

KASTAMONU'NUN İLÇESİ ABANA'DA HALK KÜLTÜRÜ

NACİYE YILDIZ*

Abana'da halk kültürü ile ilgili genel görüşler ve bilgiler:

Kastamonu'nun küçük bir ilçesi olan Abana, geçmişten günümüze, geçim imkânlarının son derece sınırlı olduğundan, başta İstanbul olmak üzere büyük şehirlere çok fazla göç vermiştir. Bu göçün ne kadar büyük boyutlarda olduğu, kışın nüfusun, köylerle birlikte dört bin civarında bulunmasına rağmen, yaz aylarında tatillerinin büyük kısmını Abana'da geçirmekten vazgeçmeyen veya çeşitli sebeplerle Abana'ya gelen sadece Abanalıların nüfusunun on binleri aşmasından anlaşılmaktadır. Gerek Türkiye'de, gerekse Türkiye dışında ilk kez adını Limasollu Naci kampları ile duyuran ve Türkiye'nin turizmi bir geçim kaynağı haline getirme çabaları doğrultusunda ilk faaliyetleri yürüten il ve ilçeler arasında yer alan Abana'nın, eskiden ancak karasabanla ekilebilen az miktardaki engebeli topraklarının da neredeyse tamamen orman hâlini alması; orman ürünlerinin köylü tarafından kullanılamaması sebebiyle verdiği göç, turizm sayesinde de pek fazla durulamamıştır. Çünkü Abana, Karadeniz kıyısında bir ilçedir ve bu sebeple de turizm, ancak bir veya bir buçuk ay, esnaf ve pansiyon-otel işletmecisi için bir gelir kaynağı teşkil etmektedir. Bu sebeplerle, bölgeye ait zengin halk kültürü, yavaş yavaş unutulmaya yüz tutmakta veya gösteri amaçlı hâle gelmektedir.

Bu çalışmamızla, köklerimizden ait olduğu topraklardaki ata kültürünü hiç değilse kayıtlara geçirmeyi amaçladık. Çalışmamız sırasında derleme yaptığımız kaynak kişilerin geçmişteki kültürel zenginlikleri hatırlarken mahzunlaşması, sanırım bütün Türkiye'de benzer çalışmalarını yapan kişilerin hemen her zaman karşılaştıkları bir durumdur. Ancak, Abana'da günümüz gençliğinin bu kültüre sahip çıkma ve eskilerden gördüklerini ya da duyduklarını yaşatma, canlandırma çabaları da göz ardı edilmemelidir. Belli bir yaşın altındaki neslin büyük çoğunluğunun büyük şehirlerde doğup büyümesine ve tahsil yapmasına rağmen, bu nüfusun büyük çoğunluğunda Abana sevgisi gerçek bir sıra hasretidir ve yaz tatilinde Abana'ya gitmeyen Abanalı yok gibidir. Abana'da sürekli kalanlar ile, Abana'ya yaz tatillerinde dönenler arasındaki tatlı rekabet, belki de Abana'da kültüre sahip çıkma bilincini canlı tutan güzel bir sebeptir. Çünkü kökleri

* Yard. Doç. Dr., G. Ü. Fen Edb. Fak. Türk Dili ve Edb. Bölümü.

Abana'da olan, ancak büyük şehirlerde doğup büyüyen Abanalıların, orada kalan bir avuç Abanalı'ya Abanalılık ruhunu unutmadıklarını ispat etmeleri gerekir. Bu yüzden de yemekler, düğün ve bayram âdetleri gibi, hatta modernize edilmiş eski kıyafetler gibi, bazı kültür unsurları korunmaya veya canlandırılmaya çalışılmaktadır. İşte bunlar, günümüzde Abana'da halk kültürünü biraz da olsa canlı tutan sebeplerdir. Bu çalışma da, bir ölçüde, atalarımızın yaşadığı, ana-babalarımızın doğduğu; fakat göç etmek zorunda kaldığı bu topraklara olan borcumuzu ödemek üzere yapıldı. Çalışmalar sırasında kaynak kişilerle yapılan görüşmelerde birçok gelenek ve göreneği bugün de yaşatmanın çok zor olmadığına görüş birliğine varıldı. Bu da bizlere, kişilerin, kültürlerine sahip çıkma bilincinde olduğunu göstermektedir.

Toplum hayatı:

Toplumun en önemli birimi olan aile, Abanalılar için oldukça önemlidir ve bu yüzden de boşanma oranı oldukça düşüktür. Özellikle kadınlar, oldukça modern denilebilecek görüşlere sahip olmalarına rağmen, aile içinde birçok zorluğa katlanmayı boşanmaya tercih ederler. Eski aile hayatında evli erkek kardeşlerin biri veya birkaçı aile büyükleri ile birlikte oturmakta imiş. Daha sonraları ise, genellikle ailenin büyüklerinin yanında evli bir erkek çocuk kalmış. Kalabalık ailelerde köyde kalan bir çocuğun dışında, diğerlerine ekilip biçilecek toprak yetmeyeceğinden, bir meslek edinmek üzere diğerleri büyük şehirlere göç etmiş. Kastamonu, Abana'ya iki saatlik mesafede bulunmasına rağmen, şehre göçte, öncelikle İstanbul, ikinci sırada da Ankara tercih edilmiş. Göç edildikten sonra, geride kalan toprakla veya yakınlarla ilişkiler tamamen kopmamış; hemen her aile, özellikle ev hanımı olan kadınlar- az da olsa bağ-bahçe işleriyle uğraşmak veya köyde kalan yakınlarla yardım etmek üzere yaz aylarını köylerinde geçirmişler. Bütün fertleri göç eden aileler ise zaten az miktarda olan topraklarını yarıya vermişler. İşte, bu geliş-gidişler sebebiyle halk kültürü tamamen unutulmamış, şehre göç edenler, şehirde kendilerine başka bir hayat kursalar bile, geri geldiklerinde yabancılanmamak için kültürlerini unutmamışlar.

Aile:

Abana'da ve Abanalılarda aile kurma çabaları ister görücü usulü ile isterse gençlerin kendi aralarında anlaşmalarıyla olsun, mutlaka geleneklere uygun şekilde yürür. Kız kaçırma veya kızların baba evinden kaçması gibi durumlarla çok nadiren karşılaşılır. Düğün âdetleri üzerinde, 2000 yılında Kastamonu'da düzenlenen «Kültürümüzde Kastamonu» sempozyumunda sunduğumuz tebliğde durmuştuk. Yayınlanmak üzere olan bu tebliğde yer alan âdetlerin hepsini tekrarlamaya lüzum olmadığından düğün âdeti ile ilgili olarak diğer bölgelerden biraz farklı olduğuna inandığımız birkaç unsur üzerinde durmakla yetineceğiz.

Kız isteme: Evlenme yaşına gelmiş gençler, eğer birbirlerini önceden tanımıyorlarsa ve büyükler tarafından uygun görülüyorlarsa, genellikle evin dışında, günlük hayatın içinde, çarşıda-pazarda veya düğün-dernekte birbirlerine gösterilirler ve iki taraf da birbirini beğendiğini ifade etmezse hangisinin olursa olsun, gururunun kırılmaması için, bu «gösterme» işinden karşı tarafın haberi olmaz. İki taraf da birbirini beğendiğini aradaki kişilere ifade ederse, kızın istenmeye gidileceği açıklanır. Özellikle kız tarafından olumlu işaret almadan gelişigüzel kız evine kız istemeye gitmek pek hoş karşılanmaz, gelenlere de itibar edilmez. Her ne kadar «kızı bin kişi ister, bir kişi alır» sözü bu durumlar için söylense de, her kız isteyene kapısını açan ve kızlarını gösteren aileler makbul tutulmazlar. Bir evde evlenme yaşına gelmiş birden fazla kız varsa, görücü gelenlere sadece en büyük kız çıkar.

