlekci  
yük: 23 cm.  
kapı Ruî: 4 c.



İbrik. Pis Top

yük: 28 sm  
ağız açıklığı: 5.5 sm



Barın

yük: 28 cm  
kapı boyu: 21 cm  
Barın Ruî: 20 cm  
ağız açıklığı: 5.5 cm



Surahi  
(İbrik)

Bakırdan su güğümü

Güğü



İSTANBUL  
M. BATUR  
Nº 3831

Töpkapi Sarayı Müzesinden - Edirne Etnografya Müzesine  
Verilen Eserlerin Fotoğraflarından Kayıtlıdır.



98

Edirne Müe memuru Bay Necmi evi  
yük: 24 cm. kapakla.  
Korin kut: 14 cm.

El. Mu. 10690  
yük: 37.5 cm

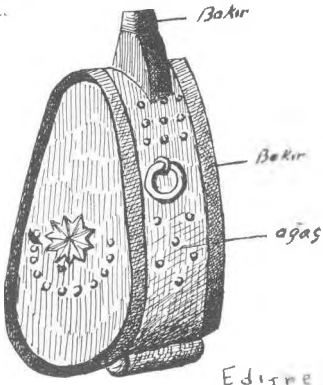


İbrik Pirinçten

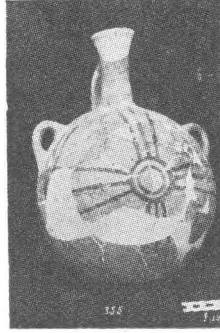
Bakırdan

İbrik

yük: 20 cm  
geniş: 15 cm  
Em: 11 cm

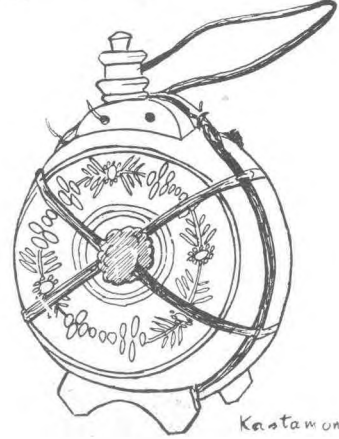


Edirne



yük: 34 cm  
kufur: 22 cm

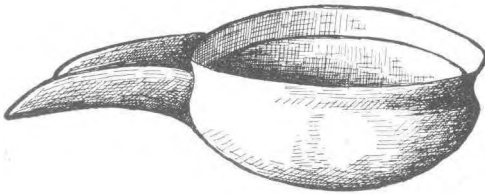
Matba



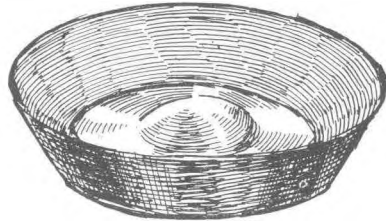
Kastamonu

yük: 6 cm  
ağırlık kut: 15 cm

Göbeklitas



Süzgeçlitas. Bakır.

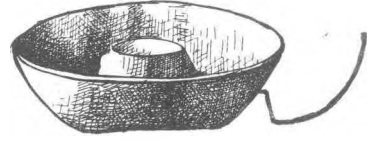


Karahacılı

Tas



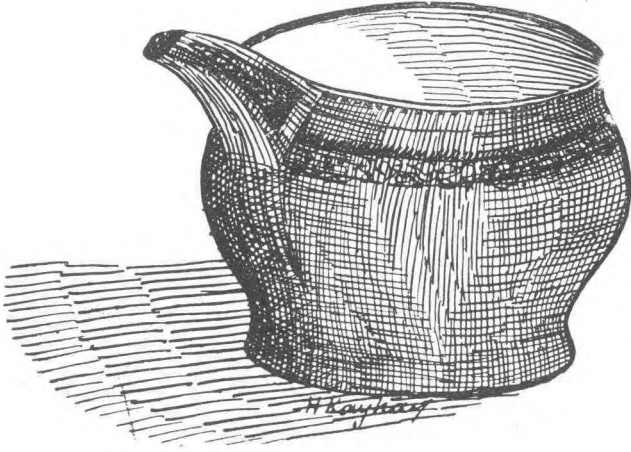
4uk = a  
Doiz kuf 18c



Sifa Tas

Bakırdon

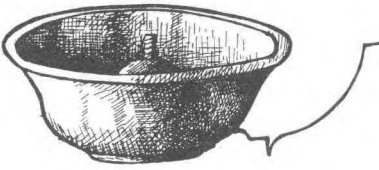
Sırmalı peşkirle şerbet verilisi



H. Köylüoğlu



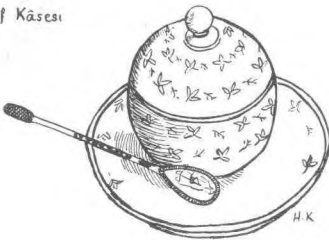
H.K



Sifa Tası

Bakırdon

Hoşaf Kasesi

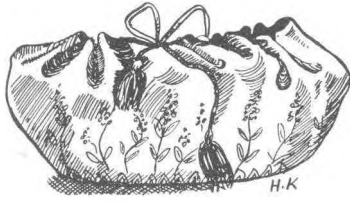


H.K

Musahipzade Celâl

Musahipzade Celâl

yemek mahfazası



Musahıpzade Celâl

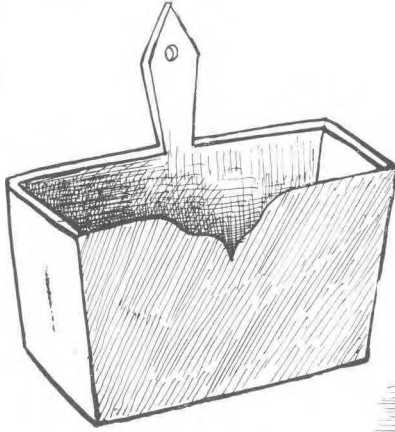
Ankara: Kara Kullukca Ahmet ef. evi

yük: 30 sm  
geniş: 25 sm

Tutacak (Hüyük Alaca)

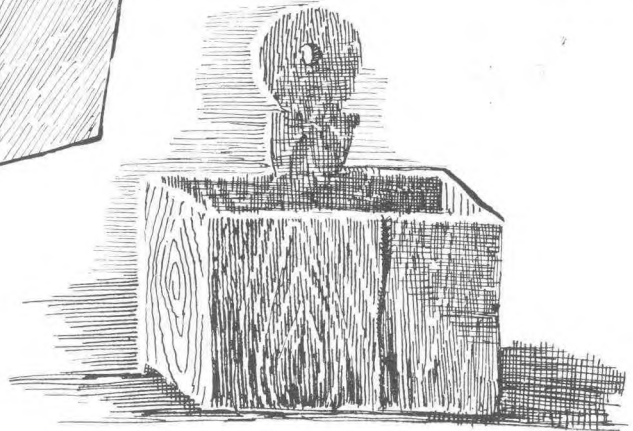


Bıçaklık



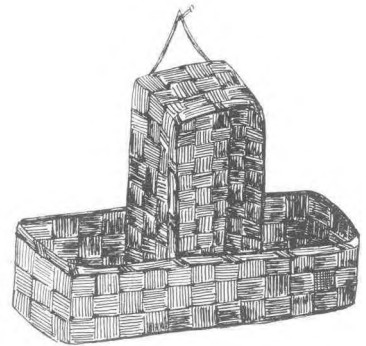
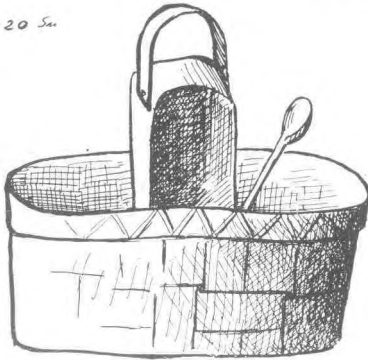
Tahtadan.

Çankırı



Ankara: Kara Kullukca Ahmet ef. evi Kaşıklık

üç: 60 sm.  
ağız genişliği: 20 sm

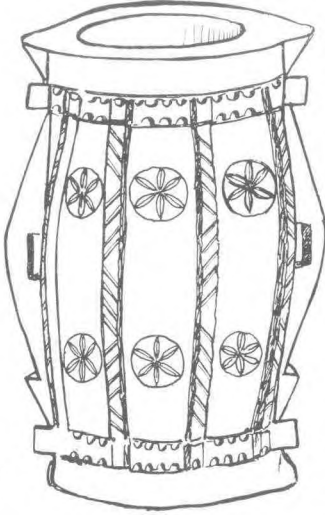


Karsana (inceltirilmiş sa-  
asac) dan yapılmış

Kaşıklık

Ankara. köllüdağın köyü

Kaşıklık



Ağaçtan

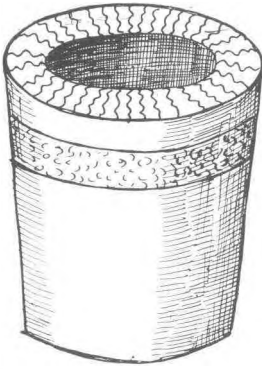
Dibek

mermer

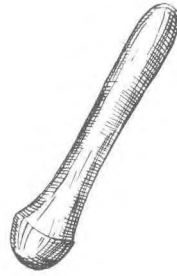


Et. Mü. 398 a  
yük: 13.5 sm

Dibek



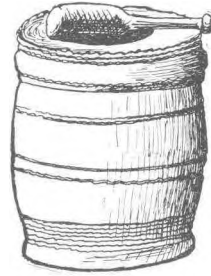
Düvec (dibek)  
bak (Havan) - Bursa



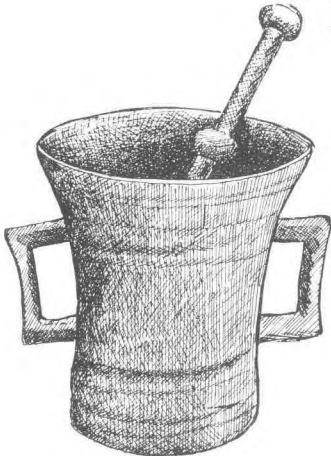
Düvec  
(Havaneli)

yük: 26 a.  
ağırlık: 15 a

Küçük Dibek



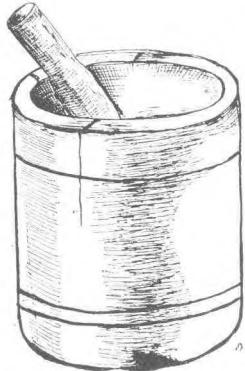
Kastamonu



Bilecik - Gölpaazarı - 1925/26  
boyu 18 cm  
ağız açıklığı 10.5 cm  
yük 10 a. 13.5 cm

