



T.C.
SİNOP ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ÇORUM İLİ ARPAÖZ KÖYÜNDE KIRSAL TARIMIN GELENEKSEL HALK
BİLGİSİ ÜZERİNDEN İNCELENMESİ

YAZAR
ŞEYMANUR YAMAN

DANIŞMAN
PROF. DR. SONGÜL ÇEK

T.C.
SİNOP ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI



ÇORUM İLİ ARPAÖZ KÖYÜNDE KIRSAL TARIMIN
GELENEKSEL HALK BİLGİSİ ÜZERİNDEN İNCELENMESİ

ŞEYMANUR YAMAN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

DANIŞMAN
PROF. DR. SONGÜL ÇEK

SİNOP-2025

TEZ KABUL

Şeymanur YAMAN tarafından hazırlanan “**ÇORUM İLİ ARPAÖZ KÖYÜNDE KIRSAL TARIMIN GELENEKSEL HALK BİLGİSİ ÜZERİNDEN İNCELENMESİ**” başlıklı bu çalışma, **25.12.2025** tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak, jürimiz tarafından oybirliği ile **YÜKSEK LİSANS** tezi olarak kabul edilmiştir.

Üye (Başkan)	Prof. Dr. Cafer ÖZDEMİR Ondokuz Mayıs Üniversitesi/Eğitim Fakültesi	İmza
Üye (Danışman)	Prof. Dr. Songül ÇEK Sinop Üniversitesi/Fen Edebiyat Fakültesi	İmza
Üye	Doç. Dr. Tuğrul BALABAN Sinop Üniversitesi/Fen Edebiyat Fakültesi	İmza

Enstitü Müdürü	Prof. Dr. Onur ŞAHİN	İmza
----------------	----------------------	------

ETİK BEYANI

Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmasında yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Şeymanur YAMAN

ÖZET
YÜKSEK LİSANS TEZİ

**ÇORUM İLİ ARPAÖZ KÖYÜNDE KIRSAL TARIMIN GELENEKSEL HALK
BİLGİSİ ÜZERİNDEN İNCELENMESİ**

ŞEYMANUR YAMAN
SİNOP ÜNİVERSİTESİ LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI
DANIŞMAN: PROF. DR. SONGÜL ÇEK

“Çorum İli Arpaöz Köyünde Kırsal Tarımın Geleneksel Halk Bilgisi Üzerinden İncelenmesi” adlı çalışmanın konusu, tarımın ve toprağın işleniş aşamasında karşımıza çıkan geleneksel yöntemlerin belirlenmesi ve bu yöntemlerin halk bilimsel olarak değerlendirilmesidir. Çalışmanın amacı, Çorum İli Arpaöz köyünde kültür-çevre ilişkisiyle oluşan geleneksel ekolojik bilginin ne olduğu, nasıl yaşatıldığı ve gelecek nesillere aktarılacak bilginin kültürel unsurlarının nasıl yansıtıldığını ortaya koymaktır. Çorum merkeze bağlı Arpaöz köyü dışarıya fazla göç verdiği için kültürel unsurların çoğu kaybolmak üzeredir. Küresel kapitalizmin kentler ve kırsal yerleşimler üzerindeki olumsuz etkisiyle geleneksel kültürün ve doğal kaynakların varlığı tehlike altına girmiştir. Bu yüzden geleneksel bilgi ve ekolojik çevre bilgisi üzerine yaşayan unsurların ortaya çıkarılması gerekli görülmüştür. Çalışmada öncelikle geleneksel ekoloji kavramına dair bilgiler verilip daha sonra araştırma sahası tanıtilerek ele alınan konunun kapsamı belirlenmiştir. Çalışmada saha araştırması yöntemlerinden görüşme ve gözlem yöntemleri kullanılarak veriler elde edilmiştir. Bölgede sürekli yaşayan hane sayısının 30 olduğu bunlardan 15 hanenin hâlihazırda tarımla uğraştığı tespit edilmiştir. Bu 15 haneden ise toprağı işleyen, ürünü elde ederek kullanıma sunan ve nesiller boyu aktarılan geleneksel bilgi derlenmiş uygulama alanları hakkında bilgi toplanmıştır. Unutulmuş ya da icrası olmayan kültürel unsurların hem eski hem de şu anki halleri derlenerek eski ve yeni arasındaki farklara değinilmiştir. Böylelikle bölge halkının ortaya koyduğu, insan sağlığını ve ekolojik dengeyi destekleyici bilgi birikiminden yararlanma imkânı ortaya konmuştur.

ANAHTAR KELİMELEER: Çorum; Geleneksel Ekolojik Bilgi; Tarım.

Aralık 2025, 225 Sayfa

ABSTRACT

MSC THESIS

AN EXAMINATION OF RURAL AGRICULTURE THROUGH TRADITIONAL FOLK KNOWLEDGE IN ARPAÖZ VILLAGE OF ÇORUM PROVINCE

ŞEYMANUR YAMAN

SINOP UNIVERSITY INSTITUTE OF GRADUATE PROGRAMS

DEPARMENT OF TURKISH LANGUAGE AND LITERATURE

SUPERVISOR: PROF. DR. SONGÜL ÇEK

This study, titled “An Examination of Rural Agriculture Through Traditional Folk Knowledge in Arpaöz Village of Çorum Province,” focuses on identifying the traditional methods employed in agricultural and soil-processing practices and evaluating these methods from a folkloric perspective. The aim of the research is to determine the nature of the traditional ecological knowledge formed through the culture–environment relationship in Arpaöz Village, to reveal how this knowledge is maintained, and to examine how cultural elements are reflected during its transmission to future generations. Arpaöz Village, located in the central district of Çorum, has experienced significant out-migration, leading to the gradual disappearance of many cultural elements. The adverse effects of global capitalism on both urban and rural settlements have placed traditional culture and natural resources under threat. For this reason, documenting the surviving aspects of traditional knowledge and ecological practices in the village has been considered essential. The study first presents the conceptual framework of traditional ecology and then introduces the research area to define the scope of the investigation. Data were collected through fieldwork using interview and observation techniques. It was determined that 15 households reside permanently in the village, 15 of which are still engaged in agriculture. Traditional knowledge practices related to soil cultivation, product processing, and intergenerational transmission were compiled from these households, and detailed information regarding their applications was gathered. Furthermore, both past and present states of cultural practices that have been forgotten or are no longer widely performed were documented to highlight the differences between older and contemporary forms. In doing so, the study reveals the potential contributions of the region’s traditional knowledge to human well-being and ecological balance.

KEYWORDS: Çorum; Traditional Ecological Knowledge; Agriculture.

December 2025, 225 Page

TEŞEKKÜR

“Çorum İli Arpaöz Köyünde Kırsal Tarımın Geleneksel Halk Bilgisi Üzerinden İncelenmesi” adlı çalışmada akademik bilgi ve tecrübesi ile beni her an yönlendiren, desteğini esirgemeyen ve her davranışı ile örnek olan saygıdeğer danışmanım, Prof. Dr. Songül ÇEK’e araştırma sürecimde bana her zaman destek olan aileme teşekkürü bir borç bilirim.

Şeymanur YAMAN

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
TEZ KABUL.....	ii
ETİK BEYANI.....	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER.....	vii
KISALTMALAR DİZİNİ.....	xvii
1. GİRİŞ	1
1.1.Araştırmanın Amacı ve Sınırlılıkları.....	3
1.2.Araştırmanın Yöntemi.....	4
1.3.Verilerin Analizi	5
1.4. İlgili Çalışmalar ve Literatür Değerlendirilmesi	5
2. GELENEKSEL EKOLOJİK BİLGİ.....	11
2.1. Çorum İlinin Tarihçesi	15
2.2. Çorum Adının Tarihi.....	16
2.3. Coğrafi Konumu ve İklimi.....	18
2.3.2. Çorum ilinde bulunan vadiler	20
2.3.3. Çorum ilinde bulunan akarsular	20
2.4. Çorum'un Nüfusu ve Sosyo-Ekonomik Durumu.....	21
2.4.1. Tarım	23
2.4.2. Hayvancılık.....	24
2.5. Antik Çağdan Yansıyan Ekolojik Bilgi Birikiminin Günümüze Yansımaları.....	25
2.5.1. Alacahöyük (Alaca).....	26
2.5.2. Hattuşa (Boğazköy).....	28
2.5.3. Şapinuva (Ortaköy)	30
2.5.4. Kargı Yaylası ve Abdullah Yaylası.....	31
2.5.5. Bakırcılık	33
2.5.6. Dericilik	34
2.5.7. Sepetçilik	35
2.5.8. İsmet Eker Kırsal Yaşam ve Tarım Müzesi	36
3. ÇORUM İLİNDE TOPRAK TİPİ VE GELENEKTEN AKTARILAN BİTKİ BİLGİSİ	39
3.1. Arpaöz Köyünün İsminin Kökeni	42
3.2. Köyün Nüfusu ve Arazi Varlığı	43

3.3. Yörede Yetişen Mahsuller	43
3.3.1. Tarla Bitkileri	44
3.3.1.1.Arpa	45
3.3.1.2.Buğday	47
3.3.1.3.Nohut	50
3.3.1.4.Şeker Pancarı	53
3.3.1.5.Ayçiçeği	54
3.3.1.6. Soğan	56
3.3.2. Bahçe bitkileri	59
3.3.2.1. Üzüm	61
3.3.2.2. Elma	65
3.3.2.3. Bamyas	67
3.3.2.4. Biber	68
3.3.2.5. Ceviz	70
3.3.2.6. Kabak	72
3.3.2.7. Salatalık- Acur	73
3.3.2.8. Patlıcan	76
3.3.2.10. Fasulye	78
3.3.3. Yabani Bitkiler	81
3.3.3.1. Madımak (Pancar)	83
3.3.3.2. Tekircen / Tekercan	84
3.3.3.3. Sirken (Yabani ıspanak)	85
3.3.3.4. Isırgan	86
3.3.3.5. Hardal	87
3.3.3.7. Semizotu (Soğukluk- Pirpirim)	88
3.3.3.8. Livik	89
3.3.3.9. Efelik (Evelik)	90
3.3.3.10. Dikencil	91
3.3.3.11. Kuşkuş /Kuş ekmeği	92
3.3.3.12. Söbelen Mantarı (Kuzu Göbeği)	92

3.3.3.13. Kuşburnu.....	93
3.3.3.14. Zuval (Kızılcık).....	94
3.3.3.15. Ahlat (Yaban Armudu).....	94
3.3.3.16. Çördük.....	95
3.3.3.17. Alıç.....	95
3.3.3.18. Acık /Acuk.....	96
3.3.3.19. Yonuz Eriği (Dağ eriği).....	97
4. GELENEKSEL TARIM ALETLERİ VE TARIMSAL TERİMLER.....	100
4.1. Tarla Aletleri.....	101
4.1.1. Saban.....	102
4.1.2. Pulluk.....	103
4.1.3. Kazayağı.....	104
4.1.4. Merdane.....	105
4.1.5. Mimzer (Mibzer).....	105
4.2. Hasat ve Harman Aletleri.....	106
4.2.1. Tırpan.....	106
4.2.2. Orak.....	107
4.2.3. Dirgen.....	108
4.2.3.Düven.....	108
4.2.4. Kalbur/ Gözer/ Elek.....	109
4.2.5. Anadut.....	110
4.2.6. Patoz.....	112
4.2.7. Arsana.....	113
4.2.8. Bulgur Taşı/ El taşı.....	113
4.2.9. Sıyrgı.....	114
4.2.10. Şınavut.....	114
4.2.11. Aklağ (Hakla).....	115
4.3. Bahçe Aletleri.....	116
4.3.1. Çapa.....	117
4.3.2. Kazma.....	118
4.3.3. Tırmık.....	118
4.3.4. Gever.....	119
4.3.5. Arık/ Hendek.....	119
4.3.6. Keser.....	119
4.3.7. Çubuk.....	119

4.3.8. Bağ Makası	119
4.4. Arpaöz Köyünde Tarımsal Terminoloji ve Halk Bilgisi	120
5. TOPRAK VE BİTKİ BİLGİSİYLE ŞEKİLLENEN GELENEKSEL KÜLTÜR.....	121
5.1. Halk Mimarisi	122
5.1.1. Köy Odası	123
5.1.2. Hayat	123
5.1.3. Aralık.....	123
5.1.4. Aşevi.....	123
5.1.5. Tükkanevi /Mahsen	123
5.1.6. Ekmek evi/ Direnlik	123
5.1.7. Tandırlık	123
5.1.8. Ahrı/ Dam	124
5.1.9. Dambaşılı Ev.....	125
5.1.10. Kelik	125
5.2. Halk Meteorolojisi ve Halk Takvimi.....	126
5.2.1. Yerel Gözlemler ve Adlandırmalar	127
5.2.1.1. Ebem Bulguru (Dolu)	127
5.2.1.2. Mürdümük (İri dolu).....	127
5.2.2. Bitkilerin durumuna göre hava tahminleri	127
5.2.2.1. Kuşburnu.....	128
5.2.2.2. Ayva	128
5.2.2.3. Meşe Palamudu	128
5.2.2.4. Erik	128
5.3. Halk Mutfağı.....	128
5.3.1. Aşlar/ Yemekler	129
5.3.1.1. Çatal aş	129
5.3.1.2. Bulgur aş	130
5.3.1.3. Toyğa aş (Yarma aş).....	130
5.3.1.4. Helle	130
5.3.1.5. Düğöl Çorbası	130
5.3.1.6. Bulgur köftesi (Ekşi Köfte).....	131
5.3.1.7. Çorum Mantısı	131
5.3.1.8. Gök Domates.....	131

5.3.1.9. Hingel- Hingal.....	132
5.3.2. Tatlılar	133
5.3.2.1. Pelte	134
5.3.2.2. Un pastası (Hamur pastası)	134
5.3.2.3. Karaçav (Karaçul) Helvası.....	134
5.3.2.4. Hasıda	135
5.3.3. Kışlık Yiyecek Hazırlığı.....	136
5.3.3.1.Yufka ekmek	136
5.3.3.2. Meyve kurusu.....	137
5.3.3.3. Sebze saklama yöntemleri.....	138
5.3.3.4. Çökelik- Çökelek.....	139
5.3.3.5. Tarhana	139
5.3.3.6. Pekmez.....	140
5.3.3.7. Bulgur/ Yarma Hazırlığı	141
5.3.3.8. Turşu.....	141
5.4. Halk Hekimliği	143
5.4.1. Bitkisel Tedavi Yöntemleri.....	144
5.4.1.1.Soğan	144
5.4.1.2.İğde.....	145
5.4.1.3.Zuval/ Zoval	145
5.4.1.4.Yavşan Otu	145
5.4.1.5.Ayva Yaprağı	146
5.4.1.6.Kırkkilit Otu.....	147
5.4.1.7.Ebegümeci / Ebekömeçi	147
5.4.1.8.İsırgan	147
5.4.1.9.Sarımsak	148
5.4.1.10.Yılan üzümü	148
5.4.1.11.Patlak	149
5.4.2. Tahılla Yapılan Tedavi Yöntemleri.....	150
5.4.2.1. Buğday.....	150

5.4.2.2. Arpa.....	151
5.4.2.3. Bulgur	151
5.4.3.4. Yufka ekmek	152
5.5. Halk İnançları	152
5.5.1.Toprak ile İlgili Halk İnançları	153
5.5.2. Bitkilerle İlgili Halk İnançları.....	153
5.5.2.1.Soğan	153
5.5.2.2.Kuşburnu.....	154
5.5.2.3.Arpa.....	155
5.5.3. Diğer Halk İnançları	155
5.6. Geleneksel Kutlama ve Bereket Törenleri.....	156
5.6.1.Yağmur Duası	156
5.6.2.Çiğdem Gezmesi	158
5.6.3. Tortu (Kış Yarısı)	158
5.6.3.1.Tortuda Oynanan Oyunlar	160
5.6.3.1.1.Tarla Bölme Oyunu	160
5.6.3.1.2.Yüzük Oyunu	161
5.6.3.1.3.Nohut Satma Oyunu	161
5.6.3.1.4.Çamaşır Yıkama Oyunu.....	161
5.7. Geleneksel Giyim-Kuşam.....	162
5.7.1.Erkek giyimi	163
5.7.1.1.Göynek	163
5.7.1.2.Delme	163
5.7.1.3.Cepken.....	163
5.7.1.3.Tuman/ Tumman	163
5.7.2. Kadın giyimi	163
5.7.2.1.Mandık (şalvar)	164
5.7.2.2.Kuşak.....	164
5.7.2.3.Yelek	164
5.7.2.4.Yazma.....	164
5.8. Ekolojik Bağlamda Halk Edebiyatı Unsurları	166

5.8.1. Türkü	167
5.8.2.Halk Şiiri	170
5.8.3. Mânî	174
5.8.3.1. Seveda Manileri	174
5.8.3.2. Çiğdem Mânisi	176
5.8.3.3. Bağ ve Bahçelerde Söylenen Maniler.....	177
5.8.4. Bilmece.....	178
5.8.4. Efsane	182
5.8.5. Masal	188
6. SONUÇ VE ÖNERİLER.....	196
KAYNAKLAR.....	199
ÖZGEÇMİŞ.....	207

ŞEKİLLER DİZİNİ

	Sayfa
Şekil 2.1. Çorum İlinin Konumu	18
Şekil 2.2. Çorum İlinin İlçeleri	19
Şekil 2.3. TUIK Çorum Eğitim Verileri.....	19
Şekil 2.4. TUIK İller Arası Göç Verileri.....	20
Şekil 2.5. Gölpınar Hitit Barajı.....	27
Şekil 2.6. Yazılıkaya Açık Hava Tapınağı	29
Şekil 2.7. İncesu Kanyonu.....	30
Şekil 2.8. Kargı Yaylası	32
Şekil 2.9. Dikiciler Arastası.....	35
Şekil 2.10. İsmet Eker Kırsal Yaşam ve Tarım Müzesi	37
Şekil 3.1. Çeltik (Pirinç) Tarlaları.....	44
Şekil 3.2. Tarla Temizliği.....	45
Şekil 3.3. Geleneksel Yöntemle Ekim	51
Şekil 3.4. Geleneksel Yöntemle Ayçiçeği Koruması	55
Şekil 3.5. Tohumluk Soğan Bağları	58
Şekil 3.6. Kurumaya Bırakılan Soğan Tohumları.....	58
Şekil 3.7. Yerel Tohum Türleri.....	60
Şekil 3.8. Bahçe Yeri Hazırlığı.....	61
Şekil 3.9. İvriz Kaya Kabartmaları	61
Şekil 3.10. Üzüm Asmasının Dibine Uygulanan Çay Posası	62
Şekil 3.11. Üzüm Bağındaki Arı Kovucu.....	63
Şekil 3.12. Asma Yaprığı Hasadı.....	64
Şekil 3.13. Elma Ağacı.....	65
Şekil 3.14. Elma Hasadı	66
Şekil 3.15. Bamya Hasadı	68
Şekil 3.16. Yörede Yetişen Farklı Biber Türleri.....	69
Şekil 3.17. Geleneksel Yöntemle Ceviz Budaması.....	70
Şekil 3.18. Ceviz Ağaçlarına Kireç Uygulaması	71
Şekil 3.19. Kabak Kemane	72
Şekil 3.20. Tavuk Gübresi.....	74
Şekil 3.21. Acur ve Salatalık	75
Şekil 3.22. Geleneksel Yöntemle Turşu Yapımı	76
Şekil 3.23. Kışlık Sebzelerin Haşlanarak Saklanması.....	80
Şekil 3.24. Doğadan Yabani Ot Toplama Uygulaması	82
Şekil 3.25. Madımak (Pancar)	83

Şekil 3.26. Tekircen- Tekercan.....	85
Şekil 3.27. Sirken Otu	86
Şekil 3.28. Isırgan Otu	87
Şekil 3.29. Hardal Otu.....	87
Şekil 3.30. Yemlik Otu.....	88
Şekil 3.31. Semizotu (Soğukluk- Pirpirim)	89
Şekil 3.32. Livik Otu.....	90
Şekil 3.33. Efelik Otu.....	90
Şekil 3.34. Efelik Sarması	91
Şekil 3.35. Dikencil Otu.....	91
Şekil 3.36. Kuşkuş Otu.....	92
Şekil 3.37. Söbelen Mantarı	93
Şekil 3.38. Kuşburnu Bitkisi	93
Şekil 3.39. Ham ve Olgunlaşmış Acuk/ Acık.....	97
Şekil 3.40. Dağ Eriği (Yonuz Eriği)	97
Şekil 4.1. Saban- Çorum Şehir Müzesi	102
Şekil 4.2. Pulluk.....	104
Şekil 4.3. Kazayağı	105
Şekil 4.4. Tırpan- Anadut- Dirgen- Orak (Şehir Müzesi)	107
Şekil 4.5. Düven	108
Şekil 4.6. Kalbur- Gözer- Elek	110
Şekil 4.7. Anadut	111
Şekil 4.8. Patoz	112
Şekil 4.9. Bulgur Taşı- El Taşı (Şehir Müzesi).....	114
Şekil 4.10. Şınavut	115
Şekil 4.11. Aklağ	116
Şekil 4.12. Çapa.....	117
Şekil 4.13. Tırmık	118
Şekil 5.1. Geleneksel Köy Evi Örneği	122
Şekil 5.2. Geleneksel Köy Odası Örneği (Şehir Müzesi)	124
Şekil 5.3. Geleneksel Köy Mutfağı (Şehir Müzesi)	124
Şekil 5.4. Kelik	125
Şekil 5.5. Gök Domates Yemeği	132
Şekil 5.6. Hingel- Hingal.....	132
Şekil 5.7. Hasıda	135
Şekil 5.8. Yufka Ekmek Yapımı (Şehir Müzesi)	137

Şekil 5.9. Geleneksel Yöntemler Sebze Kuruşu Hazırlığı	138
Şekil 5.10. Yavşan Otu.....	146
Şekil 5.11. Yılan Üzüümü	149
Şekil 5.12. Patlak Otu	150
Şekil 5.13. Kuşburnu Çalıısı.....	154
Şekil 5.14. Kaplumbağa Kabuğu Uygulaması.....	156
Şekil 5.15. Yağmur Duası	157
Şekil 5.16. Tortu Gezmesi (Sefa Türk Arşivi).....	159
Şekil 5.17. Tortu Eğlencesi (Sefa Türk Arşivi)	161
Şekil 5.18. Geleneksel Çorum Giysileri (Şehir Müzesi)	163
Şekil 5.19. Fitoz Örneği	164
Şekil 5.20. Yaşmak Örneği.....	165
Şekil 5.21. Gelin Yaşmağı Örneği	165
Şekil 5.22. Gelin Kayası.....	187

KISALTMALAR DİZİNİ

GEB: Geleneksel Ekolojik Bilgi

UNESCO: Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü

TUIK: Türkiye İstatistik Kurumu Başkanlığı

KK: Kaynak Kişi

ÇED: Çevre Durum Raporu

DLT: Dîvânu Lûgati't-Türk

Bkz: Bakınız

vb: ve benzeri

1. GİRİŞ

İnsanoğlu ilk zamanlardan itibaren gerek barınma gerekse yeme-içme faaliyetleri için her zaman doğadan yararlanmış, elde ettiği kaynakları ise doğanın sınırlarını gözeterek ve sürekliliğini sağlayarak kullanmıştır. İnsanlar, ilk zamanlarda avlanarak ve yabani meyveleri toplayarak besinlerini elde etmişlerdir. Paleolitik Çağ'da ise geliştirilen yeni aletler önceki örneklerle göre daha kullanışlı hale getirilmiştir. Ayrıca toplayıcılıktan elde edilen bitkisel ürünlerin biçilebilmesi için kullanılan mikrolit tipi aletlerin, Üst Paleolitik dönemden itibaren kullanıldığı ve Epipaleolitik dönemde sıkça karşımıza çıktığı tespit edilmektedir (Aytan, 2021, s.985).

Neolitik Çağda tarımın başlamasıyla, tüketici toplum modelinden üretici toplum yapısına geçişin ilk adım atılmıştır. Bu çağda insanlar, tarlalarına ettikleri ürünleri hayvanlardan ve düşmanlarından korumak amacıyla kenarlarına küçük kulübeler kurmuşlardır (Yıldırım, 2023, s.5). Tarım Devrimi olarak adlandırılan bu gelişmeyle, çevresindeki hayvanları ehlileştirip bitkiler yetiştirmeye başlamışlardır. Artan nüfus ve ortaya çıkan yiyecek sıkıntısı nedeniyle, doğa olaylarını gözlemleyerek mahsul yetiştirme çabalarının yerini, verimi artırmak amacıyla insan sağlığına ve toprağa zarar verebilecek yöntemler almıştır.

Tarımsal faaliyetlerde bilinçsizlik ve verim odaklı uygulamalar, sulama, gübreleme ve toprak işleme gibi alanlarda sorunlara yol açmakta bu da arazileri verimsiz hale getirmesine neden olmaktadır. Bu olumsuzluklar geçmişte topraktan sağlayanların, yaşamını zorlaştırırken gıda güvenliğini riske atarak toplumun sağlığını da tehdit etmektedir. Dünya Tarım Örgütü, gıda güvenliğini, tüm insanların aktif ve sağlıklı bir yaşam sürdürebilmesi için sağlıklı ve güvenilir gıdaya fiziksel ve ekonomik olarak erişim olarak tanımlamaktadır (Akalin, 2014, s.353).

Doğada ortaya çıkan bu sorunlar yalnızca çevreyi değil, insanın kültürel yapısını da etkilemeye başlamıştır. İnsanlar, geçmişte doğa olaylarını anlamlandırmak ve onun sonsuz gücünden korunmak amacıyla çeşitli sığınma davranışları geliştirmiştir. Yaşam biçimleri, doğayla kurdukları etkileşimle şekillenip kültürün maddi ve manevi tüm unsurlarını etkilemiştir. Özellikle kırsal kesimde yaşayanların hayatında doğa ile ilgili hangi ürünün ne zaman ekileceğine, hasat edileceğine, bitkilerin hangi hastalıkta kullanılacağına dair bilgiler kuşaktan kuşağa aktarılmıştır. Bu süreçte doğaya kutsallık atfedilmiş ve sembolik anlamlar yüklenmeye başlanmıştır. Dağlar efsaneleşmiş, ağaçlar dile gelmiş, suya dertler anlatılmış ve rüzgârdan haber gönderilmiştir.

İnsan, doğayla kurduğu bu iletişim sayesinde hem ahlaki değerlerini hem de deneyimlerini geleceğe aktarır. “İnsanın doğayla olan iletişiminin sorunsuz bir şekilde sürdürülebilmesi için, birlikte yaşama kültürünün toplumsal temellere (insan-insan ilişkisi) oturtulmasından ziyade, insan-doğa temelli olarak yeniden inşa edilmesi bir gereklilik olarak öne sürülmektedir” (İlboğa ve Aygöl, 2015, s.65).

Bu etkileşim sayesinde elde ettiğimiz ekolojik bilgileri bilerek ya da bilmeyerek kullanırız, çünkü hayatın her evresinde doğa ve doğaya ait unsurlar ön plandadır. İnsan, doğayı işler ve kullanır ancak dengeyi bozmaktan kaçınır. Kültürel birikim ve deneyimler, güvenilir ve sürdürülebilir tarımın en iyi biçiminin geleneksel yöntemler olduğunu ortaya koymuştur. İçinde bulunulan çevrenin ekolojik sistemine uyum sağlamak, bu sistemin sınırlarını ve bütünlüğünü korumak ayrıca en uygun çözümün doğada bulunduğu düşüncesi günümüzde önem kazanmıştır. Toprağın işlenmesinde uygulanan yöntemlerin içerdiği bilgi birikimi, bugün giderek unutulmaya yüz tutmuştur. Ancak modern dünyanın temel gereksinimleri geleneksel bilgiye dayalı olarak karşılanmaktadır. Toprağın cinsi, yapısı, ekim ve dikim zamanları ile hasat yöntemlerine dair bilgiler yalnızca ürün elde etmeyi değil, aynı zamanda hayatın her safhasını biçimlendirmiştir. Bu bilgi birikimi, halk mutfağından giyim-kuşama, barınmadan eğlenceye, oyunlardan ritüel inançlara ve alet yapımına kadar pek çok alanı da biçimlendirmiştir. Arpaöz köyünde tarıma dayalı yaşam biçimi bahsi geçen unsurların biçimlenmesinde zemin oluşturmuştur. Bölge halkı, toprağı, dağları, ağaçları ve rüzgârı tanıyarak yaşamını doğanın özelliklerine göre şekillendirmiştir. Doğaya zarar vermeden, onun kendini yenilemesine fırsat tanımış ve bu döngüden bilinçli bir şekilde faydalanmıştır.

Bu çalışma, giriş ve sonuç bölümlerine ek olarak üç ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde, geleneksel ekolojik bilgi kavramı tanımlanmış ve temel özellikleri ele alınmıştır. Aynı zaman bu bölümde, çalışmanın araştırma sahası olan Çorum iliyle ilgili genel bilgiler sunulmuştur. Özellikle bölgenin tarihi ve coğrafi yapısına dair ayrıntılar vurgulanmış, tarımsal bilginin kökenleri tarihsel bağlamda incelenerek coğrafyanın kendine özgü yapısıyla bölge halkının yaşamı arasında bağlantılar kurulmuştur. İkinci bölümde, çalışmanın odak noktasını oluşturan Arpaöz köyündeki tarıma dayalı kültürel ve geleneksel unsurlar ele alınmıştır. Bu kapsamda geleneksel tarımda kullanılan araç-gereçler, doğadan edinilen bilgi ve deneyimler, halk hekimliği, insan ile çevresi arasındaki uyumu yansıtan geleneksel mimari, doğa olaylarına yüklenen anlamlar ve

bunlarla ilişkili halk inanışları ile mutfak kültürü gibi başlıklara yer verilmiştir. Ayrıca nesilden nesile aktarılan değerler, inançlar ve gelenekler halk edebiyatı çatısı altında toplanarak, geleneksel tarımın yaşamın her aşamasındaki etkisine dikkat çekilmiştir.

1.1. Araştırmanın Amacı ve Sınırlılıkları

“Çorum İli Arpaöz Köyünde Kırsal Tarımın Geleneksel Halk Bilgisi Üzerinden İncelenmesi” başlıklı bu çalışma, Çorum ili Arpaöz köyü ile sınırlıdır. Çalışmada, tarım ve toprağın işlenişinde kullanılan yöntemler ile bu yöntemlerin geleneksel ekolojik halk çerçevesinde değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Hititler, Frigler, Roma ve Osmanlı Devleti gibi birçok uygarlığa ev sahipliği yapan Çorum, her dönemde tarım alanında öne çıkmıştır. Çorum iline bağlı Arpaöz köyü hem toprağının verimliliği hem de tarım ürünlerinin çeşitliliğiyle bilinmektedir.

Yüzyıllar içinde gelişen ekonomik ve kültürel ilişkiler, bölge halkının topraktan uzaklaşmasına ve tarımsal alanların tahrip edilmesine yol açmıştır. Bu durum hem kültürel miras açısından hem de ekonomik zenginlik açısından bölgede önemli bir güç kaybına yol açmaktadır. Halk kültürünün şekillenmesinde, toprağın işlenmesi ve bu topraktan elde edilen ürünlerin kullanılması, geniş bir bilgi birikimi ve uygulama alanı meydana getirmiştir. İnsan-çevre ilişkisi, ilk olarak ‘çevresel determinizm’ bağlamında ele alınmıştır. Bu kavram, çevrenin özellikle de yer şekilleri ve iklim gibi fiziksel faktörlerin, insan kültürünün ve toplumsal gelişmenin modellerini belirlediği inancına dayanmaktadır (Yolcu, 2022, s.3). Çevresel determinizmin eleştirilmesiyle yeni bir çevre anlayışı aranmış ve ‘kültürel ekoloji’ ortaya çıkmıştır. Kültürel ekolojinin kurucusu olarak kabul edilen Julia Steward, fiziksel koşullar altında insanın bulunduğu çevreye nasıl adapte olduğunu araştırmıştır. Yaptığı çalışmalar sonucunda ise ‘Çok Hatlı Evrim Kuramını’ geliştirmiştir (Arı, 2017, s.11).

Geleneksel Ekolojik Bilgi (GEB), insanın yaşadığı çevreye uyum sağlarken elde ettiği bilgi birikimidir. Terimsel olarak, “Geleneksel Ekolojik Bilgi (GEB) insanların çevre ile ilişkisiyle bağlantılı, kuşaktan kuşağa aktarılan kümülatif bilgi, inanç ve uygulamalar olarak tanımlanabilir. Burada asıl olan topluluk içinde bilgi aktarımının sürekliliğidir” (Yolcu ve Aça, 2019, s.863). Tabiatın belirlediği kuralların dışına çıkmaksızın gelişen bilgi, ekolojik çevreye uyumlu, üretim, tüketim ilişkilerinin ve tahribattan uzak yalnızca insan ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik kültürel bir doku yaratmıştır. Bu dokunun halen yaşatıldığı yerlerden biri olan köyler, sürdürülebilir yaşam modelini temsil etmektedir. Bu çerçevede, Arpaöz köyündeki toprağa dayalı yaşam biçiminin şekillendirdiği

geleneksel tarım, mimari, halk hekimliği, halk mutfadı ve tarım- toprakla ilgili halk edebiyatı türleri, geleneksel ekolojik bilgi çerçevesinde ele alınmıştır. Çalışmada amaçlanan, köyde giderek unutulmaya yüz tutan bu bilgilerin tespit edilmesi ve kullanışlılığı ile önemi açısından değerlendirilmesidir.

1.2. Araştırmanın Yöntemi

Çalışma nitel bir araştırma olup, geleneksel halk bilgisi ve ekolojik çevre bilgisi ilişkisi üzerine boylamsal, tanımlayıcı desene sahiptir. Arpaöz köyündeki tarımsal faaliyetlere tarla, bahçe ve ormanda yetişen besin olarak kullanılan bitki türlerine yer verilmiştir. Kırsal yaşamın giyim-kuşam, inançlar, halk mimarisi, halk botanigi ve halk hekimliği gibi çeşitli konulara dair geleneksel bilgileri, saha çalışması sırasında görüşme yöntemiyle derlenmiştir. Çalışma kapsamında, yarı yapılandırılmış görüşme soruları kullanarak kaynak kişilerle birebir görüşmeler yapılmıştır. Araştırmacının bu iş için seçilen kaynak kişilerle, daha önce hazırladığı konularda sorularıyla formel bir biçimde ya da sohbet havasında sorması ve cevap almasıdır (Örnek, 2016, s.79).

Araştırma sahası olarak belirlenen Arpaöz köyünde, köy muhtarı rehberliğinde seçilen kişilerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların seçiminde uzun yıllar köyde yaşamış, geleneksel tarım yöntemlerini bilen ve faaliyet göstermiş kişiler tercih edilmiştir. Toplamda 22 kişiyle yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler, belli dönemlerde bölgeye gidilerek doğal ortamlarda (bağ, bahçe, tarla) gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların izniyle video ve ses kayıtları alınmış bazı durumlarda ise fotoğraf çekimi yapılmıştır.

Bu doğrultuda araştırmanın soruları şunlardır:

1.Çorum ili Arpaöz köyünde tarımsal verimliliği artırmak amacıyla kullanılan geleneksel yöntemler nelerdir? Bu soruya yanıt ararken, tarlaların dinlendirilmesi, birbirini tamamlayacak ürünler ekilmesi gibi uygulamalar ve bunların ekoloji ile ilişkisi değerlendirilecektir.

2.Unutulmaya yüz tutmuş geleneksel ekolojik bilgi bağlamında, geçmişte halk kültürü içinde yer alan beslenme biçimleri günümüzde nasıl değerlendirilmektedir? Özellikle doğadan toplanan yabani otlar, mantarlar ve diğer bitkilerle ilgili uygulamalar, sağaltma yöntemleri ve doğaya dönük şifacılık pratikleri incelenecektir.

3.Geleneksel ekolojik bilgi, köy halkının yaşamında ekonomik kazanç sağlayan bir unsur olarak nasıl işlev görmektedir? Bu kapsamda, köy halkının doğadan topladığı çeşitli bitki,

mantar ve meyveleri pazarlarda satarak geçim sağlaması örnek olarak ele alınacak ekolojik bilginin toplumsal ve ekonomik işlevi değerlendirilecektir.

4. Tarım alanındaki bilinçsiz uygulamaların yol açtığı sorunlar karşısında geleneksel ekolojik bilgi nasıl bir çözüm yolu sunmaktadır? Bu soruya yanıt olarak, doğal yöntemlerin (örneğin, ilaçsız böcek kovma teknikleri, tohumların güneş ışığından korunarak saklanması) sürdürülebilir tarım açısından önemi tartışılacaktır.

1.3. Verilerin Analizi

Çalışma süresince elde edilen kayıtlar deşifre edilerek metne dönüştürülmüş, ardından çalışmanın ilgili kısımlarında kullanılmıştır. Kayıt altına alınan verilerin doğruluğu, diğer kaynak kişilerden alınan bilgiler doğrultusunda değerlendirilmiştir. Kayıtlar ve fotoğraflar konuyla ilişkili olarak yorumlanmış ve çalışmayı desteklemek üzere metne dahil edilmiştir. Köyün geçmişine ait fotoğraflar ise günümüzle karşılaştırma yapmak amacıyla, bölgede yaşayanlardan gönüllülük esasına göre temin edilmiştir. Çalışmada, geçmişte kullanılan geleneksel yöntemler ile günümüzde uygulanan yöntemler karşılaştırılmış ve günümüz koşullarına uygun olanlar değerlendirilmiştir.