Gençlerin birbirini önceden görme imkânı yok ise, damat adayı, kız tarafının onayı alarak aracılar ve yakınları ile birlikte görücülüğe gidebilir. Eski dönemlerde sadece aracılardan ve ana-babanın gelin adayını görüp beğenmeleri üzerine kurulan evlilikler vaki olmuş ise de, günümüzde gençlerin birbirini söz kesiminden önce mutlaka görmeleri ve hatta görüşmeleri yaygınlaşmıştır.

Kız istenmeye gidileceği zaman, aracı kişi kız evine giderek haber verir. Eskiden bu ilk görüşme kadınlar arasında yapıp erkekler söz kesme faslında devreye girerken, günümüzde kız istemeye erkekler, hatta damat adayı da gitmektedir. Eski dönemlerde, kadınlar kız istemeye gittikleri zaman, oğlan evinin yakınları, kendi ocaklarından aldıkları birazcık külü, kız evinin ocağına kimse görmeden karıştırırlarmış. Biraz büyü mahiyetli bu işlemin amacı ocakların küllerinin birbirine karışmasını, yani kızın verilmesini sağlamaktır¹. Kadınlar, köylerde kız istemeye giderken bölgede «bürü» denilen yeni beyaz baş örtüsü bağlarlar. Kız tarafı, kızı vermeye razı olsa bile «kız evi, naz evi» sözü gereği, bu kararım oğlan evinin ilk gelişinde açıklamaz ve «düşünelim» derler.

Söz kesme: Aracı kişiler cevap almak için sık sık kız evini yoklarlar. Eğer kız tarafı kızın da onayını alarak bu evliliği makul görürse, tekrar gelmeleri için gün bildirirler; olmayacaksa genellikle «bizim evlendirecek kızımız yok» denerek teklif geri çevrilir ve istenmeye gelindiğinde oğlan tarafının getirdiği şeker, tatlı gibi hediyeler açılmadan aracı ile geri gönderilir. Bu aynı zamanda teklifin kabul edilmeyeceğinin kesin işaretidir. Kız verilecekse genellikle pazartesi veya cuma akşamına denk getirilmeye çalışılarak tekrar kız evine gidilir. «Kısmetse olur» sözünden sonra oğlan evinin getirdiği tatlı yenir ve gelin adayı ile damat adayı el öperler. Geçmiş dönemlerde mutlaka yapılması gereken söz ve nişan bohçaları bir dönem bırakılmışsa da günümüzde yine sürdürülmektedir. Söz kesiminde düğünün

¹ Bu gelenekte ocak kültürünün izleri karşımıza çıkmaktadır.

ne zaman yapılacağı, yeni evin kurulmasında iki tarafın katkılarının ne olacağı konuları da tartışılır. Bu konularda anlaşılamazsa, işin yarım kalması da mümkündür. Bölgede başlık parası hemen hemen yok gibidir. Ancak çok fakir kölerdeki ailelerde, kızın çeyizinde veya düğünde harcanmak üzere bir miktar para alındığı olur. Bu para, bazen oğlan evi tarafından, durumunun pek iyi olmadığı bilinen kız babasına teklif edilir.

Nişan: Nişan âdetleri Türkiye'deki genel âdetlerden pek farklı değildir. Nişandan önce alışveriş yapılarak gelin adayına takı, elbise, çamaşır, terlik, ayakkabı, çanta gibi hediyeler alınır. Nişandan bir müddet sonra, kız tarafı da damada aldığı hediyeleri bir tepsi baklava ile götürür. Bu âdetin adı «nişan karşılığı»dır. Durumu iyi olan aileler karşılıklı olarak anne-baba-kardeş hakkı olarak yakınlarla da giyim eşyası tarzında hediyeler yaparlar ki bunun adı da «bohça»dır. Çalışmayan ev kızları kayın validenin bohçasına elde işlenmiş yatak takımı, seccade, havlu gibi hediyeler de koyarlar. Damadın bohçasına konan çamaşırı, gömleği, çorabı, gravatı ve -kız evinin durumuna göre eğer konabilmiş ise takım elbiseyi, ayakkabıyı- damadın düğünde giymesi âdettir. Nişanda kıza ve damada alınanlar genellikle «ne olur ne olmaz, nişan bozulabilir» düşüncesiyle düğüne kadar kullanılmaz. Nişan bozulduğu takdirde iade edilir.

Düğün: Düğün hazırlıklarına kararlaştırılan düğün tarihinden birkaç ay önce başlanır. Gençlerin oturacakları ev ayrıysa hazırlanır; eğer büyüklerin yanında oturacaklarsa -ki bu hemen hemen yok gibidir - evin onlara ait olacak kısmı düzenlenir. Düğünden önce çarşıya çıkılarak hem gelinin hem de damadın ihtiyacı olan şeyler alınır. Ev eşyalarını genellikle iki taraf ortak olarak hazırlar. Genel olarak yatak odası ve mutfak eşyalarını kız tarafının, diğerlerini ise oğlan tarafının alması âdettir. Düğünden önce mutlaka resmî nikâh kıyılır. Bölgede, ilk eşinin çocuğu olmadığı için ikinci defa evlenenlerin dışında nikâhsız aile yoktur ve bunların sayısı da nadirdir. Düğünden önce kızın çeyizi baba evinde serilir ve görmek isteyenlere gösterilir. Çeyiz düğünden önce gelinin oturacağı eve, yakın akrabaları ve arkadaşları tarafından götürülerek yerleştirilir. Çeyiz, evden kızın kardeşleri çıkarılmadan sandığın üzerine oturarak damattan bahşiş alır. Eskiden kız annesi çeyiz sermeye gitmezken günümüzde gitmektedir. Çeyiz serildiği gün, oğlan evinin yakınları olan kadınlar, kız evinden çeyiz sermeye gelenleri ağırılar. Bölgede «gelin hamamı» âdeti yoktur. Düğün «şeker günü» ile başlar. Genellikle cumartesi günü «şeker» günüdür. Oğlan evinin yakınları ve damadın arkadaşları toplanarak ellerinde bayraklarla ve davul zurna eşliğinde, yakınsa yürüyerek, uzaksa eskiden atlarla, günümüzde arabalarla kız evine şeker ve kına götürürler. Kız evinde bazlamaç denilen yağlı ekmekler, börekler ve tatlılar hazırlanarak gelenlere ikram edilir. Ancak, burada eski anaerkil dönemlere kadar uzanabileceğini düşündüğümüz bir âdet vardır ki bu da oğlan evinden gelenleri