Et. Mü. 1252  
yük: 7.5 sm  
ağız bul: 10.5 sm

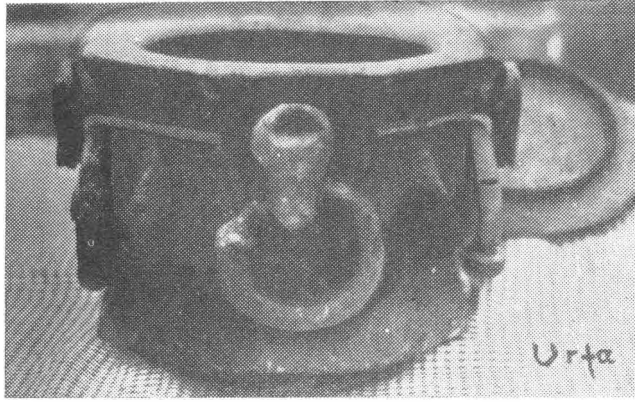
Eski havan



Havan ve Hava "ceviz ağacı"  
duma

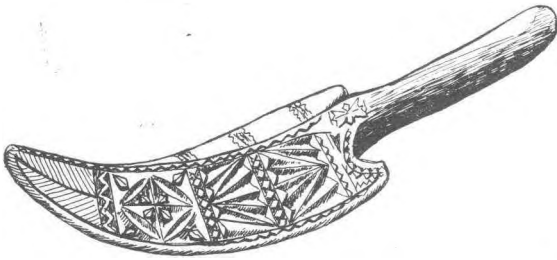
Funçtan:





Mü 6198  
z: 41 Sm.

Et. No: 12396  
U: 15.5 Sm.  
ağırlığı: 16.5m



zaşan



Çamosir taçası Fildişi sapı bronz ve mercanlarla bölünmüş burmalı

Pitāv kaşığı



Gümüş Çay kaşığı



Mahallebi kaşığı

Hoşaf kaşığı

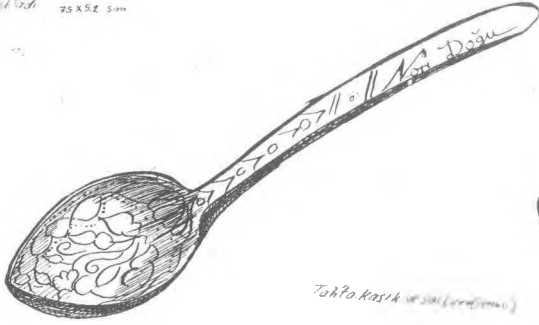


Tatlı kaşığı



Musahıpzade Celâl

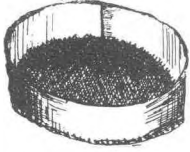
13 ŞUBH KUL - MİCİBİREKİ İNGİZİ - BİLİKİ ÇİĞİPİZİRİ - İRİKİ KİĞİ MA - ALLİ RİPİ  
Muzaffer Batur  
75 X 52 Sm  
El. Mu 1955 a  
Uz 18 Sm



Tahpa Kışık (Kışık)

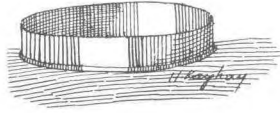
= DâRİR

Mecun İbzası ka



Küllepe

Ağaç - Tel - Kumaş



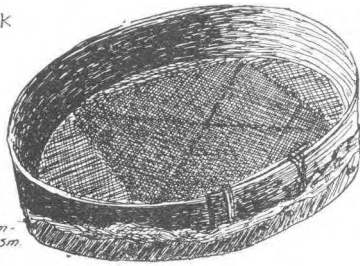
EleK

1 - Yoğunelek  
2 - İnce elek



BoLu

EleK

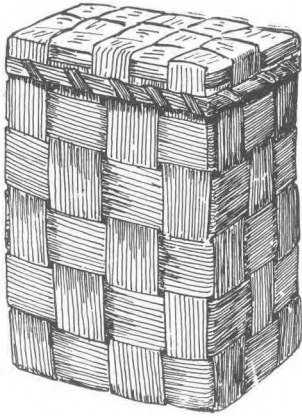


Yük: 8 Sm -  
Kulur: 35 Sm



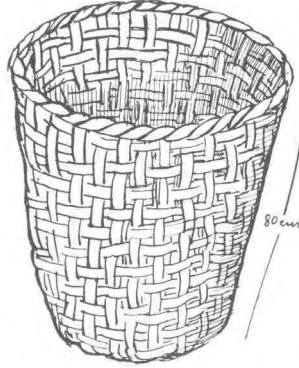
EleKçi

yür: 90 a.  
geniş: 50 a.



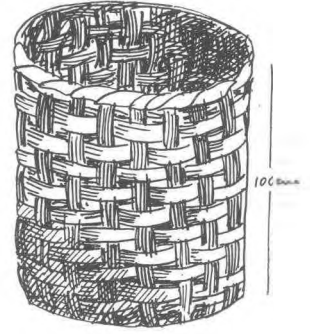
çamaşır sepeti - Karsolu

Topaç = meyve Kâfesi



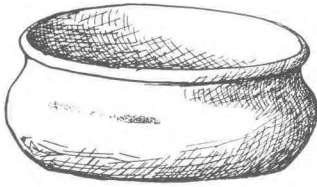
Bursa

ası küfe



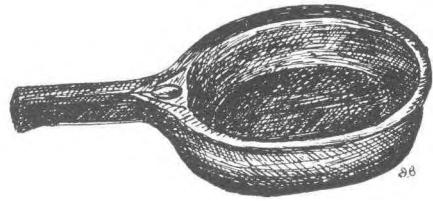
Bursa

Ankara. kara kullukcu Ahmet ef. evi  
yür: 7 sm  
ağız kut: 16 sm



Pisniş Topraktan

Toprak Kahve tavası  
boy: 5 cm  
en: 25 cm



Kahve quveci

M. Batır  
ABLAZARI  
BİLEKİK

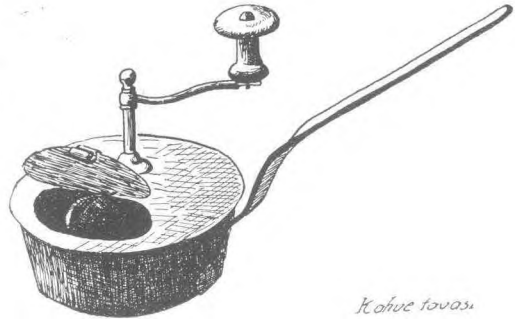
Ef. M. 801 a  
tava kuf: 9 sm  
uz: 52 sm



Demirden

Ef. Mu. 13084  
kuf: 18 sm

Heşe (Kahve Tavası)



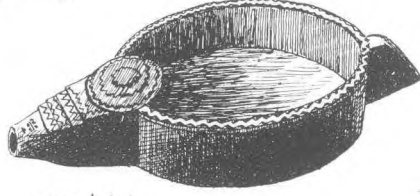
Demirden

Kahve tavası



Uz. 28 Sm  
Kul. 14.5 Sm

Kahve soğutacağı

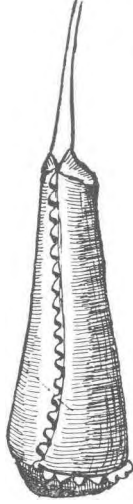


Alaca-kalın kaya

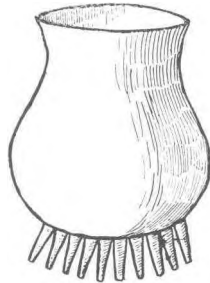
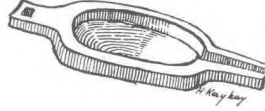
Kahve dağarcığı