1.4. İlgili Çalışmalar ve Literatür Değerlendirilmesi

Bu çalışma, insan-doğa ilişkisi, yerel tarım pratikleri ve halk biliminin birbirleriyle etkileşiminin kültürel boyutlarını ortaya koymak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Literatürde bu alanlarda yapılan çeşitli çalışmalar mevcuttur. Geleneksel ekolojik bilgi kavramını Türkçe literatürde ilk kullananlardan biri olan Fikret Berkes, ‘Sacred Ecology’ adlı eserinde toplulukların doğayla ilişkisini, ekolojik bilgilerini ve bu bilgilerin sürdürülebilirliğini incelemektedir. Fikret Berkes ve Mine Kışlalıoğlu, ekoloji ve çevre konularında kaleme aldıkları yazılarla, ekolojik bakış açısının çevre sorunlarının çözümündeki önemine dikkat çekmişlerdir. Ferhat Büyüksahin, ‘Kültür-Çevre Bağlamında Geleneksel Ekolojik Bilginin Korunmasının Önemi: Sarıkeçili Yörükleri Örneği’ adlı çalışması, geleneksel ekolojik bilgi kavramının anlamını ve kullanım alanlarını açıklamaktadır. Yazar, kültür ve çevre bilgisi bağlamında Sarıkeçili Yörüklerinin yaşam tarzını incelerken, bu tez çalışması ise benzer bilgilerin yerleşik köy hayatında nasıl devam ettirildiğini ele almaktadır.

Bir diğer kaynak ise: Mehmet Ali Yolcu ve Mehmet Aça’nın ‘Geleneksel Ekolojik Bilgi ve Folklor’ adlı makalesidir. Geleneksel ekoloji kavramını açıklarken halkbilimi araştırmalarının temelinde ekolojik bilginin bulunduğunu ve doğa-kültür bağlamına dikkat çekerler.

Halk bilimi disiplini içerisinde çalışmalara bakacak olursak: Mustafa Aça, ‘Denizin Çocukları Giresun ve Trabzon Yöresi Balıkçıların Meslek Folkloru’, ‘Dağların Efendileri Doğu Karadeniz Hayvancılık ve Çoban Kültürü’ isimli kitaplarıyla balıkçılık, hayvancılık gibi mesleklerin altındaki ekolojik bilginin inanç ve uygulamalardaki yansımalarına yer vermiştir.

Mehmet Ali Yolcu, ‘Geleneksel Ekolojik Bilgi Bağlamında Çanakkale Halk Botaniği’ adlı makalesinde ağaçlar, otlar, çiçekler ve mantarlar başlıkları altında yörenin ekolojik bilgileriyle birlikte ekosistemi bozmadan doğayla uyumlu bir tüketim şekline yer vermiştir. TÜBİTAK projesi kapsamında ‘Kaz Dağları ve Geleneksel Ekolojik Bilgi Çalıştayı’ düzenlenmiş ve burada sunulan bildiriler yayımlanarak kitap haline getirilmiştir.

Geleneksel ekolojik bilgi üzerine yapılan çalışmalarında son yıllarda artış gözlemlenmektedir. Bu çalışmalarda yerel halkın doğayla olan ilişkisi, ekolojik bilgilerini ve kültürel pratikleri ele alınmaktadır. Şirin Yılmaz (2019), ‘Geleneksel Ekolojik Bilgi Bağlamında Beypazarı Evleri’ adlı çalışmada, mimari yapının çevre ile uyumlu olduğu, doğal malzeme kullanımı ve yerel tekniklerin ön planda tutulduğu belirtilmiştir. Benzer şekilde Arpaöz köyünde de taş, kerpiç, ağaç gibi doğal malzemeler kullanılırken ekolojik bilginin mimari ile iç içe geçtiği olduğu görülmektedir.

Yiğit Ateşgöl (2021), ‘Geleneksel Ekolojik Bilgi ve Aksu/Sofular Havzası’ adlı yüksek lisans tezinde ekolojik bilginin doğal kaynakların kullanımdaki işlevselliğine değinmektedir.

Hüseyin Karakaya (2022), ‘Geleneksel Ekolojik Bilgi ve Folklor İlişkisi: Afyonkarahisar Örneği’ adlı doktora tezinde geleneksel ekolojik bilginin tanımı üzerinde durduktan sonra ekolojiye bağlı halk bilgisi anlatıları, inançları, mimari gibi araçlarla ekolojik bilginin nasıl aktarıldığını analiz etmiştir.

Soydan Terzi (2022), ‘Bayburt İlinde Geleneksel Ekolojik Bilginin Halkbilimi Açısından İncelenmesi’ adlı yüksek lisans tezinde yerel halkın doğayla ilişkisine bağlı olarak gelişen ekolojik bilgi halk bilimi ürünlerine yansımalarına dikkat çekmiştir.

Ergin Altunsabak (2022), ‘Tarım ve Hayvancılığa Bağlı Geleneksel Bilgi Sistemleri: Kars İli Örneği’ doktora tezi Kars ilindeki tarım ve hayvancılıktaki geleneksel bilginin ekolojik değerlerle ilişkisini ele alırken yerel bilginin sürdürülebilirlik açısından önemine vurgu yapmaktadır.

Elif Gün (2024), ‘Kültürel Ekoloji ve Ekolojik Kültür Üzerine Bir İnceleme’ adlı yüksek lisans tezinde kültürel ekoloji kavramını ele alarak, kültürel yapıdaki yerini değerlendirmiştir. Raziye İÇTEPE Akyol (2025), ‘ Geleneksel Ekolojik Bilgi ve Zeytincilik: Orhanlı Köyü Örneği’ adlı yüksek lisans tezinde Orhanlı köyü örneği üzerinden zeytincilikteki geleneksel ekolojik bilgiyi ele almıştır.

Yabancı kaynaklara baktığımızda: Ernest Callenbach’ın ‘Ekoloji’ adlı kitabı ekolojik farkındalığın artması, sürdürülebilirlik gibi konulara dikkat çekerken, çevresel sorunların insan hayatını ciddi şekilde etkileyeceğini belirtir ve bundan kurtulmak için toplumsal değişimin şart olduğunu belirterek, bilinçlendirmeyi amaçlar.

Eugene P. Odum, organizmaların çevreyle ilişkilerine yer verdiği ‘Ekolojinin Temel İlkeleri’ ekolojik sorunların temelini, insan ve ekosistem etkileşimini açıklayarak ekolojik bilginin gelişimine katkıda bulunur.

Çevre sorunlarının yalnızca biyolojik değil politik, toplumsal ve kültürel boyutlarının olduğu fikri ortaya çıkmıştır. Sığ ekoloji, doğanın korunabilmesi için yalnızca insana hizmet etmesini beklerken, derin ekoloji insanın yalnızca doğanın parçası olduğunu belirtmektedir. Derin ekolojinin öncüsü kabul edilen Arne Naess, bu kavramı 1972 yılında Bükreş’teki ‘Üçüncü Dünyanın Geleceği’ konferansında ‘The Shallow and the Deep, Long-Range Ecology Movement’ makalesini sunarak derin ekoloji ile sığ ekolojinin ayrımını yapmıştır (Kırışik, 2013, s.281). Arne Naess’in derin ekoloji yaklaşımı doğadaki her canlının eşit değerde olduğunu belirtirken insanlığın doğaya üstünlük kurma çabasının ekolojik tahribata yol açtığını gözler önüne sermiştir.

Toplumsal ekolojistlere baktığımızda ise karşımıza üç isim çıkmaktadır. Lewis Mumford, René Dubos ve Murray Bookchin’le ilişkilendirilen bu gelenek, ekolojik insancılık olarak adlandırılmaktadır. Onlara göre insan hayatının merkezi doğaydı fakat deneyimlerimiz ve kültürümüzle doğadan ayrılmaktaydık. Bu tanım, Arpaöz köyünde hâlâ yaşatılan tarıma dayalı uygulamaların kültürel temellerini anlamada önemli bir çerçeve sunmaktadır.

Murray Bookchin, ‘Ekolojik Bir Topluma Doğru’ (1996) adlı kitabında teknolojinin tamamen reddi yerine, onun küçük ölçekli, yerel ve çevre dostu biçimlerde kullanılabileceği fikrini ortaya koyar. Bir diğer eserinde ise çevresel sorunların çözümü için toplumsal dönüşümden geçtiği düşüncesini açıkladığı ‘Toplumsal Ekolojinin Felsefesi: Diyalektik Doğalcılık Üzerine Denemeler’ (1996) eserinde ekolojik sorunların yalnızca çevresel değil, aynı zamanda toplumsal sorunlardan kaynaklı olduğunu ele

alırken doğa ve insan arasındaki uyumsuzluğun sebebi ise eşitsizlikten kaynaklandığını savunmaktadır.

Arun Agrawal (1995), 'Dismantling Divide Between Indigenous and Scientific Knowledge' adlı makalesi yerli bilgi ile bilimsel bilgi arasındaki yapay ayrımı ele almaktadır. Douglas Nakashima ve Marie Roue (2002), 'Indigenous Knowledge, Peoples and Sustainable Practice' başlıklı makale yerel bilginin, sürdürülebilirlik ve biyolojik çeşitliliğin korunmasındaki yeri ve önemini ele almaktadır.

Peter Tompkins ve Christopher Bird 'Bitkilerin Gizli Yaşamı' adlı kitabında kimyasallardan kurtulup aslında yaşan toprağın, bitkinin dilini öğrenip onları dinlemenin yattığını söyler. Birçok örnek vererek Antik Mısır'dan Çin'e birçok uygarlığın bitkilerin canlı ve bilinçli varlıklar olarak görüldüğünü vurgulamışlardır. Yine bu konu hakkında bitki ansiklopedisi oluşturmuş Michael Largo (2021), 'Bitkilerin Gizli Dünyası' adlı kitabında bitkilerin kendilerini koruma yöntemleri, mitlerde ve anlatılardaki önemi, zehirli ve şifalı olanları gibi birçok bitki yönlerini ele almıştır.

Masanobu Fukuoka (2006), 'Ekin Sapı Devrimi: Doğal Tarıma ve Doğal Hayata Giriş' kitabı bilimsel tarımın dayattığı sistemler yerine köylülerin ve doğayla uyumlu yaşayan halkın kadim bilgisine dönmenin faydalarından bahseder. Bir diğer kitabı olan, 'Doğal Tarımın Yolu Felsefesi ve Uygulaması' (2011), da ise kimyasal gübre ve modern tarım tekniklerini eleştirerek doğayla uyumlu, müdahalesiz tarımı savunmaktadır. Tarım, sadece bir üretim değil ayrıca felsefi ve kültürel bir bağ olduğunu savunur.

Çorum ili, yalnızca sosyoekonomik yapısıyla değil, zengin tarihi geçmişiyle de dikkat çekmektedir. Çorum'a dair tarihsel bilgi kaynakları oldukça çeşitli olduğu için dönemsel ayrımlarla bilgiler elde edilmiştir. Bu çalışmada, literatürde Çorum' ilişkin ilk bilgilere Hitit dönemi yazılı belgelerinden ve arkeolojik kazılardan almaktayız. Hitit dönemindeki tarım üzerine yapılan çalışmalardan biri Serkan Demirel ve Uğur Sevim'in (2012), 'Hitit Tarımı Hakkında Bir İnceleme' adlı makalesi Hitit tarımını tarihi, hukuki ve ekonomik yönleriyle ele alırken Hititlerin doğaya uyumlu, toprak ve bitki örtüsünü koruyan tarım anlayışına sahip olduğunu gözler önüne sermektedir. Hayri Ertem (1972) 'Çivi Yazılı Metinlere Göre: Hititlerde Tarla Tarımı' çalışmasında Hititlerin arpa, buğday, susam gibi tahıllar yetiştirdiğini, tarım faaliyetlerini, tarım aletlerini metinlere dayalı bir şekilde yer verir.

Şükrü Ünar (2018) 'Hitit Metinlerinde Geçen Bazı Çiçekler, Otsu Bitkiler ve Kullanım Alanları' adlı makalesi Hitit tabletlerinde geçen bitkilerin adlarını, kullanım alanlarını

inceleyerek bitkisel kaynakların kullanımı ortaya koymaktadır. Hititlerin, toprak ve tarım arazilerinin korunmasında ne kadar hassas olduğuna dikkat çeken Şükrü Ünar (2019) ‘Hitit Kanun Maddelerinde Yer Alan Tarımla İlgili Bazı Suçlar ve Hukuki Uygulamalar’ makalesinde metinlerden yola çıkarak Hitit toplumunun ekolojik dengeyi korumak amacıyla ağır cezalar vererek, ekolojik bilinçlerini göstermektedir.

Osmanlı Arşiv Belgeleri, özellikle Tahrir Defterleri nüfus, yerleşim düzeni ve üretim yapısı hakkında bilgiler içermektedir. 16. Yüzyıla ait Çorum Sancağı Tahrir Defteri, köy isimleri, nüfus sayımları, zirai faaliyetler hakkında detaylı bilgi verir. Ayrıca Evliya Çelebi Seyahatnamesinde de Çorum’a yer verdiği kısımda şehirde tahıl üretimi, cami ve han yapıları hakkında bilgi vermektedir.

Cumhuriyet Dönemindeki bilgilere ise Çorum İl Yıllığından almaktayız. Yıllıkta ilin idari yapısı, ekonomi, coğrafya, turizm, sanayi, eğitim, kültür ve tarihi değerleri hakkında geniş kapsamlı bilgilere ulaşmaktayız (Çorum Valiliği, 1967). Çorum Valiliğinin hazırladığı ‘Tarihi, Coğrafyası, Kültür ve Edebiyatıyla Çorum’ adlı eser, tarihsel ve kültürel bir arşiv niteliğindedir. Editörlüğünü Yavuz Bayram’ın yaptığı bu çalışma, çeşitli araştırmacıların yazılarıyla hazırlandığı için hem akademik çalışmalara zemin oluşturur hem de yerel kültürü korumaktadır.

Tamer Ünal Çubukçu’nun ‘Çorum Adının Tarihsel Gelişimi ve Kökeni Üzerine Bir Değerlendirme’ adlı makalesinde Çorum adının tarihi kaynaklarda ve rivayetler ışığında nasıl ortaya çıktığını ortaya koymaktadır. Çorum iline yönelik halk bilimsel çalışmalara baktığımızda ise birçok yüksek lisans çalışması literatüre kazandırılmış olduğu görülür. Oğuz Duman (2016), ‘Çorum Türküleri Üzerine Bir İnceleme’ adlı yüksek lisans tezinde Çorum türküleri kapsamlı bir şekilde gelenekteki yeri ve şekilleri incelenmiştir. Türkülerin, tabiat, hayvan gibi konulara ayrılması sayesinde ekolojik bilginin halk kültürüne yansımaları açısından önem taşımaktadır.

Sümeysra Tozlu (2017), ‘Çorum İli Halk İnançları ve Halk Hekimliği’ adlı yüksek lisans tezi halk inançları, halk hekimliği uygulamalarını inceleyip, geçiş dönemlerine ilişkin inanç ve uygulamalara yer vermiştir.

Gülgün Hoşnut Gül (2018), ‘Çorum Yöresinde Adak ve Ziyaret Yerleri’ adlı yüksek lisans tezi Çorum’daki ziyaret yerlerini ve burada yapılan uygulamalara inceleyip, tahlil etmiştir.

Ceyhun Ayhün (2019), ‘Çorum İlinde Yetişen Bazı Yenilebilir Yabani Otların Tespiti’ adlı yüksek lisan tezinde yetişen yabani otlar tespit edilerek, yöresel adları ve kullanım alanları araştırılmıştır.

Selma Özsemerci (2019), ‘Çorum İli Yer Adlarının Halkbilimsel Açısından İncelenmesi’ adlı yüksek lisans tezidir. Semerci, Türk kültüründe ad verme geleneğine değindikten sonra tarih ve edebiyatta Çorum İli adlarını incelemiştir.

Esmâ Duman (2020), ‘Çorum İli Gökdere Köyü Folklor Monografisi’ adlı yüksek lisans tezi Çorum’un Osmancık ilçesine bağlı Gökdere köyünün halk kültürü, inançları ve geleneklerini folklorik açıdan incelemiştir.

Esmâ Nur Gözel (2024), ‘Çorum’da Yaşayan Geleneksel Meslekler Üzerine Bir İnceleme’ adlı yüksek lisans tezi geleneksel meslekleri inceleyerek bu mesleklerin kültürel miras açısından önemini vurgulamaktadır. Bu meslekler ekolojik bilginin kullanım alanlarına örnektir. Sonuç olarak, mevcut literatür doğa-kültür ilişkisini çeşitli yönleriyle ele almakta ancak yerel örneklerin bu bilgiyi nasıl sürdürdüğünü ve sonraki kuşaklara nasıl aktardığını ortaya koymak için daha fazla saha çalışmalarına ihtiyaç duyulduğu anlaşılmaktadır. Çorum’a ilişkin halk inanışları, halk hekimliği uygulamaları, adak ve ziyaret yerleri, yenilebilir yabani otların tespiti, yerel adların halk bilimsel incelemeleri, köy monografileri ve geleneksel meslekler üzerine yapılan çalışmalar genellikle belirli temalar çerçevesinde sınırlı kalmaktadır. Bu tez çalışması ise söz konusu alanları bir araya getirerek bütüncül bir bakış açısı sunmakta ve Arpaöz köyü özelinde yürütülen saha araştırmasıyla halk bilimsel veriler ekolojik bir bakış açısıyla harmanlanmakta ve geleneksel bilginin izlerini ortaya koyarak literatüre yeni ve bütüncül bir katkı sunmaktadır.

2. GELENEKSEL EKOLOJİK BİLGİ

İnsanoğlunun gelecek nesillere bırakacağı en büyük miras doğadır. İçinde yaşanılan doğa, kültürel, ekonomik, toplumsal her olgunun temelidir. Bu yüzden kültürün kökünde insan ve doğa etkileşimleri vardır. Gelenek kültürünün özünü ise geleneksel (ekolojik) bilgi oluşturur yani gelenek kültürü, insanın doğa ile etkileşimleriyle elde ettiği deneyim ve bilgi belleği olarak tanımlanabilir (Özdemir, 2022, s.25). Geçmişten günümüze birçok uygarlık doğanın sınırları ve olanakları sayesinde ya kendi varlığını korumuş ya da karşı çıkarak yok olmuştur. Bugün teknoloji ve sanayinin gelişimiyle kentleşen insanlığın doğadan koptuğu düşünülebilir fakat bu sadece yanılgıdan ibarettir. Kentleşmeyle hızla akan bir ritmin içinde sürekli koşuşturan insan, durup soluklanmak amacıyla kendini doğaya bırakır. Hafta sonu balığa gitmek ya da kamp yapmak bunların hepsi aslında içinde yaşadığı doğayı tanımakla, bilgilenmekle ve aktarımla sonuçlanır. Doğadaki her şey bir düzen içinde yaşamını sürdürürken insanda bu zincirin bir halkasıdır. Çevre kirliliği, ozon tabakasının delinmesi, küresel ısınma, ormanların yok edilmesi gibi sorunların başlıca nedeni insanın kendini doğadan ayrı tutup bu zincirdeki düzeni bozmasıdır. Bunlar gibi birçok sorunu ortadan kaldırmak için ilk önce yaşanılanlara farkındalık geliştirmek ve yaşadığımız evreni iyi tanımak gerekmektedir.

Ekoloji, ilk olarak biyolojinin bir dalı olarak karşımıza çıkar. Ekoloji teriminin ilk kullanımına bakıldığında, “Ernst Haeckel tarafından felsefe ve biyoloji üzerine 1866 yılında yazılmış Genel Morfoloji kitabında türetilerek tanımlanmıştır. Bu yeni terim Yunanca oikos ve logos kelimelerinden türetilerek tanımlanan bu terim doğa bilimi olarak tanımlanmaktadır” (Sevgi, 2015, s.30). Ekolojik çalışmalar ilk olarak doğanın incelenmesi üzerine yapılmış daha sonraları ise yalnızca insanı etkileyen kısımlarıyla ele alınmıştır. Bu durum “İnsanın kendini doğanın diğer parçalarından soyutlayarak düşünmesi, bugün çevremizde her alanda görülen doğa-insan dengesizliğine daha çok yol açtı. Ekolojiyi anlayabilmek için, insanı da kapsamak üzere, biyosferdeki tüm canlıların ilişkilerinin bilincinde olmak gerekir” (Kışlalıoğlu ve Berkes, 1985).

Günümüzde çevrecilik giderek artan bir duyarlılık haline gelmektedir fakat bu duyarlılık çoğu zaman doğayı yalnızca insan ihtiyaçlarına hizmet eden, kullanılabilir kaynakların toplamı olarak gören faydacı bir bakış açısına indirgemektedir. Ekoloji ise biyosferin dengesini ve bütünlüğünü yalnızca insan yararına işleyen sistem olarak değil, kendi içinde bir amaç ve değer taşıyan bütüncül bir varlık olarak görür (Bookchin, 1996a, s.62-63).

Bu yüzden doğal çeşitlilik yalnızca işlevsel bir unsur olarak değil, bir değer olarak ele alınmalıdır.

Kültürün temelini insan ve doğa oluşturur bunun yansıması ise geleneksel ekolojidir. “Geleneksel ekolojik bilgi, akademik ve uluslararası kuruluşlarda “yerel bilgi, yerli bilgi, yerli teknik bilgi, yerel halk bilgisi, yerli bilgi sistemi, ekolojik bilgi, yerel ekolojik bilgi, yerli ekolojik bilgi, geleneksel bilgi, geleneksel bilgi sistemi, geleneksel çevre bilgisi, halk bilgisi ve çiftçi bilgisi” gibi farklı isimlendirme yaklaşımlarıyla anılmaktadır (Karakaya, 2022, s.106). Geleneksel ekoloji, insanın yaşadığı çevreye uyum sağlarken elde ettiği bilgi birikimidir. Tabiatın belirlediği kuralların dışına çıkmaksızın gelişen bilgi ekolojik çevreye uyumlu, üretim ve tüketim ilişkilerinden ve tahribattan uzak yalnızca insan ihtiyaçlarını karşılamakla sınırlı olduğu kültürel bir doku yaratmıştır. Teknoloji ve sanayileşmeyle birlikte her ne kadar tarımdan ve üretimden uzak durulduğu düşünülse de insan doğadan uzaklaşamaz. Apartmanda yaşayan biri elde ettiği ekolojik bilgiler ışığında balkonunda yeşillikler yetiştirerek temiz ve sağlıklı gıda elde eder. Bookchin toplumsal ekolojinin felsefesini açıklar ve bu durumu şu şekilde özetler “İnsanlığın doğadan ayrılmayacağı gibi toplumsal olan da ekolojik olandan artık ayrılamaz” (1996b, s.53).

Doğa ile iç içe yaşayan insanlar bulundukları koşullara göre uyum sağlama sürecine girerler. Örneğin, İnsanlar dışardaki tehditlerden korunmak için barınak yaparlar. Burada kullanılan taş, toprak ve ağaç gibi materyaller sayesinde insan bulunduğu çevreye uyum sağlar. Murray Bookchin, bu noktada bize iki tip doğadan bahseder: Bunlardan biri biyolojik olan birinci doğa, diğeri ise toplumsal yani ikinci doğadır bu durumu şu şekilde açıklar “İnsanlığın birinci doğaya bilinçli şekilde müdahale etme ve etkileme doğal gücünün, bir ikinci doğaya, bugün birinci doğayı tamamen özümsemiş olan kültürel, toplumsal ve politik bir doğaya yol açması olgusudur” (1996b, s.50). Buna göre birinci doğaya etkin bir şekilde insan müdahalesi gereklidir fakat bu sınırlı bir şekilde gerçekleşmelidir. Günümüzde yabani olarak adlandırılan doğa dahi insan müdahalesine maruz kalmaktadır.

Nesli tükenmek üzere olan hayvan ve bitkiler insanlığın koruması altındadır. Her ne kadar bu masum gibi görünse de gelişen teknolojiyle birlikte doğa sadece tüketim malzemesi olarak kullanılır hale gelmiştir. Sınırlı olan kaynakların bilinçsizce tüketimi, tarım alanlarının tahribatı, nükleer santraller, hızlı nüfus artışına bağlı olarak ortaya çıkan birçok sorundan dolayı doğanın dengesi bozulmaktadır. Birçok çevre korumacı yaklaşım ortaya çıkmasına rağmen daha radikal yani doğada insanın üstünlüğünü değil, doğanın

üstünlüğü kabul edilmesini söyleyen ve bu düşünceyle hareket eden derin ekoloji yaklaşımına göre doğada her şey birlik ve bütünlük içinde, eşit haklarla var olmalıdır. “Buna göre bilincin yükselmesi ve algının değişimiyle insan davranışları şekillenecek ve sonucunda doğayla yeniden bağ kurularak daha derin ilişkiler geliştirilecektir. Derin ekoloji yaklaşımı, arkasındaki bu türden bir ekobilgelik veya ekofelsefe bulundurmasıyla diğer yaklaşımlardan farklılaşmaktadır” (Şakacı ve Günesen, 2023, s.70).

Derin ekolojinin ilkelerini ortaya koyan Arne Naess, doğa ve doğadaki her türlü canlının insandan ayrı, her birinin bağımsız bir değer olduğunu belirtmiştir. Naess’in kendini gerçekleştirme ilkesi, kişi doğa ile ilişkisini anlamalı ve doğanın bir parçası olduğunu kabullenmelidir. ‘Yaşa ve Yaşat’ prensibiyle hareket edilmesine vurgulayan düşünüre göre: “Kişinin gerçek anlamda kendisini gerçekleştirebilmesi için doğa ile bütünleşmesi ve doğadakileri sadece kendi sığ menfaatleri doğrultusunda değerlendirmemesini” söyler (Arıkan, 2020, s. 199).

Bireyin tecrübelerine, bilincine ve ekolojik bilgisine önem veren derin ekolojinin amacı: “Doğaya ilişkin algıda önemli bir değişim meydana getirmek ve böylece modern toplumların yıkıcı etkisini ortadan kaldırmaktır. Buradan yapılacak çıkarımla derin ekolojinin modern hayatla uyumlamasının devrim yoluyla değil, bireysel algı değişimlerinin getireceği yayılım sonucu gerçekleşeceğine varılmaktadır” (Şakacı ve Günesen, 2023, s.72).

Küresel boyutta insan toplulukları, yalnızca ekonomik faaliyetler veya yaşam tarzından dolayı değil aynı zamanda çevreyi anlamada da önemli farklılıklara sahiptirler. Günümüzde artık bu farklılıklar tek tipleşmeye doğru ilerlemektedir. Dünya gitgide daha fazla, tekil bir toplum yapısı içinde ‘küresel bir köy’ görünümü almaktadır. Ne var ki, insan toplumu gerçekte bünyesinde birbirinden oldukça farklı sosyal grubu barındırmaktadır New York’taki kentlilerden, Hindistan’daki pirinç çiftçilerine, Kanada’nın kuzeyinde yaşayan Aborjin avcılarına kadar büyük bir çeşitlilik arz etmektedir (Berkes, 2012). Bu üç topluluk, geleneksel bilginin farklı düzeylerine, deneyim ve uygulamalarına sahiptirler. Avcılar, doğayı gözlemleyerek hangi hayvanın uygun olduğunu belirlerken, çiftçi ise doğadaki değişimleri gözlemleyerek, yerel deneyimlere dayalı bir ekolojik bilgi geliştirir. Kentliler ise bu yerel bilgiler ışığında sürdürülebilir bir yaşam biçimi oluşturur.

İnsan doğayı işler, ondan faydalanır ve aynı zamanda onu koruma altına alır. Bahçelerde veya kapı önlerinde bulunan meyve ağaçlarının gövdelerine zarar verici böceklerden

korunması amacıyla uygulanan kireçle boyama yöntemi, doğrudan böceği yok etmeye değil onu uzaklaştırmaya yöneliktir. Bu uygulamayla ekolojik denge korunmuş olur. İnsan, doğadaki dengeyi bozacak her şeyden kaçınmalıdır zira bu müdahalenin sonuçlarına kendisi katlanmak zorunda kalır. Bu nedenle, ağacın dalı, toprağı, bitkisi ve meyvesi üzerinde yapılan uygulamalar doğal yapısını bozmadan, değiştirmeden gerçekleştirilmelidir.

Çam, sedir gibi ağaç türlerinin kereste üretiminde kullanılması ve bu amaçla yapılan bilinçsiz dikim faaliyetleri, doğayı koruma ve sürdürülebilirliğe uygun gibi görünse de doğal orman örtüsünün yapay yollarla değiştirilmesi toprak özelliklerinde önemli değişimlere neden olur. Bu değişiklikler, ekosistemde yaşayan bitki, hayvan gibi birçok türü doğrudan etkiler (Fukuoka, 2011, s.26). Doğal dengenin sürdürülebilirliği için geleneksel bilgi ışığında asgari miktarda müdahaleye ve onun mevcut işleyişini olduğu gibi kabul etmeyi gerektirir.

Geleneksel bilgi doğrultusunda bir yaşam süren çiftçi, tekrar tekrar ekip, biçip toprak verimliliğini düşürmez çünkü makineden uzak kendi fiziki gücüyle belli oranını kullanır. Farklı ürünler ekip, dikerek toprağın besin, azot dengesini korur. Gübresi doğaldır, bitkinin tekrar sürgün vermesini sağlayacak bilgiye sahiptir. Bitkilerin dili çözer gövdesi, yaprakları, yönü geleneksel bilgiye sahip olanlar için birer ipucudur. “Mississippi vadisinin düzlüklerinde ilk kez avlanan öncüler tarafından bulunan ‘Silphium laciniatum’ adlı ayçiçeği bitkisinin yaprakları tam bir doğrulukla pusula kuzeyini ve güneyi gösterir ya da meyan kökü elektriksel ve manyetik etkilerin her türüne duyarlılığı nedeniyle hava tahminlerinde kullanılır” (Tompkins ve Bird, 1983, s.19).

Çevre ile ilgili sorunların çözümü birçok görüş ortaya konulmuşken ortak noktalarına dikkat edersek bunlar: doğa ile uyumlu, sürdürülebilir bir yaşam, ekolojik bilgi ve birikimdir. Çorum, Karadeniz ve İç Anadolu iklim kuşakları arasında yer alır ve bu coğrafi geçiş, farklı bitki ve iklim adaptasyonunu gerektirir. Yerel halk bu koşullara uygun bilgi üreterek tarımsal kültürün sürekliliğini sağlamıştır. Çorum her dönemde buğday, arpa, nohut, mercimek, pirinç gibi tahıllar ve bakliyatlar üretmiştir. Bu üretim esnasında çevreye ve kültürel dokuya birçok bilgi aktarımı oluşmuştur. Bu yönüyle Çorum, geleneksel ekolojik bilginin sürdürülebilirlik ve kültürel süreklilik bağlamında incelenmesi gereken özgün bir şehirdir.

2.1. Çorum İlinin Tarihçesi

Çorum ili Karadeniz ve İç Anadolu Bölgeleri içerisinde yer almaktadır. Bulunduğu coğrafya bakımından Hititler, Frigler, Roma ve Osmanlı Devleti gibi birçok uygarlığa ev sahipliği yaparak her dönemde tarımsal alanda öne çıkmıştır. En görkemli zamanları Hititlere aittir. Hititlerin başkenti olan Hattuşa (Boğazkale), ilk kez 1880’de İngiliz Bilgin A. H. Sayce tarafından Bible Arkeolojisi Dergisi için hazırladığı bildiri ile tanıtılmıştır. 1986 yılına gelindiğinde UNESCO Dünya Miras Listesi’ne alınan Hattuşa (Çorum/Boğazköy), Anadolu’da yüzyıllar boyu olduğu gibi tekrar çok önemli bir merkez haline gelmiştir. Başkent, ilk yerli halkı Hattiler tarafından “Hattuş” olarak adlandırılmış olsa da Hitit egemenliğine geçtikten sonra “Hattuşa” adını almıştır (Salihoğlu ve Demirarslan, 2018, s.1763).

Bir diğer Hitit şehri ise, Çorum’un Alaca ilçesinde bulunan Alacahöyük, “1835 yılında W. C. Hamilton tarafından, o zamanki adıyla İmat Höyüğü olarak bilim alemine tanıtılmıştır. Hamilton 1835’te yaptığı gezide Höyükten geçerken Sfenksli Kapıyı ayakta görmüş ve 1842’de batı dünyasına Hititlere ait olduğunu bilmeden tanıtmıştır” (Çınaroğlu, 2018, s.2). Tarımla uğraşan Hititler bu şehirleri rastgele değil, tarımsal verimliliğe göre seçmişlerdir. Alaca’da bulunan baraj ve su kanalları, Hattuşa’daki tarım aletleri ve belgeler sayesinde Hitit halkının büyük bir kısmı kırsal bölgelerde tarım ve hayvancılıkla uğraştığını anlamaktayız.

Tarım, önemli bir geçim kaynağı olduğundan arazi ve ürünü korumak amacıyla kanunlar hazırlayan Hititler, eldeki belgelere bakıldığında Anadolu’da iç kesimlerinde, vadi ve nehir havzalarının bulunduğu yüksek rakımlı, tarıma uygun arazilerde her türlü coğrafi şartta tarım yaptığı düşünülmektedir (Bülbül, 2017, s.269). Yazılı kaynaklar ışığında yetiştirilen ürünler ve tarım teknikleri konusunda bilgiler elde edilirken tarım arazilerinin, gökyüzünün ve insanlarla birlikte toprağın ‘Fırtına Tanrısına’ ait olduğu ve bu toprakların kullanımı için “Labarna” yani kralı tayin ettiğini düşünen Hititlerde özel mülkiyet engellenmiştir (Demirel ve Sevim, 2012, s.203-204).

Çorum yöresinde Hititlerden sonra Frigler, Medler, Persler ve Kapadokya Krallıkları gibi uygarlıklar yaşamıştır. Hititlerden sonra en parlak zamanını Bizans döneminde yaşamıştır. “Bizans döneminde önemli bir din ve ticaret merkezi olan Eukhaita’nın Çorum olabileceği bazı araştırmacılar tarafından kuşkuyla karşılanırsa da genel olarak kabul görmüştür. XI. yüzyılda Eukhaita (Çorum)’nın bir metropolitan olduğu ve Anadolu’da yer alan 45 büyük metropolitan arasında sayıldığı görülmektedir” (Yılmaz,

2004, s.59). Eukhaita, şehri kurulan fuar ve pazarlarıyla dikkat çektiği kaynaklara geçerken tam olarak hangi konumda olduğu tartışma konusu olmuştur: “Euchaita” denilen yerleşim Ramsay, Vryonis ve Keskin’e göre “Çorum” iken, diğer rivayetlere göre yöredeki yerleşmelerden “Elvan Çelebi köyü” veya “Avkat (Beyözü) köyü” olmalıdır” (Çubukçu, 2023, s.2488).

1075 yılında Danişmedlilerden Ahmet Gazi’nin Amasya’yı fethetmesiyle birlikte bölgedeki Bizans hâkimiyetine son verdiği ve Çorum çevresinin Türklerin yerleşimine açıldığı anlaşılmaktadır. Bu süreçte bölge, Danişmendlilerle birlikte Oğuz boylarının iskân faaliyetlerinin etkisi altına girmiştir. Kaynaklarda XIII. yüzyılın ikinci yarısında Şeyh Bedreddin isyanı ve Moğol istilası Çorum ve çevresinde de etkili olmuş, buranın ismi “Rum Vilayeti” olarak adlandırılır. Bölgenin toplumsal yapısının Türkmen, Moğol, eski Danişmendli sülalelerinin devamı olan kabileler, köylerde yaşayan çiftçiler ile kentlerde yaşayan ticaret, bağ-bahçe, vakıf kurumlarından geçinenler gibi farklı kültürel ve ekonomik unsurların etkileşim alanı haline gelmiştir (Şahin, 2018, s.178).

Osmanlı Devleti döneminde ise Çorum’da tarım, hayvancılık ve ormancılık yapılmaktaydı. 1872 tarihli salnamelere bakıldığında Çorum’da ekilen arazi miktarının toplamı 152. 490 dönüm olarak geçerken bunların yarısı nöbet usulü ekilmektedir (Çanlı, 2013, s.16). Ekilen ürünlere baktığımızda: buğday, arpa, burçak, darı, nohut, mercimek, kendir, cehri, bakla, elma, üzüm, zerdali, kiraz, ceviz, armut, dut yetiştirilmektedir. Meraların dönümü ise 47 500’dür. Bu meralarda 300’e yakın koyun ağılları bulunurken buna ek olarak keçi, tiftik keçi, büyükbaş hayvanda yetiştirilmektedir. Ormancılıkta ise beş adet büyük orman bulunduğu ve burada sarı ve karaçam, köknar olduğu kayıt altına alınmıştır. Sanayi üretiminde İrankârî yünden şal, pamuk ipliğinden gömlek bez, aba gibi ürünlerle birlikte demirden her türlü tarım aletleri üretilmektedir. Çorum’un sancak haline getirilmesiyle, başlangıçta hayvan üretimi ve tahıl üretiminde fazla bir artışın olmadığı dikkat çekmektedir, ancak ilerleyen yıllarda tahıl üretiminde ve hayvan sayısında belirgin bir artışın olduğu görülmektedir (Çanlı, 2013, s.17).