ıslatmaktır. Bu gürültü patırtı, kaçmaca kovalamacı içinde ikram edilenler yenir ve oğlan tarafının yakınlarının bir kısmı ıslanmış bir şekilde geri dönerler. Bu âdet, günümüzde de hiç aksatılmadan sürdürülmektedir. Cumartesi gecesini kına gecesini yapmak üzere kız evinde veya yaz ise harmanda ya da bahçelerde toplanılır. Damadın annesi geldiğinde «koyun gibi uslu olsun» lâtifesiyle koyun postuna oturtulur. Kına gecesinde kız evinde yalnızca kadınlar eğlenirler. Bir kadın, erkek kıyafeti giyip gelerek oynamayan kadınları korkutmaya çalışır. Kız evinin erkekleri de oğlan evine giderek orada her istediklerini yaptırırlar. İstekleri yerine gelmezse oğlan evinin vekilini ayaklarından bağlayarak ağaca asarlar. Buna «adam asmak» denir. Ertesi gün gelinin damadın evine götürüleceği gündür ve bu güne «hak günü», gelini almaya gelenlere de «hakçılar» denir. Kız evinde de, oğlan evinde de düğün kurulur ve yemekler hazırlanır. Düğün yemeklerinde tavuk, çeşitli köfteler, börekler, mezeler, bazlamaç, tatlılar mutlaka bulunur. Çok kalabalık olan düğünlerde, misafir gelen erkekler düğün evine hediye olarak tavuk da getirirler ve bunlar aralıksız olarak kaynayan kazanlarda haşlanarak misafirlere ikram edilir. Böylece, düğün sahibinin sıkıntısı biraz hafifletilmiş olur. Davullu düğünlerde ise mutlaka içki de ikram edilir. Köylerde, misafirler düğünün kurulduğu yerin yakınına kadar geldikten sonra orada biraz dururlar. Geldiklerini silâh atarak belli ederler ve ev sahiplerinin davul-zurna ile kendilerini karşılamaya gelmesini beklerler. Karşılamaya gelen olmazsa küsüp geri dönenler olur. Bu yüzden bazı düğün sahiplerinin, birinin gelenleri karşılaması için çifte davul-zurna tutması söz konusudur. Davul-zurna eşliğinde erkekler arasında zeybek oyunları oynanır veya köçek denilen, uzun etek giymiş erkekler oynarlar. Bunlar, genellikle Kastamonu'nun Şenpazar ilçesinden getirtilirler. Kadınlar erkeklerin eğlencelerine katılamazlar; ancak uzaktan seyrederek ve kendi aralarında eğlenirler. Kız evine gelen damat, sağdıçlarla beraber oturur, önüne kurulan sofraya el uzatmaz. Damadın önünde güreşen gençler ve çocuklar da damattan bahşiş alırlar. Eski dönemlerde damat herkesten önce eve dönerken günümüzde gelin ile damat birlikte evden çıkmaktadır. Eski dönemde damadın geldiği ata gelin bindirilerek götürülürmüş; ancak günümüzde atla gelin getirme âdeti tamamen ortadan kalkmıştır. Gelin, oğlan evine mutlaka yakınlarından birinin eşliğinde götürülür. Eskiden kızın erkek kardeşi atın başını tutup gelini götürürken, günümüzde sadece kızın yengesi kız ile birlikte gitmektedir. Yenge, imam nikâhı kıyıldıktan sonra damat evinden ayrılır. Gelin eskiden atla, günümüzde ise arabayla yeni evine geldiğinde kayın valide veya kayın babadan bir bahşiş almadan inmez. Kayın valide gelinin ayaklarının önüne buğday döker, gelin bunları süpürge ile bir kenara toplar. Gelinin başından saçını saçar. Bu eski dönemlerde buğday, şeker gibi nesnelere oluşurken zamanla para halini almıştır ve bu parayı cebinde saklayan kişilerin bereket bulacağına inanılır. Gelin eve girince yanmakta olan ocağa bir miktar yağ dökerek ateşin parlamasını sağlar ki bu da ocağın sönmemesi dileğini

ifade eden, ocak kültürüne bağlı bir ritüeldir. Gelinin damadın evine gelmesinden sonra gerçekleştirilen bir âdet de «koltuk»tur. Gelin ile damat bir araya getirilirler, damat gelinin koluna girer ve böylece alkış alırlar. Gelin oğlan evine geldikten sonra da bir müddet eğlence devam eder. Yatsı namazından sonra imam nikâhı kıyılır. Gelin ile damat, kız evinin gönderdiği tavuk, pilâv, börek ve tatlıdan oluşan yemeği beraberce yedikten sonra iki rekât namaz kılarak gerdeğe girerler. Bu arada elbisesini kim üste asarsa evde onun sözünün geçeceğine inanılır. Damat da, kendisinin sözünün geçeceğini göstermek üzere kız evinden gelen pişmiş bütün tavuğun iki butunu çekerek birbirinden ayırır. Bu geline karşı hafif yollu bir gözdağıdır.

Düğünün ertesi günü «gelin görmesi»dir ve sadece kadınların eğlendiği bir toplantıdır. Kız evinin yakınları -kızın annesi dışında- bu eğlenceye katılırlar. Günümüzde genellikle bu âdet de ortadan kalkmış durumdadır. Düğünden sonra kız ve oğlan taraflarının birbirini davet ettiği «evilli» denilen yemeklerle düğün âdetleri tamamlanmış olur. Kız evinde verilen yemeğin adı «kız evillisi», oğlan evinde verilen yemeğin adı ise «oğlan evillisi»dir. Bu yemeklerde, diğer yemeklerin yanı sıra tereyağında pişmiş yumurta ile bazlamaç bulunması şarttır.

Ailenin geçimi: Köyde yaşayan bir ailenin geçimi, çok az olan toprağa buğday, mısır gibi tahılların ekilmesiyle; bostan denilen bahçelerde sebze yetiştirmekle, başta fındık, kestane gibi birçok meyvenin yetiştirilip satılmasıyla sağlanmaktadır. Kıyılarda oturan aileler balıkçılık da yapmaktadır; ancak Karadeniz her zaman bu yolla rahat bir geçim imkânı sağlamamaktadır. Bölgede esnafılık yapan aileler, genellikle yazın daha çok iş yapabilmekte, kışın çok sınırlı olan nüfusun alış verişi, ancak dükkân masraflarını zor karşılamaktadır. Abana'da çarşamba günleri pazar kurulmakta, bu pazara genellikle köylü kadınlar yetiştirdikleri yerli ürünleri getirerek satmaktadırlar; ancak ekilebilen toprak miktarının azlığı, çalışacak insan gücünün büyük şehirlere göç etmesi sebebiyle ve özellikle yazın burada bulunan kalabalık nüfus karşısında bu üretim yetersiz kalmakta ve tüketimin büyük kısmı dışarıdan gelmektedir.

Ailenin geçimini temin etmek üzere kadınlar da köylerde tarla işlerinden esnaflığa ve hatta balıkçılık gibi daha çok erkeklere mahsus olduğu düşünülen işlere kadar pek çok işi yapmaktadırlar. Tarlalar genellikle küçük olduğundan ve hâlâ yol sıkıntısı çekildiğinden sabanla sürülmekte, ürünler elle biçildikten sonra harman makinalarının gelebileceği yol kenarlarına insan veya hayvan sırtında taşınmaktadır. Harman alındıktan sonra da ürün aynı yolla depolanmaktadır.