Kahve soğutacağı

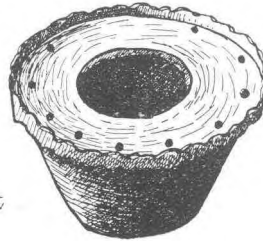
agaşan



külpepe

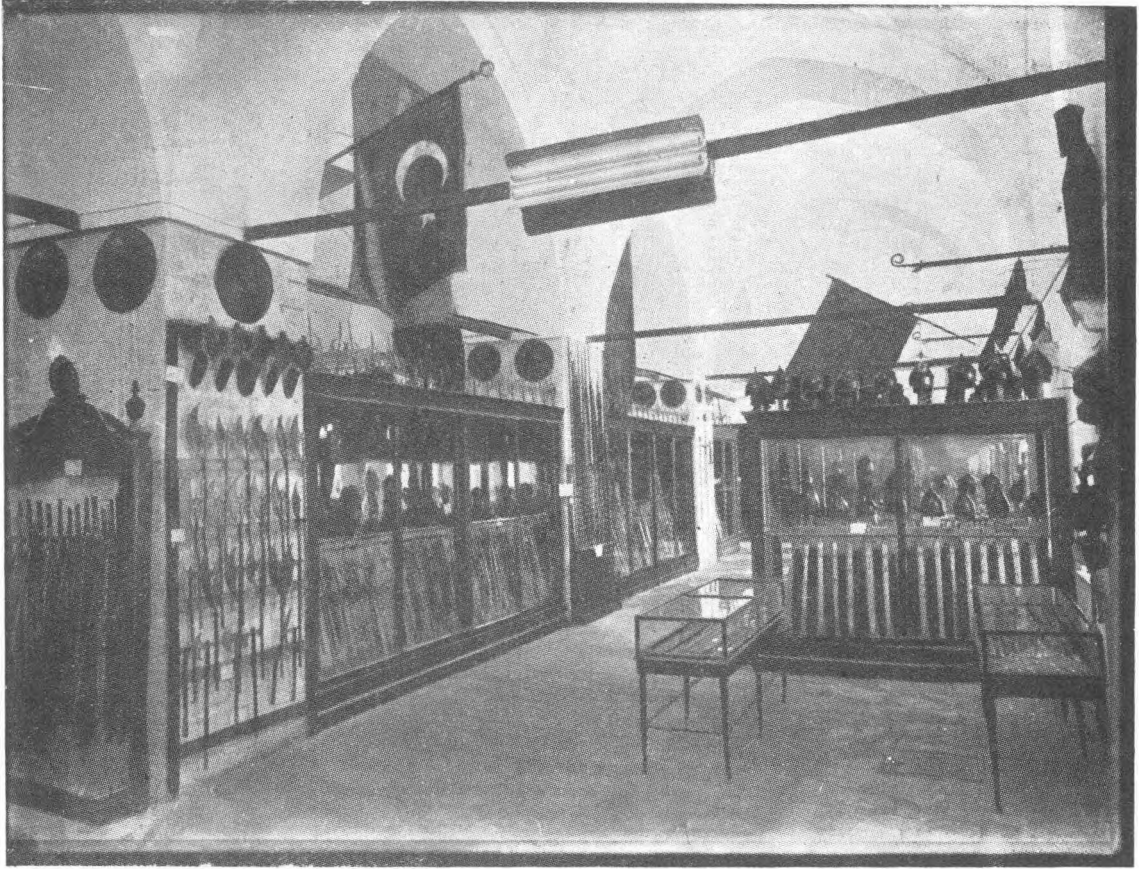


kahve



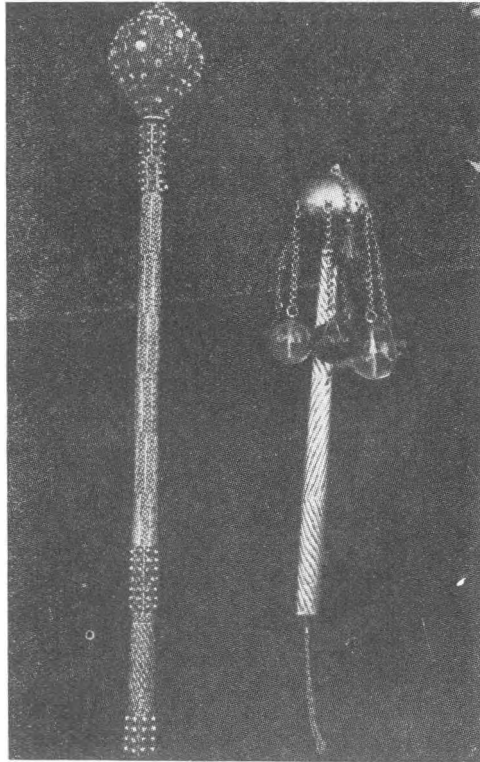
damlalıği

sül-kıf



Resim: 1

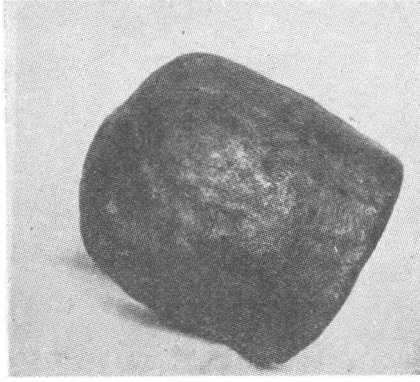
Silâh müzesinden bir köşe



Resim: 2

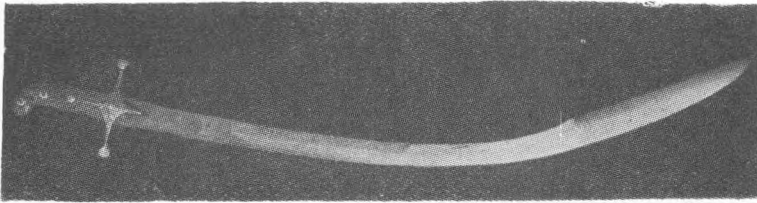
Topuz ve Salık — XVI. asır Türk işi

A. "PAL BİKKUL



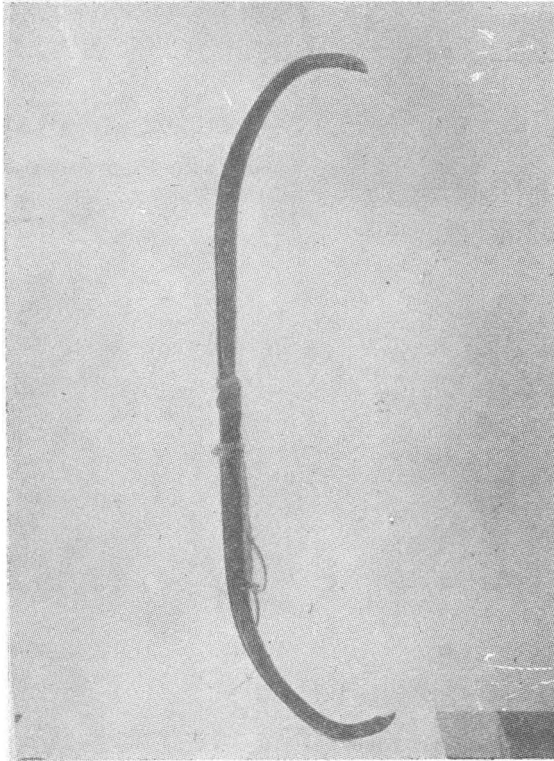
Resim: 3

Kılıç yumurtası



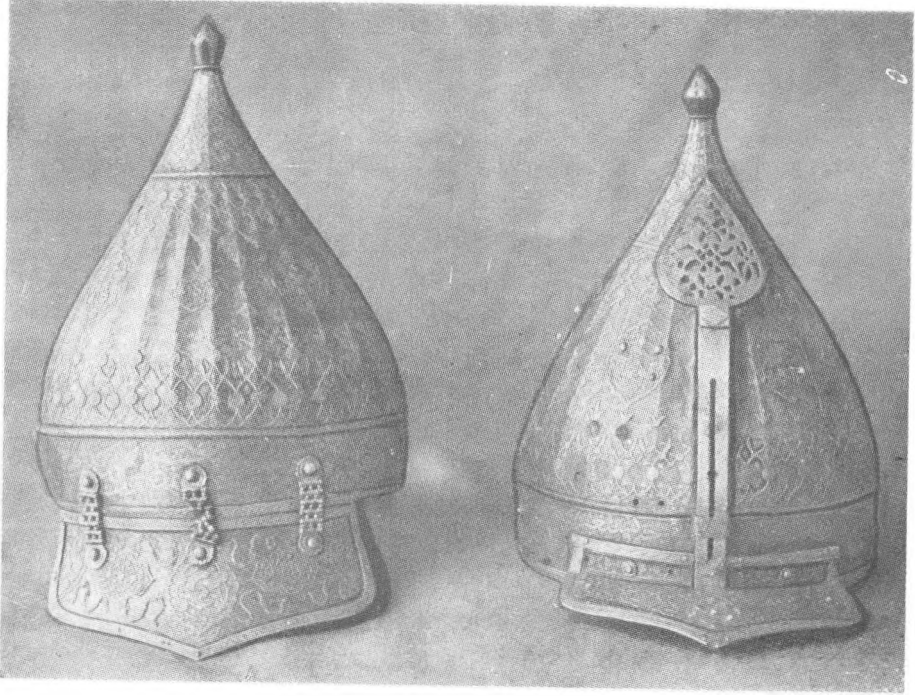