2.2. Çorum Adının Tarihi

Çorum adını ilk olarak nerede kullanıldığı bilinmemekle birlikte ismin hangi kaynaktan, ne şekilde türediğine dair birçok görüş ortaya atılmıştır. Evliya Çelebi, Seyahatnamesinde Çorum’dan bahsederken ikliminin ve havasının şifa getirdiğine değinerek şehrin isminin ortaya çıkışını şu şekilde aktarır: “Rum ülkesi, Cevrum Kalesi yani hasta yurdu Çorum İslâm kavmi yapısıdır ama Allah bilir Selçuklulardan Kılıç Arslan Şah yapısıdır. Suyu ve

havası tatlı olduğundan Kılıç Arslan oğlu Yakub Mirza'yı ve nice yüz hasta çorluları bu şehre gönderip sağlıklarına kavuştuklarından Çorum adıyla adlanmış mamur bir şehirdir. Ama vilâyetin seçkin âlimleri güzel yorumda bulunup "Hûr-ı Rum"dan bozma "Çorum" derler diye yorumlarla" (Dağlı ve Kahraman, 2005, s.493).

Çorum adının kökeni hakkındaki bir diğer görüş ise Ermenice "dzoril" (dzor-il: akmak) fiilinden türetilen "dzorum" sözcüğünden geldiği yönündedir. Bu etimolojiye göre, bölgedeki akarsu varlığı, özellikle de Çorum Çayı'nın şehir merkezinin yakınından geçmesi, adın buradan türetildiğine işaret etmektedir (Çubukçu, 2023, s.2479).

Çorum adına dair başka rivayetler için İl yıllığına göre, Çorum'un dağlarla çevrili olmasından kaynaklı bir uçuruma benzetilmesi ve 'u' harfinin düşmesiyle şu an ki halini aldığı belirtilmektedir (İl Yıllığı, 1967).

Bu bağlamda Çorum adının kökenine ilişkin farklı rivayetler incelendiğinde adlandırmalarda ekolojik unsurların belirleyici rol oynadığı görülmektedir. Evliya Çelebi, Seyahatnamesinde Çorum'un havasının ve ikliminin şifalı olduğuna değinerek bölge halkı için doğanın yalnızca yaşamsal değil aynı zamanda kültürel bir değer taşıdığına da işaret verir. Ermenice 'dzor' (akmak) fiilinden türediği ileri sürülen Çorum adının Çorum Çayı ile ilişkilendirilmesi, su unsurunun yer adlandırmalarında sembolik bir anlam kazandığının göstermektedir. Bir diğer rivayette ise kentin dağlarla çevrili coğrafi yapısından dolayı bir uçurumu andırdığı ve zamanla ses değişimine uğrayarak bugünkü biçimini kazandığını belirtmektedir. Çorum ismine dair bu görüşler yer adlarının yalnızca coğrafi tanımlama aracı değil, aynı zamanda doğayla kurulan kültürel ilişkinin bir yansıması olduğunu ortaya koymaktadır. Çorumdaki köy adlarında da benzer şekilde su kaynakları, bitki örtüsü, tarım ürünleri, hayvan isimleri ve topografik özelliklerden türetilen örneklerle rastlanmaktadır. Arpalık, Arpaöz, Ayvalı, Elmalı, Dut, İğdeli, Gökdere, Kuruçay, Soğuksu, Ovasaray gibi adlar, doğal çevrenin halk diline dolayısıyla da kültürel belleğe yansıdığını göstermektedir. Yani yer adları sıradan isimler değildir bulunduğu bölgenin tarihi, siyasi, ekonomi gibi birçok unsuru içinde bulundurduğu gibi arazinin toprak ve bitki örtüsü, hayvan çeşitleri, tabii kaynakları hakkında da bilgiler verir (Öçaldı, 2024, s.56). Böylelikle ekoloji, halk bilimsel adlandırmaların kullanılan bir unsur değil bizzat halkın çevreyle kurduğu ilişkinin dilsel bir göstergesidir. Bu yüzden yer adları bir bölgenin ekolojik hafızasının yansımasıdır.

2.3. Coğrafi Konumu ve İklimi

Çorum ili, Orta Karadeniz Bölümü'nün iç kısmında yer almaktadır. Doğuda Amasya, güneyde Yozgat, batıda Çankırı, kuzeyde Sinop, kuzeydoğuda Samsun, güneybatıda Kırıkkale ile çevrili bulunmaktadır. Yüzölçümü 12.820 km² dir. Enlem ve boylam değerlerine göre ise 34 derece 04 dk. 28 sn. doğu boylamları ile 39 derece 54 dk. 20 sn. kuzey enlemleri arasında yer almaktadır.

Deniz seviyesinden ortalama yüksekliği (rakımı) 820 metredir. Çorum ilinin Merkez ilçe dâhil 14 ilçesi, 16 belediyesi, 759 köyü vardır. İlçelerin il merkezine uzaklıkları ise: Alaca 52, Bayat 83, Boğazkale 87, Dodurga 42, İskilip 56, Kargı 106, Lâçin 29, Mecitözü 37, Oğuzlar 68, Ortaköy 57, Osmancık 59, Sungurlu 72 ve Uğurludağ 66 km'dir (ÇED, 2025, s.1).



Şekil 2.1: Çorum İlının Konumu, Erişim: 19.02.2025,

https://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%87orum#/media/Dosya:%C3%87orum_Turkey_Provinces_locator.gif

Çorum Ovası, kuzey kesiminde sıradağlarla çevriliyken, güneye doğru genişleyen alüvyon kökenli bir ovadır. Ovanın jeolojik yapısı içinde çeşitli dönemlere ait seriler yer almaktadır. Bunlar içerisinde geniş alana sahip Kuaterner alüvyonları, yerleşme (Çorum şehri ve diğer yerleşmeler) ve tarım alanları olarak değerlendirilmektedir. 1957 yılında faaliyete geçen çimento fabrikası ile şehirde sanayileşme hız kazanmış sonraki yıllarda sanayi faaliyetlerinin çeşitlenmesi ile şehir, yakın çevresindeki kırsal kesimlerden göç alarak hızlı bir şehirleşme sürecine girmiş ve mekânsal olarak büyümüştür. Bu büyüme diğer ova şehirlerinde olduğu gibi tarım arazilerinin aleyhine olmuştur.

Çorum iklim bakımından nemli ılıman denizel iklim tipi ile İç Anadolu'nun yarı kurak karasal iklim tipi arasında Karadeniz etkili kıyı ardı yörelerin kış soğuklarının etkili olduğu geçiş iklim tipine sahiptir. Çorum ilinin en sıcak ayları temmuz ve ağustos, en soğuk ayları ocak ve şubattır. Kuzeyden güneye doğru gidildikçe iklim sertleşmektedir

(ÇED, 2025, s.1). İlin kuzey bölgesinde yer alan Kargı, Osmancık, İskilip, Laçın, Dodurga, Oğuzlar ve Bayat ilçeleri Karadeniz geçiş ikliminin etkisinde kalan ilçelerdir. Çorum merkez ilçe, Sungurlu, Alaca, Boğazkale, Ortaköy, Mecitözü ve Uğurludağ ilçeleri İç Anadolu Step İklimi özelliklerini göstermektedir.



Şekil 2.2: Çorum İlinin İlçeleri, Erişim: 19.02.2025,

https://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%87orum%27un_il%C3%A7eleri#/media/Dosya:%C3%87orum_districts.png

2.3.1. Çorum ilinde bulunan ovalar

Çevre Şehircilik ve İklim Bakanlığının verilerine bakarak, Çorum Ovası: Merkez ilçenin üzerinde, 780-800 metre yüksekliğindedir. Çorum Ovası üzerinde Bayat, Ömerbey, Bozboğa, Deliler, Gürcü, Elemin, Sarmaşa, Buluz, Celilkırı ve Yaydığın köyü toprakları bulunmaktadır. Ovanın doğu ve kuzey yönlerinde fay hatları vardır.

Bozboğa Ovası: Merkez ilçeye bağlı Bozboğa, Yenice, Çay Hatap, Kadıkırı, Ahilyas, Harzadın, Abdalata ve Büğdüz köyleri bulunmaktadır.

Ovasaray Ovası: Çorum'a 10-12 km uzaklıkta bulunan ova üzerinde Ovasaray, Kayı, Boğabağı, Maza, Sarta, Üyük, Karapınar, Karacaköy adında köyler bulunmaktadır. Ova, 700- 800 metre yüksekliğindedir.

Seydim Ovası: Çorum'a 15 km uzaklıkta, 950 m yüksekliğinde küçük bir ovadır.

Hüseyin Ovası: Alaca ilçesini ve çevresini oluşturur. 725-875 m yüksekliğindedir.

İrmak Ovası: Merkez ilçe ile İskilip arasında Kızılırmak'ın doğusundan batısına doğru uzanan ova, 500-550 m yüksekliğindedir.

Taybı Ovası: İskilip-Sungurlu arasında 550-560 m yüksekliğindedir.

Mecitözü Ovası: Mecitözü ilçesi ve civar köylerini kapsar, 950 m yüksekliğindedir.

Osmancık Ovası: Osmancık ilçe merkezinin bulunduğu Kızılırmak'ın iki yakasında 300-350 m yüksekliğindedir.

Düvenci Ovası: Çorum-Merzifon yolu boyunca uzanan 900 m yüksekliğinde bir ovadır.

Hamamözü Ovası: İl merkezine 30 km uzaklıkta, 450-500 m yükseklikte, üzerinde Osmancık'a ait köylerin bulunduğu bir ovadır.

Budaközü Ovası: Sungurlu yakınlarında, 550-580 m yüksekliğindedir. Delice Ovası: Sungurlu ilçesi güneyindedir.

2.3.2. Çorum ilinde bulunan vadiler

Sıklık Boğazı: Çorum-Samsun yolu üzerinde, 7 km uzunluğundadır.

Hatap Vadisi: Hatap Çayının geçtiği yerde, 16 km'dir.

Harami Vadisi, Dana Boğazı: Seydim Ovası ile Dedesli Ovasını birleştirir. 6,5 km'dir.

Kırkdilim Vadisi: Çorum-Osmancık-Kargı bağlantısı konumundadır.

Sacayak Vadisi: Çorum Çat Suyunun Cemilbey'e geçtiği yerdedir.

Hışır Vadisi: Alaca Suyu'nun Çat Suyuna karıştığı yerdedir (ÇED, 2012,s.4).

2.3.3. Çorum ilinde bulunan akarsular

Kızılırmak Havzası: Kızılırmak'ın Çorum ilinden geçen kısmı 182 km'dir. Irmağın geçiş alanını Bayat, İskilip, Merkez ilçe, Osmancık, Kargı ilçeleri ve köyleri oluşturmaktadır.

Yeşilirmak Havzası: Çorum Merkez ilçenin büyük bir kısmı, Alaca ilçesi, Mecitözü ve Ortaköy ilçelerindeki çay ve dereler, Yeşilirmak'ın önemli bir kolu olan Çekerek Irmağı'na bu havzada dökülmektedir.

Çorum Çat Suyu (82 km): Derinçay adını da alan bu su, Eğerci ve Köse Dağından inen dereler ile çayların birleşmesinden oluşur. Çomarbaşı ve Sıklık Deresi'ni de bünyesine alarak il merkezinin 3 km batısından geçer. Güneyde Yılginözü ve Hatap Deresi ile birleştikten sonra Ahilyas Deresi'ni bünyesine alarak Çorum Suyunu, Alaca'dan gelen Budaközü ile birleşince ise Çorum Çat Suyunu oluşturmaktadır. Mecitözü ilçesi ve köylerinden geçerek Amasya ili sınırlarında Çekerek'le birleşmektedir.

Mecitözü Çayı: Kırklar Dağından doğan Mecitözü Çayı ilçe merkezine 1-15 kilometrelik bir mesafeden geçerek Amasya topraklarında Çorum Çat Suyu ile birleşmektedir.

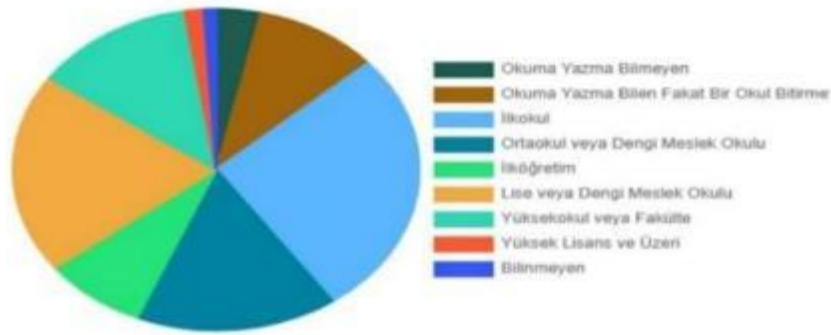
Çekerek Irmağı: Ortaköy ilçesi ve topraklarının az bir kısmını sulayıp Amasya ili sınırlarına geçmektedir (ÇED, 2012, s.4). Ovada 1983 yılında işletmeye giren Çorum Sulaması (Çorum Barajı) tesisi, 480 hektarlık bir sahanın sulanmasını sağlamaktadır.

Bunlar yanında muhtarlıklarca işletilen Şendere, İnalözü, Laloğlu, Arpaöz, Çakır, Göcenovacığı, Hamamlıçay, Tatar, Ülkanpınarı ve Yeşilyayla göletleri de yaklaşık 770

hektarlık bir sahada sulu tarım yapılmasına imkân sağlamaktadır. Çorum'un Arpaöz köyünde yer alan gölet, kırsal kalkınmayı desteklediği gibi çevresel sürdürülebilirlik açısından da önemli katkılar sağlamaktadır. Karasal iklimin hâkim olduğu bölgede, gölet sayesinde tarım arazileri düzenli olarak sulanarak, kuraklık kaynaklı verim kayıpları en aza indirilmektedir. Ayrıca gölet, yer altı su kaynaklarının beslenmesine ve ekosistemin korunmasına yardımcı olmaktadır. İklimin tarımsal üretime etkisi, üretimin verimi, çeşitliliği, yetiştirme süresi ve hasat zamanını doğrudan etkiler. Her bitki belli bir sıcaklıkta yetişir, aşırı sıcaklar gelişimi yavaşlatıp, yakar. Aşırı soğuklar ise çiçekleri ve ürünlere don vurmasıyla zarar verir.

2.4. Çorum'un Nüfusu ve Sosyo-Ekonomik Durumu

Çorum il nüfusunun 1927 ilk genel nüfus sayımında 247.602 iken 2023 Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre, ilin nüfusu 528.351'dir. Bu nüfusun %74,821'i il merkezi ve ilçe merkezlerinde, %25.17 ise kırsal kesimde yaşamaktadır. Çorumdaki eğitim düzeyine bakacak olursak, Ulusal Eğitim İstatiksel Veri Tabanının verilerine göre 6 ve daha yukarı yaştaki fertlerin aldıkları eğitime bakıldığında 2023 yılında 49.054 kişi okuma yazma bilmekteyken, 17.585'i ise okuma yazma bilmemektedir.



Şekil 2.3: TÜİK Çorum Eğitim Verileri, Erişim: 13.02.2025, <https://nip.tuik.gov.tr/?value=EgitimDurumu>

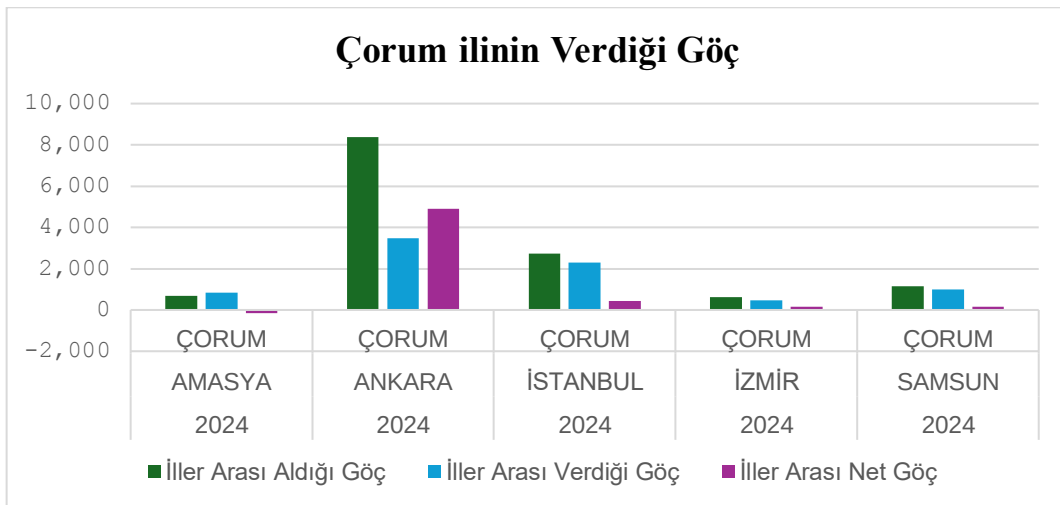
Çorum bulunduğu konum sebebiyle Karadeniz bölgesine geçiş şehridir ve uzun yıllardır göç alıp, veren bir şehir olarak konumunu korumaktadır. 1877- 1890 yılları arasında Osmanlı Devletine sığınan göçmenler çeşitli bölgelere yerleştirilmiştir. Bu yerleşim yerlerinden biri olan Çorum şehrinde ise, “Çerkes muhacirlerinin yoğun olarak yerleştirildiği yerlerden birisidir. Ayrıca Çorum’a Rumeli, Babadağı, Nogay, Dağıstan,

Ardahan, Kars, Ardauç ve Kazan'dan da gelen göçmenler iskân edilmiştir" (Ak, 2021, s.504).

1918-1943 yılları arasında birinci yerleşim yeri olarak belirlenen şehir, Yunanistan, Bulgaristan, Romanya, Yugoslavya, Selanik, Girit, Dedeâğaç gibi Balkan şehirlerinin yanı sıra Erzurum, Trabzon, Malatya, Yozgat, Bayburt, Iğdır, Artvin gibi Anadolu'nun çeşitli şehirlerinden de göçmenlere ev sahipliği yapmıştır.

Bu göçlere ek olarak, "Tunus, Trablusgarp, Ahıska, Musul, Rusya ve Suriye'den 1923 senesinde gelen 911 erkek ve 840 kadın mülteci ve muhacir nüfus olarak kaydedilerek iaşe ve ibatelerinin karşılandığına dair belgeler de bulunmaktadır" (Ak, 2021, s.507).

Çorum iline gelen Çerkes muhacirler, Çorum'a bağlı Karapınar Mahallesi ile Çerkesleri yerleştirmek için kurulan Ertuğrul, Mecidiye ve Osmaniye köylerine yerleştirilmişlerdir. Çorum, Osmanlı döneminde bir muhacir beldesi olmasının yanı sıra, ayrıca bir sürgün şehridir (Ak, 2021). 2011 yılında ise Suriye'de başlayan iç savaşın etkisiyle Türkiye'ye önemli bir sayıda mülteci sığınmıştır. Çorum ili için Türkiye İstatistik Kurumunun 2023 tarihli verilerine bakıldığında şehirdeki mülteci nüfusun sayısı 6.676 kişidir. Bunlardan 3.207'si erkek, 3.469 kişi ise kadındır. Çorum her ne kadar göç alıyor gibi görünse de ülkemizde önemli bir miktarda göç vermektedir. "Çorum'un en fazla göç verdiği illerin başında Ankara, İstanbul, İzmir, Antalya, Samsun ve Amasya gelmektedir. 2000 yılı sonrası Çorum'un en fazla göç aldığı iller ise sırasıyla Ankara, İstanbul, Amasya, Samsun ve İzmir'dir" (Çoban, 2016, s.433).



Şekil 2.4: TUIK İller Arası Göç Verileri, Erişim: 13.05.2025, <https://nip.tuik.gov.tr/?value=IllerArasiGoc>

Çorum nüfusundaki değişimde doğal sebeplerin yanında, her dönemin kendine özgü sosyo-ekonomik özellikleri de göz önünde bulundurulmalıdır. “Özellikle ‘50’li yıllarda tarıma büyük önem verilmesi, tarımda makineleşmeye geçilmesi ve tarıma dayalı sanayinin kurulmasına bağlı olarak halkın refah seviyesinde belirgin bir artış görülmektedir” (Çoban, 2016, s.418). Bölgedeki en işlek liman kenti olan Samsun’a geçişte kullanılan yollara sahip olan Çorum bu sayede tarımsal ürünlerinin dış pazarlara gönderme imkânı bulmuştur. Bu yolun önemin ise birçok ili Karadeniz’e bağlayan konumudur: “Çorum üzerinden güneyde Kayseri’ye, batıda ise Ankara üzerinden Konya’ya bağlayan yol 19. Yüzyılda önem kazandı. Transit ticaretin gelişmesi ile Çorum kentinde ekonomik yaşam yeniden canlandı” (Aktüre, 1985, s. 147).

2.4.1. Tarım

Çorum merkez ve ilçelerinde temel geçim kaynakları tarım, hayvancılık ve turizmdir. İl geneli düşünüldüğünde en önemli ekonomik faaliyet kolu tarımdır. 2023 yılındaki çevre durum raporuna bakıldığında İlin toplam yüzölçümü 1.278.381 hektardır. Bunun 537.026 hektarlık bölümünü tarım arazisi oluştururken, tarıma elverişli olup kullanılmayan arazi ile 555.537 hektarlık alan yüzölçümünün %43’ünü kapsamaktadır. Orman ve tarımsal kullanım dışı kalan arazi miktarı 626.697 hektar olup bu da yüzölçümünün %49’luk kısmını oluşturmaktadır (ÇED, 2024, s.89).

İldeki yaklaşık 46.000 çiftçi ailesindeki 180.000 kişi bu sektörden geçimini sağlamaktadır. Bu miktarın yaklaşık %70’ i bitkisel üretim, %30’ u hayvansal üretimdir. Ülkemiz buğday üretiminin yaklaşık %3,5’u, arpa üretiminin %3’ü, çeltik (pirinç) üretiminin %7’si, kuru soğan üretiminin %4’ü, dane fiğ, nohut üretiminin %5’i karşıladığı için ilin ekonomisinde tarımın önemli bir yeri vardır (ÇED,2025, s.1).

Bağcılıkla ilgilenen yöre halkı ayrıca ‘cehri’ adı verilen çalimsı bir bitki yetiştirmektedir. Çorum’un İskilip ve Mecitözü ilçelerinde yetiştirilen cehri, ılıman ve volkanik bölgelerde yetişir. Bu bitki yün, ipek ve elyaf gibi ürünlerin sarı renge boyanmasında tercih edilirdi. “Avrupa piyasalarında Levantin veya Türk cehrisi adıyla büyük bir ün yapmıştır. Türk cehrisinin meyvelerinin büyük ve boyama özelliğinin iyi olması tercih edilmesinde rol oynamıştır” (Kayabaşı ve Arlı, 2001, s.129; Eşberk ve Harmancıoğlu (1952)’tan).

Cehrinin yetiştiği bölge İç Anadolu olmasına rağmen diğer yerlerde de yetiştirilebilmektedir. Çorum’da 1435 dönümlük cehrilik bulunmaktaydı ve bunlardan 965 dönümü Çorum civarında 470 dönümü ise köylerdedir. Cehri hasadı yapılırken Çorum’da şenlikler yapılmaktadır. Bu şenlikler, cehrinin yoğun olduğu Sıklık Boğazı

mevkiinde yapılırken ‘cehri yarenliği’ adıyla anılmaktadır. “Cehri, olgunlaşmaya başladığı zaman sahipleri çocuklarıyla birlikte buralardaki küçük kulübelerine taşınırlar, gündüzlerini cehri toplamakla gecelerini kulübeleri önünde ateş yakıp kuzu kızartmakla ve delikanlıların halaylarıyla geçirirlerdi. Buralarda eğlenilir, kız beğenmeler ve nişanlanmalar olur, o yılın kazancı çuvallanıp dönülürdü” (Korkmaz, 2005, s.177). Günümüzde sanayinin gelişimiyle cehrin yerini sentetik boyalar almıştır. Cehrinin üretimi ortadan kalkmış hatta gerçekleştirilen şenlikler unutulmuştur.

2.4.2. Hayvancılık

Çorum’da geçimin önemli bir bölümünün tarımdan sağlanmasıyla bu arazilerin kullanıma uygun hale gelmesi için büyükbaş hayvanlar kullanılmaktadır. “Orman ve tarım dışı arazi dışında kalan tarım ve hayvancılığa uygun arazi miktarı 626.697 ha olup ilimiz yüzölçümünün %49 'luk kısmını oluşturmaktadır” (ÇED, 2025, s.92).

1845’li yıllarda şehirde en çok yetiştirilen büyükbaş hayvan, sağmal sığır inekleriydi. Bu dönemde, şehirde yaşayan 1998 hanenin 558’inde (%27,9) birer sığır ineği bulunmaktaydı (Korkmaz, 2005, s.177). Büyükbaş hayvanlar hem tarımsal faaliyetlerde destek sağlamak hem de çeşitli ihtiyaçların karşılanması amacıyla yetiştirilmekteydi.

Tarım Orman Bakanlığının 2023 yılına ait hayvansal üretim verilerinde, manda sayısının 2.850, sığır varlığı ise 80.373 olarak kaydedilmiştir. Küçükbaş hayvanlar içerisinde koyun sayısının 207.204, keçi sayısının ise 11.672 olduğu tespit edilmiştir (2021, s.3). Özellikle koyun yetiştiriciliğinin bölgenin doğal bitki örtüsü ve iklim koşullarından kaynaklı önemli bir yer tutmaktadır.

Tarım yapılmayan dağlık alanlarda ise: “Çorum’da sakin 1998 haneden 202’sinin (% 10,1’inin) sağmal keçisi, 240 hanenin (% 12’sinin) sağmal koyunu bulunmaktadır. Köylerde ise 2556 haneden 599’u (% 23,4’ü) sağmal keçi, 365’i de (% 14,3) sağmal koyun sahibidir. Şehirde beslenen küçükbaş hayvanların başında kuzularıyla birlikte küçükbaş hayvanların % 47,5’ini oluşturan sağmal koyun gelmektedir. Köylerde ise en çok beslenen hayvan oğlaklarıyla beraber % 47,9’lık bir paya sahip olan sağmal keçidir” (Korkmaz, 2005, s.178).

Günümüzde ise büyükbaş, küçükbaş, kanatlı ve arı yetiştiriciliği yapılırken, bu faaliyetlere uygun geniş meralar bulunmaktadır. Tarım ve hayvancılığa ek olarak bir diğer ekonomik faaliyet ise el işçiliği mallardır. Bunlar: “ Gön ve sahtiyan gibi deri ürünleri, her çeşit dokuma (çamaşırlık bez, İran ve Tosya taklidi şal, kuşak vb.), bakırcılık ve

demirden ziraat aletleri yapımı” (Ilıca, 2016, s.153) gibi geleneksel mesleklerde öne çıkmıştır.

2.5. Antik Çağdan Yansıyan Ekolojik Bilgi Birikiminin Günümüze Yansımaları

Çorum’un bitki örtüsü, coğrafi yapısı ve tarihsel bilgi birikimi insanın doğal kaynakları tahrip etmeden kullanabilmesine imkân sağlamaktadır. Bu bağlamda, Hititlerden günümüze zengin bir kültürel ve doğal mirasa sahip olan şehrin tarihsel birikiminin, coğrafi yapısının ve bitki örtüsünün insana sunduğu olanaklar ile bu olanakların doğayla uyumlu biçimde değerlendirilme biçimleri incelenecektir. Hititlerden itibaren bilinen bitki türleri, toprağın işlenişi, tarım ve hasat gelenekleri üzerinden doğa ile uyumlu yaşamın erken örneği olarak karşımıza çıkmaktadır. Alacahöyük, Hattuşa ve Şapinuva yerleşim yerlerinde sürdürülen tarım ve hayvancılık faaliyetleri, doğal kaynakların dengeli kullanımına dayalı üretim biçimini yansıtmaktadır. Hititler, bereket törenleri ve bahar bayramları gibi ritüellerle doğanın döngüsünün kutsal bir düzen olarak görürler. Kanunlaştırılmış tarım uygulamaları ve su yönetimi ekolojik dengenin korunmasına yönelik bilincin varlığını göstermektedir.

Ekolojik çeşitliliğin somut örneklerinden biri olan Kargı ve Abdullah Yaylaları ise hem doğal çevrenin sürdürülebilir biçimde kullanıldığı hem de geleneksel kırsal yaşamın günümüzde dahi devam ettiği alanlardır. Bu yaylalar, yerel halkın mevsimsel göçlerle doğaya uyum sağladığı hayvancılık, arıcılık ve bitki toplama gibi faaliyetler sayesinde geleneksel bilginin korunduğu mekânlardır. Yine bölgede bulunan bu doğal çevre etrafında gelişen geleneksel mesleklerde ekolojik bütünlüğün bir parçasıdır. Sepetçilik, bakırcılık, dericilik gibi meslekler doğadan elde edilen malzemelerin el işçiliğiyle biçimlendirilmesine dayanmaktadır. Bu mesleklerin her biri, üretim süreçlerinde doğayla uyumun, israf etmemenin ve yerel kaynakları sürdürülebilir biçimde değerlendirilmesinin somut halleridir. Halk bilimsel açıdan ise bu zanaatlar, toplumun kolektif belleğinde doğayla kurulan uyumlu ilişkinin kültüre olan yansımasıdır.

Bu tarihsel ve kültürel süreklilik günümüzde İsmet Eker Kırsal Yaşam ve Tarım Müzesinde somut bir biçimde temsil edilmektedir. Müze, geleneksel tarım aletlerinden üretim biçimlerine, halkın doğayla kurduğu ilişkinin geçmişten bugüne uzanan çizgisini gözler önüne sererek tarımsal bilgi, el emeği ve yerel üretim gibi yönleriyle müze, hem ekolojik farkındalığın güçlenmesine katkı sağlarken halk bilimsel anlamda kırsal yaşamın mekânsal işlevini göstermektedir. Böylelikle Çorum’un tarihi, kültürel ve doğal mirası Hititlerden bugüne uzanan bir ekolojik bilincin, doğayla üretimin ve kırsal yaşam

biçimini, halk inançlarının ve geleneksel zanaatların iç içe geçtiği zengin bir kültürel sistemi temsil etmektedir.

2.5.1. Alacahöyük (Alaca)

Çorum ilinin Alaca ilçesinin yakınlarında 1835 yılında W. G. Hamilton tarafından keşfedilen antik kent, 1650- 1200 yılları arasında varlığını gösteren ve Anadolu'nun gelişiminde çok büyük etkisi olan Hitit şehirlerinden biridir. Hititler, tarım ve hayvancılıkla uğraşmalarından dolayı döneminde güçlü bir siyasi yapı oluşturmuştur. Hititler yerleşim yerlerini seçerken yaşamsal ya da dini açıdan değil ekolojik olarak seçmişlerdir.

Hititler, su bulunan yerleri tercih ederek Anadolu'da ilk su yapılarını meydana getirdiler. Bu su yapılarından biri olan Hitit Gölpınar barajı M.Ö. 1245'te yapılmış daha sonra yapılan kazılarla ortaya çıkmıştır. Günümüzde onarılarak Hititler döneminde olduğu gibi tarımsal sulamada kullanılmaktadır (Apaydın vd., 2019, s. 19).

Barajın hâlâ varlığını sürdürmesinin en önemli sebebi Hititlerin doğayı anlama ve yorumlamadaki başarısıdır. Günümüzde barajın bulunduğu bölge o zamanki Hitit yaşamını canlandırılması amacıyla evler, yollar, kapılar, at arabaları konularak turistlerin hem tarihi hem de dönemde ekolojik bilginin nasıl işlendiğini görmelerini sağlamaktadır. Suyun bir diğer işlevi ise bedensel ve ruhani olarak arınmada kullanılmasıdır. Tarımla uğraşan Hititler, yalnızca korunmak için değil bereket içinde tanrılara sunular hazırlamaktaydılar. Doğa ile iç içe olan bu uygarlığın tanrıları yine doğa ve doğanın unsurudur. Höyüğün girişi Sfenksli kapıdır ve Sağ taraftaki sfenksin iç yüzeyinde ayaklarında tavşan bulunan çift başlı kartal rölyefi bulunmaktadır. Sol taraftaki kaide üzerinde ayakta duran boğa "Göklerin Fırtına Tanrısını" temsil etmektedir. Doğada bulunan canlıların ve doğa olaylarının tasvirleri sayesinde döneminin ekolojisi hakkında da bilgi verir niteliktedir.

Suyun bir başka yönü ise tedavidir: "Hitit arınma ritüellerinden biri olan Ammihatna ritüelinde arınma suyu hazırlanması için rahip, nehre girerek Güneş Tanrısına yaptığı sunu karşılığında kutsal su talep etmektedir. Bu su yalnızca ritüellerde değil hastalanan biri için hazırlanan ilacın ana maddesini oluşturur" (Murat, 2012, s.130).



Şekil 2.5: Gölpınar Hitit Barajı, Çorum/Alaca, Erişim: 29.09.2025, [https://tr.wikipedia.org/wiki/Gölpınar-Hitit Barajı](https://tr.wikipedia.org/wiki/Gölpınar-Hitit_Barajı)

1999 yılında Eski Hitit dönemine ait yüzlerce ton tahıl içeren devasa depo yapıları yamaç içine kazılarak oturtulmuş 118 metre uzunluğunda ve 30-44 metre genişliğinde tahıl siloları keşfedilmiştir (Seeher, 2023, s.5). Bu tahıl siloları, Hititlerin ekolojik bilincinin ve sürdürülebilir tarım anlayışının bir yansımasıdır. Bu yapı yalnızca depolama alanı değil aynı zamanda ekolojik bilginin somut bir örneğidir. Bu yeraltı tahıl depolama yöntemi çevreye ve doğal kaynaklara son derece uyumlu bir sistemdir. Bu yöntemde çukurlar veya yer altı odaları tamamen tahılla doldurulur, üzeri içerde hiç boşluk kalmayacak şekilde toprakla sıvanır ve kalın bir ahşap, hasır tabakasıyla kapatılır. Tahılın nemden korunması amacıyla duvarlara ve tabana saman, saz veya hasırdan oluşan malzemelerle ek bir yalıtım uygulanır (Seeher, 2023, s.7). Bu teknik, Hititlerin tarım üretim sürecinde ekolojik bilgi ve çevre bilinci açısından ileri bir seviyede olduklarını göstermektedir.

Tahıl depolamada kullanılan saman, hasır ve saz gibi tamamen doğal malzemeler, doğayla uyumlu bir tercihtir. Bu malzemeler hem doğada kolayca çözülebilen hem de nem dengeleyici özelliklerinden dolayı tahılın çürümesini engellemiş hem de çevreye zarar vermeden yalıtım sağlanmıştır. Tahıl boşaltıldığında kullanılan saman, hasır ve toprak tabakaları yenilebilir ya da toprağa karışarak doğal döngüye geri döner. Bu da Hititlerin doğayla kurduğu ilişkinin atık bırakmayan, koruyan ve sürekliliğini sağlayan bir anlayışa sahip olduklarını göstermektedir.

Hititlerden günümüz Anadolu'sunda aktarılan bu doğal depolama sistemi yalnızca bir tarımsal teknik değil doğayla iç içe yaşamayı, korumayı ve ondan faydalanmayı esas alan ekolojik bilgi sistemidir. Halen bazı köylerde görülen yer altına açılan kuyu ya da çukur gibi uygulamalar ise ekolojik bilincin halk kültürü aracılığıyla bugüne kadar taşındığı ve yaşatıldığının en somut örneklerinden biridir.

2.5.2. Hattuşa (Boğazköy)

Hitit İmparatorluğuna M.Ö.17 ve 13.Yüzyıllar arasında başkentlik yapan Hattuşa, 1986 yılında UNESCO Dünya Mirası Listesine dahil edilmiştir. Hitit İmparatorluğu ile Yeni Mısır Krallığı arasında gerçekleşen Kadeş savaşı dönemin en güçlü iki devletini karşı karşıya getirmiştir. Hititler, kendi içindeki karışıklıklar ve ekonomik sıkıntılardan dolayı barışa yönelmiştir. Savaştan yaklaşık 15 yıl sonra imzalanan bu antlaşma uygarlık tarihi açısından önemlidir. Tarihin bilinen ilk yazılı antlaşması olan Kadeş Antlaşması da Boğazköy kazılarında bulunmuştur.

Kazılar esnasında 5 kat olduğu fark edilmiş ve bu katlarda Hatti, Asur, Hitit, Frig, Galat, Roma ve Bizans dönemlerine ait kalıntılar bulunmuştur. Bu kalıntılar: Aşağı Kent, Yukarı Kent, Büyük Kale ve Yazılıkaya'dan oluşmaktadır. Yukarı Kentin çoğunluğu tapınaklara ve onlara ait tesisler ayrılmıştır. Çift bedenli olarak yapılan şehir surunun en güney ucunda ve kentin en yüksek noktasında yükselen bastionu ile Sfenksli Kapı yer alır. Güney surlarının doğu ve batı ucunda, ayna yansıması gibi karşılıklı olarak yer alan Kral Kapısı ve Aslanlı Kapı simetrik olarak Sfenksli Kapı ile bağlantılıdır (Neve, 1990).

Hitit dönemi metinlerinde elma, üzüm, kayısı, incir, nar, armut, muşmula, fıstık, kiraz, erik, zeytin ve hurma gibi meyvelere rastlanılmaktadır. Bu meyvelerden hurma ve narın güneydeki Hitit şehirlerinden başkent Hattuşa'ya gönderildiği bilinmektedir. Söz konusu meyveler çoğunluklar mevsiminde taze olarak tüketildiği gibi kurutulularak da değerlendirilmiştir (Ünar, 2019, s.15). Bu durum Anadolu coğrafyasının tarih boyunca iklimsel çeşitliliğini ve toprak verimini koruduğunu gösterir. Elma, üzüm, incir, nar, kayısı, kiraz gibi meyveler halen yaygın biçimde üretilmektedir. Bununla birlikte eski dönemlerdeki kurutma ve saklama yöntemleriyle korunan meyveler günümüzde konserve ve dondurma gibi teknolojiler aracılığıyla her mevsim tüketilir hale getirilmiştir. Dolayısıyla Hititlerden günümüze kadar uzanan süreçte meyve saklama yöntemi özünü koruyarak biçim değiştirmiştir.