Şenlikler: Abana'da eskiden eylülün ilk haftasında panayır düzenlenirdi. Bu panayırarda davul-zurnalar sokaklarda dolaşır, büyük pazarlar kurulur, dışarıdan cambazlar vs. gelirdi. Günümüzde panayır âdeti ortadan kalkmıştır. Bunun bir

sebebi, artık alış veriş için bu tür organizasyonlara ihtiyacın kalmaması, isteyenin her an, her şeyi bulabilmesidir. Diğer sebep ise, eylül ayında genellikle havaların bozması ve okulların açılmasının yakın olması sebebiyle gurbette yaşayan büyük çoğunluğun Abana'dan ayrılması; bu sebeple de panayırların her sene biraz daha sönük geçmesidir. Aşağıyukarı yirmi yıldan beri, Abana'da panayırların yerine, turistik bir ilçe olmasının da etkisiyle «deniz şenlikleri» düzenlenmektedir. Genellikle temmuz ayının son haftasında cuma akşamı başlayıp pazar akşamı sona eren şenliklerde denizde yağlı direk, yüzme yarışları, gemi yarışları, ördek kapmaca gibi yarışlar, kıyıda ise bisiklet ve koşu yarışmaları düzenlenmektedir. Şenlik süresince davul-zurna eşliğinde köçekler ve bando ekibi sokak ve caddelerde dolaşarak halkı neşelendirmektedir. Mahallî kıyafetleri giymiş olan genç kızlar, misafirlere, bölgeye has yemekleri ve tatlıları ikram etmektedirler. Şenlik çerçevesinde bir gün toplu sünnet düzenlenmekte, bu yolla çocuğunu sünnet ettiremeyen ailelere bu imkân sağlanmaktadır. Çocukların kıyafetleri ve sünnet masrafları belediye tarafından karşılanmaktadır. Şenlik süresince her akşam İstanbul'dan veya Ankara'dan gelen ünlü sanatçıların konserleri, halka açık olarak gerçekleştirilmektedir. Gece deniz kıyısında yakılan şenlik ateşi ve havaî fişek gösterileri ile «Abana güzeli» yarışmaları şenliğin diğer renkli anlarıdır.

Bayram: Abana'da günümüzde canlandırılan bir gelenek bayramlarla ilgilidir. Eski dönemlerde genellikle her köyde uygulanan söz konusu gelenek, büyük kesimin şehirlere göç etmesiyle ortadan kalkmış; ancak Abana'nın merkeze bağlı bir mahalle olan Çayırıcık mahallesinde² bu âdet, köy muhtarlarının ve bu mahalle halkının çabalarıyla günümüze kadar kesintisiz olarak sürdürülmüştür. Bu durum, Abana merkezde ve diğer bazı köylerde de aynı geleneğin canlandırılmasına vesile olmuştur. Çayırıcık mahallesinin kesintisiz olarak sürdürdüğü bu gelenek, bayramda, büyük şehirlerde yaşayan uzaktaki halkı da bölgeye çekmektedir. Bayramdan önce muhtar, İstanbul ve Ankara'da yaşayan hemşehrilerini ziyaret ederek onlardan para toplar ve bayram hazırlıklarına başlar. Ahçılar tutularak bayramın birinci günü etli pilâv ve hoşaf hazırlanır. Bu âdeti bilen herkes öğlene doğru «bayram yeri» denilen meydanda toplanır. Sadece bu bayram pilâvına katılmak için İstanbul veya Ankara'dan gelenler olur. Öğlen namazından sonra burada hep birlikte bayram pilâvı yenir ve bayramlaşılır. Çayırıcık mahallesinin bayram yerinde bunun için özel olarak yapılmış mutfak ve pilâvın ikram edildiği salondan oluşan bir bina ve bu iş için kullanılan demirbaşlar mevcuttur. Herkesin bayram yerine toplanması sebebiyle bayramda birbirini görmeyen kalmaz. Merkezden de kaymakam, belediye başkanı başta olmak üzere herkes bu yemeğe davetlidir. Evlerde sadece bayram yerine gelemeyen yaşlılar kalır, daha sonra

² Abana merkeze beş kilometre uzaktadır ve bugün nüfusunun büyük kısmı İstanbul ve Ankara'da oturmaktadır.

onlara da pilâv götürülerek elleri öpülür. Gelenek her iki dinî bayramda da yerine getirilir. Bu geleneğin birlik ve beraberliği pekiştirdiğini farkedene halk, başka bazı köylerde de bayramın diğer günlerini seçerek tekrar «bayram pilâvı çıkarmaya» başlamıştır. Merkezde ise bu işi Abana belediyesi organize etmektedir.

İnanışlar ve bunlarla ilgili uygulamalar:

Herhangi bir yere dökülmüş olan ocak külünün üzerine basılmaz, onun için kül üzerine basılamayacak bir kenara dökülür.

Makarna, mantı gibi suda haşlanan hamurlu yemeklerin suyunu lâvaboya dökmek günah sayılır ve toprağa dökülür.

Gece tırnak kesmek iyi sayılmaz.

Gece dışarıda rastlanan kedilere «pist» denmez, bunların cin-peri olduğuna inanılır.

Kırkı karışan çocuklar ilk kırk günde biraraya getirilmez; getirilirse bunlardan yıldızı düşük olanın «aydaş» olup zayıflayacağına, hatta öleceğine inanılır³. Bu durumda olduğuna inanılan çocuklar köpek kafası iskeletiyle yıkanır. Bu inanışla bağlantılı olarak, bölgede zayıf, miskin, güçsüz, elinden iş gelmeyen kişilere de hakaret yollu «aydaş» denilir.

Loğusalar albası için kırk gün yalnız bırakılmaz. Yatağında veya üstünde mutlaka kırmızı bir kurdele bulundurulur.

Yeni doğmuş bir bebek ilk kez bir eve gittiğinde «su gibi ömrü uzun olsun» denilerek yüzüne hafifçe su sürülür ve yumurta verilir.

Kırkıncı günde bebek mutlaka uzakça bir yere götürülür. Buna «kırk uçurmak» denir ve bebeğin daha huzurlu, sağlıklı olacağına inanılır.

Yeni doğan bebeğin güzel veya yakışıklı olması için yıkanma suyuna altın konur.

Ölümlerin arkasından çok fazla ağlamanın günah olduğuna, ölen kişinin gözyaşlarından bir gölün ortasında kalacağına inanılır. Ağıt da yakılmaz.

Ramazanın ilk sahurunda pilâv pişirilip yenilirse, pilâv tanelerinin ramazan boyunca tespîh çekeceği söylenir.

Mavi gözlülerin ve özellikle anne-babanın çocuğa nazarının degeceğine; çaresi bulunmazsa nazar degen çocuğun veya kişinin çatlayıp öleceğine inanılır. Nazarın tedavisi için nazar duası okunur, tütsü yakılıp kurşun dökülür. Nazarı değdiği önceden tespit edilen kişilerin bir daha nazarının değmemesi için kendisine hissettirmeden ayakkabısının altından küçük bir parça kopartılarak ocakta yakılır.

³ Anadolu'da «kırk basması» adıyla anılan bu rahatsızlık Abana'da «aydaş olmak» diye adlandırılır.

Ocağın ateşi su dökülerek söndürülmez, çoğu zaman küllendirilerek bırakılır ve ocak kullanılacağı zaman yeniden canlandırılır.

Su dökülürse bir yerden yağ veya para geleceğine inanılır.

Türbe geçmiş uzak yollardan gelen yiyecekleri yemenin şifa olduğuna inanılır.