Resim: 4

Kanuni Süleymana ait Kılıç -- XVI. asır Türk işi



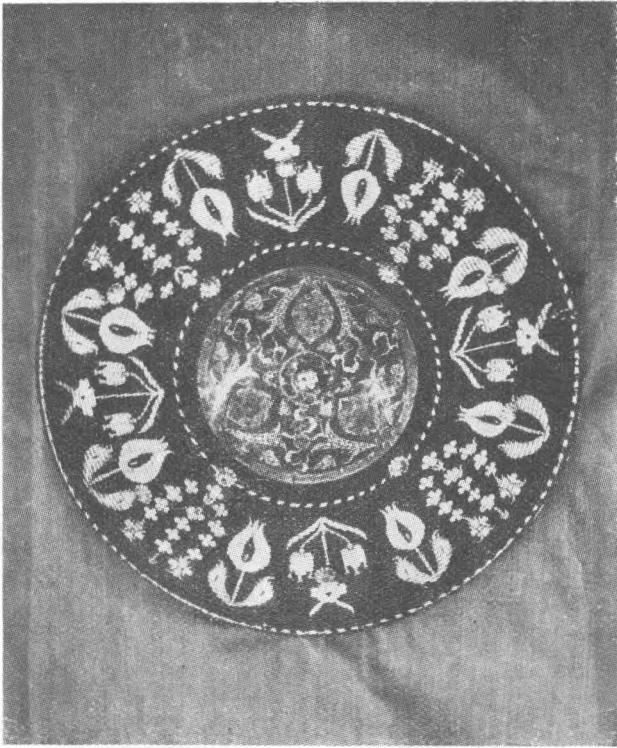
Resim: 5

Tonç Kertiği elmaslı XVI. asır Türk işi

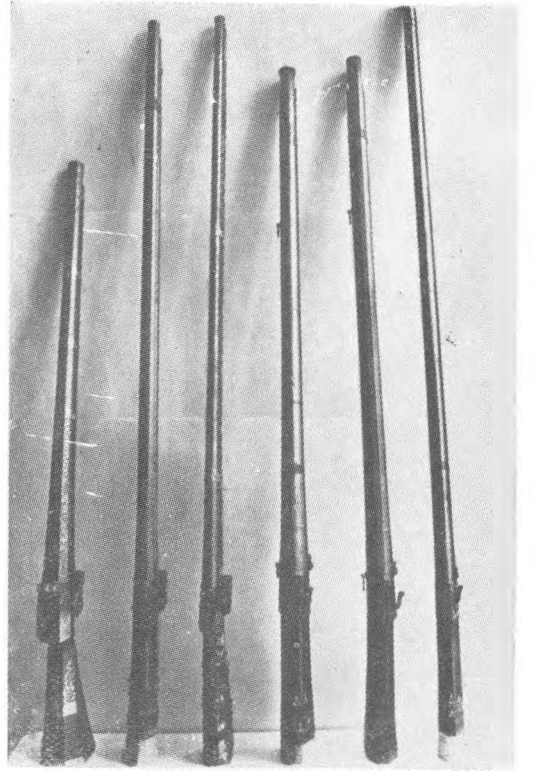


Resim: 6

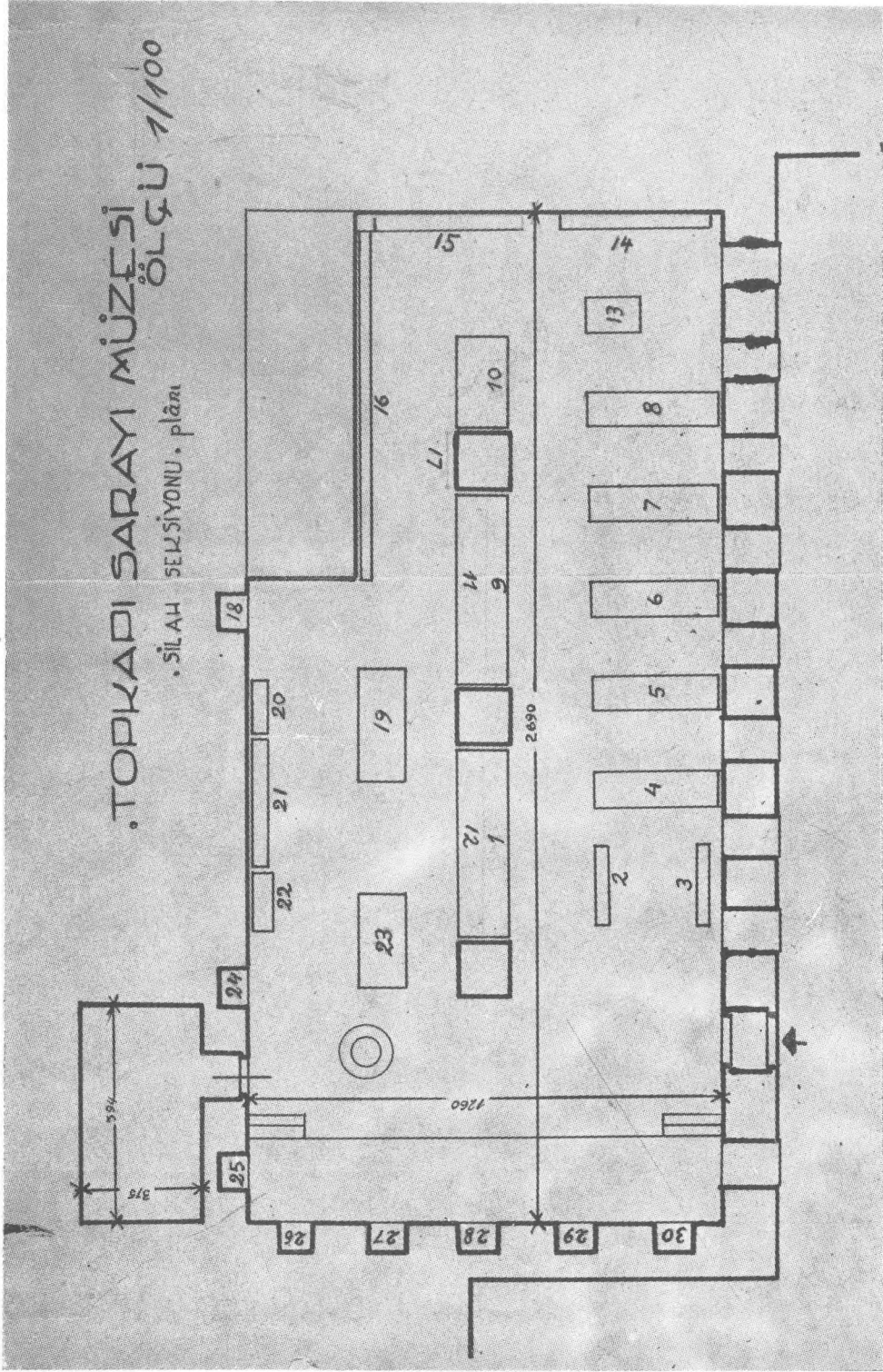
Miğfer — XVI. asır Türk işi



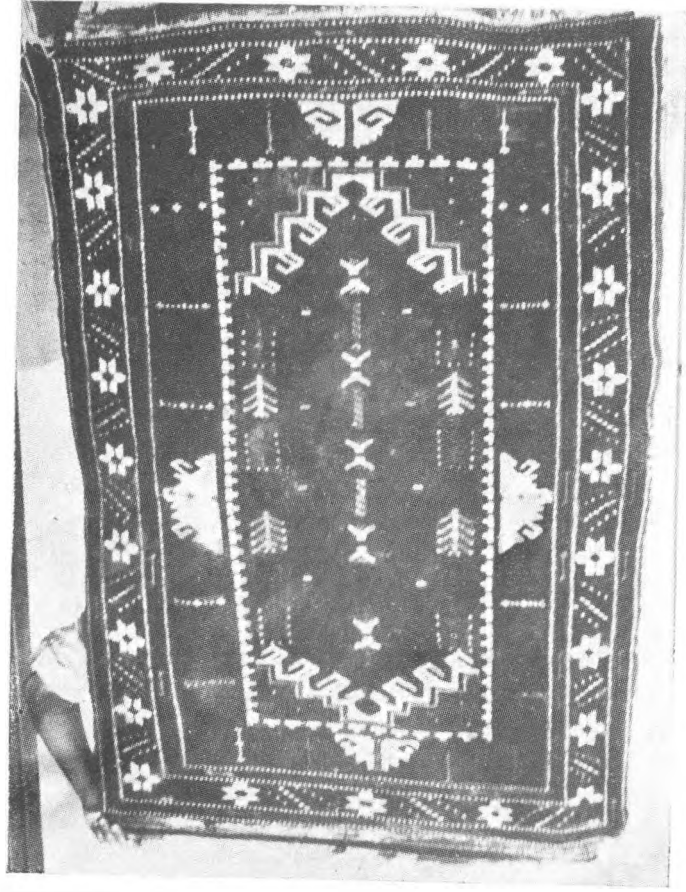
Resim: 7 Kalkan — XVI. asır Türk işi



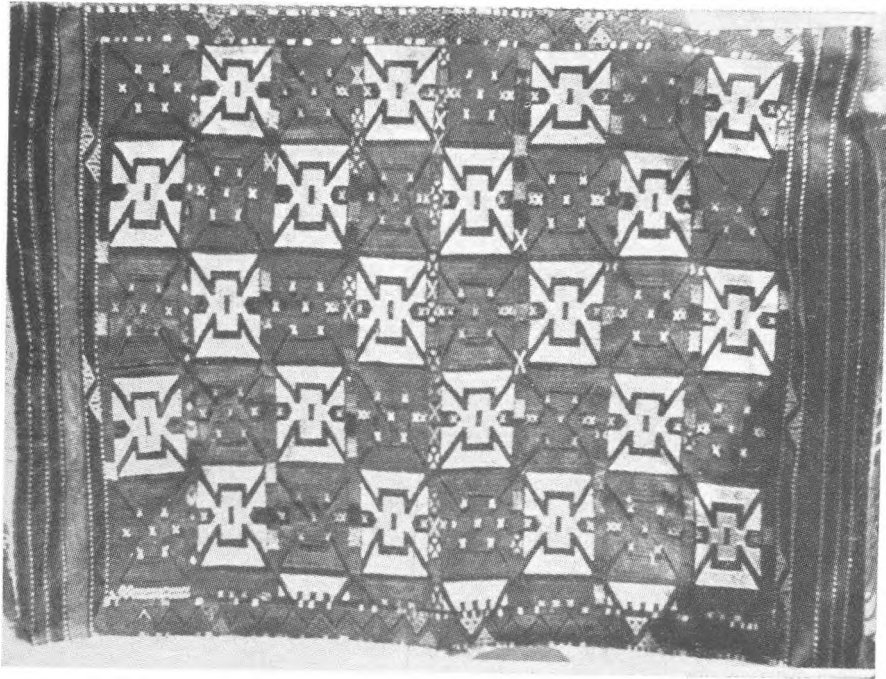
Resim: 8 Fitilli ve Çakmaklı Tüfekler XVI — XVII. asır Türk işi