Açıkhava Tapınağı olan ve Hattuşa'nın en büyük ve etkileyici kutsal mekânı, yüksek kayalar arasına saklanmış Yazılıkaya Tapınağı'dır. Tapınakta doksandan fazla tanrı,

tanrıça, hayvan ve hayal ürünü simgeler kaya yüzeyine işlenmiştir. Ayrıca Boğazköy'deki Büyük Mabnet, Hati'nin Fırtına Tanrısı ve Arinna Şehri Güneş Tanrıçasının evi olarak yapılmış önemli bir yapıdır. Tapınakta bulunan elleri oraklı on iki 'Kılıç Tanrısı' tasviri dikkat çekici bir diğer unsurdur. Elde edilen bilgilere göre Hititler, sonbahar ve bahar aylarında bayram olarak adlandırılan kutlamalar yapmaktadır. Bu bayramlarda ise Hattuşa'dan yola çıkılarak Yazılıkaya'da bulunan tanrılara kurban ve hediyeler sunulmaktadır.



Şekil 2.6: Yazılıkaya Açık Hava Tapınağı, Hattuşa (Çorum/Boğazköy), (Fotoğraf: Yaman, 2025)

Kaynaklara bakıldığında bu ritüel şu şekilde gerçekleşmektedir. *“Hasat Bayramı Nuntarriyaşha ile ilgilidir. Metindeki bayram kutlaması Tahurpa kentinde yer alır. Bayramın beşinci gününde, kentin kraliçesi bir kurban ritüeli gerçekleştirir. Kraliçenin bu ritüelde Arinna'nın Güneş-Tanrıçasına ait olan yedi heykel önünde kurban sunar. G. Torri'ye göre bu heykellerin her biri daha önce yaşamış olan kraliçelerin tanrıçaya hediyeleriydi”* (Küçükbezci,2019, s.142). Hititlerde karşımıza çıkan bu ritüeller tarımdaki bereketi arttırmak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Yine bu bayramlar esnasında harşi adı verilen kaba buğday konulur daha sonra ise bahar ayında bu kabın içindeki buğday öğütülerek yemek yapılır.

Metinlerden aktarılanlara göre: “Kral, Güneş Tanrısının tapınağına bir heykelle birlikte farklı buğday ve bira içeren kült kapları sunmaktadır. Bu kaplar bahar geldiğinde açılacaktır ve içlerindeki buğday, kurban edilen hayvanın etiyle birlikte bir yemek haline getirilip, kutsal olarak görülen su kuyusuna sunulacaktır” (Küçükbezci, 2019, s.143). Burada hediyeler ve kurban sunulan tanrılara ve sunaklara bakıldığında güneş, su, toprak ekseninde gerçekleşmektedir. Bu da tarımsal bolluğun ve bereketin artması ve bu tarım ürünlerin tanrılar tarafından korunması amaçlanmaktadır.

2.5.3. Şapinuva (Ortaköy)

Bir başka Hitit şehri olan Şapinuva, Çorum'un Ortaköy ilçesinde bulunmaktadır. Buradaki ilk kazılar 1990 yılında Prof. Dr. Aygöl Süel başkanlığında başlamıştır. Kazı esnasında bulunan tabletlerden yola çıkarak bu şehir için: “Ortaköy Hitit şehri, Hitit Büyük Kralına rezidanslık yapan, idare bölgesinde birçok şehir bulunan, başkent Hattuşa ile iletişim halinde olan, idari, siyasi, askeri ve dini bir merkez olan Şapinuwa'dır” (Süel, 1995, s.277) şeklinde açıklamada bulunmuştur.



Şekil 2.7: İncesu Kanyonu- Çorum/ Ortaköy (Fotoğraf: Yaman, 2024).

Ortaköy’de bulunan bir diğer mekân ise İncesu Kanyonudur. İncesu’da meşe, ardıç, yabani kekik, adaçayı gibi aromatik bitkiler yetişmektedir. Doğayla uyumlu bir yaşam süren yöre halkı tarafından bu bitkiler ilaç, hayvan yemi gibi amaçlarla kullanılmaktadır. İncesu Kanyonunda yörede yetişen bitki örtüsünü tanıırken bir taraftan da tarihe tanıklık etmek mümkündür. “Ortaköy, Hitit başkenti Şapinuva’ya, son yıllarda bir hayli ilgi çeken İncesu Kanyonu’na, Anadolu’nun en büyük Kybele Kaya Kabartmasına ev sahipliği yapması nedeniyle doğal, sosyo-kültürel miras değerleri açısından önemli bir potansiyel arz etmektedir” (Gülersoy ve Gülersoy, 2016, s.487). Kybele, doğanın, bereketin ve hayvanların koruyucu tanrıçası olarak bilinir. İncesu Kanyonundaki bu kaya kabartması bölgede yaşayan Hititlerin, doğayı bir tapınak olarak gördüğünün hatta doğa ve insan arasındaki bağın en önemli örneğidir. Hititlere ait bu yerleşimlerin hepsi ekolojik turizm için ideal mekanlardır. Ekolojik turizm, kısa adıyla ekoturizmde yine sürdürülebilirlik üzerine kuruludur yani çevreyi koruyan, yerel halkın refahını gözetken ve doğal alanlara karşı duyarlı bir gezi olarak sürdürülebilirlik kavramının içinde barındırır (Kaypak, 2012, s.11). Ekoturizmin temel şartları arasında doğa ve kültürel değerlerin korunması, geliştirilmesi gibi maddeler bulunurken Çorum iline bakıldığında bu maddelerin hepsini kapsayan kültürel, tarihi ve ekoturizm kaynakları bulunmaktadır.

2.5.4. Kargı Yaylası ve Abdullah Yaylası

Çorum’un ilçelerinden biri olan Kargı geçimini tarım ve hayvancılıkla sağlamaktadır. Bunlara ek olarak bünyesinde bulundurduğu doğal güzellikleriyle dikkat çekmektedir. Kargı yaylaları önemli turistik mekânlardır. Bunlar: Kargı yaylası, Eğinönü yaylası, Aksu, Göl, Örencik, Karaboyu, Gökçedoğan yaylası olmak üzere birçok yayla bulunmaktadır. Bunlardan en dikkat çekenini ise Abdullah Yaylasıdır. İlin en yüksek dağı olan Köse Dağında yer alan yayla, yemyeşil çamlarıyla, temiz suyuyla ve bozulmamış doğasıyla birlikte her türlü alt yapısının olmasıyla ekoturizm için en elverişli mekândır. Yaylalarda halen bulunmakta olan yayla evleri sayesinde yerel yaşam ve kültür muhafaza edilmektedir. Buradaki her unsur aslında geleceğe katkıda bulunmaktadır.

Hititlerden başlayan ekolojik temelli üretim ve depolama biçimleri Anadolu’nun farklı bölgelerinde halk kültürü aracılığıyla günümüze kadar taşınmıştır. Kargı Yaylasında ‘yer evler’ genellikle kom ya da köm adı verilen ağıllar ve çobanların konaklamak amacıyla kullandıkları geçici kulübeleriyle benzerlik göstermektedir. Bu yapıların bir kısmı toprağa gömülü ve tek hacimli olacak şekilde tasarlanmıştır (Gündoğdu ve Yaşar, 2025, s.334). Toprağa gömülü inşaat yöntemi en önemli özelliği yapının iç sıcaklığının yıl

boyunca stabil tutması ve böylelikle fazla enerji kullanımını önlemesidir. Kargı Yaylasındaki yer evler hem işlevsellik hem de çevresel sürdürülebilirlik açısından önemlidir. Bu yapılar, Hitit yerleşimlerinde görülen yeraltı tahıl ambarıyla benzer bir mantıkla, doğayla uyumlu yaşamı ve ekolojik bilginin günümüze kadar uzanan örneklerindendir.



Şekil 2.8: Kargı Yaylası, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (Görs. Ersin Demirel). Erişim: 04.10.2025, <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/corum/gezilecekyer/kargi-yaylasi--egnonu->

Hititlerden itibaren Çorum’da doğa ile kurulan ilişki yalnızca üretim ve geçim biçimlerinden değil aynı zamanda bir kültür olarak kendini göstermektedir. Toprağı koruma, doğal kaynakları ölçülü kullanma ve ürün elde etmede doğanın döngüsüne uyum sağlama anlayışı Anadolu insanının yaşamının temeli haline gelmiştir. Bu anlayış ekolojik bilginin kuşaktan kuşağa aktarılmasıyla birlikte geleneksel mesleklerin temelini oluşturmuştur.

Geleneksel ürün, meslek gibi olguların temelinde ekolojik bilgi birikimi, sentezlenmesiyle ortaya çıkmaktadır. Bir yörenin kültürünün gelişmesi, sürekliliği için bu ekolojik bilginin aktarımı ve korunmasıyla gerçekleşir. “Geleneksel meslekler (çömlekçilik, dericilik, dokumacılık, yorgancılık vb.) merkezinde gelenek kültürü oluşturulmakta, değiştirilmekte ve geliştirilerek yaşatılmaktadır” (Özdemir, 2022, s. 34). Çorum ili ve ilçelerinde Arasta adı verilen tarihi mekânlarda: ahşap oymacılığı, ayakkabı, sepet örme, bakırcılık, demircilik gibi faaliyetler yapılarak, buralarda satışa sunulmaktadır.

Bu meslekler sadece üretim ve ticaret için değil sosyal yaşantıyı da etkilemektedir. Usta-çırak, babadan-oğula ya da anneden- kızı aktarımla gerçekleşerek bulunduğu toplumun eğitim, kültür ve yaşantısı hakkında bizlere bilgi vermektedir. Başka bir deyişle: “Bu meslekler aslında ait oldukları toplumların ortak tarih anlayışı doğrultusunda, kültürel ve sanatsal birikimini, estetik bilincini, yaşam biçimlerini, zevklerini, inanç ve duyu dünyalarını yansıtmaktadır” (Altıntaş, 2016, s.163).

Çorum’da bakırcılık, dericilik ve sepetçilik işleri önceleri çok önemli ve yaygın iken günümüzde turizm açısından varlığını sürdürmektedir. “Çorum ve çevresinde dokumacılık geleneksel yöntemlerle XX. yüzyıl ortalarına kadar devam etmiştir.1940 yılında şehirde hâlâ 486 tezgâh bulunmaktadır. Bu da Cumhuriyetin ilk yıllarında en azında halkın kendi ihtiyaçların karşılamak için dokumacılık faaliyetini sürdürdüğünü göstermektedir” (Yılmaz, 2004, s. 61).

2.5.5. Bakırcılık

Bakır, doğadan çıkarılan ve geri dönüştürülebilir malzemedir. Bakır ustaları çeşitli tekniklerle işleyerek sini, kazan, tava gibi mutfak eşyaları gibi süs eşyaları da yaparak Anadolu’nun kültüründe yer edinmiş geleneksel bir meslektir. Ustalar daha önce kullanılan eski bakırları eriterek tekrar şekillendirerek tekrar kullanıma kazandırırılar. Daha önceleri köy evlerinde gördüğümüz bu bakır taslar hem doğal içerikli olmasıyla hem de cam gibi kırılacak bir materyal olmamasından kaynaklı kullanım kolaylığı sağlamasından dolayı tercih edilmektedir.

Bakırcılık mesleğinde elle oyma, şekillendirme olduğu için işlenmeden önce bakırın birkaç işleminden geçmesi gereklidir. “Ham bakırdan saf bakır elde edilmesi Anadolu kentlerinde genellikle haddehanelerde yapılır ve bakırcılar kullandıkları bakırı haddehanelerden lonca aracılığıyla alıp işlerdi” (Aktüre, 1985, s.131). Çorum’da haddehanelerin bulunmamasından kaynaklı Tokat’tan alınan bakırlar daha sonraları üretimin düşmesiyle birlikte geleneksel üretimi ve eski önemini yitirmiştir.

Hitit döneminde de bakırcılık hem günlük yaşamda hem de ritüel pratiklerde önemli bir yer tutmaktaydı. Bakır kaplar tanrılara sunuların hazırlanmasında kullanılırken aynı zamanda yeraltındaki ruhlardan korunmak ve arınmak amacıyla da tercih edilmektedir. Dönemin çivi yazılı belgelerinde kötülüğü yer altına hapsetmek amacıyla bakır ve bronzdan yapılan malzemelerin kullanıldığı ayrıca tapınak gibi yapıların kullanımında da koruyucu yönüyle tercih edildiğine yer verilmektedir (Akkuş Mutlu ve Koç, 2021, s.42). Günümüzde bakır kaplar bazı yörelerde yemek pişirme ve saklama amacıyla

kullanılmaktadır. Hititlerde olduğu gibi arınmak amacıyla hayvanların çanları bakırdan tercih edilmektedir. Hayvanın boynuna takılan bakır çanın sesi sayesinde dikkatler dağılır ve böylelikle nazardan korunur (Beğiç, 2022, s.180).

2.5.6. Dericilik

Doğanın değişim ve dönüşüm döngüsünde yer alan insan yine ondan yararlanarak temel ihtiyaçlarını karşılamaktadır. Ekolojik bilgileri ışığında ürünler tek bir amaca hizmet etmez örnek vermek gerekirse hayvancılıkta hayvan yalnızca et ya da süt kaynağı olarak görülmez yani bitkinin yetişmesinde kullanılacak organik gübre kaynağı, yünlerinden dolayı bir halı ya da yastık. Doğadaki hiçbir şey tek bir amaca hizmet etmez bu yüzden ekolojik bilgi burada önemlidir. Eldeki kaynağı en iyi şekilde koruma, yararlanma ve birden fazla amaca hizmet edecek çözümler bulmada önemlidir. Çorum'un zengin hayvancılık geçmişi ve konumu dericiliğin gelişiminde önemli rol oynamıştır.

Çorum'a yerleşen Kınık, Bügdüz, Salur, Eymin, Peçenek, Bayındır, Kargın, Beydili, Dodurga gibi Oğuz boylarının konar-göçer olmalarından dolayı yörede hayvan yetiştiriciliği ve buna bağlı olarak dericilik ve dokumacılık faaliyetleri gerçekleştirilmiştir. Küçükbaş hayvancılıkla uğraşan Türkmenler hem et ihtiyacını hem de deri, yün ihtiyacını karşılamaktaydılar. Kaynaklara baktığımızda yörede yetiştirilen hayvanlar farklı şehirlere ticari amaçlarla verilirken, karlı bir geçim kaynağı olarak karşımıza çıkmaktadır. "1563 tarihli Çorum beyine gönderilen bir fermenda özel kişiler aracılığıyla koyun toplattırılıp ziyana meydan verilmeyecek bir şekilde İstanbul'a gönderilmesini buyurmuştur" (Aktüre, 1985, s. 127).

Dericilikte, ürünlerin toplandığı yerlere Tabakhane ismi verilmektedir. Buraya her çeşit hayvanın derileri getirilerek işleme hazırlanır fakat bu işlem zorlu ve kokulu olmasından dolayı tabakhaneler pazarın dışına yapılmaktadır. "Çorum kentinin elimizde bulunan en eski şer'ie sicil olan 1595 tarihli defterde kentte bu mahallenin adı tabakhane mahallesi olarak geçmektedir" (Aktüre, 1985, s.128). Tabakhanede deriler belirli işlemler geçirilerek işlenecek hale getirilerek yapılacak ürüne göre parçalara ayrılmaktadır. İşleme hazır deriler ayakkabı yapımı için dikiciler arasına getirilerek buradaki ustaların hünerli ellerinde şekillenerek kullanıma sunulurdu.

Hititlerde dericilik ise çeşitli metinlerde mutfakta kullanılan derilerin sosyal hiyerarşi gereği kralın ayakkabısı haline getirilmesi gerektiği ifade edilir (Yiğit, 2002, s.216). Bu bağlamda Hitit zanaatının hem işlevsel hem de sembolik boyutları günümüz kültürel uygulamalarında da izlerini sürdürmektedir. Benzer bir anlayış 17. Yüzyıl ortalarında

Fransa Kralı XIV. Louis için sarayın ayakkabı ustası tarafından dikiş kullanılmadan ve dana derisinden hazırlanan çizmelerde de görülmektedir (Bakan ve Güllü, 2024, s.89). Günümüzde halen el yapımı ürünler estetik anlayış ve prestij göstergesi olarak devam etmektedir. Farklı coğrafyalar ve yüzyıllarda uygulanmış olsalar da elitlik, gösteriş bağlamında deri kullanımı açısından özdeştir ve aynı geleneğin devamı niteliğini taşır.



Şekil 2.9: Dikiciler (Ayakkabıcılar) Arastası, Çorum/ Merkez, (Fotoğraf: Yaman, 2025)

Ahilik geleneğinin yaşatıldığı, dünyanın en dar arastası olarak anılan dikiciler arastası 1.5 metre genişliği ve 30 metre uzunluğuyla günümüzde turistik ziyaretler için bir duraktır.

2.5.7. Sepetçilik

Sepet yapımında söğüt, fındık dalı gibi doğal ve yenilenebilir malzemelerin seçimi kuşaktan kuşağa aktarılan ekolojik bilgi ve deneyimler sayesinde. Sepet ustası ne zaman toplayacağını, öreceğini bilir. Sepetçilikte, atık madde ya da çevreye zarar veren uygulamalar yoktur tamamen doğadaki kaynakları kullanıp, atıksız ve sürdürülebilirdir. Çorum’da sepetçilik hem kültürel bir miras hem de ekolojik bilginin bir parçasıdır. İskilip ilçesinde sepet örücülüğü geleneği yaşatılmaya çalışılır. Sepet örmede kullanılan hammaddeler aksöğüt ve fındık ağacıdır. “Sepet üretiminde yabani fındık, söğüt ve meşe ağacının kullanımı, sepetin sağlam, uzun ömürlü ve örülürken esnek bir forma sahip olması yönüyle tercih edilmektedir” (Niyazioğlu, 2022, s.75). Bu sepetler ise kullanım yerine göre: “Tarımsal ürünlerin hasadı, taşınması ambalajlanması ve saklanması için küfeler ya da hey denilen sepetler” (Özkoca ve Bozkurt, 2013, s.97) şeklinde

ayrılmaktadır. Sepetçilik yalnızca geleneksel bir meslek değil doğal kaynakların sürdürülebilir kullanımına örnek teşkil etmektedir.

Hitit kültüründe sepet, yalnızca gündelik yaşamda kullanılan bir araç değil, aynı zamanda ritüel ve dini törenlerde de önemli bir nesnedir. Antalya- Finike açıklarındaki Kaledonya Burnu'nda bulunan 3300 yıl öncesine tarihlenen Hitit dönemine ait gemideki arkeolojik buluntular arasında hasır sepetin yer alması sepet örücülüğünün o dönemde gelişmiş bir zanaat olduğunu gösterir (Akpınarlı, 2006). Benzer şekilde Hititlerin Hişuwa Bayram ritüelinde tanrı heykellerinin sepetler içinde nehire taşınması, yalnızca pratik bir eşya olmadığını aynı zamanda arınma, koruma ve kutsallıkla ilişkilendirildiğini gösterir (Şahin, 2023, s. 36). Bu durum sepetin hem maddi hem de manevi işlevlere sahip olduğunu, zanaatkarlığın ötesinde doğayla uyumlu malzeme kullanımı ve kutsal nesnelerin taşınmasında üstlendiği işlevle birlikte ekolojik bilginin somut bir yansımasıdır.

2.5.8. İsmet Eker Kırsal Yaşam ve Tarım Müzesi

Çorum'un Bayat köyünde bulunun bu çiftlik, Türkiye Büyük Millet Meclisinde Çorum Milletvekili olarak görev yapan Abdullah İsmet Eker'e aittir. Konakta İsmet Eker'in balmumunun bulunduğu etnografya bölümüne ek olarak haymalık, amvarlar, fırın, kümesler, samanlık, ağıl ve ahırdan oluşmaktadır. Çiftlik evi şeklindeki bu konak yörenin tarihini, kültürel zenginlerini ve geleneksel yaşam hakkında bilgi verirken kırsal kültürün gelecek nesillere aktarılmasına ve korunmasına fayda sağlamaktadır. Cumhuriyetin erken yıllarına ait tarımsal yaşamın izlerini özgün bir şekilde sürdürmesi ve birbiriyle ilişkili iki avluya dağılmış bu konak Çorum'un kırsalındaki yaşamı yansıtmaktadır. Kırsal alanda hayvancılık ve tarımla uğraşan kesimin sosyo-ekonomik sebeplerden dolayı göç etmesiyle bölgedeki tarımsal faaliyetlerin devamlılığı ve yöredeki kültürel unsurların varlığı tehlikeye düşmektedir. Konak ziyaret ettiğim tarihlerde restorasyonda olduğu için yalnızca genel bilgiler çevrede yaşayanlardan edinilmiştir.

İsmet Eker Konağı, Çorum'un kültürel ve mimari belleğinde geçmişten bugüne taşınan kırsal yaşam biçimlerinin somut bir göstergesidir. Konağın konumu, şekli ve doğayla uyumlu malzeme kullanımı, iç mekândaki tavan süslemeleri gibi detaylarıyla Osmanlı-Cumhuriyet geçiş dönemi evi özelliği taşır. Bu yapı yalnızca bir konut değil aynı zamanda Çorumdaki geleneksel yaşam, toplumsal ilişkiler, üretim ve tüketim alışkanlıkları hakkında da fikir verir. Günümüzde müze olarak kullanımıyla kültürel süreklilik sağlanarak bütün bu unsurlar somutlaştırılmıştır.



Şekil 2.10: İsmet Eker Kırsal Yaşam ve Tarım Müzesi ve su olukları, Çorum/Bayat, (Fotoğraf: Yaman, 2025)

İsmet Eker Kırsal Yaşam ve Tarım Müzesi, Anadolu’da tarımsal üretim kültürünün geçmişten günümüze uzanan ve sürekliliğini belgeleyen önemli kültürel miraslarımızdandır. Bu müze yalnızca tarımsal üretim araçlarını ve köy yaşamına ait eşyaları sergilemekle kalmayıp aynı zamanda doğayla kurulan ilişkinin ekolojik ve halk bilimsel boyutlarını da gözler önüne sermektedir. Nitekim Hititlerin küçük köylerde ve

çiftliklerde yaşam sürdürdükleri, üretim faaliyetlerini doğanın döngüsüne uygun yürüttükleri bilinmektedir. 200 maddesini bildiğimiz Hitit kanunlarında tarım araç ve gereçlerinin fiyatları, kiralanması, arazinin işletilmesi ve kiraya verilmesi gibi tarımsal konular ağırlıktadır (Bülbül, 2017, s.271). Bu tarihsel bilgi, müzede sergilenen geleneksel üretim araçları, tahıl depolama biçimleri ve el emeğine dayalı üretim sürecinin geçmişten günümüze evrilmesine ışık tutar. Hitit döneminde doğa unsurlarına gösterilen saygı, toprağın korunması anlayışı ve üretime eşlik eden ritüeller günümüz kırsal tarımında sürdürülen uygulamaların arkaik kökenleridir. Bu bağlamda İsmet Eker Konağı yalnızca geçmişe ait bir nitelik taşımaz ayrıca Anadolu'nun ekolojik belleğini yaşatan kültürel bir mekân olarak işlevini yerine getirir. Müze, doğayla uyumlu üretim biçimlerinin yeniden hatırlanması bakımından hem ekolojik bir farkındalık hem de halk bilimsel bir kimliğe sahiptir. Hitit yerleşimlerinden elde ettiğimiz bilgiler yalnızca tarımsal üretim açısından değil aynı zamanda ekolojik bilgi birikimi bakımından önemlidir. Yazılı metinlerde ve arkeolojik çalışmalarda çiftlik, ahır, tahıl ambarı, baraj, saban, el arabası ve koşum takımı gibi ürünlere rastlanması Hititlerin doğayla bütünleşik bir yaşam sürdürdüğüne ve üretim sistemi geliştirdiğini gösterir. Bu unsurlar, toprağın, suyun ve hayvanın üretim döngüsünde birer unsur olduğunu dolayısıyla da tarımsal bilgileri ekolojik temellere dayanmaktadır. Günümüzde bu terimlerin halen kullanılması ve üretim biçimleriyle dönüşerek devam etmesi hatta İsmet Eker Kırsal Tarım Müzesinin bahçesinde yer alan tahıl siloları, Hititlerin, Hattuşa, Alacahöyük ve Şapinuva gibi merkezlerinde görülen depolama yapılarıyla benzerlik göstermesi ise Hititlerin sistemlerinden esinlenen bir mirasın çağdaş yansımaları olarak değerlendirilebilir. Bu bağlamda Çorum geçmişten günümüze tarım alanında yalnızca üretim odaklı bir merkez değil aynı zamanda da Anadolu insanın doğayla kurduğu dengeli ilişkinin ve ekoloji bilgisinin yaşatıldığı bir merkezdir.

Hititlerde sepet, bakır ve deri işçiliğiyle doğrudan çevresel koşullara, doğal kaynakların sürdürülebilir biçimde kullanımının örnekleridir. Hititlerden günümüze zanaatkarlar doğayı bir üretim alanı olarak değil yaşamın bir parçası olarak görürler. Sepet örücülüğündeki saz, kamı, buğday sapı vb. kaynakları yerinde ve doğru kullanımının birer örnekleridir. Geçmişten günümüze aktarılan malzeme olacak kaynağı tanıma, mevsim ve iklimleri gözlemleme, geri dönüştürme ve doğayı koruyan ekolojik bilgiler ışığında sürdürülebilir üretim örnekleri olarak değerlendirilebilir.

3. ÇORUM İLİNDE TOPRAK TİPİ VE GELENEKTEN AKTARILAN BİTKİ BİLGİSİ

Tarımsal üretim için toprağın yapısı, ekolojik koşullar ve halkın geleneksel bilgi birikimi gereklidir. Çorum ilinin geniş ve çeşitli tarım alanlarına sahip olması, bölgede kuşaktan kuşağa aktarılan üretim pratiklerini ve toprakla ilgili halk bilgilerinin oluşmasına zemin hazırlamıştır. Bu birikim, bireysel deneyimlerin ötesinde toplumsal bir hafızayı yansıtır. Bu hafızanın birlik sağlayıcı, eyleme yönelik -kuralcı ve biçimsel- etkileri oluşturması için üç koşul gereklidir: kaydetme, çağırma ve iletme. Bu iletme kısmı şiirsel bir biçimde, ritüel bir sunu olarak ya da toplumsal katılımı gerçekleştirilir (Assmann, 2015, s.65). Bu bağlamda, toprağa ilişkin bilgi ve uygulamalar yalnızca üretim biçimlerini değil aynı zamanda bölge halkının kültürel kimliğini de şekillendirir.

Toprağın verimliliği, türü ve işlenebilirliği gibi unsurlar, yöre halkının günlük yaşamını oluştururken zamanla kültürel belleğin bir parçası haline gelmiştir. Assmann'ın belirttiği gibi kültürel bellek sadece yazıya dayanmaz. Danslar, oyunlar, gelenekler, resimler, yeme-içme, mekanlar, geleneksel giysiler, takılar gibi malzemelerle yani mekanlar, nesneler ve ritüeller aracılığıyla süreklilik kazanır (2015, s.68).

Tarım kültürü, kırsalda yaşayan insanın asırlarca tecrübe ederek doğruluğunu ispatladığı tarım ve gıda muhafaza tekniklerini bulduğu yöreye, toprağa ve iklime uyum sağlamış bitki ve hayvan çeşitleriyle birlikte sözlü ve yazılı unsurlardan oluşur (Yulafçi ve Demirtaş, 2014). Tarım kültürü ekolojik açıdan değerlendirildiğinde sürdürülebilirlik ve doğal dengeyi gözetme gibi ekolojik ilkeleri içinde bulundurmaktadır. Bu açıdan tarım alanları, üretim araçları ve Çorum ildeki doğayla uyumlu yaşam biçimlerinin hem de kültürel kimliği temsil etmektedir.

Çorum Valiliği Çevre, Şehircilik ve İklim Müdürlüğü tarafından hazırlanan Çorum İli 2023 yılı çevre durum raporuna göre, ilin yüzölçümü 1.278.381 hektar olup, bu alanın 533.049 hektarı tarım arazisi olarak kullanılmaktadır. Ayrıca tarıma elverişli olup çeşitli nedenlerle kullanılmayan alanların toplamı 14.142 hektardır. Tarım yapılan alanların kullanım dağılımına bakıldığında, 381.293 hektarlık kısmında tarla ürünleri ekimi yapılırken, 14.259 hektarı sebze, 9.017 hektarı meyve ve bağ alanı olarak değerlendirilmektedir. 128.481 hektarlık alan ise nadasa bırakılan tarlalardan oluşmaktadır. Toplamda 418.710 hektarlık alan aktif olarak ekilmekte olup, bu alanların 92.599 hektarında sulu tarım, kalan 440.450 hektarında ise kuru tarım uygulanmaktadır (ÇED,2024).

Çorum Ovası ve yakın çevresinde kahverengi orman topraklar, kahverengi topraklar, alüvyal topraklar, hidromorfik topraklar, kestane renkli topraklar, kırmızımsı kahverengi topraklar, kolüvyal topraklar dağılışı göstermektedir. En fazla yayılışı sahip toprak türünü kahverengi orman toprakları oluşturmaktadır (Özbakır, 2021).

Kahverengi orman topraklarının üzeri genellikle ağaç ve fundalıklarla kaplı olurken, bitki örtüsünün tahrip edildiği sahalarda otlak hayvancılığı ve kuru tarım hayvancılığı yapılmaktadır (Özbakır, 2021). Alüvyal toprakları her yönden çevreleyen kahverengi topraklar, en fazla Çorum Ovasının güneyinde dağılışı göstermektedir. 850 metre yükseltiden sonra yayılışı sahip olan kahverengi toprakların ana kayası genellikle kireçtaşı, kil taşı, kum taşı, marn ve volkanik kökenli oluşuklar ihtiva eder. Bölgedeki yaygın toprak türleri, tarımsal faaliyetlerin niteliğini ve geleneksel ekolojik bilgi birikimini doğrudan etkilemiştir.

Bu veriler, Çorum ilinin tarıma elverişli yapısını ve bölge halkının toprakla kurduğu üretim ilişkisini ortaya koyarken, geleneksel bilginin nasıl şekillendiğine dair somut bir temel sunmaktadır. Çorum ilinde yaygın olan kahverengi toprak ve kestane renkli toprağın buğday, arpa, nohut ve mercimek gibi ürünler için elverişli olduğu halk tarafından nesiller boyu gözlemlenmiştir.

Arpaöz köyünde, tarımsal faaliyetler büyük ölçüde doğaya ve toprağa dair uzun yıllara dayanan gözlem ve deneyimler ışığında düzenlenmektedir. Köy halkı toprağı rengine, kokusuna, suyu tutma biçimine ve ürün verme potansiyeline göre adlandırmaktadır. En yaygın olarak ‘kepir toprak’, ‘çorak toprak’, ‘kumlu toprak’, ‘pekmez toprağı’ gibi tanımlar yer almaktadır (KK1, KK14, KK16).

Sert ve içinde su tutan topraklara yani köylülerin deyimiyle ‘kepir’ toprağa nohut, arpa, buğday gibi suya ihtiyaç duymayan, dayanıklı tahıllar ekilmektedir (KK1, KK15, KK18, KK20). Buna karşılık, daha gevşek ve geçirgen yapıya sahip kumlu topraklarda ise salatalık, domates gibi bahçe ürünleri yetiştirilir (KK1, KK12, KK20). ‘Çorak’ topraklar ise verimliliğı düşük, kireçli olduğu için köy yaşamında damlarda, ahırlarda, avlu zeminlerinde kullanılır. Çünkü bu toprak yağmurla çamurlaşmaz sap ve samanla karıştırıldığında ise doğal yalıtım malzemesi olarak kullanılır.

Kireçli ve beyaz renkli ‘pekmez toprakları’ ise üzüm yetiştiriciliğinde tercih edilmektedir. Bu toprak yapısı Arpaöz köyünde bulunmasa da civar köylerden temin edilerek üzüm pekmezi yapımında kullanılmaktadır. Bu toprak pekmez toprağı olarak anılır ve pekmez kaynatılırken eklenerek pekmezin daha parlak ve pürüzsüz bir kıvam elde edilmesi için

kullanılmaktadır (KK2, KK14, KK17). Pekmez toprağı olarak adlandırılan beyaza yakın özel cins toprak konularak kaynatılan üzüm suyu bu toprak sayesinde parlaklık sağlanarak tatlandırılır. Bu pekmez toprağı köylüler tarafından dağlardan toplanarak, kullanılır (Kasapoğlu Akyol, 2012, s.317). Köy halkının bu toprak özellikleriyle ürün arasındaki gözlemleyerek geliştirdiğı yöntemler, ekolojik bilgilerle yaşama pratiğinin göstergesidir.

Köylüler toprağın verimliliğini anlamak için onu ellerine alır, nemi hisseder böylelikle ‘toprak ölmüş susuzluktan’ ya da ‘toprak tavında’ gibi ifadelerle, toprağı canlı bir varlık olarak görüp ona göre hareket ederler (KK1, KK12). Ekim yapılacak tarlanın yüzeyine bakılarak yapılan gözlemler, sürüm ve ekim zamanlamasında belirleyici rol oynar.

Bu tip uygulamaların kökeninde büyüklerden edinilen bilgi, yalnızca ürün yetiştirmek için değil aynı zamanda doğayı anlama, öngörme ve ona saygı duyma biçimi olarak değerlendirilmektedir. Kırsal yerleşimlerde, geleneksel yaşam biçimini koruyan ve sürdüren çevrede, bitkilere dair bilgiler tarımsal üretimle sınırlı kalmayıp aynı zamanda halk hekimliğı, gündelik yaşam pratikleri ve inanç sistemleriyle de iç içedir.

Yörede en çok yetiştirilen ürünler arasında arpa, buğday, nohut, pirinç, mercimek, şeker pancarı ve mısır yer alırken, köylüler bu ürünlerin toprakla ve mevsimle ilişkisine dair çeşitli yerel gözlemleri ve bilgileri aktarırken ‘kuru toprakta nohut, kumlu toprakta fasulye’ gibi sözlerle aktarılırken, toprağın yapısına göre ürün tercih edilmesi yerel hafızadaki karşılığıdır.

Köyde tarım yapılan arazilerde ürün seçimi yalnızca toprağın fiziksel özelliklerine göre değil, aynı zamanda ürünlerin birbiriyle olan ilişkisine dayalı geleneksel deneyime göre belirlenmektedir. Arpaöz’de yaygın bir uygulama olarak, nohut hasadından sonra arpa veya buğday ekimi tercih edilir. Bunun nedeni, nohut topraktaki yabancı otları azaltır böylelikle arpa, buğday ‘ota boğulmadan’ en yüksek verimde yetişir (KK1, KK11). Bu uygulama sayesinde toprağın dinlenmiş ve nispeten temiz kalmış olması geleneksel bilgiye dayalı sürdürülebilir bir yöntemdir.

Kırsal yaşamda doğayla kurulan ilişkiler yalnızca çevresel gözleme değil, bu gözlemlerin kuşaklara aktarımıyla oluşan bilgi sistemine dayanır. Bu bilgi sisteminin en belirgin örneğı, bitkilerin tanınması, kullanılması ve saklanmasıdır. Çorum’un Arpaöz köyünde yapılan saha çalışmasında bitki bilgisine dair uygulamaların hâlâ canlı bir gelenek olarak sürdüğü gözlemlenmiştir.

Bitki bilgisi genellikle kadınlar tarafından taşınmakta ve aktarılmaktadır. Doğadan bitki toplamak ayrıca bir etkinlik, kaynaşma ortamı şeklinde gerçekleştiği için bitkiyi tanımayan kişiler bile bu ortamda bitki toplayıp, ne şekilde kullanacağını öğrenir. Efelik, madımak, ısırgan gibi otlar sadece gıda değil, aynı zamanda halk hekimliği uygulamalarında da kullanılmaktadır. Yörede efelik bitkisinin karın ağrısını hafifletici etkisi olduğuna inanılmakta özellikle ‘kızıl efelik’ olarak adlandırılan türün vücuttaki intihapların giderilmesinde kullanıldığı görülmektedir. Madımak bitkisinin sindirim sistemi düzenleyici etkisinden, ısırgan otunun ise kaynatılarak elde edilen suyunun idrar yolu enfeksiyonuna iyi geldiğine dair halk arasında yaygın uygulamalar bulunmaktadır. Böylelikle yerel ekolojik bilginin işlevselliği ve sürekliliği sağlanmaktadır.

Madımak, efelik, kuşkuş, yemlik, dikencil, kömeç, gıcıcı gıcıcı gibi yabancı bitkiler toplanarak yemekleri yapılmaktadır (KK2, KK12, KK17, KK19).

Yavşan otu, kırkkilit otu ve yılan üzümü gibi bitkiler ise yalnızca tedavi amaçlı kullanılmaktadır. Karın ağrısına, basur tedavisine, soğuk algınlığı gibi hastalıklarda doğal tedavi aracı olarak kullanılan bu yabancı bitkiler, babadan oğula aktarım ya da tanıdık eş, dost, akrabanın ben kullandım sen de kullan demesiyle yani deneyim ve gözlem temelli olarak kullanılmaya başlanılmıştır.