Ay tutulduğunda ezan okunur veya tüfek atılır.

Hayvan hastalıkları:

Cız tutmak: Şarbon hastalığı olarak da bilinir.

Kan tuma: Hayvanlarda titreme, tepinip dolanma, huzursuzluk şeklinde kendini belli eder. Tedavi için, bu işten anlayanlar hayvanın kulaklarını biraz kesip çubukla yavaş yavaş kulaklarına vurarak kan akıtırlar. Buna «kan çöğdürmek» denir. Hayvanın üzerine soğuk su dökülür. Hasta hayvanın yiyip içmeye başlaması iyileştigiğine işarettir. İyileşmezse, eti murdar olmasın diye kesilir.

Göge gelmek: Dişi hayvanın çiftleşme zamanının gelmesi. Hayvanın uzun uzun böğürmesinden anlaşılır.

Halk mutfağı:

Kışlık yiyecek hazırlığı: Tarhana ve turşu gibi yiyecekler mutlaka evde hazırlanır. Bunun dışında kış için hazırlanan başka yiyecekler de vardır:

Ekşi: Günümüzün modern meyve suyu konsantrelerinin Abana mutfağında hazırlanan geleneksel şeklidir. Elma veya armuttan yapılır. Malzeme yıkandıktan sonra doğranır. Evlerin bahçesinde yakılan ateşlerin üzerinde büyük kazanlarda su ile karıştırılarak pişirilir. Küfelerden süzülerek suyu alınır (süzgeçler bu işlem için küçük geleceğinden pratiklik açısından delikleri bulunan, temizce yıkanmış küfeler tercih edilir). Sular, pekmez tavası denilen özel büyük kaplarda yoğunluk kazanıncaya kadar kaynatılır. Biraz ılıklaşınca saklanacakları kaplara alınır. Bu marmelât, kışın, özellikle ramazanda, yemeklerin yanında sulandırılarak içecek olarak tüketilir. Günümüzde bu tabii içecek, bölgesel ürünler üreten bazı fabrikalarda modern şekilde üretilmekte ve cam kavanozlarda market satışına sunulmaktadır.

Dut pekmezi: Dutlar temiz yaygılara silkenerek toplanır. Evlerin dışında yakılan ateşlere konan kazanlara doldurulur. Su ile pişirilir. Küfelerden süzülür. Elde edilen su, tekrar pürtük olmaması için ince eleklerden süzülür ve pekmez tavalarda kaynatılır. Pekmez koyuluğuna gelince ocaktan indirilir.

Üzüm pekmezi: Üzümler toplanıp yıkandıktan sonra, «şarapgana» denilen tahtadan yapılmış teknelerde beyaz üzüm toprağı ile birlikte çignenir (Bu toprak pekmezin köpürmemesini sağlar). Üzümler iyice ezildikten sonra, küfelerden süzülerek posası ayrılıp suyu alınır. Elde edilen üzüm suyu, pürtük olmaması için

ince eleklerden süzülür, pekmez tavalara doldurularak kaynatılır. Pekmez kıvamı gelince ateşten indirilir.

Pestil: İncirden yapılır. İncirler soyulduktan sonra kazanlarda pişirilir. Belli bir kıvama geldikten sonra, düz bir yere, ince bir kat halinde 20x20 cm civarındaki ebatlarda dökülerek kurutulur.

Kışlık yiyecek kurutma: Kışın yemeklik olarak kullanmak üzere, fasulye, banya, biber ve patlıcan kurutulur. Bunlardan fasulye biraz haşlandıktan sonra tahta sofraların üzerinde güneşte kurutulur. Patlıcanlar dilimlenerek, diğerleri ise ayıklandıktan sonra ipe dizilerek kurutulur. Kışın hoşaf yapmak üzere elma ve erik de kurutulur. Elmalar soyulduktan sonra çekirdek kısımları temizlenir ve ince dilimler hâlinde güneşte kurutulur. Kara erikler ise ortadan bölünüp çekirdekleri çıkartılarak kurumaya bırakılır. Bunlar daha sonra yıkanıp şekerle kaynatılarak hoşaf yapılır. Fındık, ceviz gibi kuru yemişlerle kışın yemek üzere incir kurutulur. Bunun için incirler ortadan ikiye ayrılarak güneşe bırakılır. Bir tarafı kuruyunca erik ve elma gibi diğer tarafları çevrilir. İncir kurusuna «yarmaç» adı verilir. Kestaneler ipe dizildikten sonra haşlanarak saklanır.

Köy evlerinin ve evlerin dışında bulunan fırın, samanlık gibi müstemilâtın çatıları eskiden büyük ve düz taşlarla kaplı olduğundan, bu taşlar yıkanıp kuruduktan sonra kurutma işlemleri için geniş zeminler teşkil etmekteydi. Gerek ahşap evlerin zamanla yıpranması dolayısıyla bu taşların evlerin üzerinde büyük bir ağırlık teşkil etmesi, gerekse zamanla yıpranıp akmaları sebebiyle taşlar kiremitlerle değiştirildikten sonra, kurutma işlemleri örtülerin üzerinde gerçekleştirilmektedir.

Un ve bulgur: Bölgede un ve bulgurluk olarak hem buğday hem de mısır kullanılmaktadır. Harmanda elde edilen buğday, su değirmenlerinde çektirilerek un elde edilir. Buğday kaynatıldıktan sonra kurutularak çektirilip bulgur yapılır. Buğdaylar ıslatılıp ayakla çiğnenerek meydana gelen nişasta da eskiden evlerde yapılmaktaydı; ancak günümüzde bu zahmetli işten pek çok evde vazgeçilmiştir. Evlerde depolanan buğday ununun miktarı daha fazla olur. Mısır unu da tarladan toplandıktan sonra soyulup önce koçanları ile fırında kurutulan, «ufalama» denilen koçanından ayrılma işleminden sonra temiz örtülerin üzerinde güneşlendirilen mısır tanelerinin su değirmenlerinde öğütülmesiyle elde edilir. Mısır bulguru ise hemen hemen bütün evlerde bulunan el değirmenlerinde çekilir. Bulgur yapılacak mısır tarladan sütlüce iken toplanır. Evlerin dışında bulunan büyük fırınlarda harlı ateşe atılıp alınarak kurutulur. Ufalandıktan sonra (koçanından ayırmak) güneşte kurutulur. El değirmeninde çekilerek irisi-incesi ayrılır. İrisi ile lâhana yemeği, incesi ile mısır çorbası pişirilir.

Bölgeye has ekmekler:

Gözleme: Un, su ve tuzla yoğrulan hamur, ince açılarak ocak sacında kuru kuru altı üstü çevrilerek pişirilir.

Bazlamaç: Anadolu'nun birçok yerinde yapılanın aksine yağlı bir ekmek türüdür. Hamur un, tuz ve su ile yoğrulur. Kaç parça ekmek yapılacaksa o kadar pazı (bir ekmeklik yuvarlatılmış hamur parçaları) yapılır. Pazılar bir bir açılarak her birinin içi sıvı yağ ile yağlandıktan sonra önce şerit şeklinde, sonra da bu şerit kendi etrafında gül böreği yapar gibi sarılır. Bütün pazılar bu şekilde hazırlandıktan sonra yine aynı sırayla teker teker sacta pişirilecek ekmek büyüklüğünde ve yarım santimetreden kalın olmayacak şekilde açılır. Sacda altı ve üstü sıvı yağ ile yağlanarak fazla harlı olmayan ateşle pişirilir. Sacdan indirilince ekmek sepetlerine veya tepsilerine konarak tel tel olması için katlar gibi yapılır. Sade olduğu gibi patetesli ve kıymalı olarak içli de yapılabilir. Buna «içli bazlamaç» denir.