Top Kapı Sarayı Müzesi Silâh Seksiyonu Plâni



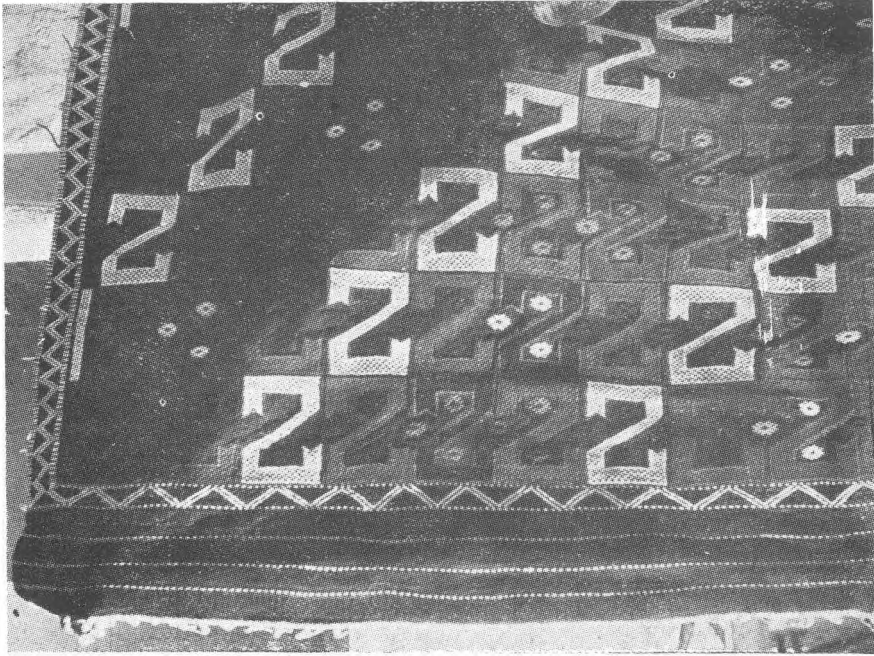
Resim: 1



Resim: 2



Resim: 3



Resim: 4



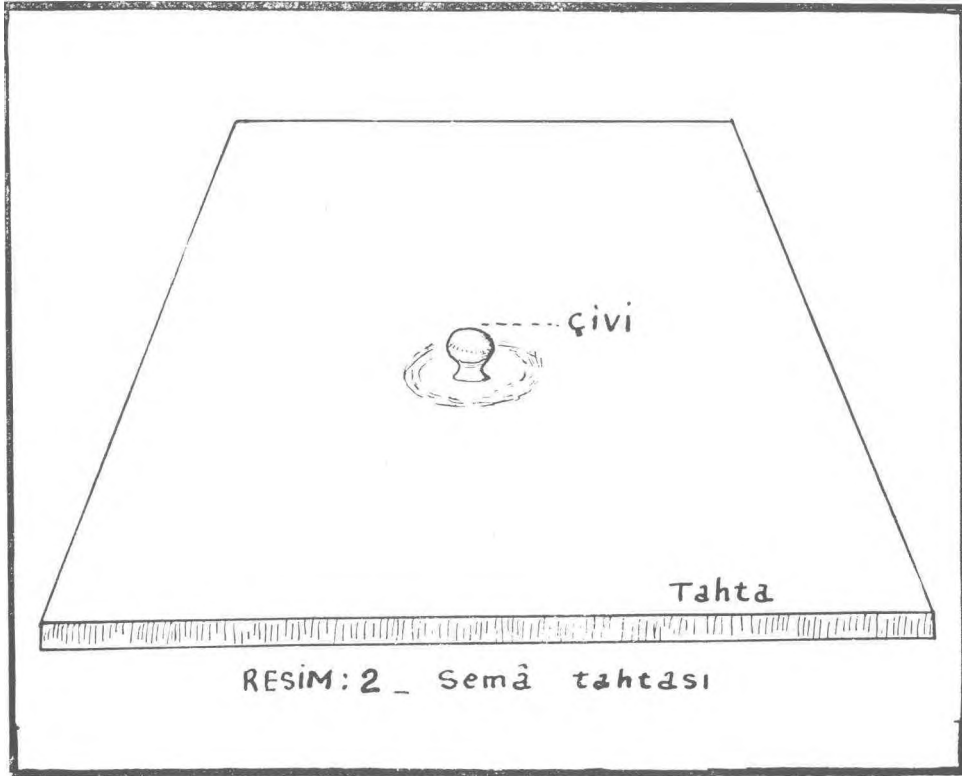
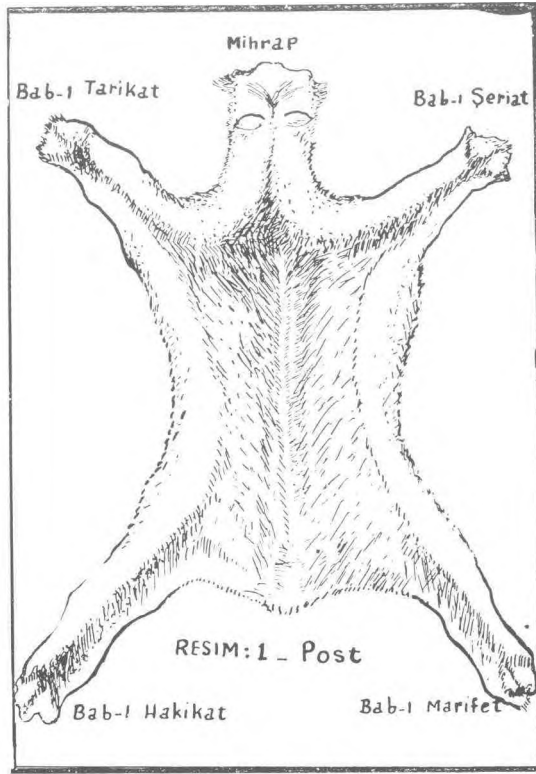
Resim: 5

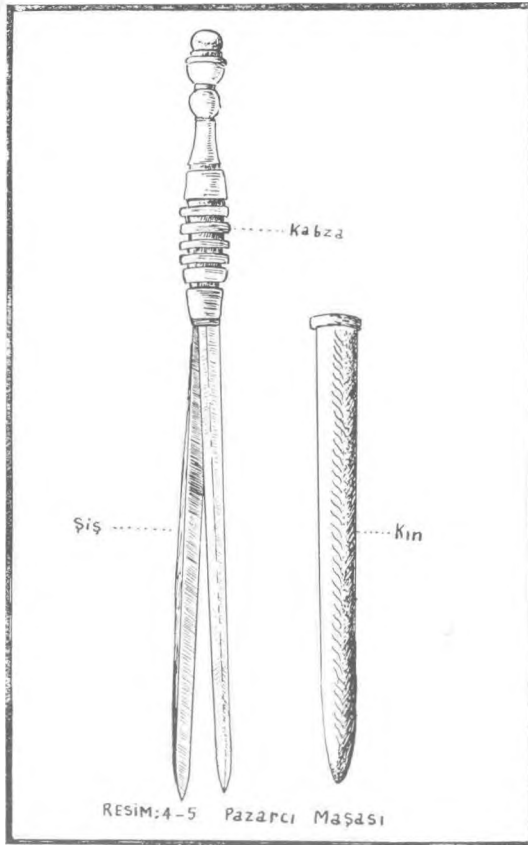
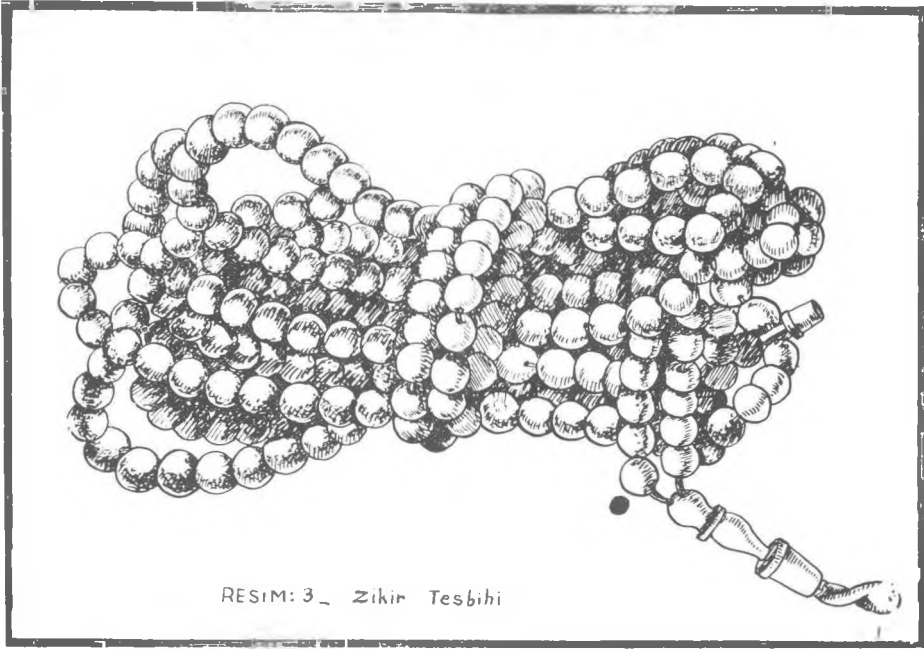