3.1. Arpaöz Köyünün İsmi Kökeni

Çorum’a 36 km uzaklıkta bulunan merkez köylerden biridir. Eski adı kaynaklarda Alpagut olarak geçmektedir. Alpagut ismine bakacak olursak: “Alpagut/ yılpagu sözlerini ise ‘yiğit, kahraman, tek başına düşmana saldıran, asker, subay, bir subay rütbesi” şeklinde anlamlandırılmaktadır (Duymaz, 2020, s.305). 16. yüzyılda Çorum’a bağlı Alp-Oğuz adlı bir köyde Çepni-özü adıyla anılan bir cemaatin varlığı bilinmektedir. Bu durum, Alpagut adının da Alpoğuz kelimesinin hatalı telaffuzu sonucu ortaya çıkmış olabileceği düşünülmektedir (Özsemerci, 2019, s.144, Sümer (1972)’den)

Bir diğer durum ise bu isme sahip ilçede başka bir köy olmasından dolayı isim değişikliği yaşanmış olabileceğidir. O dönemde babası muhtarlık yapan kaynak kişinin aktardığına göre köyde tarım ana geçim kaynağı ve burada yetişen arpanın, buğdayın verimli yetişmesi sayesinde yeni ismi Arpaöz olmuştur.

Ayrıca diğer kaynak kişilerin belirttiğine göre Arpaöz’ün arpasının diğer köylere göre daha dolgun olmasından dolayı arpanın özü buradadır (KK12, KK8, KK14, KK20) şeklindeki bu söylem, bölgenin toprak yapısı, iklim koşulları ve su kaynaklarının arpa

yetiştiriciliği açısından elverişli olduğuna işaret etmektedir. Böylece arpa yalnızca bir tarım ürünü değil bölgenin ekolojik verimliliğinin somut bir göstergesidir.

3.2. Köyün Nüfusu ve Arazi Varlığı

2024 yılında yapılan ikametgâh bazlı nüfus sayımına göre, köyün toplam nüfusu seksen bir kişiden oluşmakta olup bunların kırk altısı erkek, otuz beşi ise kadındır. Köy muhtarıyla yapılan görüşme doğrultusunda, 3000 dönümlük tarım arazisine sahip olan köyün doğusunda Büyükdivan, batısında Pembecik, güneyinde Boğazönü, kuzeyinde ise Gövenovacığı köyleri yer almaktadır.

Köyde toplamda otuz hane bulunmasına rağmen, sabit olarak ikamet eden hane sayısı on beş ile sınırlıdır. Nüfusun büyük çoğunluğunu yaşlı bireyler oluşturmakta olup, köyde sürekli kalanlar genellikle aktif tarım ve hayvancılıkla uğraşan ailelerdir. Köyün başlıca geçim kaynağını tarım oluştururken, bir diğer önemli gelir kaynağı ise hayvancılıktır. Ancak genç nüfusun köyde sayısı azalmış, birkaç hane bu işi sürdürmekte, hayvanların bakımı için çoban istihdam edilmektedir.

Bunlara ek olarak, kümes hayvancılığı da yapılmaktadır. Önceki yıllarda kaz, hindi ve tavuk yetiştirilirken, günümüzde ağırlıklı olarak tavuk beslenmekte bu da yalnızca kişisel kullanım amacıyla gerçekleştirilmektedir. Arıcılık faaliyetleri ise yalnızca üç hanede sürdürülmekte olup, bu faaliyetler yalnızca hane içi tüketim ve köy içi küçük çaplı destekleyici gelir amacıyla yapılmaktadır.

3.3. Yörede Yetişen Mahsuller

Çorum ili, coğrafi konumu, iklim özellikleri ve toprak yapısı itibarıyla tarımsal üretim açısından Türkiye'nin önemli şehirlerindendir. Gerek tarla ürünleri gerekse meyve ve bahçe bitkileri bakımından zengin bir üretim desenine sahiptir. Bu bağlamda Osmancık pirinci, Oğuzlar cevizi, Alaca buğdayı, Alaca soğanı, Kargı tulumu gibi yöresel ürünler hem Çorum'un tarımsal kimliğini oluşturmakta hem de bölgenin ekolojik dengesine uyumlu biçimde üretilmektedir. Söz konusu ürünler, yalnızca ekonomik değer taşımakla kalmayıp, geleneksel bilgi ve doğa ile uyumlu yaşam pratiklerinin bir yansıması olarak da önemlidir. Bir yörede yer alan ürün, o yerin ekonomisi, sosyal tarihi, kültürü, doğal çevresine bağlı birçok faktörü gözler önüne serer (Demirer ve Mencet, 2009).

Kargı tulumu, Kargı Yaylasında doğal otlarla beslenen hayvanların çiğ sütünden yapılmaktadır. “Bu peynirin üretimi ilkbaharın sonunda başlayarak yaz boyunca devam

eder, 4 ay süre ile olgunlaştırılır ve sonra tüketime sunulur. Bu peynirin üretimi genel olarak geleneksel yöntemler kullanılarak küçük ölçeklerde yapılmaktadır” (Oral, 2024). Osmancık pirinci, Kızılırmak Havzası’nda yer alan topraklarda yetiştirilmekte olup, az nişastalı ve dağılmadan pişen yapısından dolayı mutfakların vazgeçilmezidir. Oğuzlar cevizi, ince kabuklu ve yağlı yapısıyla dikkat çeker. Aynı şekilde Alaca buğdayı, kuru tarıma uygun sert ve dayanıklı yapısıyla geleneksel un yapımında kullanılmaktadır (Çorum İl Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025).



Şekil 3.1: Çeltik (Pirinç) Tarlaları, Çorum/Osmancık (Fotoğraf: Yaman, 2024).

3.3.1. Tarla Bitkileri

Tarihsel süreçte Türk toplulukları yaşam koşullarının ve coğrafi çevrenin gereklilikleri doğrultusunda çiftçilikle uğraşmışlardır. Göçebe hayvancılıkla başlayan ekonomik yapı, yerleşik hayata geçişle birlikte tarımsal üretimi zorunlu kılmıştır. Böylelikle ekmek yapmak için buğdaya, hayvanlara yem olmak üzere arpa ile mısıra, kımıza katarak tarasun adlı bir nevi içki yapmak üzere de darıya ihtiyaç duydular (Güleç, 1970). Anadolu’ya göçle birlikte Türkler, önceki deneyimlerini bu yeni coğrafyanın iklim ve toprak özelliklerine uyarlayarak yerel tarım kültürünü biçimlendirmişlerdir. Böylece çiftçilik ekonomik bir zorundalık değil aynı zamanda toplumsal kimliğin ve geleneksel bilgi birikiminin temel unsurlarından biri olmuştur.

Bu çerçevede köydeki tarım arazilerinin büyüklük bakımından farklılık gösteren parseller halinde ve her ailenin köyün çeşitli yerlerinde dağılmış tarlalara sahiptir. Tarımsal

Üretim sürekliliğini sağlamak amacıyla köy halkı, bir yıl ekim yapılan tarlayı ertesini yıl ‘nadasa- herge’ bırakmaktadır. Toprağın dinlendirilmesi, su tutma kapasitesini arttırarak hem ürün verimini yükseltmekte hem de kaliteyi korumaktadır. Bu nedenle ekim faaliyetlerinde iklim koşulları dikkate alınarak özellikle şubat ve mart aylarında yabancı otların ve anızların sürülerek toprağa karıştırılmasıyla ekime hazırlık yapılmaktadır.

Köyde üretilen tarım ürünlerinin büyük bölümü mahalli pazarlarda satışa sunulmak amacıyla yetiştirilmektedir. Yörede en çok tercih edilen ürünler ise arpa, buğday, nohut, şeker pancarı ve ayçiçeğidir. İklime şartları ve kazanç sağlaması bakımından ara ara tercih edilen bir diğer ürünler patates ve soğandır. Ancak bakım sürecinin uzunluğu, makine gücüne ek olarak gnlku adı verilen tarla işçilerine duyulan ihtiyaç yüzünden soğan üretimi zaman zaman terk edilmektedir.



Şekil 3.2: Tarla Temizliği, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2024).

Ekim öncesinde tarlalar sürülerek taş, yabancı ot ve anızlardan arındırılır. Bu işlem toprağın havalandırılması ve nem dengesinin korunmasını sağlar. O seneki ürünün verimini belirleyen bu adımda tarlanın sürümü köylünün deyimiyile ‘aktarılmaması’ iyi bir şekilde yapılmalıdır. Bu şekilde yapılmayan tarlada fazla sayıda yabancı bitki oluşur. Böylece köy halkı kuşaktan kuşaağa aktarılan tarım bilgisiyle doğanın döngüsünü gözetken bir tarım anlayışını sürdürür.

3.3.1.1. Arpa

Arpa, Türk kültüründe en eski ve en önemli tahıllardan biridir. Göçebe yaşam süren Kırğızlar arpa, buğday, yulaf ve darı ekimi yaparak, bir tür ayak değirmeni ile ğtrlerdi. Arpa ve buğdaydan yapılan ‘beğni’ denilen içkileri kullanan Türkler günümüzde yaygın olarak yapılan bozada arpa, darı, mısır ve buğday gibi tahılların hamurlarının

ekşitilmesiyle ortaya çıkan ekşi- tatlı arası bir lezzete ulaşarak halk arasında hem besleyici hem de şifalı bir içecek olarak kabul edilmiştir (Talas, 2005).

Arpaöz köyü, ismini doğrudan ‘arpadan’ almasıyla dikkat çeker. Bu durum, köyün geçmişten günümüze arpa üretiminde önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Köylüler, arpanın burada diğer çevre köylere göre daha kaliteli çıktığını, bununla hem toprağın yapısından hem de geleneksel ekim tekniklerinden kaynaklandığını belirtirler (KK1, KK5, KK12).

Hazırlık aşaması

Arpa ekimi, mart sonu gibi pulluklarla sürülür bu işlem tarlanın hazırlanması arpa ekiminde en önemli faktördür çünkü verimi belirlemektedir. Pulluklar toprağı havalandırarak, ekime uygun hale getirir (KK1, KK3).

Ekim ve Bakım süreci

Arpa genellikle kasım ayında elle saçma yöntemiyle ya da günümüzdeki haliyle mibzerle dikilir. Tohum için hazırlanan toprağı üç evlek olacak şekilde yani bir gidilir, bir gelinir, bir de ortadan olacak şekilde ekilir. Genellikle arpanın ihtiyaç duyduğu azotu nohut sağlamaktadır bu yüzden daha önce nohut ekilen tarlaya arpa ekilebilir. Suya ihtiyaç duymaması sayesinde fazlaca tercih edilir (KK1, KK11).

Hasat aşaması

Arpa, haziran- temmuz aylarında başakların sararmaya başlamasıyla biçilmeye başlar bu dönem genellikle buğdayın biçiminden yaklaşık on beş gün önce gerçekleşir. Arpanın buğdaya kıyasla daha erken olgunlaşması ve daha çabuk kuruması hasat takviminin öne alınmasına yol açar. Görüşülen kaynak kişiler tarafından artık kullanılmadığı belirtilen geleneksel hasat uygulamalarında, erkekler tırpanlarla arpayı biçer, biçilen başaklar destelenerek geçici olarak tarlada yığınlar oluşturulur. Bu işlem ürünün taşınması, kurutulması ve harman alanına götürülmesi için pratik hazırlıktır.

Biçilen arpa desteleri harman yerine getirildikten sonra serilir veya belirli bir düzene göre ayrılır. Harman yeri rüzgâra açık, düz ve taşsız bir zemin olmasından dolayı sonraki işlemlerin yapımı kolaylaşır. Herhangi bir hayvanı olmayan ya da az miktarda arpaya sahip olan kişiler, harman yerine getirdikleri desteleri düz zemine serilerek ‘loğ çekme’ işlemiyle arpa tanelerini ayrılırlar. Bu uygulama destelerin loğ taşıyla ezilerek homojen bir tabaka oluşturulmasını sağlar böylece harman yüzeyinde taneler kalır. Bir diğer uygulama ise ‘düvenle’ sürmedir. Düven, geleneksel olarak hayvan gücüyle çekilen, alt kısmına taş veya metal bıçakcıklar yerleştirilmiş ağır tahta bir düzenektir (KK1- KK12).

Düvenin tekrarlanan hareketleriyle birlikte başak tanelerinin sap ve kılçıkları ayrılması sağlanır. Bu süreçte ortaya çıkan sap ve kılçıklar rüzgâra doğru savurma işlemiyle ayrıştırılır. Böylece saman ve yabancı maddelerden temizlenen arpa taneleri depolanmaya hazır hale getirilir.

Arpa ekiminde gözetilen bir diğer ekolojik bilgi aynı tarlaya ardışık zamanlarda arpa ekilmesidir. Kaynak kişinin, seneden seneye bir arpa ekersin, arpa otu boğar, öldürür yapısı gereği ot çıkmasını önler ama buğday o kadar değildir. Buğday daha yumuşak ve rahat olduğu için ot çoğalabilir (KK11) biçiminde ifade ettiği bilgi, bitkinin ve toprağın doğal dengesine dayalı gözlemin sonucudur. Arpa, yoğun bitki örtüsüyle yabancı otların gelişimini baskı altına alırken, buğday daha gevşek düzenli yapısı gereği ot oluşumuna elverişli kabul edilir. Bu durum yöre halkının tarımsal üretimde uzun yıllara dayanan deneyin ve çevre gözlemleri sonucu geliştirdiği ekolojik bilgidir.

3.3.1.2. Buğday

Çorum'da buğdayın köy yaşamının temel besin kaynağı olmasının başlıca sebebi Çorum'un önemli bir sert buğday mıntıkası olmasıdır. Burada ekilen sert buğday çeşitleri: Üveyk, sarıbursa, turnadili, Hicaz buğdayı, Rus buğdayı, alkarakılçık, sarı buğday, yerli sert ve karabuğday olmak üzere on çeşittir (Tekeli,1981).

Ekilen bu buğdaylar 1927- 1933 yılları arasında Türkiye genelinde bir dönümden 85 kilo ürün alınırken, Çorum'da bir dönümden 138 kilo ürün olarak şehrin ve kullanılan geleneksel yöntemin verimliliği gözler önüne serilmiştir (Tekeli, 1981). Yörede alakarakılçık, yazlık, topbaş ve köse gibi yerli buğday çeşitleri yetiştirilmektedir. Bununla birlikte buğday, yalnızca ekonomik açıdan değil, kültürel bakımdan da büyük önem taşımaktadır. Türk kültüründe buğday hem doğurganlığı hem de yaşam döngüsünün işareti olarak kabul edilir. Orta Asya'dan itibaren Türklerin inanç dünyasında buğday ve başağı önemli bir semboldür. Çadırlara iyi şamanların ruhlarını temsil eden buğday demeti asıldığı, yine Altay destanlarında buğday yiyerek iki erkek çocuğa hamile kalınması, buğdayın doğurganlık ve yeni yaşam kaynağı olarak düşünülmesiyle ilgilidir (Altier, 2022, s.35). Bu anlatılar, buğdayın sadece tarlada değil, Türklerin inanç, mitolojisinde de yer verdiği unsurların başında gelmektedir.

Buğday bolluk, bereket ve yeniden doğuş gibi anlamlar kazanmıştır. Anadolu'da düğünlerde saç olarak kullanılırken, Orta Asya ve Ortadoğu halkları tarafından Nevruz kutlamalarında çimlendirilip kırmızı kurdeleyle bağlanmasıyla 'semeni' yapılır ki bu da baharın gelişiyi yeniden doğup, canlanan toprağı, bolluğu bereketi simgeler (Altier,

2022, s.37). Dolayısıyla Çorum'daki buğday üretimi üzerine yapılan gözlemler yalnızca tarımsal süreci yansıtmakla kalmamakta aynı zamanda Anadolu'nun kadim kültürel mirasına dayanan sembolik anlamlarla harmanlanmaktadır. Köy halkının 'buğday bolluk, bereket getirir' inancı, Orta Asya'dan günümüze taşınan kültürün en canlı örneğidir.

Buğdayın bereket ve yaşam döngüsüyle ilişkilendirilmesi yalnızca Türk kültürüyle sınırlı kalmamıştır. Anadolu'nun kadim medeniyetlerinde de benzer anlamlar taşımaktadır. Hititçe metinlerde yaklaşık yüz seksen farklı ekmek, hamur işi ve unlu mamul adının geçtiği tespit edilmiştir. Bu durum, tahıl ürünlerinin çeşitliliği ve kullanım alanlarının genişliği sayesinde gıda kültüründe önemli bir yeri olduğunu gösterir. Tahıl siloları bulunması, Hitit dini törenlerinde ekmeğin tanrılara kurban olarak sunulması verilen önemi gösterir. Yine Hititçenin çözülmesinde de rol oynadığı düşünülen "ekmek yiyeceksin, su içeceksin" biçiminde başlayan dua, buğday ve arpanın hem günlük yaşam hem de inanç sistemi içerisindeki sarsılmaz yerini açıkça ortaya koymaktadır (Atar, 2017, s.2). Bu ifade, ekmeğin kutsallığını ve insan yaşamının devamlılığını simgeleyen bir unsur olarak taşıdığı değeri gösterir niteliktedir.

Hazırlık aşaması

Köyde yetiştirilen buğday, genellikle kara toprak köylünün deyimiyle 'kepir' yani su tutma kapasitesi olan zengin bir toprakta yetiştirilir. Tarlanın ekime hazırlanması için ilk önce sürülmesi gerekmektedir. Bu işlem hem toprağı alt üst ederek havalandırır hem de ekim için toprağı yumuşatır. Geçmişte at ya da büyükbaş hayvanların kullanılmasıyla kara sabanla diğer bir ismiyle 'kotan-köten' ile gerçekleştirilen bu işlem günümüzde traktörlerin arkasına takılan 'pulluk' adı verilen metal aletle gerçekleştirilmektedir. Tarlada bulunan yabancı otlarda bu şekilde toprağın altında kalarak hem besin sağlamış hem de ekimi kolaylaştırmış olur.

Ekim ve Bakım süreci

Tohum elle serpme yöntemi ya da mibzerle toprağı ekilir ve merdane çekilerek üzerleri kapatılır. Sulama ve yabancı ot temizliği istemez (KK1, KK2, KK12). Elle ekim günümüzde yalnızca küçük tarım arazileri için tercih edilmektedir. Buğdayın sulanması ise doğal yağışlarla gerçekleşir ancak kurak geçen zamanlarda kuyu açarak ya da göletten su çekerek tarlalar belirli aralıklarla sulanır. Sulama işlemi fazla yapılırsa baş kısmı su dolarak tanelerin zayıflamasına neden olur bu yüzden buğday nadasa bırakılmış, dinlenmiş toprağı ekilir ki sulama ihtiyacı olmasın.

Hasat aşaması

Hasat zamanı, köyde dokuzuncu ayın sonuna doğru başlar. Köylüler buğday başaklarının sararmasıyla birlikte ‘ekin biçmeye’ başlarlar. Geleneksel hasat süreci ise imece usulü kadın, erkek, genç ve yaşlı herkes bu sürece katılır orak ya da tırpanlarla ekinler biçilip destelenir. Tarlanın içindeki desteler ise ‘anadut’ adı verilen üç parmak şeklindeki çatal benzeri alet yardımıyla yığın yığılır. Yığınlar tarlanın uygun bir yerinde harman yerine götürülmek için bekletilirken bir taraftan da kuruması sağlanır. Buğday harman yerine at ya da öküzlerin çektiği düvenle ezilerek tanelerinden ayrılır. Bu işlem sonucunda ortaya çıkan sap ve samandan kurtulmak amacıyla rüzgâra karşı savurulur (KK1, KK8). Bu uygulama köylünün, doğanın gücünü kullanarak pratik ve doğayla uyumlu bir yöntem geliştirdiğini gösterir.

Buğdayın temizlenmesi, yıkanması ise genellikle kadınlar tarafından yapılmaktadır. Bu süreçte ilk önce buğday, kalbur ya da gözerle elenir ve yıkanır, ardından geniş kazanlarda kaynatılarak kabuklarının yumuşaması sağlanır daha sonra gölgede ya da dam başlarına kıl ya da kendir çadır benzeri çullara serilip, kurutulur. Kurutulduktan sonra buğday tarlalarında yetişen ‘karacak’ tohumundan ve taştan ayıklanarak ‘arsana’ denilen taşla alınarak burada at yardımıyla sürülür ve su eklenerek kabukları soyulur. Soyulduktan sonra tekrar kurutulur ve savrularak kepeğinden arındırılır.

Buğdayın bir kısmı bulgur, bir kısmı ise yarma olarak ayrılırken eğer un yapılacaksa hazırlanan buğdaylar değirmenlere götürülerek burada öğütülür. Değirmenler yalnızca tahıl öğütme yeri değil aynı zamanda sosyal buluşma mekânı işlevi de görür. Tahılını öğütmek için değirmene gelen köylüler, burada çalışan değirmenciler, satıcılar, gezgin zanaatkârlar ve hatta dilenciler için değirmenler önemli bir uğrak noktası olmuştur (Mirzaoglu, 2012). Bu yönüyle değirmen kırsal toplumun gündelik yaşamında ekonomik faaliyetin ötesinde bir iletişim, paylaşım ve sosyalleşme mekânı niteliğindedir. Bulgur ve yarma için ayrılan buğdaylar ise evlerde el taşı ‘bulgur taşı’ yardımıyla çekilir. Kadınların toplanıp hep birlikte yaptığı bu işlemde bir kişi taşı çevirirken diğeri sürekli buğday ekler. Eklenen buğday taşın yardımıyla kırılır ve bulgur halini alır.

Elde edilen un ve bulgur hem ev tüketiminde kullanılır hem de fazlası pazarlarda satılarak aile ekonomisine katkı sağlanır. Ürünlerin satışı köy içinde bakkal, ‘çerçici’ gibi seyyar satıcılarla takas usulüyle de alışverişte kullanılır. Bu sistem kırsal ekonominin sürdürülebilir bir şekilde işlemesine olanak tanıyan dayanışma biçimidir. Hasat sonrası ürünlerin saklanması ise ekolojik bilgiye göre şekillenmiştir. Köylüler, buğdayı nemden

korumak için serin ve kuru bir yerde çuvalların içine soğan ya da ceviz yaprağı koyarak muhafaza ederler. Ayrıca ‘meşe külü’ yardımıyla böcek gibi zararlıların üremesini önleyerek tahılın uzun süre bozulmadan kalması sağlanır (KK2, KK10). Tüm bu aşamalar tarımsal üretim süreçleri değil aynı zamanda doğayla uyumlu, sürdürülebilir bir yaşam biçimini yansıtır. Buğdayın tarladan sofraya uzanan yolculuğu, köy halkının geleneksel bilgi birikimi, emeği ve inanç dünyası iç içedir. Dolayısıyla Arpaöz köyünde buğday üretimi geleneksel bilginin sürekliliğini, kültürel belleğin canlılığını temsil eder.

3.3.1.3. Nohut

Nohut, Çorum’un en önemli ürünlerinden biridir ve özellikle leblebi haliyle bölgesel bir kimlik kazanmıştır. Düğünlerde konuklara dağıtılan leblebi hem ikram geleneğinin bir parçası hem de bereketin simgesidir. Günümüzde değişime uğrayan bu uygulama eskiden Anadolu’da düğünü duyurmak amacıyla kapı kapı dolaşarak modern anlamda davetiye yerine geçmişte nohutlu şeker, fıstık, leblebi, vb. çerezleri küçük bir beze sararak hediye gibi “okuntu” olarak dağıtırdı (Kartal, 2023, s.740). Leblebinin düğünlerde dağıtılması, yeni kurulan yuvanın tatlı ve bereketli geçmesi dileğini taşır.

Çorum yöresinde nohut aynı zamanda geleneksel mayanın da hammaddesidir. Halk arasında ‘nohut mayası’ adıyla bilinen yöntemle yapılan ya da eski hamurdan mayalanan ekmekler daha lezzetlidir (Aça, 2023, s.561). Yine nohuttan mayalama yöntemiyle peynir, turşu gibi ürünlerin katkısız bir şekilde yapımı gerçekleştirilmektedir. Nohut mayası olarak bilinen bu uygulama, nesilden nesile aktarılan ekolojik bilgi örneğidir. Günümüzde turşu kurarken hâlâ kullanılan bu yöntem yalnızca bir mutfak bilgisi değil, aynı zamanda ekolojik gözlemler, geleneksel bilginin günlük yaşam pratikleriyle kuşaktan kuşağa aktarılmış ve köyün kültürel belleğinde yerini korumuştur.

Bunlarla birlikte nohut, tören yemeklerinin de vazgeçilmezidir. Düğün, doğum, ölüm, yağmur duası gibi toplumsal etkinliklerde kazanlarda pişirilen nohutlu et, nohutlu pilav, diş hediği, nohutlu aş sofraların temelini oluşturur. Ayrıca nohut Muharrem ayında aşurede, tekke/dergâh yemeklerinde de kendine yer bulur (Irmak, 2024, s.500). Bu yemekler yalnızca doyurucu olmakla kalmaz aynı zamanda paylaşma, dayanışma kültürünü de güçlendirir.

Hazırlık aşaması

Nohut ekimine başlamadan önce tarlanın hazırlanması gerekmektedir. Köy halkı, toprağın havalanması ve ürünün bereketli olması için öncelikle tarlayı sürer. Geçmişte bu iş, öküzlerle saban yardımıyla yapılırken, günümüzde bu işlem traktörlerin arkasına

takılan kazayağıyla gerçekleştirilmektedir. Bu iki yöntemde aynı amaca hizmet ederek, toprağın alt tabakasını çıkararak yumuşak bir zemin oluşturmaktır. Arpaöz köyünde tarla ekim öncesinde kotan (köten) yardımıyla aktarılır daha sonra tohumu ekilip, iki defa kazayağıyla sürülür (KK1, KK6, KK7).

Ekim ve Bakım süreci

Köy halkı tarafından nohut ekimi için ideal zaman mayıs altısının çıkmasıdır. Köylüler, nohudun soğuğu sevmediğini bildiği don tehlikesi geçmeden ekime başlamazlar. Ekim zamanı yalnızca takvimle değil, doğadaki işaretlerle belirlenir. Toprağın elle sıkıldığında ufalanması ekim için uygun zamanın geldiğini gösteren geleneksel bilgilerden biridir. Ekim önceleri serpmeye yöntemiyle yapılmaktayken ekilecek nohut miktarı tarla dönümüne göre hesaplanır. Yani yirmi dört dönüme bir aklağ nohut ekilmektedir (KK1, KK12).

Köyde özellikle en çok kullanılan ‘aklağ’ terimi, altı ya da sekiz kiloluk bir çeşit tahıl ölçüsüdür. Geleneksel yöntemle ekildiği için belirlenen aklağ kadar nohut önlüğe konulur ve ‘evlek’ olarak adlandırılan saban çizgileri sayesinde ekim hesaplanır.



Şekil 3.3: Geleneksel Yöntemle Ekim, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2024)

Bir evlek, üç metredir ve atılan nohut diğer çizgiye (cıziya) ulaşıyorsa üç evlekte tarlanın ekimi bitmektedir (KK8). Diğer bir kaynak kişiden edinilen bilgi de ise, Tarla büyük olursa evlek de büyük olur (KK1). Bu iki ifade köylünün ölçü birimlerinin sabit bir sisteme değil, yerel pratiklere ve gözleme dayalı olduğunu göstermektedir. Böylelikle yerel bilginin değişebilir ve doğayla uyumlanmasını ortaya koyar. Doğal çevreye ve

üretim koşullarına dayalı evlek, aklağ gibi ölçü birimleri yerel dilin birer parçalarıdır. Bu tabirler tarımsal üretimin yalnızca tek bir alanla sınırlı kalmayıp sözlü kültür yoluyla kuşaklar arası geçişini sağlamaktadır.

Nohudun büyüme sürecinde en önemli bakım işlerinden biri yabancı otların temizlenmesidir. Köylüler nohut ota boğulmasını diyerek tarlaya girer ve otları elle ya da çapayla temizler. Kadın, erkek ve çocukların hep birlikte çalıştığı ortamda nohut tuzlu olduğu için uzun kollu ve eldivenli çalışılır. Nohut çok sulama istemediği için sulama yapılmaz. Nohut henüz çiçekken yağmur yağarsa ürünün bereketli ve büyük olacağı düşünülür. Halk arasında bazı pratik gözlemler de bakımın bir parçasıdır.

Nohudun çiçekleri açmadan yabancı otlardan temizlenir ve ışık çalması (yalangı) için ilaçlama yapılmaktadır (KK6). Yaprakların sararması ürünün olgunlaşmaya başladığını gösterirken, nohut kısmı sararmaya başlamışsa nazar değdiği ya da iklim şartlarından dolayı zarar gördüğüne işaret eder. Köy halkı ise bu olaya ‘yalangı çalması’ adı vermektedir.

Hasat aşaması

Nohut hasadı yaz ortasında haziran- temmuz aylarında sararıp, tam kurumadan elle sökülür. Sabah erken saatlerde tüm aile fertleriyle söküme başlanan nohutlar tarlanın açılan yerlerine deste yapılarak yığılır ve burada kurutulur. Daha sonra patoz makinesine atılan nohutların taneleri ve sapı birbirinden ayrılır. Biçerdöverlerle hasadı yapılacak nohudun boyu yüksek olmalı ve tamamen kurumalıdır. (KK18, KK20). Bu durum iş gücü açısından kolaylık sağlasa da ürünün tarlada uzun süre kalması yabancı hayvanların zararlı etkilerine açık bir ortam oluşturur. Dolayısıyla bu uygulama tarımsal üretimde insan emeğini azaltırken aynı zamanda çevresel risklerin halk deneyimleriyle nasıl gözlemlendiğini göstermektedir. Köylüler bu durumu bilerek ürünün hasat zamanını dikkatle seçer, yabancı hayvanlardan ürünleri korumak amacıyla gece saatlerinde ürünlerini korumak amacıyla tarlada nöbet tutarlar. Böylece hem emeklerini hem de doğal döngüye bağlı üretim sürecini koruma altına almaktadırlar.

Hasat sırasında iş yapanların eğlencesi de nohudun tanelerini ateşe atıp kavurmaktır. Köy halkı tarafından ‘çotul’ adı verilen bu işlem tam olarak kurumayan nohutların çevredeki otlarla birlikte ateşte pişirilmesidir. Ateş söndüğünde yalnızca nohut taneleri kalır ve çevresine herkes oturup nohutları toplayarak yerler. Bu uygulama her ne kadar eğlenceli bir etkinlik olarak görülse de doğadaki materyalin yeniden kullanılması bakımından ekolojik bir farkındalık taşımaktadır.

Daha önceleri patoz gibi makinelerin yerine arsana ya da ellerle kabuklarından arındırılırdı. Bu işlem sonrasında nohudun sapı ve tozundan kurtulmak için elekten geçirilerek torbalanır. Torbalanan nohutlar evlerin önüne ya da harman yerine götürülerek burada ekmek tahtası ya da geniş siniler üzerinde eleyerek taş ve çöpten arındırılır. Bu işlem hem yemeklik nohudun temiz olması hem de tohumluk olarak kalanların ayrılması için gereklidir. Nohudun temizlenmesinde genç kızlar ve kadınlar imece usulüyle bir araya gelirler, bu sırada sohbetler edilir. Ayıklanan nohutlar çuvallara doldurularak, serin ve kuru ambarlarda muhafaza edilir. Halk arasında nohudun böceklenmemesi için çuvalların içine elenmiş meşe küllü kullanılması yaygın bir yöntem olarak günümüzde de tercih edilmektedir.

3.3.1.4. Şeker Pancarı

Türkler, binlerce yıl boyunca bitkilerin yetiştirilmesi ve işlenmesi konusunda deneyim kazanmış, bu deneyimleri kuşaktan kuşağa aktarmışlardır. Sebze olarak kabak, pancar, pırasa, havuç, soğan, sarımsak, şalgam, turp, patlıcan, dağ ıspanağı gibi yiyecekleri kullanmışlardır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014).

Yörede kocabaş olarak adlandırılan şeker pancarı soyulduktan sonra su ile haşlanıp bu şekilde tüketilmektedir. Arpaöz köyünde fazla üretim süreci, su ihtiyacı ve bakımı gibi unsurlardan kaynaklı ekimi sürekli tercih edilmemektedir.

Hazırlık aşaması

Köyde şeker pancarı ekimine mayıs ayının sonuna doğru başlanmaktadır. Tohum temini daha önceleri devlet desteğiyle ekilen şeker pancarı şu an şeker fabrikasının desteğiyle ekimi yapılmaktadır. Tarla sürüldükten sonra mibzerle yeri hazırlanıp ekilmektedir (KK6).

Ekim ve Bakım süreci

Ekim çizgi usulüyle daha önceleri sabanla yapılırken günümüzde traktörle yapılmaktadır. Dikildikten sonra yabancı ot temizliği için çapası yapılır ve birinci çapadan sonra seyreltme yapılır. Araları en az birer karış olmak zorundadır. İkinci çapadan sonra bol bol sulanan pancara verimi arttırmak amacıyla çimen gübresi atılır (KK6). Pancar fazla otu sevmediği için düzenli yabancı otların temizlenmesi gerekmektedir. Sulama da bakımın önemli aşamalarından biridir bu yüzden ekilen tarla sulak bir arazi olmalıdır fakat fazla sulama da ürüne zarar verir. Bu tür gözlemler ekolojik bilgiyle köylünün deneyimlerinin birleştiği pratiklerdir.

Hasat aşaması

Şeker pancarı ekim ayının ilk haftalarından itibaren hasat edilmeye başlanır. Köylüler, hasadı genellikle imece usulü ile yaparlar. Erkekler bellerle gevşetir, kadınlar ise yapraklı kısmından tutularak sökülür. Şu an traktörlerin arkasına bağlanan pancar sökme makinaları sayesinde sökülerek hasat edilir (KK6).

Toplanan pancarların traktörlerle şeker fabrikasına götürüldükten sonra tarlada kalan darbeli olanlar ise pekmez yapımı ya da kaynatmak amacıyla toplanır. Kocabaş olarak adlandırılan şeker pancarı ayrıca hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Böylece ürünün hiçbir kısmı ziyan edilmez. Şeker pancarı, Arpaöz köyünde suyun dikkatli kullanımı, ürünün hiçbir kısmının ziyan edilmemesi ve imece geleneğinin sürdürülmesi açısından doğayla uyumlu ve dayanışmacı bir üretim kültürünü yansıtmaktadır.

3.3.1.5. Ayçiçeği

Ayçiçeği (*Helianthus annuus* L.), günümüzde dünyanın en önemli yağ bitkilerinden biridir. Kökeninin Kuzey Amerika'ya dayandığı, 16. Yüzyılda İspanya üzerinden Avrupa'ya yayıldığı bilinmektedir. Önceleri süs bitkisi amacıyla kullanılan ayçiçeği, zamanla yağ bitkisi olarak değer kazanmış ve 19. Yüzyılda Bulgaristan ve Romanya'dan gelen göçmenler aracılığıyla Türkiye'ye tanıtılmıştır. Türkiye'de ilk olarak Trakya bölgesinde başlayan ayçiçeği üretimi günümüzde ülke geneline yayılmıştır (Meral, 2019, s.59).

Kültürel açıdan ayçiçeği, halk arasında güneşe dönmesi özelliği ile dikkat çekmiştir. Bu yüzden Türkiye Türkçesinde ayçiçeği olarak yer alsa da en çok günebakan, gündöndü, güneşığı gibi isimlendirilmiştir (Özçoban, 2015, s.224). Daha önceleri köy halkı tarafından tercih edilmeyen ayçiçeği son zamanlarda ekonomik yönlerinden dolayı tercih edilmeye başlanmıştır.

Hazırlık aşaması

Ayçiçeği ekimi öncesinde tarlanın sürülmesi ve toprağın havalandırılması gerekmektedir. Tarla kazayağıyla sürülerek ekime hazırlanır ve mart sonu gibi ayçiçeği ekilir (KK1, KK12, KK20).

Ekim ve Bakım süreci

Ayçiçeği genellikle ilkbaharda, don tehlikesi geçtikten sonra ekilir. Ekim işlemi çizgi (çızı) ya da mibzer yöntemiyle yapılır. Tohumların fazla derine gömülmemesine dikkat edilerek ekimi yapılır. İlk zamanlarında su isteyen daha sonra kuraklık seven bir bitkidir bu yüzden ekim zamanı önemli bir etkidir. Bahar yağmurlarının tohumun

çimlenmesinde ve kökün toprağa sağlam tutunmasına katkı sağlayacağına dair ekolojik bilgidir.

Ayçiçeğinin gelişiminde en önemli işlerden biri yabancı ot temizliğidir. Yabancı otlar boğmasın diye filizlendikten sonra çapalanmaktadır. Ayçiçeğinin başlarının olgunlaşmasıyla birlikte kuşların zarar vermesini önlemek amacıyla tarlalara korkuluklar kurulurken, bahçeye dikilen ayçiçeklerinin baş kısmına kırmızı soğan torbaları ya da torba geçirilerek korunmaktadır (KK2). Bu uygulama, köylünün pratik ekolojik bilgisini gösterir çünkü torbalar ayçiçeğinin hava almasını engellemez, ancak kuşların tanelere ulaşmasını zorlaştırır. Böylece ürün korunur ve doğal yöntemlerle verim arttırılır.



Şekil 3.4: Geleneksel Yöntemle Ayçiçeği Koruması, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Soğan torbasının kullanımı köylünün doğa ile uyumlu ve geleneksel ekolojik bilgiye dayalı çözüm üretme becerisini gösterirken, korkuluk dikmek ise tarlayı yalnızca fiziksel olarak değil aynı zamanda manevi olarak da koruma amacını yansıtır. Bu yüzden her iki uygulamada kültürel birer önem taşımaktadır.