Mısır ekmeği: Mısır unu, tuz ve un ile yoğrulur. Kızgın sac üzerinde kuru kuru pişirilir. Hamuruna doğranmış taze soğan veya pırasa yaprağı koyarak çeşitleri yapılır. Sade olanı özellikle sıcakken üzerine tereyağı sürülerek yenir.

Tepside mısır ekmeği: Mayalı veya mayasız yapılabilir. Fırın veya güzinelerde pişirilir. İçine kıkırdak veya kıyma da konabilir.

Tepsi ekmeği: Mısır veya buğday unundan veya ikisi karışık olarak yapılan bir ekmek türüdür. Hamur, her evde bulunan tahtadan yapılmış ekmek teknelerinde mayalandırıldıktan sonra hafifçe yağlanmış tepsiye dökülerek fırınlarda veya özellikle güzinede pişirilir.

Somon: Hem mısır hem buğday unundan yapılır. Hamur, teknelerde mayalandırılır. Köylerde evlerin dışındaki taştan yapılmış, çatılı, büyük fırının içi güzelce süpürülür. Fırının içinde odun yakılır. Fırın iyice kızınca, lâhana veya incir yapraklarının üzerine konan mayalı hamurlar fırında pişirilir.

Saraylı: Önceki ekmeklerden ayrılmış olan maya ile hamur yoğrulur. Bu maya ya evlerden hiç eksik edilmez veya komşudan alınır. Hamur mayalanınca saç üzerine sıgacak şekilde 1,5-2 cm kalınlığında açılır. Ağır ateşte pişirilir, altı ve üstü yağlanır.

Hamurlu: Saraylı gibi mayalı hamurla yapılır. Bu ekmeğin Anadolu'nun diğer yerlerinde yapılan bazlamadan ayrılan yönü daha büyük olmasıdır. Saraylıdan farkı ise yağlanmamasıdır.

Gömeç: Ocakta bol ateş yakıldıktan sonra közlenmeye bırakılır. Mayalanmış hamur lâhana yaprağının arasına konarak kızgın taşın üzerine konur ve üstüne kor halindeki ateşten kapatılarak pişirilir.

Etlı ekmeğ: Un, su ve tuz ile hamur yoğrulur. Gözleme kalınlığında açılır. İçine kıyma, soğan, maydanoz ve baharattan hazırlanan iç yayılarak yufka yarım ay Şeklinde kapatılır. Kuru sacta altı üstü piŐirilerek yađlanır⁴.

Bölgesel yemekler⁵:

İç: Hamur yoğrulur. Yuvarlak olarak ağtıktan sonra gözleme Şeklinde, biraz kalınca, sac üzerinde ocakta piŐirilerek katlanır. Ilık iken tahta sofra üzerinde ince ince kesilir. İnce Őeritler tekrar bir enine, bir boyuna doğranarak mısır tanesi büyüklüğüne getirilir. Bu malzeme yağda biraz kavrulur. Diğer yandan yağlı, soğanlı et yemeği piŐirilerek (koyun eti tercih edilir) sıcakken, bir tepsiye yayılmıŐ olan kavrulmuş iç hamurunun üzerine dökülerek yenir.

Gözleme ıslaması: Hamur un, su ve tuzla yoğrulur. İnce ince yufkalar açılarak sacta yağsız olarak pişirilir. PiŐikten sonra sacın üzerinde rulo Şeklinde kıvrılarak bir tepsiye alınır. Biraz soğuyunca ğer parmak boyunda koparılıp dik olarak tepsiye dizilir. zerine haŐlanmış et, gözlemeleri ıslatacak Şekilde hafif sulu olarak dökülür. Sıcakken yenir. Mantarlısı da yapılır. Mantarın içine çekilmiŐ ceviz konduğunda daha da lezzetli olur.

Kaşık makarnası: Kaynar tuzlu suya mısır ve buğday unu karıştırılarak dökülür. Hızlı hızlı karıŐtırarak koyulaŐıncaya kadar pişirilir. KaŐıkla alınarak tepsiye kaşık kaşık güzel bir Şekilde dizilir. zerine sadece tereyağ, sarımsaklı yoğurt veya süt dökülerek çeşitleri yapılır.

Kulaklı makarna: Manti gibi pişirilir. Mantıdan farkı, biraz daha büyük olması ve kare Şeklindeki hamurların üçgen üçgen kapatılmasıdır. HaŐlanıp szldkten sonra ya sade tereyağ dökülerek veya sarımsaklı yoğurt ile yenir.

Fırın mantısı: Manti gibi hazırlanır ve katlanır; ancak içi hazırlanırken kıymaya pirinç de ilâve edilir. Tepsiye dizildikten sonra fırında pembeleŐinceye kadar kızartılır. Fırından alınıp üzerine sıcak su dökülerek bir taŐım kaynatılır. Aynen kulak makarnası gibi tereyağlı veya sarımsaklı yoğurtlu olarak yenir.

İspanak böreği: Un, tuz ve su, bir yumurta ile hamur yoğrulur. Beş pazı yapılır. Öte yandan ayıklanıp yıkanmış ıspanaklar elde biraz yoğrulup sıkılarak acı suyu çıkartılır. Pirinç yağ ve soğanla hafifçe kavrularak içine karabiber, pul biber, nane ilâve edilir ve az suyla demlendirilir. Ilıklaşınca ıspanaklarla karıştırılır. Pazılanan hamurlar teker teker açılarak hafifçe yağlanmış tepsiye dizilir. İlk yufka biraz büyük açılarak tepsinin kenarlarından sarkıtılır. Yufkaların araları az miktarda yağlanarak hazırlanan iç eŐit miktarda yayılır. En üstteki yufka yerleŐtirilince

⁴ Bu etli ekmeğ Konya'nın etli ekmeği gibi bir pide çeşidi değildir.

⁵ Türk mutfağında yer alan pek çok yemek tabii ki Abana'da da piŐirilmektedir, biz daha bölgesel olan yemekleri almayı tercih ettik.

tepsinin kenarlarından sarkan yufka da üstteki yufkanın üzerine kıvrılır. Yağ ve yumurta sürülerek fırında pişirilir.

Hamsi kayganası: Tavada kızartılan hamsiden farklı olarak yapılan yumurtalı hamsi yemeğidir. Hamsiler ayıklandıktan sonra yıkanıp unlanarak yağlanmış tavaya kuyrukları içe, baş kısımları dışa gelecek şekilde yuvarlak ve muntazam biçimde dizilir. Çırpılmış yumurta hamsiler kızarıırken üzerlerine dökülür. Düz bir kapak yardımıyla şekli bozulmadan, bütün hâlinde hamsiler çevrilir. Diğer tarafı da kızartılıp sıcakken yenir.

Mısır bulguru çorbası: Mısır bulgurunun incesinden yapılır. Kaynayan tuzlu suya mısır bulguru dökülüp karıştırılarak pişirilir. Üstüne yağ, soğan, domates, nane ile katık yapıp dökülür.