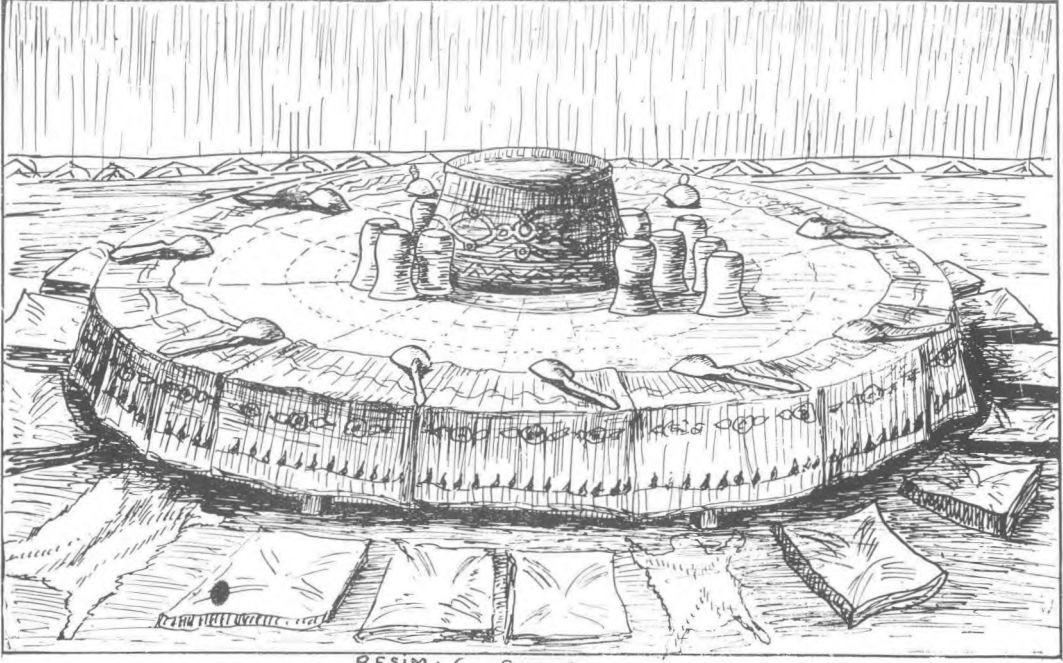
Resim: 6

O. BAYATLI

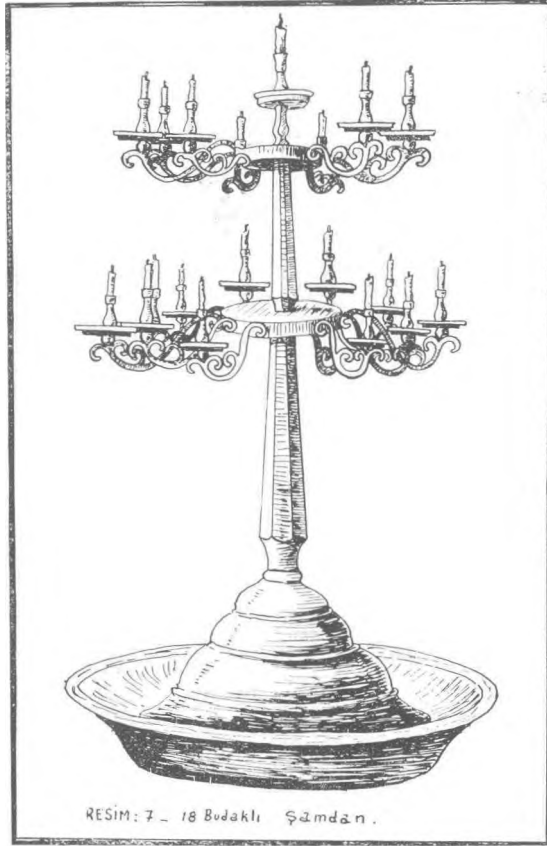




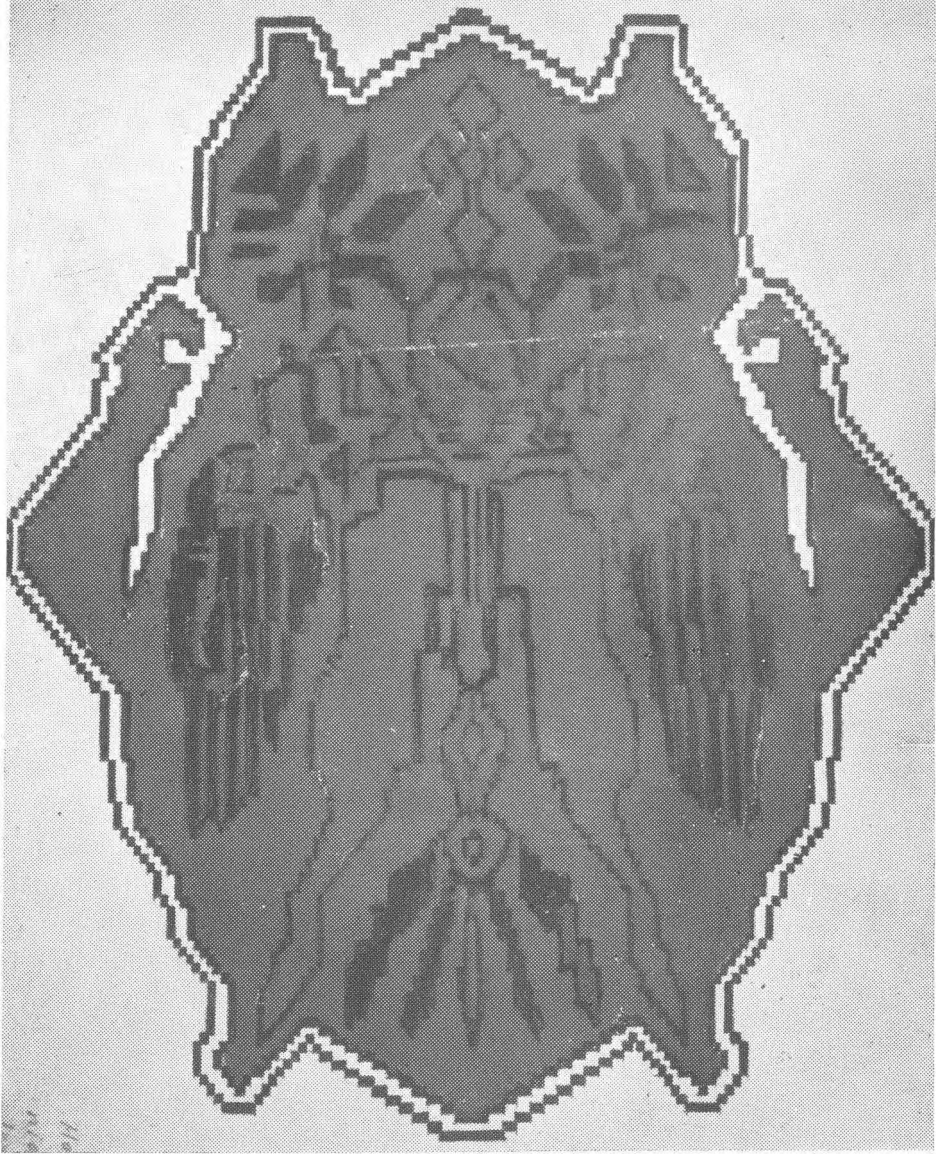




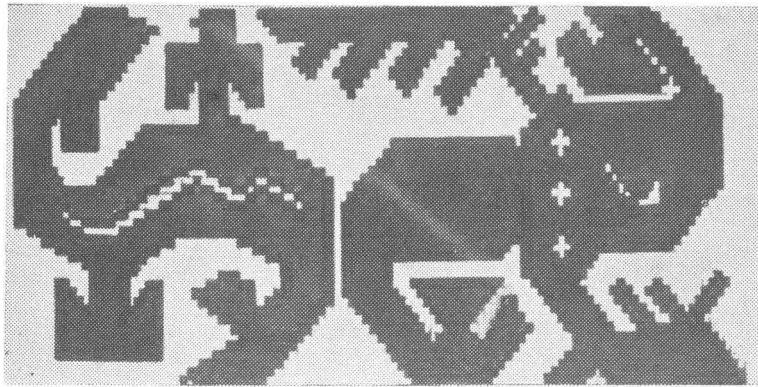
RESİM: 6 - Somat



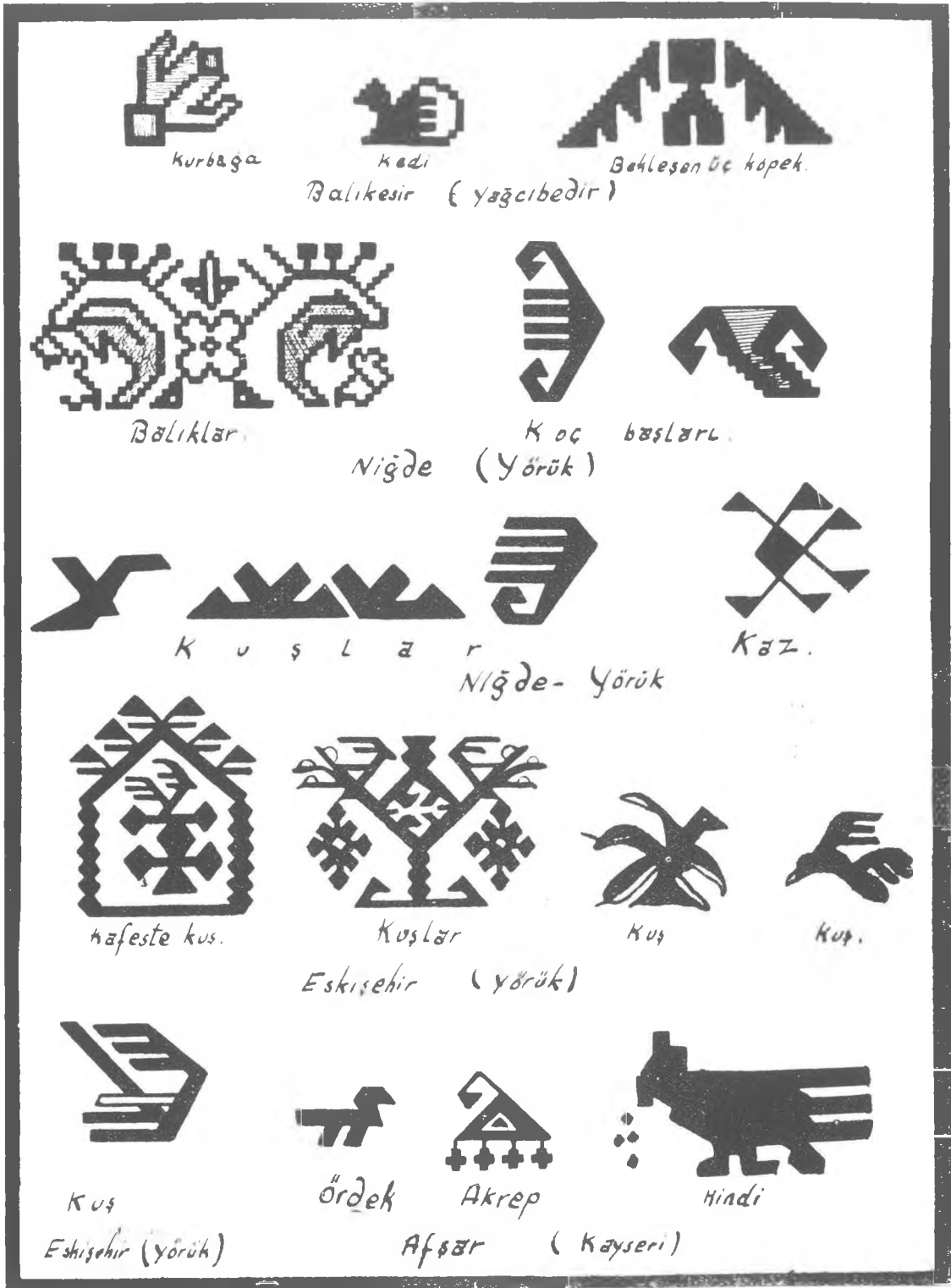
RESİM: 7 - 18 Budaklı Şamdan.