Hasat aşaması

Ayçiçeği hasadı genellikle yaz sonunda ya da sonbahar başında yapılır. Başların sararıp, tanelerin sertleşmesiyle hasat vaktinin geldiği anlaşılır. Daha önceleri elle baş kısımları alındıktan sonra çekirdekleri ayıklanmaktaydı günümüzde ise biçerdöverle bu işlem kolayca gerçekleştirilmektedir. Biçerdöver kullanımı, modern tarımın hız ve verim açısından sunduğu imkanlar köylünün hayatını kolaylaştırırken el ile hasat geleneksel ekolojik bilgi ve kültürel dayanışma açısından önem taşımaktadır. Eski kuşak elle hasadın daha verimli olduğunu, ürün kaybının olmadığına inanır.

Ayçiçeği ekildikten sonra toprak nadasa bırakılarak dinlendirilmelidir (KK1). Bu durumun başlıca sebebi ayçiçeği ekiminden sonra yorulan toprağın dinlenmesi ve kendini yenilemesi amaçlanmaktadır.

3.3.1.6. Soğan

Divânü Lûgati't Türk' te '*kuçgundi*' (DLT-I,1985, s.493), '*sogun, sogan*' (DLT-I, 1985, s.409) ve 'küvürke, küwürgen' ise dağ soğanı (DLT-I,1985, s.522) şeklinde geçen soğan, eski Türk toplumlarının beslenme kültüründe önemli bir yer tutmuştur. Orta Asya'dan Anadolu'ya taşınan uzun bir kültürel geçmişe sahip olan soğan hem gıda hem de şifa kaynağıdır.

2022 yılında Coğrafi İşaret Tescili alan Alaca mor soğanı, Çorum'un Alaca ilçesiyle özdeşleşmiştir. Kabuğunun parlak kırmızı-mor tonlarında olması, dolgun etli yapısı ve keskin kokusuyla dikkat çeken bu soğan türü, bölgeye özgü ekolojik koşulların ve geleneksel üretim yöntemlerinin bir yansımasıdır. Alaca ilçesinin konumu, iklim özellikleri soğanın ayırt edici özelliklerinin oluşmasında belirleyici rol oynamaktadır. Yörede Alaca mor soğanı üç farklı boyutta yetiştirilmekte olup en büyük boyuna 'takoz', orta ve küçük boyuna ise 'kavurmalık' olarak adlandırılmaktadır. Bu adlandırmalar, ürünün yerel kullanım biçimlerine ve halk arasındaki sınıflandırma anlayışına ışık tutmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2022).

Çorum Ağızlar Sözlüğünde yer alan soğanın türleri ve kullanım biçimlerine göre yöresel adlandırmalar sözlükte şu şekilde yer alır: "arpacık", tohumluk soğan anlamına gelmektedir. '*Çingir*' ise küçük boy kuru soğan için kullanılan yerel bir addır. '*Fıskiye*' soğanın toprağa dikilmek üzere ayrılan küçük boyutlu soğanları ve topraktan yeni çıkarılmış taze soğanlar içinde kullanılmaktadır (Gösterir,2022, s.155). '*Fıska*', '*gısga*' ve '*karaca*' sözcükleri de tohumluk arpacık soğan anlamına gelmektedir. '*Gög sovan*' ifadesi yeşil soğan anlamına gelirken, "Kürt alması" ismi de soğan için kullanılmaktadır (Gösterir, 2022, s.234).

Hazırlık aşaması

Ekim öncesi yapılan hazırlıklar, köylülerin doğaya dair gözlemlerine ve kuşaktan kuşağa aktarılan ekolojik bilgilere dayanmaktadır. Öncelikle, şubat sonu mart başı gibi sürülerek, toprak havalandırılır ve bu şekilde yumuşayan toprak ekime hazırlanmış olur.

Ekim ve Bakım süreci

İlkbaharda ekim yapılacak tarla tekrar sürülür ve ince bir tesviye yapılır. Ekilecek soğanlar özenle seçildikten sonra mibzerle ya da elle ekilmektedir. Mibzerle ekimler daha

büyük ve nizami şekildeyken elle dikimler genellikle bahçe için yapılmaktadır. Köyde soğanların diplerine çivileme yani bir tahta çubukla gevşetme yapılır (KK2). Dip ne kadar gevşerse soğan o kadar gelişir (KK1, KK5). Soğan yetiştiriciliğinde en önemli iş yabancı ot temizliğidir ve dikimden sonra en az iki kere çapa istemektedir. İlk dönemlerde düzenli sulama gerekir ancak hasada yakın dönemde sulama kesilir aksi halde soğanların başları çatlayıp, çürür.

Hasat aşaması

Temmuz ayında sap kısımlarının kurumasıyla hasadına başlanan soğan, sabahın serin saatlerinde toplanır. Sıcak vakitlerde soğan sıcaklığın etkisiyle terler ve çürüme riski artar ki bu bilgi köylünün ekolojik dengeyi gözetten pratiklerindendir. Soğan hasadı amacıyla köylü ya imece usulü çalışır ya da gündelikçi (rençber) tutar. Sökülen soğanlar, sap kısmı kesilir ve file torbalara konularak gölgede saklanmaktadır. Günümüzde tarım aletlerinin gelişimiyle elle yapılan bu işlem artık makinelerle gerçekleştirilmektedir. Hasadı gerçekleştiren soğanlar gölgelik alanda kurutulduğu gibi sap kısımları örülerek asılır.

Tarlada küçük kalan ya da darbe almış soğanlar köy halkı tarafından ‘başaklamak’ adıyla yeniden toplanır. “Başaklama, çok eski bir Türk ziraat geleneğini gösteren bir sözdür. Ekin biçildikten sonra demetlere giremeyen ve tarlada kalan başaklar, bunları toplamak zahmetine katlanan fakir köylülerin hakkı olarak görülmüştür. Artık başakları toplayanlara da Türkler arasında, başakçı adı verilmiştir” (Ögel,1991, s.30-31). Bu uygulamada ekolojik açıdan toprağın verimliliğini boşa harcamamak ve doğanın sunduğu her üründen faydalanmak düşüncesi vardır. Tarlada kalan soğanlar, köyde ekonomik imkânları sınırlı aileler içinde geçim kaynağı oluşturur. Aynı zamanda imece mantığıyla işleyen bu uygulama köylü arasındaki yardımlaşmayı ve dayanışmayı pekiştirmektedir. Böylece soğan hasadından artan ürünler değerlendirilerek doğayla uyumlu bir döngünün sürdürülmesine yardımcı olur.

Soğan hasadı sırasında ürünün bir kısmı tohumluk olarak ayrılmaktadır. Ekolojik açıdan, köylü kendi ürününden tohum elde ederek tarımsal döngüyü sürdürür, bu şekilde dışa bağımlı olmayarak ata tohumunu yani yerel tohumu korur. Her yıl en iri olan soğanlar seçilerek tepelerinde tohumları çıktıktan sonra dallarından bağlanarak kuruması için bekletilen tohumlar daha sonra toplanıp, kurutulur ve bir sonraki yıl için saklanılır.



Şekil 3.5: Tohumluk Soğan Bağları, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman,2025)



Şekil 3.6: Kurumaya Bırakılan Soğan Tohumları, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman,2025)

Köylü tarla bitkileri dikim sürecinden hasat sürecine kadar doğal koşullara ve ürünün yapısına göre geliştirdikleri ekolojik bilgiyle hareket eder. Tarla bitkilerinden arpanın sık biçimde büyümesi ve toprağı gölgelemesi sayesinde yabancı bitkilerin gelişimi duraklar. Bu durum doğrudan bilimsel bir terimle “biyolojik rekabet” olarak açıklanırken, köyde bu durum “arpa otu boğar” ifadesiyle tanımlanır. Köy halkı toprağın yapısını, iklim koşullarını ve ekilecek ürünün gelişimi için gerekenleri doğayı gözlemleyerek anlar. Buğday, suya ihtiyaç duymayan tarlalara ekilir eğer su ihtiyacı olan toprakta yetiştirilmesi zorludur. Suya yetişme döneminde ihtiyacı olan buğday eğer fazla sulanırsa baş kısmı fazla suyla dolup, çürür.

3.3.2. Bahçe bitkileri

Arpaöz köyünde bahçe tarımı, yalnızca küçük ölçekli bireysel üretimi değil aynı zamanda mevsimsel döngüye, toprağın ruhuna ve doğa gözlemine dayalı geleneksel bilgi sistemini de yansıtan bir uygulama alanıdır. Bahçe bitkileri genellikle evlerin yakınındaki küçük alanlara ekilmektedir. Bu bahçelerdeki üretim biçimleri, kadınların öncülüğünde yürütülerek hangi bitkinin nereye, ne zaman ve nasıl ekileceğine dair kararlar, geleneksel deneyimlere dayanmaktadır.

Bahçe  r nlerinin yerleğimi, suya olan ihtiyaçlarına ve gölge-  lık dengesine göre belirlenir. Örneğin marul, maydanoz gibi ürünler serinlik sevdiği için duvar kenarına, g lgeliklere ekilir, domates, biber gibi ürünler ise  lık sevdiği için bahçenin  lık alan yerlerine ekilir (KK2). Köylüler, ay takvimine ve hava olaylarına dikkat ederek ekim zamanı belirler. Bahçeye ekilen olan ürünler mayıs yedisinden (Hıdırellez) sonra ekilmektedir. ‘Mayıs yedisinden önce ekilen ürünlerin veriminde ve hasadında sorun yağanacağı’ (KK2, KK13, KK15) gibi yaygın bir inanığ bulunmaktadır.

Bu inancın kökeninde, Doğu Karadeniz boyunca ‘mayıs yedisi’ bayram olarak kutlanan günün etkisi olabilmektedir. Y reden yöreye ritüeller değiğse de bu bayramın ortak teması baharın geliği, bereketin artığı ve ruhsal arınma üzerinedir. Doğanın yeniden canlanmasıyla birlikte manevi bir bağlangı olarak kabul edilen bugün de insanlar dilek diler, hastalıklardan ve kötülüklerden arınmak için eğitli niyetlerle uygulamalar gerekleğtirirler (Genç ve Türkay, 2021). Bu tür ritüeller, halkın doğa gözlemlerini semboller aracılığıyla anlamlandırmasının bir göstergesidir.

Heredot ve Anabasis’te doğa döngülerine duyarlı tarımsal ve dini ritüeller düzenlendiğinden söz edilir. Baharın geliği birçok antik kültürde yalnızca mevsimsel bir d n ğ m değil yağamın yeniden doğuğudur. Bu dönemlerde panayırılar, spor yarığıları, őölenler düzenlenerek hem doğayı onurlandırmak hem de yenilenmeyi kutlamaktır (Korkmaz, 2024, s.89).

Türk halk kültüründe doğanın uyanığı ve bereketin kutlandığı günlerden biri olan Mayıs Yedisi ekolojik halk bilgisi açısından zengin anlamlar barındıran bir bahar ritüelidir. Bugün de gerekleğtirilen uygulamalar su, bitki ve toprakla kurulan manevi iliğkinin birer göstergesidir. Mayıs yedisinde kırk türlü bitkiden hazırlanan çayın içilmesi bütün hastalıklara şifa olacağına, doğada toplu halde eğlenilip, yemeklerin yendiği bir günün yılın geri kalanında mutluluk ve bereket getireceğine inanılır. Deniz ya da akarsu kenarında yapılan arınma ve adak ritüelleri suyun hem yağam hem de temizlik kaynağı

olarak algılandığının bir yansımasıdır. Deniz kıyısı olmayan yerleşimlerde ise bu inanç yedi çeşmeden su toplama geleneği şeklinde sürdürülür. Tüm bu uygulamalar, doğayı yalnızca üretim alanı değil aynı zamanda insan yaşamının manevi, sağlık ve toplumsal yönlerini besleyen canlı bir varlık olarak konumlandıran ekolojik düşüncenin halk kültüründeki yansımasıdır (Genç ve Türkay, 2021).

Arpaöz köyünde gözlemlenen bahar ritüelleri Hıdırellez ve Mayıs Yedisi inanışlarının iç içe geçtiği geleneksel uygulamalardan oluşmaktadır. Bu iki kutlamanın tarihsel olarak birbirine yakın zamanlarda gerçekleşmesi ve her ikisinin de doğanın uyanışı, bereketin artışı teması etrafında şekillenmesi söz konusu iç içe geçişin temel nedenlerinden biri olarak değerlendirilmektedir. Geçmişte köy halkı çeşmeden su toplama, topluca yemek hazırlayıp paylaşma gibi ritüellerle yılın bereketli geçeceğine inanmıştır. Toplu yemek geleneği, köy halkı arasında bolluğun ve paylaşmanın simgesi olarak görülmüştür. Günümüzde ise Hıdırellez ve Mayıs Yedisi kutlamaları büyük ölçüde duraklamış olsa da Mayıs Yedisi özellikle ekim dönemi açısından önemini korumaktadır. Bu tarihte ya da daha sonra yapılan ekimlerin bereketli olacağına ve ürünlerin bol olacağına dair inanç, köy halkının doğa döngüsüne duyduğu güvenin ve geleneksel ekolojik bilincin günümüzdeki yansımasıdır.



Şekil 3.7: Yerel Tohum Türleri Çorum/ Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Saklama ve tohum alma işlemleri de geleneksel bilginin önemli bir parçasıdır. En güzel görünen salatalık, kabak, acur gibi ürünler bırakılır, olgunlaşınca kurutularak ertesi yıl için tohum alınır. Bu uygulama, yerli tohumun korunması ve sürdürülebilmesini sağlamaktadır. Köyde bahçe yerleri belirlenirken toprak yapısı, su imkanları, güneşli ve gölgelik alan miktarına göre seçilmektedir. Bahçe yerinin yapılmasında ekilecek ürünün belirlenmesinde ve ürün hasadında kadınlar ön plana çıkmaktadır.



Şekil 3.8: Bahçe Yeri Hazırlığı, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2024).

3.3.2.1. Üzüm

Türkiye, asmanın anavatanı olması nedeniyle birçok üzüm çeşidine sahiptir. Çorum'un ise Hititlerden günümüze kadar gelen bağcılık geçmişi vardır. Kaya resimleri ve heykellerde üzüm ve şaraba dair figürlere yer verilirken yine bu bağların ve ürünlerin korunmasına yönelik hükümler karşımıza çıkar (Sağlam ve Çalkan Sağlam, 2018).

Hititlere başkentlik yapan Hattuşa'da birçok üzüm salkımı biçiminde toprak kaplar bulunmuştur. Bir diğer dikkat çekici eserleri ise Geç Hititler (Neo-Hitit) dönemine ait İvriz kaya kabartmalarındaki üzüm salkımları olan betimlemelerdir.



Şekil 3.9: İvriz Kaya Kabartmaları- Konya/ Halkapınar, Erişim: 09.06.2025, <https://tr.wikipedia.org/wiki/%C4%B0vriz#/media/Dosya:IvrizRelief.JPG>

Arpaöz köyünde üzüm yetiştiriciliği, halkın doğa gözlemlerine, aile içi bilgi aktarımına ve mevsimsel döngülere dayanan çok katmanlı geleneksel bilgi sistemine dayanır. Üzüm, köyde hem ekonomik hem de kültürel bir sembol niteliği taşır. Her bir aşaması belirli

bilgi kalıpları, inançlar ve toplumsal iş bölümü çerçevesinde yürütülür. Kaynak kişilerden elde ettiğimiz bilgilere göre köyde yetişen siyah ve beyaz (gelinparmağı) üzüm olmak üzere iki türdür.

Hazırlık aşaması

Üzümle ilgili işler genellikle şubat sonu- mart başı döneminde başlar. Eski, kuru dallar budanır bu işlemi ise işi bilen erkekler tarafından gerçekleştirilir çünkü bu işlem sırasında gözlere ve boğumlara dikkat edilmelidir. Dallardaki gözler ve boğumlar o yılki verimi doğrudan etkiler bu yüzden aşırı budamadan kaçınılır.

Dikim ve bakım süreci

Asmalar, ilkbahar başında dikilirken dikim işleminde hem kadınlar hem de erkekler birlikte rol oynar. Bu işleme köy halkı tarafından ‘bağ görme’ denilmektedir (KK2, KK13, KK16). Asma dallarını toprağa yatırmak, can suyu vermek gibi işlemleri kadınlar ya da çocuklar yapar. Çubuk aralarının mesafesi açıksa asmanın dalı, toprak altından getirilerek biraz ilerisine yerleştirilerek çoğaltılmış olur. Yapılan bu işlem yöre halkı ‘gölüme’ adını vermektedir (KK1). Gölüme sayesinde üzüm asmalarının miktarı yeni dikim yapılmadan arttırılır.

Üzümlerin bakım ve korunmasında ise hava şartlarının sertleşmesinden ve kırağıdan korunmak amacıyla meşe külü kullanılır. Asma dibinin nemli kalması ve böceklerden korunması amacıyla çay posası diplerine dökülür (KK9, KK12). Bu yöntem sayesinde çay posası topraktaki suyu tutarak sulama ihtiyacını yarı yarıya azaltırken böcekleri uzaklaştırmak için doğal bir çözümdür.



Şekil 3.10: Üzüm Asmasının Dibine Uygulanan Çay Posası, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2024).



Şekil 3.11: Üzüm Bağındaki Arı Kovucu, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Arılar üzümlere zarar verdiği için pet şişelere az bir su konularak asılır. Pet şişede kendi yansımalarını gören arı korkar ve üzümlere yaklaşır, zarar veremez (KK22). Doğayı ve hayvan davranışlarını gözlemleyerek bu yöntemi bulan köylüler, pet şişe asarak üzümleri arılardan korur. Bu koruma yöntemi, sadece pratik bir çözüm değil, aynı zamanda sürdürülebilir bir uygulamadır.

Üzümlerin yeni yeni yetismeye başladığı dönemde asma yaprakları da taze olduğu için yaprak toplanmaya başlanır. Bu işi köyde kadın, erkek fark etmeksizin herkes yapabilir. Asma yaprağı toplamada dikkat edilmesi gerekmektedir. Üzümlerin verimi, asmanın durumunu etkileyen bu işlem sırasında şu aşamalar uygulanır, salkım olan yerden yaprak alınmaz, sert ve kartlaşmış yapraklar yerine nazik ve parlak yeşil olan sarılmaya uygun büyüklüktekiler tercih edilir.

Üzüm salkımı olan yerlerdeki asma yaprakları koparılmaz (KK1) bu uygulama sayesinde üzümler güneşten korunup, çatlaması ve kuruması önlenir.

Toplanan asma yapraklarının koparılan saplarıyla birlikte arka arkaya gelecek şekilde destelenir. Deste halindeki yapraklar ise kaynar suya sokulur ve rengi dönünce soğuk suya alınır bu şekilde tüketimi hazır olur. Bir diğer yöntem ise, “taze üzüm yaprakları toplanarak her yaprak arasına tuz serpilerek üst üste çömlek içine yerleştirilir. Üzeri bezle örtülerek saklanır. Yapraklar kap içerisine yerleştirilip, üzerine tuzlu su doldurularak salamurada da saklanabilir” (Memiş ve Ersoy, 2008). Köyde hazırlanan bu yaprak salamuraları ‘tükkanevi’ denilen evin karanlık ve serin odasında saklanmakta ve yıl boyunca kullanılmaktadır.



Şekil 3.12: Asma Yaprağı Hasadı, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2024).

Hasat aşaması

Üzüm hasadı ağustos sonu ile eylül ortasında yapılır ve bu işlem sırasında aile bireylerinin tümü, hatta akrabalar bir araya gelerek bağ bozumu yapar. Üzüm salkımları bağ makaslarıyla tek tek elle sepetlere toplanarak kasalara yerleştirilir. Kasalara yerleştirilerek taşınan üzümlerin salkımlarındaki çürük ya da kurumuş üzüm taneleri temizlenir.

Üzümler kullanım amacına göre eğer kurutulacak ise salkımlı şekilde samanların arasına konularak damlara kaldırılır ve burada kurtulur. Kuruyan üzümler alınarak tükkanevinde bir torba içinde saklanır. Bu şekilde hem doğal saklama bilgisi hem de doğayla uyumlu üretim bilgisi elde edilir. Pekmezi yapılacak ise bu salkımlar suda yıkandıktan sonra ‘şınavut’ denilen dikdörtgen şeklinde uç kısmında delik olan tahta bir tekneye alınarak ezilir. Uç kısmındaki açıklığa yerleştirilen bakır leğenlerde biriken üzüm suları, ‘çay kazanı’ ya da ‘bağ kazanı’ adı verilen bakır kazanlarda kaynatılır. Kaynadıktan sonra kararmaması amacıyla pekmez toprağı konularak tekrar kaynatılır ve kıvam aldığı anda ateşten indirilir. Pekmez toprağı olarak adlandırılan bu toprak beyaz renkli, killi bir topraktır. Köy halkı bu toprağa ise civar köyden kendileri kazarak çıkarmaktadır günümüzde bu yolu tercih edenleri sayısı bir hali azalmıştır.

Şınavutta kalan posalar özellikle inek, keçi, tavuk gibi hayvanlara verilerek besin desteği sağlanır. Böylelikle doğal kaynaklar israf edilmeyerek üretimin her aşamasında yeniden kullanıma dahil edilir. Bu günümüzün sıfır atık anlayışının yerel bilgidaki karşılığıdır.

3.3.2.2. Elma

Hayatın her safhasında karşılaştığımız elma, Türk kültüründe mitolojik bir değere sahiptir. Elma ayrıca verimliliği, zürriyeti, sonsuzluğu, gençliği, güzelliği ve sevgiyi temsil etmektedir (Şimşek, 1996). Elma kültürümüzde o kadar önemli bir yere sahiptir ki halk hikayelerinde, masallarda, bilmecelelerde, atasözlerinde kısacası halk edebiyatı ürünlerinin pek çoğunda karşımıza çıkar. Elma, dervişin elinden aldığında çocuk sahibi yapar, masalda gökten düşerek söyleyene, dinleyiciye ikram edilir. “Yarımcılığıyla gönlümüzü alan, gökten düşerek bizi masal fantasyasından yaşadığımız ana taşıyan elma, somut ve kullanımıyla maddî ve manevî kültürümüzün zengin motifi ve simgesidir” (Altun, 2008, s.278).

Anadolu’nun birçok şehrinde yetiştirilen elma, Çorum’un her yerinde yetiştirilmektedir. Köy halkı tarafından yetiştirilen elmalarda yaz elması ve kış elması şeklinde ayırım yapılırken bu elmalar bağ ve bahçelere dikilir. Yöre halkı tarafından elma, sirke, hoşaf şeklinde, kurutularak ve taze olarak tüketilir.

Hazırlık aşaması

Hazırlıklar kış sonu gibi başlar. Elma ağaçlarının budanması ise işi bilen erkekler tarafından yapılır. Etrafında ya da dibinde yabancı otlar var ise temizlenir. Yeni fidan dikilecekse mart ayında havaların yumuşadığı dönemde gerçekleşir.



Şekil 3.13: Elma Ağacı, Çorum/ Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2024).

Bakım süreci

Elma ağaçlarının dipleri mevsim boyunca açılarak yabancı otlardan temizlenir. Fazla bakım istemeyen elmanın yalnızca yapraklarını böceklerden ve yaprak bitlerinden korumak amacıyla kireçleme işlemi gövdelerine yapılır (KK5).

Hasat aşaması

Yaz elmalarının hasadı temmuz sonu ile ağustos ayının ortalarında yapılırken, kış elmaları şubat- mart aylarında gerçekleştirilir. Elmalar elle koparılarak toplandığı gibi yüksek dallardaki elmalar uzun çubuklarla aşağı indirilir. Yere düşen elmalar darbe aldığı zaman ayrı toplanır. Bunlar hemen tüketilir ya da sirke yapımında kullanılır. Hasat edilen elmalar kurutularak saklandığı gibi bir diğer yöntem ise bahçede bir yer açılarak toprak içinde saklanır (KK1, KK2). Bu işlem farklı yörelerde elma kuyuları olarak anılırken bu kuyuları açılacak yer kumlu toprak olmalıdır. Elmalar direkt konulduğu gibi torbalarla da açılan kuyuya konularak toprağın altına gömülür.



Şekil 3.14: Elma Hasadı, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2024).

Bu yöntemle, “Testiler içine et, peynir, yoğurt, tereyağı ya da elma, patates gibi tarım ürünleri gömülerek saklanmaktadır. Doğu Anadolu (Hakkâri, Van, Kars, Bitlis), Güneydoğu Anadolu (Diyarbakır, Batman), Orta Anadolu (Sivas, Yozgat, Kayseri), Karadeniz (Amasya, Giresun, Tokat) gibi birçok bölgede yaygın olarak yukarıda bahsedilen ürünler gömülerek muhafaza edilmektedir” (Candan, 2019, s. 24).

Bir diğer yöntem ise, samanların arasına konularak dam başına kaldırılmasıdır (KK1). Bu yöntemde tercih edilen saman köy ortamında kolay bulunması ve sürdürülebilir bir işlev kazanmasından dolayı tercih edilir. Elmaların saman arasında saklanması, doğal

malzemelerle elmanın ömrünü uzatan yerel bir bilgidir. Samanın doğal bir yalıtım malzemesi olarak kullanılması, elmanın hem tat hem de dokusunun uzun süre korunmasını sağlar.

Hititlerinde tahıl saklama amacıyla yaptığı yeraltı odalarına benzer bu uygulama Anadolu'nun birçok köylerinde benzer şekilde yer altına açılan çukurlara testiler içinde et, peynir, tereyağı, elma gibi gıda ürünleri gömülerek saklama geleneğini sürdürmektedir. Bu yöntem hava geçirmez bir ortam oluşturarak içindeki gıdanın bozulmadan saklanmasını sağlar. Depolama sırasında gıdanın içinde olan böcek ya da mikroorganizmalar mevcut oksijeni tüketir böylelikle oksijen açısından fakir, karbondioksit açısından zengin bir ortam meydana gelir. Böylelikle gıdaya zarar verecek herhangi bir faktörün yaşama olanakları sıfırlanarak gıda güvence altına alınır (Seeher, 2023, s.7). Günümüzde bu uygulama Arpaöz köyünde aktif olarak yapılmasa da yöre halkının belleğinde ekolojik bir gıda saklama yöntemi olarak yaşamaya devam etmektedir.

3.3.2.3. Bamya

Bamya türleri arasında küçük, ince yapısı ve lezzetiyle öne çıkan Amasya bamyası büyük bir ün kazanmıştır. Çorum ve Amasya'nın coğrafi yakınlığı nedeniyle, bu tarımsal gelenek Çorum'un köylerinde de etkisini göstermektedir. Her ne kadar Amasya'daki kadar yoğun üretim ölçeğine sahip olmasa da aynı lezzeti ve tarımsal pratiği taşır. Bamya yalnızca yaz aylarında taze tüketilerek değil, aynı zamanda iplere dizilip kurutularak kışlık hazırlıklarda kullanılır.

Hazırlık aşaması

Bahçede bamya ekim için ilk önce tohumlar, aralarında belirli mesafe bırakılarak dikilir hatta bir tahta çubuk yardımıyla konulacak yeri hazırlanır ki bu işleme yöre halkı 'maşalama' işlemiyle ekilecek tohum uygun hale getirilir (KK2). Önceki yıldan alınan iri ve güzel bamya tohumları kullanılır. Bu sayede ekilen bamyanın kalitesi korunurken yerel iklim koşullarına uyum sağlamasını kolaylaştırır. Organik gübre ve yüzeysel bir şekilde toprağı işleme gibi işlemler sayesinde verimli ve sağlıklı ürünler elde edilir.

Ekim ve bakım süreci

Ekilecek bamya tohumu miktarına uygun olarak karık (garık) hazırlanır ve tohumdan küçük bir evlek alınarak saçılır ve üzerleri çapa yardımıyla kapatılır (KK1, KK2, KK18). Tohumun ekimi için ideal zaman ayvaların çiçek açmasıdır.

Filizlendiğinde otu alınır, bamyaların diplerine ‘çivileme’ yapılır. Bir tahta çubukla dipleri gevşetilir bu şekilde verimi arttırılır (KK2). Sık olan yerlerden alınan fideler, seyrek yerlere yerleştirilir. Suyu seven bir bitki olan bamya yine 3-4 günde bir sulanır.

Hasat aşaması

Bamya haftalık aralıklarla toplanır, çok büyüyüp, sertleşmesine izin verilmez (KK2). Taze tüketildiği gibi yorgan ipi adı verilen kalın iplere dizilerek gölgede kurutulur. Tohumluk olarak ayırt edilen bamyalar ise sertleşip, kuruduktan sonra içleri açılarak tohumları alınır. Bamya tohumları, güneşte kurutulduktan sonra serin, nemsiz bir yerde saklanır. Bu yöntem sayesinde hem yerli tohumun korunması hem de çeşit devamlılığı sağlanır. Bu tür uygulamalar geleneksel ekolojik bilginin sürdürülebilir tarım açısından taşıdığı önemi açıkça gösterir.



Şekil 3.15: Bamya Hasadı, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

3.3.2.4. Biber

Biber, patates, domates, kabak çeşitleri bugünkü Türk mutfak kültürünün yapı taşları Amerika kıtasının keşfedilmesi ile yeni kıtadan eski dünyaya zaman içinde yayılmasıyla etkili bir rol kazanmışlardır (Güler, 2010, s.27). Anadolu’da birçok yemek yapımında kullanılan biber, turşu, salça gibi geleneksel saklama yöntemleriyle de kışın tüketilmektedir. Birçok biber türü sayesinde dolma, salça, turşu ve sofralık şekilleriyle mutfaklarda hem lezzet hem de bu ürünlerin yapımındaki geleneksel bilgiler sayesinde kültürel kimliğin bir simgesi haline gelmiştir.

Arpaöz köyünde dolmalık, sofralık ve turşu yapımı amacıyla cin biberi yetiştirilmektedir. Biber, üretimi ve kullanımıyla kültürel sürekliliğin bir parçasıdır. Yörede “zikkım” adı verilen domates, biber ve maydanozda yapılan turşu türü bir yemek yapılmaktadır.

Hazırlık aşaması

Önceki seneden elde edilen biber tohumları ilk önce ev ya da sera gibi ortamlarda belirlenen küçük bir alanda filizlenmesi sağlanır. Fidelerin miktarına göre karıklar hazırlanır ve mayıs yedisinin çıkması beklenir. Yörede Mayıs Yedisi, baharın tam olarak geldiği ve don tehlikesinin geçtiği zaman dilimi olarak kabul edilir.

Ekim ve bakım süreci

Mayıs yedisinden sonra hazırlanan bahçe yerine araları birer karış olacak şekilde dikilir (KK2).

Çapalama ve sulama işlemleri düzenli olarak yapılırken zararlı haşerelerden korunması amacıyla meşe külü ya da meşe küllü su diplerine dökülür (KK2, KK12).



Şekil 3.16: Yörede Yetişen Farklı Biber Türleri, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Hasat aşaması

Biber olgunlaşmaya başladıktan sonra elle toplanır. Kullanım amacına göre ayrılıp, kurutularak, salça yapılarak ya da turşu şeklinde tüketilir. Biberler ince ve uzunsa direkt iplere dizilir eğer dolmalık biberse üst kapakları alınıp, tuzlandıktan sonra dizilir. Dizilen biberler güneş gören bir yerde muhafaza edilir.

Biber salçası için kırmızı etli biberler tercih edilmektedir. Yıkayıp, içleri temizlendikten sonra dörde bölünen biberler büyük bakır kazanlarda kaynatılır. Kaynayan biber salçasını tamamen pürüzsüz bir hale gelmesi için ilistirden (süzgeç) ezilir ve tekrar çekirdekleri kalmasın diye elekten geçirilir daha sonra dibine yağ konularak torbalanır (KK2). Eğer torbalanmayacaksa tekrar kıvam alana kadar kaynatılır.

Biber, yalnızca bir tarım ürünü değil aynı zamanda kış hazırlıklarının ve toplumsal paylaşma kültürünün simgesidir. Köy yaşamında bahçe sahiplerinin ürünlerini komşuların kullanımına açması, imece usulüyle gerçekleştirilen tarla işlerinde biberin ortak sofralarda yer alması ve hasat sonrasında kadınların birlikte iplere dizip kurutması gibi uygulamalar paylaşma ve dayanışma kültürünün canlı örneklerindendir. Üretimin yalnızca ekonomik bir süreçten ibaret olmayıp aynı zamanda toplumsal ilişkileri güçlendiren bir faaliyettir. Yine bu kurutma, turşu yapımı, salça yapımı gibi işlemler, kuşaktan kuşağa aktarılan bilgi ve becerilerdir.

3.3.2.5. Ceviz

Anadolu'da varlığını sürdüren cevizin kültürümüzdeki geçmişine baktığımızda sofralarımızdan çocuk oyunlarına kadar gitmektedir. Divânü Lûgati't Türk'te ceviz için 'yagak' cevizin iyisine (DLT-I,1985, s.90), 'yagaklıg' cevizli (DLT-III,1985,s.50), 'yagaklık' cevizlik, ceviz biten yer (DLT-III,1985, s.51) kelimeleri kullanılmıştır. Bu bilgi sayesinde ceviz ağacının ve meyvesinin Türk toplulukları tarafından tanındığını ve beslenme kültüründe yer aldığını görülmektedir.

Ceviz, Arpaöz köyünde ekonomik işlevinden çok toplumsal ve kültürel boyutlarıyla da dikkat çeker. Ceviz, uzun ömrü sayesinde yaz- kış tüketilirken yöre de has baklava, cevizli sucuk ve un helvası yapımında kullanılmaktadır. Dolayısıyla ceviz hem ekolojik hem de halk bilimi açısından incelendiğinde, doğayla kurulan ilişkinin somut bir örneğidir.



Şekil 3.17: Geleneksel Yöntemle Ceviz Budaması, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2024).

Hazırlık aşaması

Arpaöz köyünde ceviz yetiştiriciliği, kış başlarında ceviz ağaçlarının budamasıyla başlar. Kış sonuna doğru ise dipleri çapalanarak temizlenir. Ceviz ağacının uzun ömürlü ve güçlü bir yapıya sahip olmasından dolayı hazırlık aşaması diğer meyvelere göre daha kolaydır.

Ekim ve bakım süreci

Ceviz ağaçlarının büyüklüğü sebebiyle genellikle tarla, bağ ve bahçe sınırlarına dikilmektedir. Ceviz ağacı, fide şeklinde dikildiği gibi eğer tohumdan dikilecekse ıslak ve gölge bir yere dikilerek filizlenmesi beklenir (KK1). Dikilecek alana derin bir çukur açılarak köklerinin toprak altında kaldığından emin olunur. Ceviz çok fazla su istememekle birlikte eğer ekim yapılan yer kuraksa sulama isteyebilir.



Şekil 3.18: Ceviz Ağaçlarına Kireç Uygulaması, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Ceviz ağacına ve yapraklarına zarar veren bitki bitlerini ve böcekleri uzaklaştırmak amacıyla kireçleme işlemi yapılmaktadır. Ceviz ağacının miktarına göre söndürülmüş kireç hazırlanarak ağaçların gövdeleri boyanır. Bu işlem zararlı haşeratı uzaklaştırır (KK5).

Cevizin verimli ve kaliteli olması amacıyla yapılan uygulamalar ise aşılama ve demir tozu atımıdır. Köyde genellikle Oğuzlar cevizi aşılama yapılırken bu cevizin köklerinin daha sağlam olduğuna ve aşılandığından daha dayanıklı meyve verdiği gözlemlenmiştir. Yine ceviz dibine demir tozu atılır ki ceviz daha iri ve güzel olur (KK5).

Hasat aşaması

Yörede cebiz hasadı genellikle eylül ayı sonlarına doğru gerçekleşir. Yeşil kabukları çatlayan cevizler, ağaçlara zarar vermemek amacıyla tahta çubuklarla daldan indirilir. Eğer cevizin yeşil kabuğu kendiliğinden ayrılmıyorsa, bu işlem “gallemek” veya yörede

farklı bir söyleyişle “gınaklamak” olarak adlandırılan yöntemle yapılır. Bu işlem sırasında cevizler yeşil kabuğundan ayrıldıktan sonra içlerindeki kötü durumdakiler ayrılıp, güneş gören bir yere serilerek kurutulur. Cevizin iç kısmına yörede “gıynak” adı verilmektedir. Bu gibi yerel terimler yalnızca tarımsal bir işlem değil yörenin üretim kültürünün ve dilsel belleğin bir parçasıdır.

3.3.2.6. Kabak

Divânü Lûgati't Türk'teki bilgilere göre pathıcan, fasulye, pancar, havuç, kabak, sarımsak, soğan, salatalık, turp, şalgam, biber gibi sebzeleri de yenilmektedir (Esin, 2020, s.71). Kabak, Türk kültüründe yalnızca mutfakla sınırlı kalmamış aynı zamanda müzik (kabak kemane), halk oyunları (kabak oyunu) ve gündelik yaşam alanlarında da yer bulmuş çok yönlü bir bitkidir. Su kabağından yapılan kabak kemane Türklerin en eski halk çalgılarından biridir. Kabak kemane Antalya, Isparta, Burdur ve Muğla illerini kapsayan Teke bölgesi ve civarında günümüze kadar kullanılan Yörük Türkmen müziğinin önemli çalgılarındanıdır. Kemane ilk başta iki telli iken zamanla önce üç tele çıkmış, daha sonra profesyonel topluluklarda çalınmasıyla tel sayısı artmıştır (Akyol, 2017, s. 166).



Şekil 3.19: Kabak Kemane, Haydar Aliyev Kültür Merkezi/ Bakü ,Erişim: 21.08.2025, https://tr.wikipedia.org/wiki/Kabak_kemane#/media/Dosya:Azerbaijani_musical_instrument_kamancha_in_Heydar_Aliyev_Center.jpg

Kabak oyunu adı verilen, atlı göçebe kültüre ait geleneksel oyunda, Türk beyleri direk dikerler, başına bir kabak geçirirler ve düğünlerde, eğlence zamanlarında ona ok atarlar. Bu oyun sayesinde kabak toplumsal eğlence ve dayanışma kültürüne katkı sağlamaktadır (Yıldıran, 2012).