Mısır bulguru dolması: Bulgur ve karalahana ayrı ayrı haşlanır. Bulgurun içine bol soğanlı, karabiberli ve naneli katık yapılarak karıştırılır. Bu iç, lâhana yapraklarına sarılarak pişirilir. Pişmesi yakinken üzerine kızdırılmış sıvı yağ dökülür.

Karalâhana yemeği: Sadece yemeği bilinir, çorba vs. yapılmaz. Lâhana haşlandıktan sonra taze kuyruk yağı ile soğan öldürülür. Lâhanalarla birlikte pişirilir. Pişmeye yakinken üzerine iri mısır bulguru konur. Pişip ocaktan indirilince bulgur karıştırılır. Kavurma yapmak için lahananın göbek kısımları kullanılır. Buna su konmaz; yağ, soğan, karabiber, pul biber ile kavrulur.

Tatlılar⁶:

Top helvası: Eritilmiş tereyağda un kısık ateşte kavrulur. Meyanesi gelince⁷ indirilir. Diğer yanda şurup hazırlanır. Bunun için şekerli su yapılır veya hafifçe sulandırılmış pekmez kullanılırsa helva daha lezzetli olur. Şurup sıcak unun içine dökülür. Elle top top sıkılır. İçine dövülmüş fındık veya ceviz de konabilir.

Kaşık helvası: Tereyağ eritilir. Un ilâve edilerek ağır ateşte kavrulur. Yeteri kadar kavrulup kavrulmadığını anlamak için biraz kavrulmuş undan alınıp içine şeker karıştırılarak yenir. Dişlere yapışmıyorsa meyanesi gelmiş demektir. Meyanesi gelen un ateşten indirilir. İçine ince elekten geçirilmiş toz şeker veya pudra şekeri konularak sıcakken kaşık kaşık sıkılarak düzgünce tepsiye dizilir. Soğuyunca ikram edilir. Susuz ve sütsüz, kuru olarak yapılan bu helva, Türkiye çapındaki tatlı yarışmalarında ödül almıştır. Her evde, kandillerde, bayramlarda, doğum ve ölüm törenlerinde yapılır.

⁶ Abana mutfağında da baklava, sarıgı burma, kadayıf, lokma, kadın parmağı gibi birçok tatlı çeşidi bulunmaktadır. Yemeklerde olduğu gibi, bunları da aynı şekilde yapıldıklarından buraya almayı gereksiz gördük.

⁷ Meyanesinin geldiği, unun kararmadan pembeleşmesiyle anlaşılır.

Asude: Süt, şeker ve nişasta birlikte karıştırılarak kaynatılır. Belli bir kıvamda gelince ocaktan indirilip üzerine kızdırılmış tereyağ dökülerek yenir.

Kıyafetler: Erkeklerde özel bir kıyafet yoktur. Kadınlar ise eski dönemlerde peştamal denilen ipekli veya pamuklu kumaştan yapılmış dokumaları elbiselerinin üzerinden bellerine dar etek gibi dolarlardı. İpekli olanlar yeni gelinlerin, pamuklu olanlar ise daha yaşlı kadınların tercihiydi. Kayınvalideler, «gelinleriyle aşık atıyor» dedirtmemek için ipekli peştamal sarınmazdı. Bu peştamallar turuncu ile lacivert boyuna çizgilidir, uçları saçaklıdır. Doğu Karadenizdekilerden rengi ve daha ince çizgili olmasıyla ayrılır. El dokuma tezgahlarında dokunan bu kıyafeti «bürü» denilen ve başa dolanan büyük beyaz baş örtüleri tamamlar. Bu örtülerin ya alna , ya da arkaya gelen kısımları mutlaka dantellidir, genellikle iğne oyası tercih edilir. Kadınların kıyafetini tamamlayan özel bir ayakkabı veya çorap çeşidi yoktur. Bu kıyafet, günümüzde artık çarşıda, pazarda kullanılmamakta; ancak şenliklerde, genç kızlar tarafından tanıtım amaçlı olarak ve güzellik yarışmalarında mahallî kıyafet olarak kullanılmaktadır. Peştamallardan etek veya gömlek türünde modern giyecekler de günümüzde dikilmektedir.

El sanatları: Abana'nın çevresi ormanlık olduğu için genellikle küçük ağaç işleri yaygındır. Hediyeelik eşya türünde çok çeşitli ürünün üretimi yapılmaktadır. Eskiden makaracılık bir el sanatı olarak yaygın iken, bu işin de artık büyük şehirlerde sanayileşmesi sonucu, Abana'da geleneksel makaracılık ölmüştür. Son makara ustası henüz sağ olmakla birlikte, bu işi yapmamaktadır. Abana'dan İstanbul'a göç ederek yerleşen nüfusun yüksek tahsil yapma imkânı bulamayan birinci veya ikinci neslinin büyük çoğunluğu ise mobilya ustasıdır.

Geçmiş dönemlerde, Çayırıcık mahallesinden ev ustaları yetişmiştir. Bunların yaptıkları pek çok ahşap ev bugün hâlâ ayakta olmakla birlikte, çevrede tarlaları bile kaplayan orman ürünlerini kullanarak evlerin tamir işini gerçekleştirmek devletin sıkı izinlerine tâbi veya mümkün olmadığından bu evler, orijinallikleri bozulacak şekilde biriket, tuğla, teneke vs. gibi yabancı malzeme ile tamir edilmekte veya zamanla çürüyerek yıkılmaya mahkum edilmektedir. Evlerin içinde özellikle merdiven trabzanlarının, kapı ve tavan oymacılığının en güzel örnekleri ile karşılaşmaktadır.

Halk mimarîsi: Abana'da geleneksel mimarî, ağaca dayalıdır; ancak, özellikle Çayırıcık mahallesinden yetişen ustaların «geçme»⁸ tarzında yaptığı dolma evler, yukarıda izah edilen sebeplerle ayakta kalma mücadelesini sürdürmektedir. Bu evler en az iki katlı olarak inşa edilmiştir⁹. Evlerin alt katı «dam» denilen hayvan

⁸ Ağaçların birbirinin arasına geçmesi suretiyle çok az çivi kullanma ustalığı.

⁹ Çayırıcık mahallesinde merhum İsmail Ata'ya ait olan ev, bu bölgedeki üç katlı ahşap ev mimarîsinin nadir örneklerindedir. Kendisi de yapı ustası ve aynı zamanda muhtar olan İsmail Ata, üçüncü katta