Resim: 1



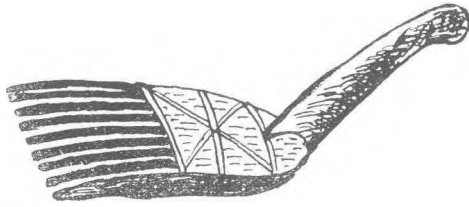
Resim: 2



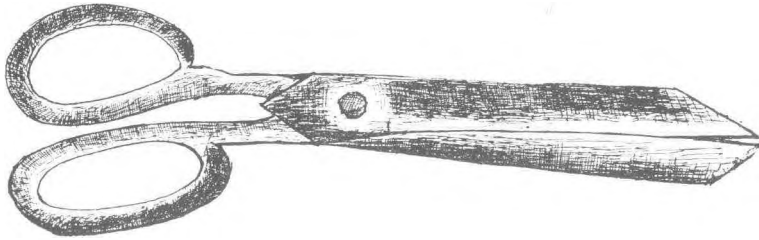
Resim: 3



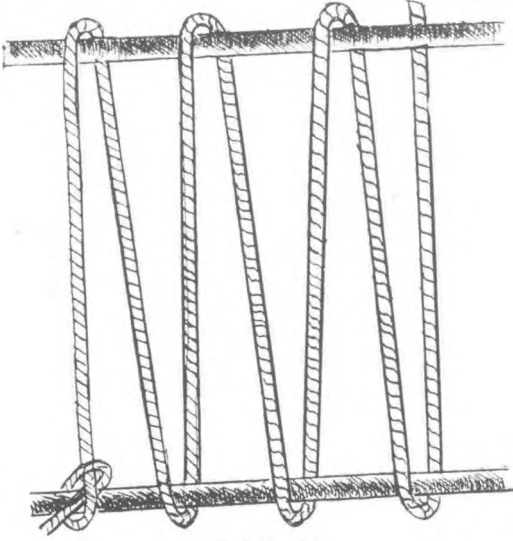
Şekil: 1



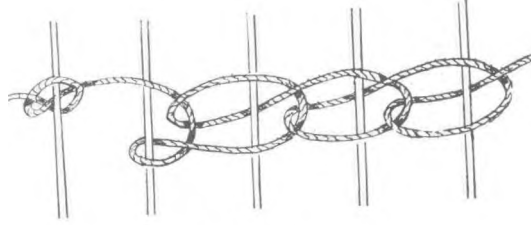
Şekil: 2



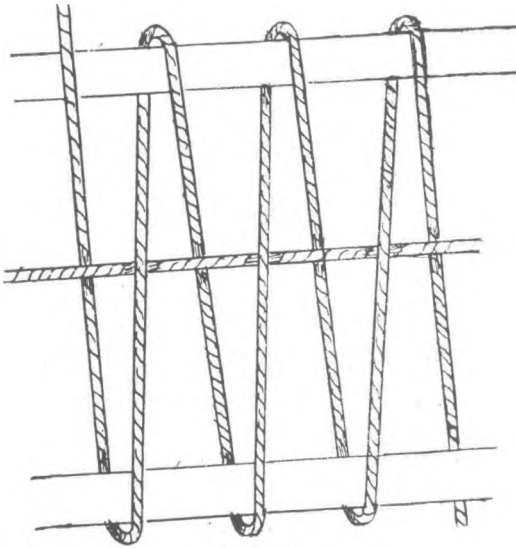
Şekil: 3



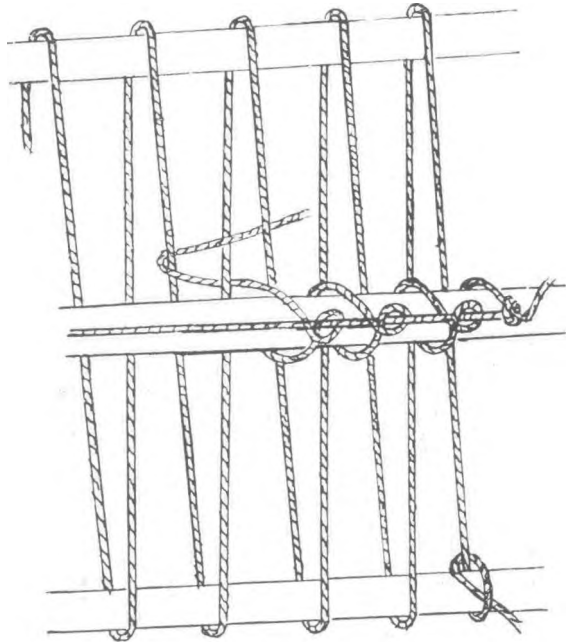
Şekil: 4



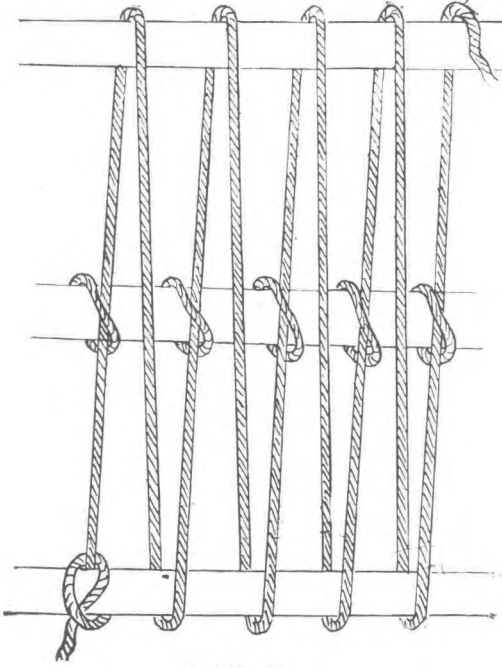
Şekil: 5



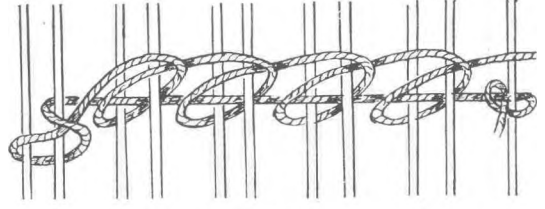
Şekil: 6



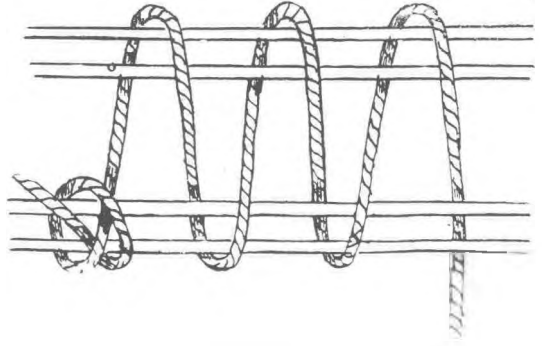
Şekil: 7



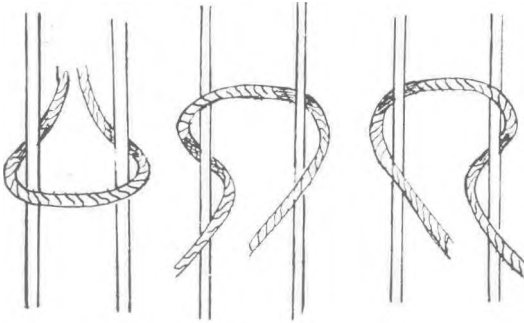
Şekil: 8



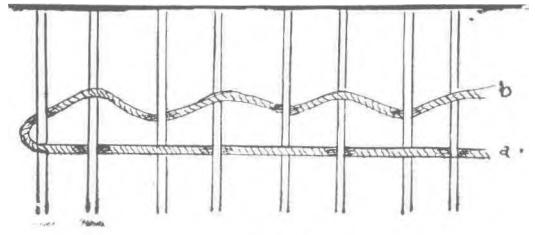
Şekil: 9



Şekil: 10

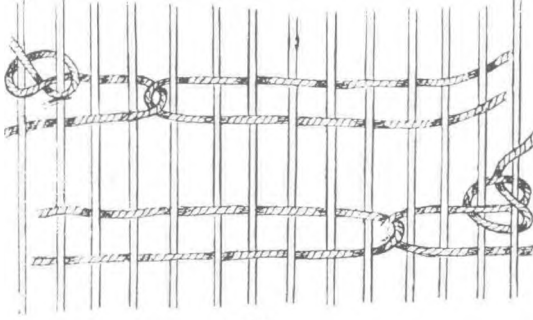


Şekil: 11—13

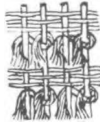


Şekil: 14

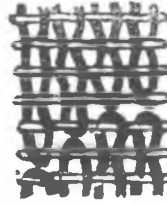




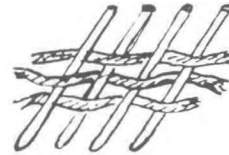
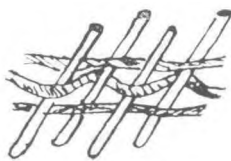
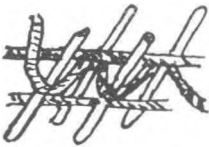
Şekil: 15