Dolayısıyla kabak, Türkler için yalnızca ekilen ve tüketilen bir mahsul değil müzik, oyun ve halk kültüründe çok yönlü bir anlam taşıyarak kültürel kimliğine katkı sağlar. Arpaöz köyünde kabak yetiştiriciliğinde ise kışlık ve yazlık olmak üzere ayrılan kabaklardan kışlık olarak bal kabağı ve kara kabak, yazlık olaraksa dolma kabağı yetiştirilmektedir. Su kabakları yörede “dınkabak” ise şekli sayesinde mutfakta su kabı, balkonlarda ise süs eşyası olarak kullanılmaktadır.

Hazırlık aşaması

Kabak dikilmeden önce dikilecek yerin hazırlanması gerekmektedir çok fazla taşlı, kumlu toprak sevmediği için ona uygun yerler tercih edilir. Tırmıkla taştan ve yabani otlardan temizlenen toprak ekim için çapa ile karık (garık) açılır ve kabak tohumları açılan alanlara yerleştirilir (KK1, KK2, KK15).

Ekim ve bakım süreci

Kabak suyu sevdiği için üç-dört günde bir sulanması gereklidir. Arpaöz köyü bulunduğu konum bakımından karasal iklime sahiptir bundan dolayı sulama yapılırken ya sabah erken saatler ya da ikindiden sonraki saatler tercih edilir. Yabani otlardan korunması amacıyla sık sık çapalanması gerekmektedir.

Hasat aşaması

Kabak hasadı genellikle elle koparma yöntemiyle gerçekleşir. Bu süreçte kadın, erkek ve çocuklar birlikte çalışarak üretime aktif biçimde katılırlar. Bahçe kabakları çok fazla büyüyüp, kabalaşmadan toplanır eğer tohumluk olarak ayrılmışsa hasat edilmeden önce iyice olgunlaşması beklenir. Bitkinin dalları ve yaprakları kuruduktan sonra kalan kabakların içi boşaltıldıktan sonra içindeki çekirdekler ayıklanır, güneşte kurtulup nemsiz bir ortamda saklanır (KK13, KK14).

Yörede yetiştirilen bal kabakları genellikle daha büyük boyutlu olup dış yüzeyleri gri ya da koyu renkli bir görünüme sahiptir. Bu tür kabaklar, köyde ‘kara kabak’ olarak da adlandırılmaktadır. Yörede özellikle tatlı yapımında tercih edilen bu kabak türü hem lezzetli hem de dayanıklılığı ile yerel üretimde çokça tercih edilmektedir. Kara kabaklar daha geç olgunlaşan ve kabuğu kalın bir türdür. Bu özelliği sayesinde soğuk havalara daha dayanıklı olup, kışlık bir ürün olarak tercih edilmektedir.

3.3.2.7. Salatalık- Acur

Türk kültüründe sebzeler, tarihsel süreç içerisinde hem beslenme alışkanlıklarında hem de toplumsal yaşamda önemli bir yere sahiptir. Çin kaynaklarında Türkler göçebe hayat tarzlarına rağmen her birinin küçük de olsa ekili- dikili arazilerinin olduğu belirtilmiştir

(Kılıç ve Albayrak, 2012). Türk mutfak kültüründe salatalık yalnızca taze bir sebze olarak değil, turşu formuyla sofraları süsler. Sonbahar aylarında yapılmaya başlanan turşu hazırlıklarının temel malzemesi olan salatalık ayrıca cacık ve salatalarda da kullanılmaktadır.

Çorum Ağızlar Sözlüğünde salatalık ile ilgili kullanım ve adlandırma şekilleri şu şekildedir: “gol atmak” ifadesi kabak, salatalık gibi sebzelerin dallarının uzama sürecini tanımlamak için kullanılmaktadır. ‘Çırtma’ ince doğranmış salatalığın üzerine sarımsaklı yoğurdun dökülmesiyle yapılan bir tür cacığa verilen isimdir. “Menük, zalatalık, zavarak, zavrak ve zavzak” gibi sözcüklerinde salatalık anlamında kullanıldığı görülmektedir (2022, s.362-542). ‘Tilkımak’ ise salatalık ve kabak gibi sebzelerin kuraklıktan dolayı zarar görmesi, bozulması ya da solması anlamında kullanılmaktadır (Gösterir, 2022, s.476).

Hazırlık aşaması

Köyde salatalık ekimi öncesi toprağın hazırlık süreci büyük önem taşımaktadır. Öncelikle ekim yapılacak toprağın çapalanıp, gevşek hale getirilmesi ve kireçsiz olması gerekir. Toprak ekim öncesi yabancı otlardan temizlenir ve bahar aylarına “kemre” adı verilen büyükbaş veya kanatlı hayvan gübresi toprağa karıştırılarak verim artırılması sağlanır (KK1, KK16, KK20).



Şekil 3.20: Tavuk Gübresi, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Gübre kullanırken dikkat edilmesi gereken en önemli nokta hayvan gübrelerinin yakıcı (asidik) özelliği nedeniyle doğrudan toprağa karıştırılmaz. Önce bir süre kurutularak dinlendirilir, ardından toprağa eklenir.

Salatalık üretiminde iki farklı yöntem uygulanmaktadır. Doğrudan tohum ekimi yöntemiyle tohumlar bahçeye açılan çukurlara serpilir, fide yönteminde ise tohumlar önceden belirli bir alanda çimlendirilir. Yeterli olgunluğa ulaştığında ise bahçe alanına dikilir. Bu uygulama özellikle iklim koşullarının değişken olduğu dönemlerde üretimin güvence altına alınmasını sağlamaktadır.

Ekim ve bakım süreci

Aynı kabakta olduğu gibi karık (garık) yapılır ve salatalık tohumu dört beş tane eklenerek aralarına yarımşar metre bırakılarak ekilir. Mayıs ayında dikimine başlanan salatalık ve acur tıpkı kabak gibi güneşi ve suyu sevmektedir fakat her ikisi de fazla güneşe maruz kaldığında zarar görür.

Kaynak kişilerden alınan bilgiler ışığında, çiçeklenen salatalıkların kesinlikle çiçekleri alınmamalı ve dallarına dikkat edilmelidir aksi durumda hem ürün vermez hem de salatalık acı olur (KK2).



Şekil 3.21: Acur ve Salatalık, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Hasat aşaması

Salatalıklar olgunlaştıktan sonra her gün elle toplanmaktadır. Hasat sırasında özellikle çiçekli kısımlara dikkat edilir çünkü çiçeğin kopması durumunda salatalığın gelişimini tamamlamadığı için yetismeyeceği düşünülür. Toplama işlemi sırasında salatalığın dallarına basılmaması gerektiği vurgulanır aksi halde dal zarar görüp, salatalık acı, kekremsi bir tat alır (KK2).

Toplanan salatalıkla yalnızca taze sebze olarak değil aynı zamanda turşu yapımında da önemli bir rol oynar. Hasat döneminde elde edilen fazla ürünlerin bozulmadan saklanması amacıyla yapılan turşular hem besinlerin korunması hem de kışlık gıda hazırlığına katkı

sağlar. Turşu yapımı ise şu şekildedir: “Salatalık, biber, taze fasulye, gök domates, , lahana, acur, kavun, üzüm vb. sebze ve meyveler hazırlanan tuzlu su veya sirkenin içine bırakılır. Mayalanmayı hızlandırması ve aroma vermesi amacıyla içine nohut, arpa tanesi, maydanoz, sarımsak da eklenebilir. Üstüne ağır ve temiz taş, tahta konularak yiyeceklerin suyun üstüne çıkması engellenir “ (Memiş ve Ersoy, 2008).



Şekil 3.22: Geleneksel Yöntemle Turşu Yapımı, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Tohumluk olarak ayrılan salatalıklar ise tam olgunlaşıp, kartlaşınca kadar dalında bekletilir. Daha sonra bu salatalıkların içindeki çekirdekler çıkarılarak güneşte kurutulur ve nemsiz bir ortamda saklanarak sonraki yılın ekiminde kullanılır.

3.3.2.8. Patlıcan

Patlıcan, Türk mutfak kültürünün en yaygın ve en sevilen sebzelerinden biridir. Osmanlı mutfağından günümüze kadar uzanan süreçte patlıcan, kebaptan dolmaya, közlemeden turşuya kadar birçok farklı yemek çeşitlerinde kendine yer bulmuştur. Yine uzun zaman boyunca yetiştirip tüketilen başlıca sebzelerde, patlıcan (bütüğe), fasulye (bosu), pancar (dünüşge), havuç (gezer, geşir, gizri), sarımsak (samursak/sarmusak), soğan (sogun), salatalık (turmuz), turp (turma), biber (burç), kabak ve baklaydı (Kılıç ve Albayrak, 2012).

Arpaöz köyünde patlıcan, yaz aylarında yetiştirilen ve kışlık hazırlıklarda değerlendirilen önemli bir üründür. Bahçelere ekilen patlıcan hem gündelik sofralarda hem de kışlık erzak için kurutularak kullanılmaktadır.

Ekim ve bakım süreci

Köyün iklim koşullarının sert olmasından kaynaklı tohum ekildiğinde geç kaldığı için soğuktan etkilenecek ürün kalitesi ve miktarında düşüşler yaşanıyor. Bu durumu ortadan kaldırmak amacıyla köy halkı patlıcanı filizlendirip, fide haline geldiğinde dikime hazırlanıyor. Patlıcan ekilecek alan çapalanıp, karık hazırlandıktan sonra mayıs ayında dikilir.

Dikimi ve yetiştirilmesi bakımından en çok köy patlıcanı yani açık mor renkli patlıcan tercih edilmektedir (KK1, KK2).

Hasat aşaması

Patlıcan, siyah ve parlak bir renk alıp, istenilen boyutlara geldiğinde toplanmaya başlanır. Yaz ayı boyunca bekletilmeden hasadı gerçekleştirilir. Patlıcan olgunlaştığı ve gerekli boyuta ulaştığı zaman sap kısmından bıçak yardımıyla, gecikmeden toplanır. Eğer geç kalınırsa çekirdekleşir yani kartlaşır. (KK2)

3.3.2.9. Domates

Türk mutfağında yakın bir geçmişe sahip olan domates, 17. Yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfaklarında yaygınlaşmaya başlamıştır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014). Domates, Amerika kıtasından Osmanlı'ya gelmiş bir sebze olsa da kısa sürede Türk mutfağının en vazgeçilmez ürünlerinden biri haline gelmiştir. Türk kültüründe domates yalnızca yemek malzemesi olarak değil, aynı zamanda rengi sebebiyle dilimize ve yaşamımıza girerek “domates gibi kızarmak” deyimiyile, gündelik dilde utanma ifadesi olarak yerleşmiştir. Dolayısıyla domates, Türk kültüründe kısa sürede toplumsal hafızada yer edinerek hem mutfak kültürünü hem de halk söylemini şekillendirmiştir.

Hazırlık aşaması

Arpaöz köyünde domates yetiştiriciliği ilkbahar aylarında hazırlıklarla başlar. Bir önceki yıl alıp saklanan tohumlar evlerin yanındaki korunaklı yerlerde mart sonu-nisan başında filizlendirilir. Filizlenen domates fidelerinin miktarı göz önünde bulundurularak bahçe yeri belirlenir. Belirlenen yer çapalanıp, toprak havalandıktan sonra mayıs ayında fideler dikilmeye başlar.

Ekim ve Bakım süreci

Domates, suyu seven bir bitki olduğu için dikim yerleri sulak ve güneş alan yerlerdir. Fideler aralıklı dikilir ve büyüme sürecinde düzenli sulama, yabancı otlardan arındırma işlemi yapılmaktadır.

Domatesin ekiminin hemen diplerine tavuk gübresi konularak can suyu verilir. Çiçek açmaya başladıktan sonra iki-üç günde bir sulanır ve çapası yapılır (KK2).

Otları sık sık temizlenmelidir ve domateslerin kırmızıları toplanır yeşilleri bırakılır. Domatesin kahverengi bir hal alıp, ürünün bozulmasına köy halkı ‘san vurması’ olarak adlandırır. San vurması olarak adlandırılan hastalığın sebebi ise köy halkının tarımsal gözlemlerine göre ürünün soğuktan etkilenmesidir diğer bir ifadeyle soğuk vurmasıdır (KK1).

Sağlıklı bir durumdayken bir anda domates fidesinin kuruyup, ürün vermemesine köy halkı ‘yalangı çalması’ olarak tanımlar. Bu durum sıcaktan ya da nazardan dolayı yaşandığına inanılır (KK17, KK11).

Domates ekiminden sonra sahibi bahçesine fazlaca özenli bakar. Yabancı ve kötü niyetli olduğunu düşündüğü kişileri içeri sokmaz. Domatesin dibine basılmaz, içinde dolaşılmaz nazar değer (KK2).

Hasat süreci

Domatesler yaz ortasından itibaren kızarmaya başladıktan sonra günlük olarak hasat edilir. Hasat işlemi genellikle sabah ya da akşam serinliğinde gerçekleştirilir. Hasat edilen domateslerin bir kısmı yemeklerde hemen kullanılırken, fazlası komşularla paylaşılır. Bu paylaşım sayesinde köyde dayanışma kültürü devam eder.

Çorum’da yeşil domatesten turşu ve yemek yapıldığı için ‘gök domates’ olarak toplanır (KK13). En irisi ise tohumluk olarak ayrılır içindeki çekirdekleri alınır ve güneşte kurutulur.

3.3.2.10. Fasulye

Fasulye, Türk mutfağının en temel ve kullanımı en yaygın sebzelerinden biridir. Fasulye hakkında bilgilere baktığımızda, “Hunlarda kendilerine özgü buğday cinsi ile fasulye yetiştirilmiştir. Altay bölgesinde Hunlar zamanında açılmış sulama kanallarına tesadüf edilmesi tarımın geliştirilmeye çalışıldığı işaret edebilir” (Mandaloğlu, 2014). Osmanlı mutfağına Amerika kıtasından giriş yapan fasulye, kısa sürede Anadolu halkının sofrasında ‘kuru fasulye’ gibi bir yemekle giriş yaparak milli bir kimlik kazanmıştır.

19. Yüzyılda Osmanlı mutfağında mercimek, nohut, kuru bakla ve kuru fasulye dönemin mutfak kültürünün demirbaşı olan çeşitlerdir. Kuru fasulye ise saray mutfak defterlerinde yeni bir gıda olarak yerini aldı (Samacı, 2008). Fasulye, Türk kültüründe yalnızca mutfakta ve tarımda değil, aynı zamanda fal ve kehanet geleneğinde de kullanılan bir unsurdur. Türk boyları arasında yaygın olan ve ‘kumalak falı’ olarak adlandırılan falda, falcı kırk bir adet taş, koyun tezeği, nohut, fasulye gibi taneli nesneleri fal açmada kullanır. Rastgele atılır ve konumlarına göre gelecekte haber verir (Gümüş, 2021). Bu şekilde fasulyenin sadece besin değeri değil, simgesel işlevi de öne çıkmaktadır.

Arpaöz köyünde ise fasulye hem taze hem de kuru olarak farklı şekillerde değerlendirilmektedir. Kuru fasulye, fasulye turşusu, fasulye kavurması gibi yemekler, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılamaz, aynı zamanda imece kültürünü, kışlık hazırlıklar sayesinde de toplumsal birlikteliği pekiştirir.

Hazırlık aşaması

Arpaöz köyünde fasulye ekimi genellikle ilkbaharda, havaların ısınmasıyla başlar. Tohumlar, bir önceki seneden ayrılan tohumlardan elde edilir. Fasulye tohumu ekilmeden önce toprak hazırlanır, hayvan gübresi konularak toprağın veriminin artması hedeflenir.

Ekim ve Bakım süreci

Yabani otlardan temizlenen alan, Mayıs yedisinden sonra yani Hıdırellez’den sonra emen(karık) yapılarak oraya ekilir. Çubuk fasulyesi, Ayşe kadın fasulyesi maşalamaya dikilir yalnız beyaz fasulye evlekle yani saçılarak dikilir, çapalaman gerekir (KK2). Avuç içi kadar toprak açılır fasulyeden sekiz-on tane atılır ve araları birer ikişer karış bırakılarak dikime devam edilir.

Filizlendikten sonra kabaran fasulyenin çapası yapılır ve çubuğu dikilir. Çubuk için söğüt, meşe, fındık dalları tercih edilmektedir fasulyeyi tutar. Fasulye dallanıp (gelevir) çıkarıp, çiçek açınca sulamaya başlanır (KK17).

Çiçekleri dökölüp, fasulye olmaya başlayınca sulama yapılır. Haftada ya da on beş günde bir sulanması uygundur (KK18).

Hasat aşaması

Fasulyeler temmuz başı gibi önlüklere toplanarak hasat edilir. Toplanan fasulyeler taze halde ya da kurutularak, turşu şeklinde de tüketilir. Taze haldeki fasulyeler eğer kış boyunca kullanılacaksa haşlanarak içine domates, biber eklenir soğumaya bırakılır. Soğuyan fasulye haşlaması buzdolabına uygun kaplarda ya da poşetlerde saklanır. Kurutma yöntemi tercih edildiğinde öncelikle baş ve uç kısımları temizlenir ve kullanım

amacına göre ikiye ayrılarak ya da kırılarak güneş gören bir yerde kurutma işlemi gerçekleşir. Tamamen kuruyan fasulyeler nemden uzak ortamlarda yıl boyunca saklanır. Bu yöntemle hazırlanan ürünler hem yaz hem de kış mevsiminde tüketime uygundur.



Şekil 3.23: Kışlık Sebzelerin Haşlanarak Saklanması, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Turşuluk fasulyeler ise genellikle daha ince yapılıdır. Uzun olanlar ikiye bölünerek turşuluk kavanozun şekline göre yerleştirilir. Turşu yapımı klasik yöntemlerde olduğu gibi kaya tuzu, sirke ve sarımsakla yapılmaktadır. Tohumluk için fasulyeler tamamen olgunlaşıp, dalında kurutularak toplanır. Toplanan fasulyelerin kabukları açılarak içindeki taneler çıkarılır. Ardından nemsiz bir ortamda saklanır. Böylece yıl boyu kullanıma uygun fasulye elde edilmiş olur (KK2).

Arpaöz köyünde üzüm, elma, bamya, biber, ceviz, kabak, salatalık, domates, patlıcan ve fasulye gibi bahçe ürünlerinin ekimi, bakımı ve saklanması süreçlerinde uygulanan yöntemler hem ekolojik bilginin hem de halk kültürünün iç içe geçtiği için önemli pratiklerdir. Üzüm yetiştiriciliğinde çay posasının toprağa karıştırılması su tutma ve zararlı böcekleri uzaklaştırma işleviyle doğal gübreleme yöntemidir. Üzümler için bir başka zararlı canlılardan biri olan arılardan korunmak amacıyla, doğayı gözlemleyerek geliştirilen ve çevreye zarar vermeyen bir yöntem uygulanmaktadır. Bu yöntemde içerisine su konulmuş pet şişeler üzüm bağlarının belli yerlerine asılmaktadır. Güneş ışığının pet şişe yüzeyindeki yansıma ve parıltı arıların görsel algısını etkileyerek üzümlere yaklaşmasını engellemektedir. Böylelikle kimyasal müdahaleye başvurmadan, tamamen doğal bir çözümle hem korunmuş hem de verimlilik sağlanmaktadır. Yine doğayı gözlemleyerek elde edilen bir başka bilgi ise üzüm salkımlarının üzerindeki yaprakların alınmayarak, meyveyi güneş yanığından korunmasıdır. Geçmişten günümüze

aktarılan doğanın gözlem ve deneme-yanılma yoluyla edinilmiş geleneksel bilgi ve birikimin sonucudur. Üzümlerden arta kalan posa ise hayvan yemi olarak kullanılması ekolojik döngünün sürekliliğini ve israfın önlenmesine yöneliktir.

Elma, ceviz ağaçlarının kireçlenmesiyle zararlı böceklerle karşı doğal bir önlem oluştururken, hasat edilen elmaların saman arasında veya toprağa gömülerek saklanması doğal yollarla gıdanın raf ömrünü uzatma bilgisine dayanır. Bamyada üretiminde ‘çivileme’ olarak bilinen yöntemle bitki diplerinin gevşetilmesi, toprağın havalanmasını ve verimin artmasını sağlarken, hasadı yapılan bamyaların ipe dizilerek kurutulması geleneksel gıda saklama yöntemini ve kadın emeğine dayalı kolektif bir üretim sürecini göstermektedir. Biber, domates, salatalık gibi sebzelerin yalnızca hane halkıyla değil komşularla da paylaşılması kırsal yaşamdaki toplumsal birlikteliğin ve komşu komşunun külüne muhtaçtır mantığının bir parçasıdır. Kabak, fasulye gibi ürünlerin dış kabuklarının büyükbaş ve küçükbaş hayvan yemi olarak kullanılması ise doğanın her unsurunun işlevsel biçimde değerlendirilmesidir. Bahçede kullanılan gübrelerden biri olan ‘kemre’ direkt toprağa karıştırılmayıp, dinlendirilerek toprağa karıştırılır. Böylelikle taze tavuk gübresini sahip olduğu zararlı maddelerden, toprağa hastalık riskinden ve hayvansal atıkların bu şekilde toprağa kazandırılmasıyla sıfır atık anlayışına ve ekosistemi korumaya yardımcı olur.

3.3.3. Yabani Bitkiler

Çorum yöresinin mutfak kültüründe önemli bir yer tutan yabani bitkiler hem beslenme alışkanlıkları hem de toplumsal yaşam pratikleri açısından dikkate değerdir. Yabani bitkiler bir diğer adıyla yenilebilir bitkiler yeterli bir olgunluğa ulaştıktan sonra uygun bir şekilde toplanan veya birkaç parçası yenmek üzere mutfaklarda kullanılan yöresel mutfak unsurlarıdır (Demirci ve Çal, 2024, s.2). Yabani bitkilerin tespiti ve kullanımıyla ilgili bilgiler kuşaktan kuşağa sözlü gelenekle aktararak günümüze ulaşmıştır.

Yenilebilir otlar, belirli mevsimlerde ve bölgelerde doğal olarak yetişen, ekonomik açıdan özel olarak tarımsal faaliyet gerektirmeyen ancak yetişme dönemlerinde yöre halkı tarafından toplanarak tüketilen bitkilerdir (Şahin, 2022, s. 846).

Bu otlar yetiştikleri bölgenin ekolojik özelliklerini yansıttıkları için, yöre halkının kültürel birikimleriyle şekillenen farklı pişirme yöntemleri aracılığıyla özgün tatlarla yöresel mutfaklara kimlik kazandırmaktadır (Ceylan ve Akar Şahingöz, 2019, s.2207). Yöresel mutfaklarda, otlar yerel yemeklerin karakterlerini belirleyen temel bileşenlerdir. Çorba, salata, dolma, turşu ve çeşitli yemeklerde kullanımları sayesinde yetiştiği bölgeye

özgü tat ve kültürel kimlik oluşturur. Bu tür kullanımlar sayesinde yalnızca mutfak kültürüne değil toplumsal belleğin korumasına da katkı sağlamaktadır.

Yabani otlar, iklim ve toprak özelliklerinde bağlı olarak farklı coğrafi alanlarda yetişebilen bitkilerdir. Yenilebilir otlar, sıklıkla genç ve taze halde iken çayırılık, dağlık alanlarda, tarla kenarlarında ve sulak alanlardan toplanarak çeşitli yemek türlerinde kullanılmaktadır. Kırsal kesimde yaşayan halk, bu bitkileri yalnızca kendi beslenme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla değil, aynı zamanda yöresel pazarlarda satışa sunarak ekonomik gelir elde etmek içinde değerlendirilmektedir (Belli ve Uluer, 2023, s. 1559).

Arpaöz köyü mutfak kültüründe, yabani bitkiler hem beslenme hem de toplumsal yaşam pratikleri açısından önemli bir yer tutmaktadır. Yörede doğal olarak yetişen pancar (madımak), tekercan, sirken, ısırgan, hardal, yemlik, semizotu, livik, dikencil, efelik, kuşkuş, söbele mantarı gibi yabani bitkilere ek olarak kuşburnu, zuval, ahlat, alıç, güvem eriği, acık, yonuz eriği (dağ eriği) gibi yabani meyve türleri de sıklıkla tercih edilmektedir. Bu yabani ot ve meyvelerden elde edilen yemekler, özgün pişirme yöntemleri ve karakteristik tatları sayesinde Çorum mutfağına özgün bir nitelik kazandırmaktadır.

Yabani otların toplanması, köy kadınları için aynı zamanda bir sosyal etkileşim işlevi görmektedir. Sabah veya öğleden sonra bir araya gelen kadınlar hem sohbet etmekte de hem de yemeklik ot toplamaktadır. Böylelikle yabani bitkiler, yalnızca beslenme kültürüne değil, aynı zamanda ekolojik bilgi aktarımı ve kültürel sürekliliğin sağlandığı uygulamalar olarak da önem kazanmıştır.



Şekil 3.24: Doğadan Yabani Ot Toplama Uygulaması, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

3.3.3.1. Madımak (Pancar)

Arpaöz Köyü ve çevresinde ‘pancar’ adıyla bilinen, Anadolu’nun farklı yörelerde ise ‘madımak’ olarak adlandırılan bu yabani ot, yöre halkı tarafından baharın habercisi hem de doğadan gelen ilk taze besinlerden biri olarak görülmektedir. Genellikle tarla kenarları, nadasa bırakılmış araziler, bağ aralarında doğal olarak yetişir. Pancar, köyde özellikle kadınlar tarafından toplanmaktadır. Sabah erken saatlerde veya günün serin vakitlerinde bıçak yardımıyla, önlerine bağladıkları önlüklere konularak toplanan pancarın kök kısmı koparılmamakta, yalnızca uç yaprakları ve taze sürgünleri alınmaktadır (KK15). Bu yöntem, bitkinin yeniden filizlenmesine imkân sağlayarak sürdürülebilir bir toplama pratiğini geliştirir. Toplanan pancar, eve getirildikten sonra elekten geçirilip yere serilerek tane tane ayıklanmakta ardından satırla ince ince doğranıp bol su ile toz ve topraktan arındırılmaktadır. Bu şekilde hazırlanan pancar, ister kurutularak kış ayları için saklanmakta ya da taze olarak tüketilmektedir.

Pancar, yöre mutfağında farklı şekillerde değerlendirilmektedir. Özellikle ‘bulgurlu pancar yemeği’ kısaca pancar yemeği adı verilen geleneksel yemek öne çıkmaktadır. Bu yemek için tencereye yemeklik doğranmış soğan eklenip, kavrulduktan sonra kıyılmış pancar eklenip haşlanmakta ve üzerine kırık bulgur ile su ilave edilmektedir. Pişen pancar yemeği ise sarımsaklı yoğurtla servis edilerek tüketilmektedir. Yörede pancar yemeğine kıyma, pastırma da eklenebilmektedir.

Bu yönüyle pancar, yalnızca besleyici yabani bir ot değil, aynı zamanda halkın doğayla kurduğu ilişkinin, geleneksel bilgi birikiminin ve yöresel mutfak kimliğinin somut bir göstergesidir.



Şekil 3.25: Madımak (Pancar), Çorum/ Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Çorum'un köylerinden olan Palabıyık ve Pancarlık köylerinin madımağı (pancar) çok ünlüdür. “*Palabıyık senin olsun, pancarı benim*” (Yoksul, 2013, s.536) ve “*Pancarlık’tan pancar alacağına kız al, ömür boyu pancar yemiş olursun*” (Yoksul, 2013, s.537) ifadeleri Çorum yöresine özgü yerel bitki adlandırmaları ve köyler arası sözlü gelenek açısından dikkat çekmektedir. Çorum çevresinde ‘pancar’ sözcüğü yerel kullanımda madımak bitkisini de karşılamaktadır. Buna bağlı olarak Pancarlık ve Palabıyık gibi köy adları da yörede bol yetişen madımakla ilişkilendirilmektedir.

Bu sözlü ifadeler, iki köyün bitki varlığı üzerinden mizahi övgü içeren yerel bir söyleyiş niteliği taşımaktadır. Ekolojik açıdan baktığımızda Çorum’un bazı köylerinin madımak açısından zengin bir yapıya sahip olduğunu, bitkinin buralarda yaygın toplandığını, ekonomik ve besleyici bir kaynak niteliği taşıdığını gösterir. Bu tür sözler bölgenin bitki örtüsüne dair geleneksel ekolojik bilginin köylü arasında nasıl aktarıldığını da açığa çıkarmaktadır.

3.3.3.2. Tekircen / Tekercan

Tekercan, Arpaöz köyünde şubat ayının sonlarından itibaren toplanmaya başlayan ve nisan ayna kadar tazeliğini koruyan yenilebilir yabancı bitkilerden biridir. Taze haliyle tüketilen bitki tohumlandığı zaman acıdığı için tüketilmemektedir. Genellikle tarla kenarları ve kırsal alanlarda doğal olarak yetişen bu bitki, halkın beslenme kültüründe önemli bir yere sahiptir. Anadolu’da ‘tekesakalı’ olarak da anılan Tekercan uzun, tüylü ve hafif dikenli yapısı sebebiyle toplandıktan sonra tuzla ovularak yıkanır. Bu şekilde temizlenen tekercan küçük küçük kıyılarak soğan ve bulgur ile pişirilmekte veya taze halde yine ekmeğin eşlikçisi olarak tüketilmektedir (KK2, KK19). Bu kullanım biçimleri sayesinde köy halkı doğadan elde ettiği ürünleri kendi kültürel birikimleriyle harmanlayarak özgün lezzetler ortaya çıkarmaktadır. Kuşaktan kuşağa aktarılan bilgi ve deneyimler sayesinde bitkinin ne zaman toplanacağı, nasıl hazırlanacağına dair pratikler günümüzde de kadınlar tarafından korunmaktadır.

Anadolu’da tekesakalı yani tekercan bitkisiyle oynana çocuk oyunu bulunmaktadır. Bu oyun kıraç arazide yetişen, ince yapraklı, uzun saplı ve tepesinde tohumu olan tekesakalı bitkisi kullanılır. Tekesakalı, yere sabitlenen bir sopaya vurularak tepesindeki tohum kısmının kopup fırlamasıyla karşıdaki kişiyi vurulur (Özyürek, 2019). Tekercan bitkisiyle oynan oyun, doğanın sunduğu unsurların çocuk yaratıcılığıyla kültürel bir öğeye dönüşmesidir. Bu oyun hem ekolojik bir gözlem ürünüdür hem de halk bilimsel bir aktarım alanıdır.



Şekil 3.26: Tekircen- Tekercan (Teke Sakalı), Erişim: 04.10.2025, <https://www.syngenta.com.tr/tek-yillik-dikotiledonlu-genis-yaprakli/cayir-teke-sakali>

Hititlere ait yazılarda ilaç olarak adı geçen tekercan, astım ilacı olarak kullanılmaktadır (Yeğenoğlu, Şahne ve Ulutaş, 2016). Ekolojik açıdan bakıldığında tekercan, tarımsal üretim gerektirmeden doğal alanlarda yetişen, iklim ve toprak koşullarına uyum sağlayabilen bir bitkidir. Bu yönüyle hem ekolojik çeşitliğin bir parçası hem de sürdürülebilir beslenmede dikkat çekici bir rol üstlenmektedir.

3.3.3.3. Sirken (Yabani ıspanak)

Sirken otu, Mart ile haziran ayları arasında bağ, bahçe ve tarla kenarlarında doğal olarak yetişmektedir. Yörede bu bitkinin toplanması genellikle kadınlar tarafından gerçekleştirmekte, bıçak yardımıyla kökünden ayrılarak toplanan sirkenler, temizlenip kıyıldıktan sonra soğan ve biber ile harmanlanarak bir iç harç haline getirilmektedir. Hazırlanan bu harç, açılan yufkaların arasına konularak pişirilmekte ve yöre halkı ‘sirkenli yanıç’ adıyla anılan gözleme çeşidi ortaya çıkmaktadır (KK1, KK2).

Deli sirken denilen bir diğer türü de gözleme şeklinde tüketilmektedir (KK8).

Bu bitkinin gözleme şeklinde tüketilmesi yöre halkının çevresinde bulunan doğal bitkileri tanıyarak besin kaynağına dönüştürdüğünü göstermektedir. Böylece doğanın sunduğu ekolojik kaynaklar, günlük yaşam ve mutfak kültürü içinde işlevsel hale gelmiştir. Sirkenin mevsiminde toplanıp, tüketilmesi doğaya zarar vermeden mevsimsel beslenme anlayışını yansıtmaktadır. Yiyecek olarak değerlendirilmesi ise ekolojik bilginin yalnızca bitkinin tanınmasıyla sınırlı kalmadığını aynı zamanda pişirme ve tüketim biçimleriyle kültürel belleğe yerleştiğini ortaya koymaktadır.



Şekil 3.27: Sirken Otu, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2024).

Sirkenli yanıç hem günlük öğünlerde hem de özellikle bağ, bahçe ve tarla işlerinin yoğun olduğu dönemlerde pratik ve besleyici bir yemek olarak tercih edilmektedir. Bu yönü bakımından sirkenli yanıç, yalnızca yöresel mutfağın karakteristik bir unsuru olmakla kalmayıp, aynı zamanda kırsal yaşamın çalışma koşullarına uyumlu bir beslenme pratiğini de yansıtmaktadır.

3.3.3.4. Isırgan

Isırgan otu, yörede şubat- mart aylarından itibaren toplanmaya başlar. Gölge, nemli ve sulu alanlarda, bahçe kenarlarında doğal olarak yetişmektedir. Halk arasında, ciltte daha az tahrişe neden olan nazik sürgünleri tercih edilmekte bitkinin tohumlanmasıyla birlikte yaprakların sertleştiği için, ısırganın yakıcı tüylerinden kaynaklı toplanırken genellikle genç dönemlerinde toplanmaktadır (KK2, KK9).

Eğer ısırgan dalar ve bölgede tahrişe sebep olursa balçık sürülerek tedavi edilir (KK2). Isırgan otu, yöresel mutfakta çeşitli şekillerde tüketilmektedir. Isırganlı yanıç adı verilen gözleme türünün yanı sıra, kavurma ve yemek olarak da sofralarda yer almaktadır. Toplanan ısırganlar, temizlenip, yıkandıktan sonra bıçak yardımıyla kıyılmaktadır. Yemek olarak hazırlanışında, tencereye yemeklik doğranmış soğan ve salça konularak kavrulur ardından üzerine ısırgan ve bulgurla birlikte su eklenip pişirilir. Kavurması ise ıspanak kavurmasıyla benzer olarak soğan ve biberle birlikte hazırlanarak günün her öğününde tüketilmektedir.



Şekil 3.28: Isırgan Otu, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

3.3.3.5. Hardal

Mart ayından mayıs ayının sonuna kadar tarla ve yol kenarlarından toplanan hardal, temizlendikten sonra taze soğan gibi tüketilmektedir (KK19). Hardal, turp benzeri, hafif acımsı bir tada sahip olması sebebiyle hem salatalarda hem de yalnızca ekmekle birlikte tüketilerek geleneksel beslenme alışkanlıklarından önemli bir yer tutmaktadır. Bu kullanım, bitkinin tarla işleri zamanlarında kolay bulunabilir olması nedeniyle pratik bir besin kaynağı oluşturmasını sağlar.



Şekil 3.29. Hardal Otu, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

3.3.3.6. Yemlik

Nisan ve mayıs aylarında tarla, bağ ve bahçelerde doğal olarak çıkan yemlik otu, henüz taze ve narinken kökünden sökülerek toplanır ve temizlenir. Çoğunlukla tuz eşliğinde tüketilen yemlik otunu yörede soğanlı, bulgurlu yemek şeklide bulunmaktadır (KK1, KK11). Uzun ve saçaklı yapısı sebebiyle diğer yabani otlardan ayrımı daha kolay yemlik

otu kadın, erkek ve çocukların ortaklaşa topladığı bu bitki hem yemeklere hem de ekmeğe eşlik eden bir besin olarak yöresel mutfakta önemli bir yer edinmiştir. Yemlik otunun gözlemlenerek taze haldeyken toplanıp, tüketimi ekolojik açıdan insanların doğal çevreyle uyumlu bir yaşam sürdürdüklerini ve mevsimsel döngülere bağlı bir beslenme pratiği geliştirdiklerini göstermektedir.

Geçmiş dönemlerde bahçe ve bağ işlerinde ürün çeşitliliğinin sınırlı olması yöre halkını doğada kendiliğinden yetişen bu tür yabani bitkileri tercih etmeye yöneltmiştir. Bu ürünlerin toplanması ise köy halkı arasında paylaşım ve dayanışmayı pekiştiren toplumsal etkinlik işlevi görmüştür.



Şekil 3.30: Yemlik Otu, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2024).

3.3.3.7. Semizotu (Soğukluk- Pirpirim)

Soğukluk, mayıs- haziran aylarından itibaren doğada kendiliğinden tarla kenarları, bahçelerde, yol kenarlarında yaygın olarak bulunmaktadır. Köylü tarafından ‘soğukluk, pirpirim’ gibi isimlerle anılan semizotu bitkisinin daha çok cacık, salata şekliyle tüketildiği gibi yemeği de tercih edilmektedir (KK2)2. Bitkinin bu adlandırılışı, yöre halkının kullanım biçiminden kaynaklanan işlevsel bir ad verme örneği olarak dikkate değerdir.