ahırlarından ve kümeden oluşmaktadır. Karadeniz'in sert iklimi ve çevrenin ormanlık olması sebebiyle yırtıcı hayvanlar yüzünden kümes ve ahırlar evin altında yer almaktadır. Evlerin temeli ve alt kat duvarları genellikle 50 cm kalınlığında ve genişliğinde moloz taşlarla örülmüştür. Üst katın tamamı ahşaptır ve trabzanlı bir merdivenle üst kata çıkılmaktadır. Kare şeklinde bir temel üzerine oturan evlerde ikinci katta merdiven boşluğu da dikkate alındığında (+) şeklinde mekan bölünmektedir. Merdivenin tam karşısında «arayer» denilen bir boşluk bulunmaktadır ki, iki penceresi olan bu kısım hemen hemen bütün evlerde cam kenarındaki ve yanındaki sedirlerle oturma odası olarak kullanılmaktadır. Ara yerin kapısı yoktur ve (+) şeklindeki salonun bir parçasıdır. Özellikle büyük evlerde iki üst köşede birer tuvalet bulunmaktadır. Yine büyük evlerde iki yan tarafta abdestlik denilen taştan yapılmış büyük lâvabolar yer almaktadır. Bunlar, küçük evlerde birer tanedir. Evlerin simetrik olarak yerleştirilmiş dört odası bulunmaktadır. Bunlardan merdiven çıkışına göre sağ ön tarafta olanına «üst yanki ev», sol ön tarafta olanına «alt yanki ev» denilmektedir ve bunlar hemen hemen her evde yatak odaları olarak kullanılır. Merdivenin sağındaki veya solundaki odalardan biri «aş evi»dir ki, genellikle mutfak olarak kullanılır. Merdivenin diğer yanındaki oda ise «un evi»dir, bu da genellikle kiler olarak kullanılır. Burada dikkat çeken bölgeye ait adlandırma şu şekildedir. Abana'da her aileye ait ev «köy» -Zeybeğin köyü, Korucunun köyü, Tenekeci köyü, Kalaycon köyü (Kalaycıoğlu köyü), Ekmekçi köyü, Hacının köyü gibi-; her oda da «ev» olarak adlandırılmaktadır –aş evi, un evi gibi-. Her odada duvara gömme olarak yapılmış «dolap» denilen ahşap bir banyo ve birer ocak bulunmaktadır. Un evinde yer alan tahtadan yapılmış çok büyük un ve kuru erzak sandığına da «herkil» ismi verilmektedir. Evlerin üstü beşik örtüsüdür. Bazı evlerde salonun sağ ve sol iki kanadında bu kısım içten tavanlanmamıştır ve buralardan çatının iskeleti görülür. Odalar ve ara yer ise daima tavanlıdır. Çatıda eskiden düz taşlar bulunmakta iken, günümüzde bunlar kiremitlerle değiştirilmektedir. Evlerin etrafı veya en azından birer tarafının zemini de taş kaplıdır ve buna «damlalık» ismi verilir. Köy adı verilen her ev, evin yanındaki büyük taş fırın ve harmanda yer alan ahşap samanlık ile bir bütündür.

Kullanılan aletler:

Mutfakta kullanılan aletler: aktaç (aktarma ağacı- sacın üzerinde hamuru çevirmeye yarayan ağaçtan çevirgeç), yastaç (üzerinde hamur açmaya yarayan düz tahta), tekne (tahtadan yapılmış, içinde hamur yoğrulan veya mayalandırılan yuvarlak veya dikdörtgen şeklinde büyük kap), bakraç (bakırdan yapılmış su

beşik örtüsü çatı sisteminin imkânı doğrultusunda bir çatı odası ile salon inşa etmiş, burayı misafirleri için kullanmıştır.

taşımaya veya süt sağmaya yarayan kova), caba (toprak tencere), çanak (tabak), lenger (süzgeçten büyük, delikli kap), kevgir (delikli, düz, bakırdan yapılmış kepçe), kulaklı (iki tarafında sapı bulunan bakır tava), pekmez tavaşı (bakırdan yapılmış, 1-1,5 m çapında, 3-4 büyük kulpu olan, kazandan daha sığ kap), sahan (bakır, tabaktan büyük kap), sahanlık (evin mutfak olarak kısmında kullanılan raf) vs.

Tarımda kullanılan aletler: Kara saban, daban (toprağı düzlemek için kullanılır), boyunduruk, zelve (harman alırken öküzlerin boynuna bağlanan ağaç), düvensir (düveni çeken ağaç), üvendere (harman alırken veya tarlayı sürerken hayvanları dürtmek için kullanılan sivri uçlu sopa), diran (harmanda ekinleri aktarmak için kullanılan demir çatal), yaba (harmanı savurmak için kullanılan alet), sıyırğı (harmanı toplamak için kullanılan alet), tırmık (harmanın kenarlarını toplamak için kullanılan alet), kazma, kürek, bel vs.

Avcılık: Bölgede en sık rastlanan hayvan domuzdur. Domuz avcılığı yaygınlaşmamıştır; ancak, yurt dışına satmak üzere zaman zaman avlandığı olmaktadır. En çok avlanan hayvanlar kuşlardır. Özellikle bıldırcın, incirci kuşu (sarı asma), evek (üveyik), bakal, karabakal (karatavuk), cizbakal, cirlek en sık rastlanan av kuşlarıdır. Bunlar doldurma veya kırma tüfekte, köken denilen tuzakla veya fenerlerle avlanır.

Köken: Tahta üzerine at kılından ilmek takılmak suretiyle yapılır. Tahtanın üzerine yiyecek parçaları konularak kuşun gelmesi beklenir. Kuş tahtanın üzerinde yürürken ayağı bu ilmeklere dolaşır yakalanır.

Bıldırcın avı: Ay ışığının olmadığı yağışlı ve çigli havalarda, gece çıkılır. Büyük fenerlerle Karadeniz'e bakan tepelerde beklenir. Kırım tarafından gelen bıldırcınlar yorgun oldukları için ışığın olduğu yere gelir ve uçamazlar. Algır denilen, uzun saplı, yuvarlak kısmına torba şeklinde bez geçirilmiş aletlerle tutularak avlanılır.

Kaynak kişiler¹⁰:

Mükerrem Ata (Ev kadını, Zeybeğin köyünden,öl. 1987, der. yılı:1985.)

Sabahat Yılmaz (Ev kadını, Dösünön «Deli Hüseyin» köyünden, 75 yaşında, der. yılı: 1998)

Hatice Yorgancı (Ev kadını, Hacıveli'den, 80 yaşında, der. yılı: 1998)

Fatma Özcan (Ev kadını, Korucu köyünden, 83 yaşında, der. yılı: 2000)

İfakat Ata (Ev kadını, Zeybeğin köyünden, 70 yaşında, der. yılı: 2000)

Hüsniye Aydın (Ev kadını, Kartal köyünden, 65 yaşında, der. yılı: 1999)

Samiye Aras (Ev kadını, Ekmekçi köyünden, 73 yaşında, der. yılı: 1999)

Fikret Ata (Ev kadını, Zeybeğin köyünden, 63 yaşında, der. yılı: 2000)

Muhittin Ata (Serbest meslek, Zeybeğin köyünden, 71 yaşında, der. yılı:1999)

Ahmet Ata (Çiftçi, Hacmın köyünden, 75 yaşında, der. yılı:1990)

Fatma Yuvarlak (Ev kadını, Yuvarlak köyünden, öl.1987., der. yılı:1985)

SUMMURY

Abana which has a population of about 4000 is a small town in Kastamonu. It is near the Black Sea. Owing to hard life condition, the great majority of people migrates to Istanbul or Ankara. In this, the folk culture became likely to forget.

This paper deals with the think of folk culture in Abana; customary rituals associated with tradational or modern Abana homes; family and some marriage customs, basic characteristic of weddings and bayrams, festivals; folk medicine and certain metods used in treatment; folk beliefs; folk cooking; instruments of kitchen and farm, tradational women costumes;animal's illness and certain metods used in treatment; home buildings, hunting...

¹⁰ Aynı başlıkları değişik kişilerden dinleyip hepsini bir araya getirdiğimiz için başlıklara göre ayrı ayrı kaynak kişi adları vermedik.