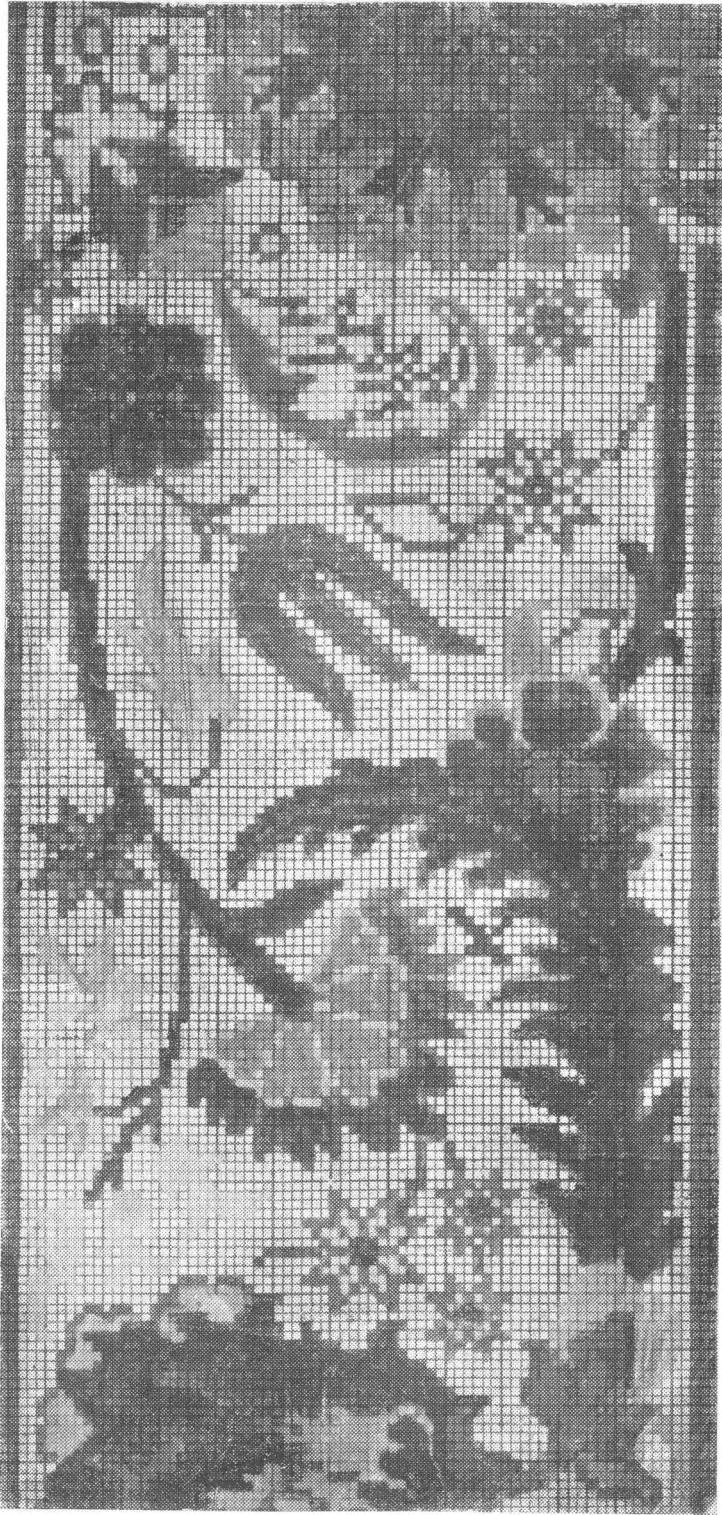
Şekil: 16



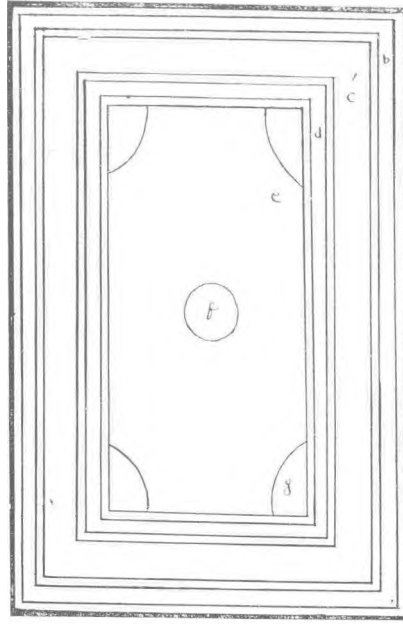
Şekil: 17



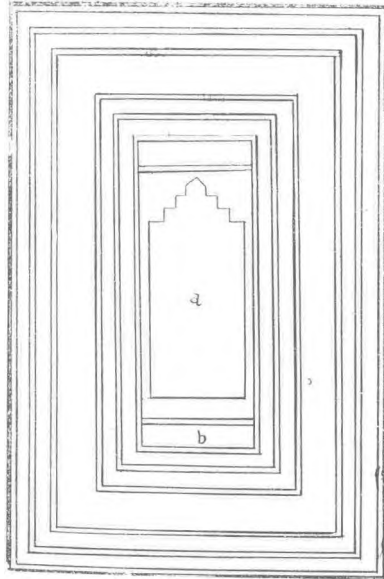
Şekil: 18



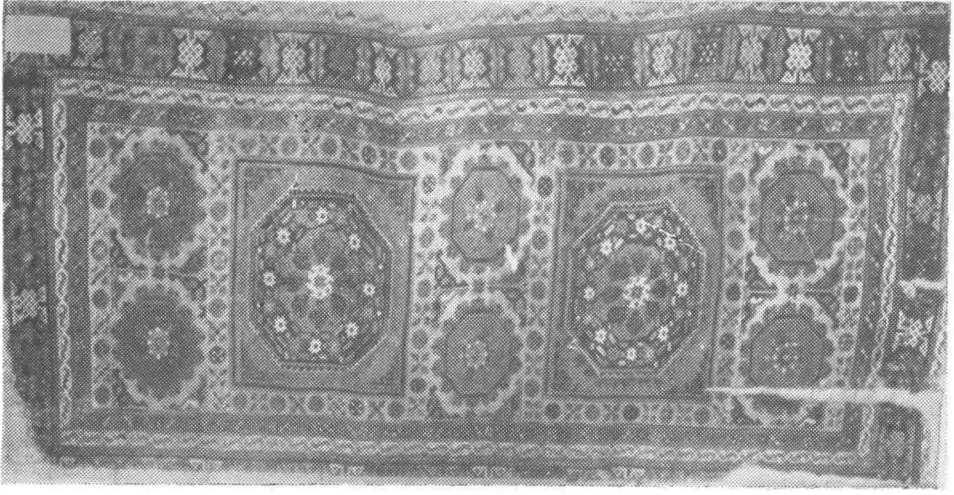
Şekil: 19



Şekil: 20

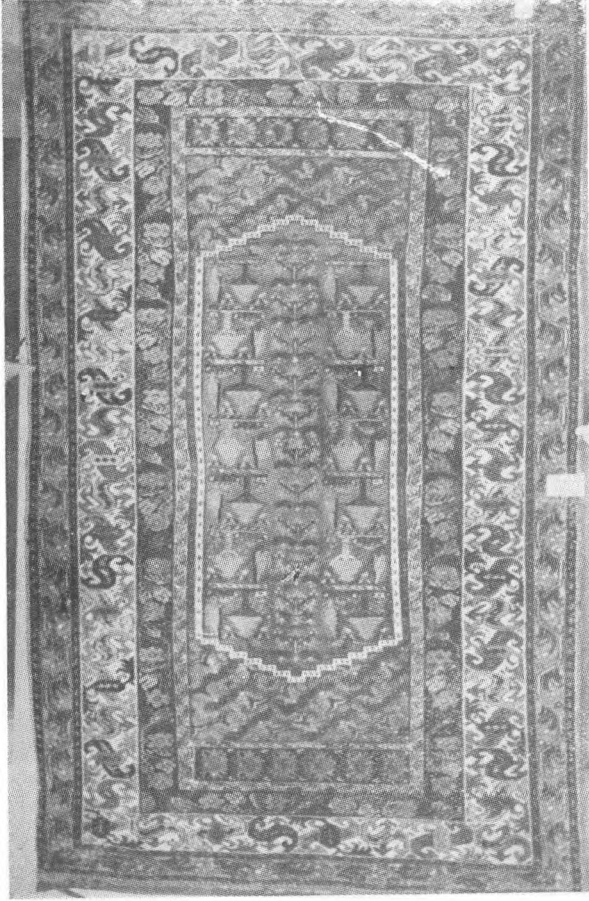


Şekil: 21



Resim: 1

18 nci asra ait bir Bergama seccadesi Türk İslâm Eserleri Müzesi, Env. No. 468  
Ölçü: 1,70×2,92



Resim: 2

19 ncu asra ait bir Kula seccadesi Türk İslâm Eserleri Müzesi Env. No. 790  
Ölçü: 2,16×1,36



Resim: 3

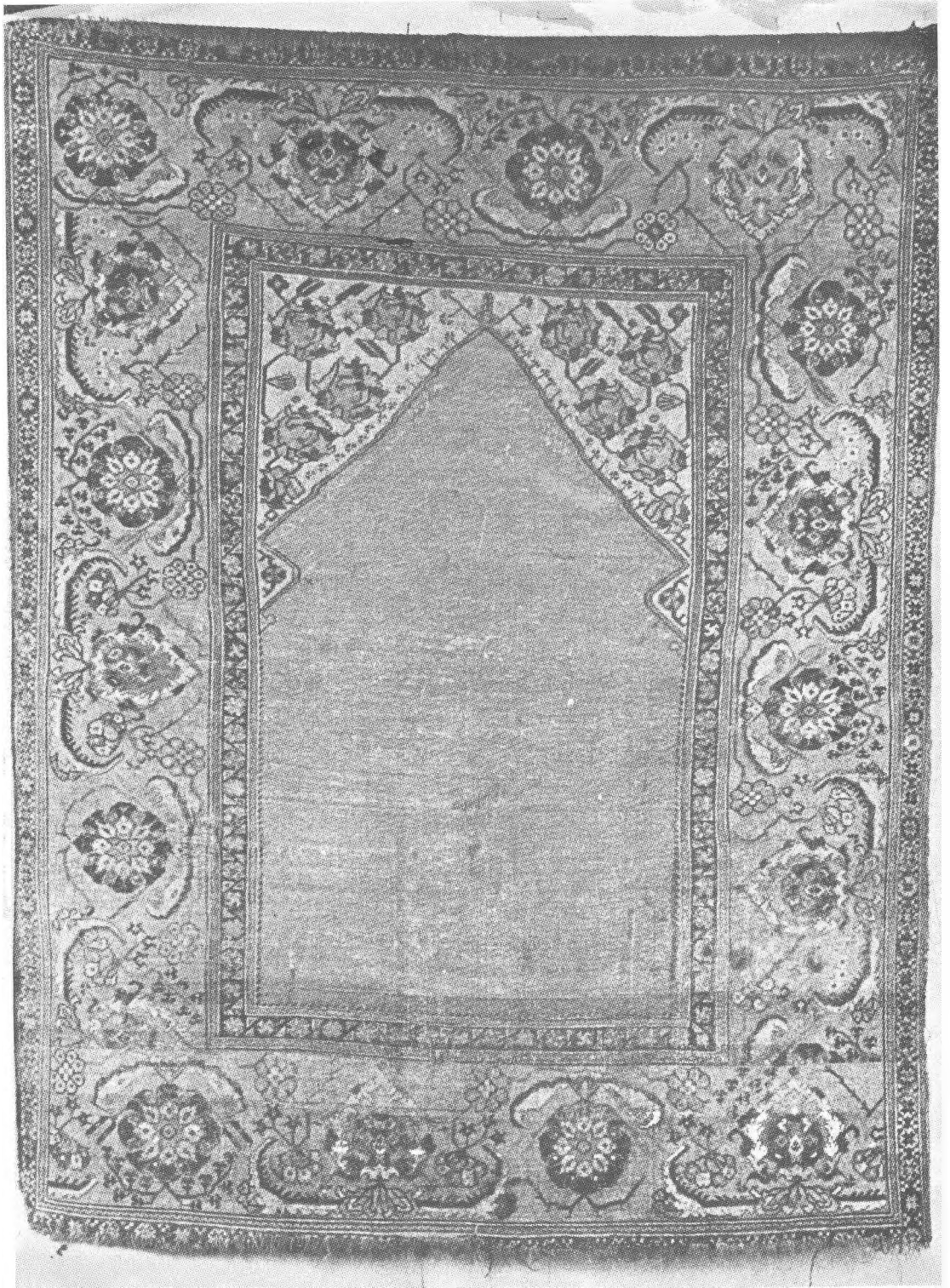
18 nci asra ait bir Gördes seccadesi Türk İslâm Eserleri Müzesi, Env. No. 921  
Ölçü: 135×165



17 nci asra ait bir Uşak taban halısı Türk İslâm Eserleri Müzesi, Env. No. 761  
Ölçü: 1.36×2.16



İsparta Kılınç Köyünün farbi model kilimi  
(Prof. Dr. Tefvik Eşberk'in koleksiyonundan)



18 nci asra ait bir Gördes seccadesi Türk İslâm Eserleri Müzesi, Env. No. 820  
Ölçü: 184×1.27



18 nci asra ait bir Yürük seccadesi Türk İslâm Eserleri Müzesi, Env. No. 254  
Ölçü: 1.15×154



18 nci asra ait Yürük seccadesi Türk İslâm Eserleri Müzesi, Env. No. 397  
Ölçü: 1.50×2.12