Semizotu üzerine yapılan incelemeler, bu bitkinin Türk kültür tarihinde oldukça eski dönemlere uzanan bir geçmişe sahip olduğunu göstermektedir. Nitekim 14. Yüzyılda kaleme alınan Celalüddin Hızır’ın (Hacı Paşa) Müntahab-ı Şifa adlı eseriyle Ali Çelebi bin Şerif’in Yadigâr-ı ibn Şerif adlı eserinde semizotuna dair kayıtlar bulunmaktadır. Bu kaynaklarda bitkinin ‘berpehen’, ‘semüzlik otı’ ve ‘tohme-kân’ adlarla da anıldığı görülmektedir (Çetin, 2018, s.606).



Şekil 3.31: Semizotu (Soğukluk- Pirpirim), Çorum/Arpaöz Köyü, (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Yöre halkının semizotunu salata ve yemek olarak tüketilmesi, doğal çevre koşullarıyla şekillenen geleneksel beslenme alışkanlıklarının bir sonucudur. Bitkinin cacık şekli ise serinletici özelliğiyle özellikle yaz aylarında tercih edilmesini sağlamış böylece mevsimsel iklim koşulları ile gıda tüketimi arasında ekolojik bir denge kurulmuştur. Bu durum halkın doğayla kurduğu sürdürülebilir ilişkiyi ve ekolojik bilgiyi kuşaktan kuşağa aktardığını göstermektedir.

3.3.3.8. Livik

Mart aylarından itibaren çıkan livik otu sulak ve gölgelik yerlerde yetişmektedir. Halk arasında tırşik otu, ayı kulağı, yılan yastığı, kabargan, livik otu gibi farklı adlarla bilinen bu bitki, kök yapısı itibarıyla yumru biçiminde yaprakları ise uzun ve ok şeklindedir (Şimşek Yurt vd., 2019, s.796). Görünüm bakımından ıspanağa benzetilen livik otu, tek başına pişirildiğinde ağızda buruk bir tat bırakmaktadır.

Bitkinin tüketim süreci ise belirli hazırlık aşamaları içermektedir. Öncelikle livik otu temizlendikten sonra ince ince kıyılır. Ardından tencerenin dibine soğan doğranır, üzerine livik otu, nohut ve yarma eklenir ve üzerini öretecek kadar su ilave edilerek pişirilir. Livik otu tek başına pişirildiğinde ısırgan gibi daladığı, buruk bir tat verdiği için yonuz eriği (dağ eriği) haşlandıktan sonra ezilip içine katılır ve bu şekilde tüketilir (KK1). Böylece hem tadı yumuşatılır hem de tüketimi kolaylaştırılır.



Şekil 3.32: Livik Otu, Erişim:04.10.2025,
<http://ibuflora.ibu.edu.tr/upload/resim/dsc029091676294caaf3.jpg>

Yöre halkı doğada kendiliğinden yetişen ürünleri yalnızca tek başına değil, birbirini tamamlayacak biçimde kullanılması, doğayı gözlemlene, tatları dengeleme ve çevresel imkânları en verimli şekilde değerlendirme konusundaki bilgisini yansıtmaktadır. Deneyimle kazanılan bu bilgi kuşaktan kuşağa aktarılarak geleneksel ekolojik bilginin sürekliliğini sağlamaktadır.

3.3.3.9. Efelik (Evelik)

Efelik otu, Karabuğdaygiller familyasının bir üyesidir. Bitki, yörelere göre labada, evelik, develik veya efelek gibi farklı adlarla da anılmaktadır. Latince literatürde ise Rumex patientia, patientedock ya da patience olarak bilinmektedir (Okcu ve Kaplan, 2018). Arpaöz köyünde bolca yetişen efelik, nisan- mayıs aylarında tarla, bağ ve bahçe sınırlarında toplanmaktadır. Geniş yapraklı yapısı, onu özellikle sarmada işlevsel kılarken, tarla, bağ gibi alanlarda rahatlıkla bulunması yöresel mutfak kimliğinde doğanın yönlendirici yönünü ortaya koymaktadır.



Şekil 3.33: Efelik Otu, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Efeliğin ortadaki kalın kısmı ve sap kısmı kesilerek ayrılır. Yaprakları ise kaynar suda bir iki dakika bekletilip, rengi dönünce çıkarılır (KK2). Asma yaprağı gibi sarılmaya uygun hale getirilen efeliklere iç harç olarak ise soğan, pirinç, bulgur, maydanoz, baharatlar konularak sarılır. Sarılan efelikler tencereye dizildikten sonra üzerine salçalı su eklenerek pişirilir.



Şekil 3.34: Efelik Sarması, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2024).

3.3.3.10. Dikencil

Yöre halkı tarafından dikencil adıyla bilinen bitki, bahar aylarında özellikle mart ve nisan döneminde doğadan toplanmaktadır. Dikenli bir görünüme sahip olmasına rağmen aslında dikenleri bulunmayan bu bitki, yörede özellikle kadınlar tarafından toplanarak geleneksel mutfak ürünü olarak değerlendirilir. Dikencil otu, temizlendikten sonra ince şekilde doğranır, tencerenin dibine yağ ve soğan eklendikten sonra dikencil eklenir. Üzerine yarım çay bardağı pirinç ya da bulgur ilave edilerek pişirilir. Hazırlanan yemek sarımsaklı yoğurt eşliğinde servis edilir (KK13).



Şekil 3.35: Dikencil Otu, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Yöre halkı doğada mevcut olan türleri tanıyarak onları mevsimlerinde toplar ve israf etmeden gıda kaynağına dönüştürür. Böylece doğanın döngüsüne zarar vermeyen sürdürülebilir bir beslenme şekli ortaya çıkar.

3.3.3.11. Kuşkuş /Kuş ekmeği

Kuşkuş otu, bahar aylarında toprakta yayvan bir şekilde gelişen ve boğumlu yaprak yapısıyla dikkat çeken yabani yenilebilir bitkilerdendir. Yabani marul türlerinden biridir ve bilinen diğer türlerden daha narin yapısı ve diken barındırmamasıyla ayrılmaktadır. Bağ, bahçe ve tarla içlerinde kendiliğinden yetişen bu bitki, köy halkı tarafından kök kısmından sökülerek toplanmaktadır. Kuşkuş otu, yıkanıp taze halde tüketildiği gibi farklı yabani otlarla birleştirilerek yemeklerde de kullanılmaktadır (KK2). Doğa ile insan arasındaki geleneksel bilgi aktarımının bir yansıması olan bu ot, yöresel mutfak kültürünün sürekliliğini ve toplumsal hafızayı canlı tutan unsurlardan biri olmasından dolayı önemlidir.



Şekil 3.36: Kuşkuş Otu, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

3.3.3.12. Söbelen Mantarı (Kuzu Göbeği)

Söbelen ya da söbele mantarı olarak adlandırılan bu mantar ilkbahar ve sonbahar aylarında çayırılık alanlarda, tarla kenarlarında yetişmektedir. Toplandıktan sonra taze iken tüketilmesi gerek bu mantar bekletildiğinde hızla kararıp, bozulmaktadır (Karakayalı, Enes ve Kanca, 2022). Kırsal yaşamda özellikle çobanlıkla uğraşan erkekler, mantar türlerini tanıma konusunda deneyim sahibidir. Mantar oymakları adını verdikleri belirli yerleri vardır ve buradan bildikleri mantarları toplarlar (KK1, KK20). Bu kişiler,

sözlü kültür yoluyla kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel bilgiye dayanarak mantarın zehirli olup olmadığını ayırt edebilmektedir.

Söbele mantarı yıkandıktan sonra kuşbaşı şekilde doğranıp, tereyağında pişirilerek tüketilir (KK2).



Şekil 3.37: Söbelen Mantarı, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

3.3.3.13. Kuşburnu

Tarla ve bağların kenarında doğal çit görevi üstlenen kuşburnu, ilkbaharda çiçek açarken meyveleri ise ağustos ayından itibaren kızarıp olgunlaşmaya başlamaktadır. Arpaöz köyünde eylül ayı gibi toplanmaya başlanan kuşburnu dikenli dallarından dolayı toplanması zahmetli olsa da yörede bol miktarda bulunması ve hem gıda hem de içecek olarak tüketilmesi sebebiyle tercih edilmektedir.



Şekil 3.38: Kuşburnu Bitkisi, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Elle hasadı yapılan kuşburnular eldiven yardımıyla ya da sopalarla silkelenerek kadınların önlere bağladıkları önlüklere toplanır (KK2, KK16, KK19)

Köy halkı tarafından toplanan kuşburnular, çay kazanı adı verilen büyük kazanlarda kaynatıldıktan sonra torbaların içine alınarak ezilmektedir. Ezilen kuşburnu koyu bir kıvam alana kadar pişirilmekte isteğe bağlı olarak şeker ilave edilmektedir. Bu şekilde hazırlanan marmelata ise yöre halkı ‘kuşburnu perverdesi’ demektedir. Söz konusu marmelat yıl boyunca farklı biçimlerde tüketilmektedir. Yaz aylarında sulandırılarak şerbet şeklinde içilirken, kış aylarında ekmek üzerine sürülerek değerlendirilmektedir.

3.3.3.14. Zuval (Kızılıcık)

Kızılıcık yani zuval Hititler döneminde de önemli bir yere sahiptir. Tarihi belgelerde de kızılıcık ağacının toplumsal ve hukuki değerine işaret edilmektedir. Nitekim Hitit Kanunlarında “104. ağacı kesen kişi...Şekel gümüş para cezası öder” şeklinde çıkmaktadır (Ünar, 2019, s.22). Bu durum Hititlerde kızılıcık ağacının ekonomik, ekolojik ve kültürel açıdan taşıdığı önemi göstermektedir.

Arpaöz köyünde de önemli bir yere sahip olan bu yabani meyve hem yiyecek hem de tedavi yönüyle öne çıkar. Köy halkı, geçmişte binek hayvanlarıyla ya da yaya olarak hem piknik hem de zuval (kızılıcık) toplamak amacıyla ‘kelek veli’ denilen dağlık alana giderken, günümüzde bu uygulama büyük ölçüde terk edilmiştir. İlkbahar aylarında çiçek açan zuval ağaçları, yaz sonunda olgunlaşmaya başlar ve eylül- ekim ayı gibi hasadına başlanır. Hasat süreci, meyvenin tam kızardığı ve parlak bir görünüme kavuştuğu dönemde gerçekleşir. Elle ya da silkeleme yöntemiyle hasat edilen zuvallar temizlenerek yapraklardan ayrılır. Geleneksel yöntemle toplandıktan sonra kaynatılan zuvallar yumuşadıktan sonra çekirdeklerinden ayrılarak ezilir. Tekrar kazana alınan zuval ezmesi burada kıvam alana kadar kaynatılır ve ardından şişelenir (KK2). Yörede ‘zuval perverdesi’ adıyla bilinen kızılıcık marmeladı, yalnızca besleyici bir gıda ürünü olmanın ötesinde geçmişten bugüne uzanan ekolojik bilgi birikiminin ve halk hekimliğinde de önemli bir yere sahiptir.

3.3.3.15. Ahlat (Yaban Armudu)

Arpaöz köyünde geçmişte geniş alanlara yayılan ve yöre halkının gündelik yaşamında önemli bir yer edinen ahlat, zamanla çeşitli nedenlerle seyrekleşmiş ve günümüzde daha az sayıda ağaca rastlanır hale gelmiştir. Doğada kendiliğinden yetişen ahlat, ilkbaharla birlikte çiçeklenirken ağustos ayının sonlarına doğru olgunlaşmaktadır. Köy halkı tarafından dalından silkelenerek ya da elle tek tek toplayarak serin yerlerde

saklanmaktadır. Ahlat buruk tadı ve sert, kumlu yapısıyla bilinmektedir (KK2). İç kısmının hafif kumlu dokusuyla diğer armut türlerinden ayrılmaktadır.

Halk kültüründen ahlatın önemli bir yere sahip olmasının en temel sebebi, yoksul sofraların temel meyvelerinden oluşudur (KK17). Ahlatın tatlı buruk tadı sayesinde kurutularak kış aylarında hoşaf olarak tüketilmektedir.

Meyveler yalnızca beslenme kültüründe değil, aynı zamanda halk inançları ve pratiklerinde de önemli roller üstlenmiştir. Nitekim, Hurşidnâme’de fala bakma amacıyla meyvelerden yararlanıldığı görülmektedir. Metinde hurma, üzüm, elma, erik, incir, şeftali, hıyar, dut, kiraz, kavun, vişne, ayva, ahlat, böğrölce, muz, karpuz, limon, koz, alıç, zerdali gibi meyvelerin isimleri sembolik unsur olarak zikredilmektedir (Gül ve Sağırdağ, 2022, s.102; Eğri (2008)’den).

3.3.3.16. Çördük

Arpaöz köyü ve çevresinde çördük adıyla bilinen meyve, yapısal olarak ahlat ile benzerlik gösterse de ondan daha küçük ve sulu, yumuşak yapısıyla ayrılmaktadır. Doğada kendiliğinden yetişen bu meyve ağustos ayının sonu eylül ayının başı gibi olgunlaşmaya başlar. Olgunlaştığında sarı veya kırmızı bir renge dönüşerek dikkat çekici bir görünüm kazanmaktadır. Çördük, köylülerin beslenme kültüründe yalnızca taze tüketilen bir meyve değil, aynı zamanda kurutularak kışa saklanan ve yıl boyu kullanılan önemli bir gıda kaynağıdır (KK2).

3.3.3.17. Alıç

Arpaöz köyünde genellikle dağlık ve kırsal alanlarda kendiliğinden yetişen alıç ağacı, ilkbaharda çiçek açar ve meyvesi eylül- ekim aylarında olgunlaşarak hasat edilir. Meyveler olgunlaşıp kırmızı veya sarımsı bir renk aldığı dönemde elle ya da silkme yöntemiyle yapılmaktadır. Toplanan alıçların uç kısmındaki yapraklar temizlendikten sonra dikkatlice yıkanır. Temizlenen alıçlar kaynatıldıktan sonra elekten geçirilerek içindeki posa ile su ayrıştırılır. Bu işlem sonucunda, *alıç perverdesi* için temel malzeme elde edilmiş olur. Elde edilen alıç suyu tekrar ocağa alınarak koyulaşması ve kıvam alması sağlanır ardından sıcak olarak kavanozlara doldurularak yıl boyunca tüketime hazır hale getirilir (KK2). Bunun yanı sıra Çorum yöresinde toplanan alıçlar pazarlarda satışa sunulmak üzere iplere tek tek dizilmektedir. Halk arasında hem gıda hem de şifa kaynağı olarak değerlendirilen alıç, aynı zamanda kültürel hafızada da özel bir yere sahiptir.

Hacı Bektaş-ı Veli'nin Velayetname' sinde alıç, keramet unsuru olarak dikkat çekmektedir. Yine aynı eserde Yunus Emre'nin Hünkara hediye olarak alıç ağacından topladığı meyveleri götürmesi, bu ağacın sadece gündelik hayatın değil aynı zamanda manevi ve sembolik dünyanın da bir parçası olduğunu göstermektedir (Duran ve Baş, 2018, s.431).

Alıç ağacıyla ilgili halk inançları da bu kutsiyetin halk pratiğine yansımalarını ortaya koyar. Anadolu'da yaygın bir inanışa göre, alıç ağacına üç ya da yedi taş atılarak 'kızı bıraktım, oğlana başladım' denilir. Böylelikle bir sonraki çocuğun erkek olacağına inanılır. Taşlama eyleminin alıç ağacı üzerine uygulanması, bu inanışın Türk mitolojisinde alıç ağacının kutsal kabul edilmesi ve dinsel- büyüsel uygulamalarda yaygın olarak kullanılmasındandır (Avcıoğlu, 2023, s.644). Böylelikle alıç hem ekolojik varlığı hem de mitolojik ve halk bilimsel boyutlarıyla Türk kültür tarihinde derin bir anlam katmanına sahiptir.

3.3.3.18. Acık /Acuk

Köyde tarla, bağ kenarlarında yetişen, görünüş itibarıyla elmaya benzetilen bir meyvedir. Ham halindeyken acı ve sert bir yapıya sahip olan bu meyve, eylül ayının sonu gibi sarımsı bir renk kazanarak tatlanır. Anadolu ağızlarında meyvelere ad verilirken tatlılık, ekşilik ya da acılık gibi duyuşal özellikler esas alınmaktadır (Gül ve Sağırdağ, 2022, s.107). Bu bağlamda, söz konusu meyve hamken acı bir tada sahip olduğu için 'acık' adıyla anılmaktadır.

Geçmişte köy halkı için özellikle kış aylarında meyve sıkıntısı çekilen dönemlerde acık önemli bir besin kaynağı olmuştur. Sadece taze olarak tüketilmekle kalmayıp, pekmez ve sirke yapımında da değerlendirilmiştir. Dağ ve bağlarda doğal olarak yetişen acıklar toplandıktan sonra yıkanarak kazanlarda haşlanmaktadır. Haşlanan acıklar çuvallara alınarak şınavut denilen tekneye konularak ezilip, suyu çıkarılmaktadır. Çıkan su koyulaşıp, pekmez kıvamına gelinceye kadar kaynatılır (KK1, KK2). Köyde kış aylarında meyve sıkıntısı çekildiğinde tercih edilen bu meyvenin ayrıca pekmezi, sirkesi de yapılmaktaydı fakat günümüzde bu işlemler bilinmesine rağmen zahmetli bulunduğu için yapılmamaktadır.



Şekil 3.39: Ham ve Olgunlaşmış Acuk/ Acık, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman,2025).

3.3.3.19. Yonuz Eriği (Dağ eriği)

Yörede dağ eriği ve yonuz eriği adlarıyla bilinen bu erik türü, dağlık alanlarda ve tarla kenarlarında doğal olarak yetişmektedir. Halk arasında ekşilik erik, yonuz eriği, yunus eriği, alça ve alsa gibi adlarla anılan *Prunus divaricata*, sarı ve kırmızı renkli sert bir kabuğa sahiptir. Belirgin derece acı- ekşi tadı nedeniyle taze tüketime uygun değildir (Başkaya Sezer vd., 2016, s.126).



Şekil 3.40: Dağ Eriği (Yonuz Eriği), Çorum /Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025)

Yonuz eriği gelişim evresinde yeşil renkte olup sert ve acı bir tada sahipken eylül- ekim aylarında sarı ve kırmızı rengine dönerek olgunlaşır.

Hasadı genellikle elle yapılmakla birlikte silkeleme yöntemiyle de gerçekleştirilmektedir. Dış kabuğunun sert ve dayanıklı olması, silkeleme sırasından meyvenin daha az zarar görmesini sağlamaktadır. Olgunlaşma döneminde kabuğu sert yapısını korusa da iç dokusu yumuşamakta ve bu haliyle tüketim için elverişli bir hale gelmektedir.

Arpaöz köyü mutfak kültüründe yonuz eriği, livik otu yemeğinde ekşi tat verici unsur olarak, ayrıca ekşili bulgur köftesinde ve yonuz eriği marmelat (perverdesi) şeklinde kullanılmaktadır (KK1, KK2, KK21). Bu durum, meyvenin yalnızca ekolojik çeşitliliğin bir parçası olmakla kalmayıp, yöresel mutfağın tat dengesi ve kültürel sürekliliğinde de önemli bir işlev üstlendiğini gösterir.

Yabani bitkiler, vitamin ve mineral açısından zengin olmalarının yanı sıra protein içermeleri ve yüksek antioksidan aktiviteye sahip olmaları nedeniyle sağlıklı beslenme açısından önemli bir yere sahiptirler. Yabani otlar, meyve ve sebzenin pahalı ya da sınırlı olduğu dönemlerde temel bir besin kaynağı olarak değerlendirilmekte, çiğ veya pişmiş halde salatalarda, yemeklerde, reçellerde ve baharat olarak kullanılmaktadır (Nohutçu vd., 2019, s.114). Bu kullanım çeşitliliği, doğadan elde edilen ürünlerin çok yönlü değerlendirilmesine dayanan ekolojik bir yaklaşımı yansıtmaktadır.

Arpaöz Köyünde yabani bitkiler yalnızca beslenme kültürünün bir parçası değil aynı zamanda toplumsal yaşamı ve doğayla kurulan ilişkinin biçimlerini yansıtan birer kültür göstergesidir. Madımak, tekircen, sirken, ısırgan, hardal, yemlik, semizotu, livik, efelik, dikencil ve kuşkuş gibi yabani otlar ile söbelen mantarı, kuşburnu, acık ve dağ eriği yörede yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan doğal kaynaklar olarak değil aynı zamanda doğanın sürekliliğini destekleyen önemli unsurlar olarak değerlendirilmelidir. Bu bitki ve meyve türleri, herhangi bir tarımsal müdahale olmaksızın doğal ortamlarında yetişmekte, toprağın kimyasal yapısının korunmasına ve doğanın dengesinin sağlanmasına katkı sağlamaktadır. Özellikle kendiliğinden yetişen bu türlerin toplanması, doğanın yenileme döngüsüne zarar vermeyecek zaman ve miktarda gerçekleştirildiğinde sürdürülebilir kaynak kullanımına dayalı ekolojik bilginin önemli bir göstergesi haline gelmektedir.

Söz konusu yabani bitkilerin büyük bir bölümü az su isteyen, dayanıklı ve bulundukları çevre koşullarına kolay uyum sağlayabilen türlerdir. Bu özellikleri sayesinde iklim değişikliği ve kuraklık gibi çevresel sorunlar karşısında doğanın direnç kazanmasına katkıda bulunmaktadır. Söbelen mantarı gibi doğal mantar türleri ise ormanlık alanlardaki organik maddelerin ayrışmasını sağlayarak toprağın besin döngüsüne dahil

olmaktadır. Kuşburnu, acık ve dağ eriği gibi yabani meyveler hem insan beslenmesinde hem de yaban hayatı için besin kaynağı oluşturmaktadırlar. Bu türlerin geleneksel yöntemlerle toplanması, işlenmesi ve tüketilmesi yerel halkın doğayla uyumlu bir yaşam anlayışını benimsediğini, doğal kaynakları bilinçli ve ölçülü biçimde kullandığını göstermektedir. Dolayısıyla madımak, semizotu, ısırgan ve benzeri yabani bitkiler ile yabani meyveler yalnızca mutfak kültürünün bir parçası değil ekolojik dengeyi gözeten, doğanın çeşitliliğini koruyan ve sürdürülebilir yaşam pratiklerini destekleyen kültürel ve çevresel değerler olarak öne çıkmaktadırlar.

Eski Türkçede er kelimesinin ‘ilk olan, öncü olan’ anlamlarını taşıması, erik ağacının kış mevsiminden sonra çiçek açan ilk ağaçlardan olmasıyla anlam bakımından örtüşmektedir (Serçeoğlu ve Önal, 2024, s.31). Bu durum doğa gözlemlerinin dil ve adlandırma süreçlerine doğrudan yansıdığını göstermektedir. Doğayla kurulan ilişkinin temelinde bitkileri yalnızca besin değil aynı zamanda mevsimsel döngülerin ve zaman algısının göstergesi olarak da değerlendirilmesine olanak tanımıştır.

Osmanlı mutfağında ayva, badem, kayısı, elma, erik gibi çeşitli meyvelerin et yemekleriyle birlikte kullanılması, ekolojik koşulların ve tarımsal çeşitliliğin mutfak kültürüne yansımalarıdır (Serçeoğlu ve Önal, 2024, s.47). Farklı iklim ve coğrafi bölgelerde yetişen bu ürünlerin mutfakta bir araya getirilmesi doğanın sunduğu imkânların en verimli şekilde değerlendirilmesine dayanan sürdürülebilir bir beslenme anlayışını ortaya koymaktadır. Ayrıca bu uygulamalar tatlı ve ekşinin dengelendiği yemek reçeteleri aracılığıyla toplumsal damak zevkini, kültürel sürekliliğin ve geleneksel bilginin kuşaktan kuşağa aktarılmasını sağlamıştır. Böylece meyveli yemekler yalnızca birer besin değil, doğa ve kültür arasındaki ilişkinin somut bir göstergesidir.

4. GELENEKSEL TARIM ALETLERİ VE TARIMSAL TERİMLER

Hititler tarıma dayalı bir uygarlık olmasından dolayı Çorum şehri tarım ve tarıma yönelik yaşamın en canlı örneğidir. Hitit eserlerine bakıldığında Fırtına Tanrısına kurban olarak sunulan boğa inançta etkilediği gibi gücü ve kuvveti sayesinde tarım aletlerinin gelişimini de etkilemiş hatta saban, döğen gibi tarım aletlerinin başrolü olmuştur. Yine Yazılıkaya kabartmasındaki on iki tanrı tasvirinde ellerinde orak taşıması da tarım aletlerinin yaşamdaki etkin rolünü göstermektedir. İslamiyet öncesi Türk kültüründe tarım ve ekim alanlarına verile isimlere bakacak olursak, Kaşgarlı Mahmut tarafından kaleme alınan *Divânü Lûgati't Türk*'te '*tarlıglag*' ekim yapılacak yer, tarla, '*tarıglıg*' ise ekin bulunan yer, ambar olarak tanımlanmaktadır (DLT-I, 1985,s.496). Yine eserde çiftçi ise '*tandaçı*' ve '*tarıgçı*' (DLT-II, 1985, s.49-51) olarak özel adlandırmaların kullanıldığı görülmektedir. Bu durum eski Türk toplumunda çiftçinin yalnızca ekonomik bir unsur değil aynı zamanda toprağı işleyen, üretimi sürdüren ve insan-doğa dengesini sağlayan biri olarak kabul edildiğini göstermektedir. Çiftçi, toprağın ne zaman sürüleceğini, hangi ürünün ekileceğini ve kaynakların nasıl kullanılacağını belirleyip, yöneten kişi olarak ekolojik düzenin devamlılığında belirleyici rol üstlenmektedir.

Divânü Lûgati't Türk'te tarımsal üretim sürecinde kullanılan çeşitli alet ve araçlara dair terimlerde bulunmaktadır. Bunlar: '*amaç*' (DLT-I, 1985, s.52) öküz, sapan ve benzerleri gibi çiftçi aleti, '*çigne*' (DLT-I, 1985, s.435) mala, çiftçilerin sürgü dedikleri alet, '*baştar*' ve '*orgak*' (DLT-I, 1985, s.14-455) orak, '*eskü*' (DLT-I, 1985, s. 129) kalbur ve elek, '*saban*' (DLT-I, 1985, s.402) ise sapan, çift ve çiftçi takım ve aletleri olarak tanımlanmaktadır. Bu durum, Türklerde tarımın sistemli ve bilinçli bir faaliyet olduğunu göstermektedir.

Uygurlar döneminde ziraat kültürünün oldukça gelişmiş olduğu görülmektedir. Arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan değirmen taşları, harman tokmakları ve sulama kanalları gibi maddi kalıntılar, bu gelişmişliğin somut göstergeleridir. Bununla birlikte seyyahların aktardığı bilgiler ve yazılı kaynaklarda yer alan çeşitli tarım terimleri, dönemsel tarımsal faaliyetlerin yalnızca geçim için değil aynı zamanda kültürel bir önemi bulunmaktadır (Yıldız Altın, 2018, s.37).

Bahaeddin Ögel'in Kaşgarlı Mahmut'tan aktardığı "*Harman döğmek çayır kuşunun işi değildir*" atasözü Türk halkının tarım kültürüyle ne denli iç içe olduğunu gösterir (1991, s.35). Bu söz, fiziksel güç ve dayanıklılık gerektiren harman işlerinin zayıf kimselerce yapılamayacağını anlatmakla birlikte Türk toplumunun gündelik yaşamında tarımın

merkezi konumuna işaret eder. Atasözünün temeli doğrudan harman kültürü ve tarımsal üretim sürecindeki emeğe dayanmaktadır. Bu bağlamda Türklerin tarih boyunca sürdürdükleri tarımsal faaliyetler yalnızca ekonomik bir uğraş olarak değil aynı zamanda kültürü şekillendiren bir sistem oluşmuştur. Bu kültürel sistemin maddi yansımaları ise tarım aletleridir. Tarım aletleri, insanın doğa ile kurduğu ilişkiyi, kırsal yaşamı, bilgi ve deneyimin nesnelleştirilmiş halidir. Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan tarihsel sürecinde saban, düven, yaba, orak gibi çeşitli aletler bir araç olmakla kalmayıp toplumsal hafızanın ve geleneksel bilginin taşıyıcısı rolünü üstlenmişlerdir. Bu nedenle tarım aletleri üzerine yapılacak değerlendirmeler Türk kültürünün üretim temelini sunmak açısından önemlidir.

Çorum ili Arpaöz köyünde de halen kendi tarım aletlerini yapabilen ve bu bilgiye sahip olan insanların varlığı sayesinde tarım aletlerinin hangi üründen nasıl ve ne şekilde edildiği tespit edilmiştir. Doğal kaynaklardan faydalanırken yine bu kaynakları işleyebilmek için ekolojik bir bilgiye ihtiyaç duyulmaktadır. Bölgede sıklıkla yetişen kavak, meşe ağaçları yapı malzemesi olarak tercih edilmektedir fakat kavak ağacı esnek olduğu için kullanımı zordur ancak ekolojik bilgi sayesinde yakılarak sertleştirilen kavak ağacı daha sonra bir çapanın sapı olarak kullanılmaktadır (KK1).

4.1. Tarla Aletleri

Geleneksel tarımın en önemli unsurlarından biri, üretim sürecinde kullanılan tarla aletleridir. Bu aletler hem tarımsal üretim biçimini hem de köylü yaşamının kültürel dokusunu şekillendiren temel araçlardır.

Ahşap, demir gibi doğal ve kolay ulaşılabilir malzemelerden yapılan bu araçlar, doğadaki kaynakların kullanımının örneğidir. Arpaöz köyünde kullanılan tarla aletleri yalnızca ekim, biçim ve sürüm gibi işlevsel amaçlara hizmet etmekle kalmayıp aynı zamanda kuşaktan kuşağa aktarılan deneyim, bilgi ve dilsel mirasın da taşıyıcısı konumundadır. Bu alt işlevleri ve bu aletlere ilişkin yöresel adlandırmalar ise halk bilgisinin üretim sürecindeki somut yansımalarıdır.

Arpaöz köyünde geçmişte yoğun olarak kullanılan kotan, saban, anadut ve düven gibi geleneksel tarım aletleri önemli bir yere sahiptir. Kotan (köten) ve saban, buğday, arpa ve nohut tarlalarının sürümünde düven ve anadut ise hasat sonrası harmanda kullanılmıştır. Bu aletler, hayvanların gücüne ve yoğun emek istediği için günümüzde kullanımı bırakılmıştır.

4.1.1. Saban

Eski Türkçede çift veya iki anlamına gelen ‘koş’ aynı zamanda sabana koşmak manasıyla ilişkilidir. Bu durum sabanın yalnızca toprağı işleyen bir alet değil aynı zamanda hayvanlar ve koşum takımından oluşan bir bütün olarak ifade edilmektedir. Doğu ve Altay Türkçesinde ‘andız’ kelimesi çift sürmek anlamında kullanılırken bizim ‘anız’ kelimesiyle aynı kökten gelseler de anlamları farklılaşmıştır. Altay Türkleri sabana ‘andızım, bazı Türk toplulukları ise ‘soko’ veya ‘soku’ demektedir (Ögel, 1991, s.11). Arpaöz köyünde ise ‘soku’ sabana ait uzun demir olarak bilinmektedir. Günümüzde ise insan ve hayvan gücüne dayanan saban, teknolojik gelişmelere bağılı olarak işlevini yitirmiştir.

Saban, tarlayı ekilir duruma getirmek amacıyla çift süren hayvanların boyundurukla koşturulduğu önünde toprağı yarıp açan demir ucu bulunan ve yön vermek için tutma kolu olan gürgenden yapılmış bir tarım aracıdır. Genellikle büyükbaş hayvanlar, at veya eşeklerle çekilmektedir (KK3, KK5).



Şekil 4.1: Saban- Şehir Müzesi, Çorum/Merkez (Fotoğraf: Yaman, 2024).

Köylüler, saban sayesinde toprağıın doğal yapısı bozulmadan havalanması sağlar ve ekim için toprağıı tavına getirirler. Kırsal kesimde daha önceleri ağaçlarla yapılan sabanlar hem sürdürülebilirlik açısından hem de ana malzemenin kolay temin edilmesi yönüyle tercih edilmekteydi ancak zamanla sürümün süresini kısaltmak ve daha dayanıklı hale getirmek amacıyla demir saban tercih edilmeye başlandı.

Saban, tarımsal üretimde toprağıı işlemek amacıyla kullanılan en eski araçlardan biri olup ekolojik açıdan doğayla uyumlu bir üretim ve kullanım anlayışını yansıtmaktadır. Yapımında kullanılan ahşap gövde ve sınırlı ölçüde metal parçaların kullanılması doğal

ve yerel malzemelere dayalı bir üretim sürecini ortaya koyar. Toprağın hayvan gücüyle sürülmesi, fosil yakıta dayalı enerji tüketimini ortadan kaldırarak çevresel etkiyi en az düzeyde tutmaktadır. Bu yönüyle saban, insan-hayvan-toprak arasında dengeli bir ilişkinin kurulmasını sağlayan tarım aracıdır. Bununla birlikte sabanla yapılan sürüm işlemi, toprağın doğal yapısını tamamen bozacak derinlikte olmayıp, ekim için gerekli olan yüzeysel bir müdahale niteliğindedir ancak günümüzde saban, geleneksel tarım pratiğinin bir parçası olmaktan büyük ölçüde çıkmış yerini motorlu pulluk ve modern tarım makinelerine bırakmıştır. Bu nedenle sabanın kullanımı günümüzde yok denecek kadar azalmış ve daha çok kültürel bir unsur olarak hatırlanan bir araç haline gelmiştir. Bahaeddin Ögel, saban sürümüyle ilgili kaynaklara incelerken XVI. Yüzyıl eski Anadolu metinlerinde ‘Ekin ekmek için yer akdarmak’ deyişlerine rastlamıştır (1991, s.9). Arpaöz köyünde traktörlerle tarlaya giderken ‘tarla sürmeye gidiyorum’ yerine ‘tarla aktarmaya’ gidiyorum denmesi, geleneksel tarım kültürüne ait terimlerin modern tarım araçlarının kullanılmasına rağmen yaşatılması kültürel sürekliliğin dildeki en somut örneğidir. Bu gibi örnek aslında ekolojik bilginin ve toprağa yönelik kültürel bakış açısının değişmeden sürdüğünü gösterir.

4.1.2. Pulluk

Pulluk doğanın döngüsünü gözetken bir anlayışın ürünüdür bu yüzden doğru zamanda kullanılması hem toprağın verimini korur hem de doğal dengenin sürdürülebilirliğini sağlar. Toprak ne kadar yumuşar ve yabancı otlardan arınırsa o sene ekilen ürünün verimi bir o kadar artmaktadır. Geçmişte ‘kotan’ adı verilen tarım aletinin modern hali olan pulluk aynı işleve sahiptir. Her ikisi de toprağı yüzeysel çizmez, tamamen kaldırıp altüst eder. Dipten kaldırdığı toprağı, yüzeydeki toprağın üzerine kapatır böylelikle ertesi yıla kadar o tarlada ot bitmez (Köse, 1963, s.3147-3149).

Pulluk, tarla işlerinde toprağı alt üst etmek, havalandırmak ve ekime hazırlamak amacıyla kullanılmaktadır. Kotanın (köten) modern hali olan pulluklar doğa şartları ve tarım tekniği nedeniyle sıkışmış olan toprağı parçalayıp, çeviren ve yabancı otları toprağın altına gömer (KK1, KK6). Pulluk, toprağı havalandırmak ve ekime hazırlamak amacıyla kullanılan modern tarım aleti olup, ekolojik açıdan hem olumlu hem de tartışmalı yönleri bulunmaktadır. Toprağı çevirerek havalandırması ve yabancı otları toprağın altına gömmesi, kısa vadede tarımsal verimliliği artıran bir etki yaratmaktadır. Bu durum, bitkilerin kök gelişimini kolaylaştırmakta ve ekim öncesi toprağın işlenmesini sağlamaktadır.

Bununla birlikte toprak işleme sırasında iyi ayarlanmamış ve kesme açıları aşınmış kulaklı pullukların toprak işleme derinliğinin hemen altında çizgi tabanına yaptığı basınç nedeniyle, her yıl belirli derinlikteki toprak katmanını sıkıştırılarak taban taşı veya pulluk tabanı oluşur (Aksakal, 2004, s.249).



Şekil 4.2: Pulluk, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Pulluğun toprağı derinlemesine alt üst etmesi, toprağın doğal katman yağısının bozulmasına yol açabilmektedir. Toprakta bulunan mikroorganizmaların yaşam alanlarının zarar görmesi, uzun vadede toprak verimliliğinin azalmasına ve erozyon riskinin artmasına neden olabilmektedir. Bu bağlamda pulluk tamamen dışlanması gereken bir araç olmaktan ziyade bilinçli, sınırlı ve doğa odaklı bir yaklaşımla kullanıldığında ekolojik tarım anlayışıyla kısmen uyumlu hale getirilebilecek bir tarım aleti olarak değerlendirilebilir.

Arpaöz Köyü'nde tarım aletleri yalnızca tarlada kullanımlarıyla sınırlı kalmayıp mevsim isimlerine de yön vermiştir. Geçmişte mevsimlerin ve ayların ocak, şubat gibi soyut ve evrensel adlarla değil 'çiçek ayı, harman ayı, kotan (köten) ayı gibi yerel ve üretim merkezli adlarla anılması Türk halk kültüründeki ekolojik bilginin göstergesidir. Günümüzde bu adlandırmalar hâlen varlığını koruyup, kullanılmaktadır.

4.1.3. Kazayağı

Kazayağı toprağın yabancı otlardan temizlenmesi ve ekim öncesi tarlanın hazırlanması amacıyla kullanılan tarım aletidir (KK6). Adını uç kısmının kaz ayağına benzer üçlü ya da geniş yayvan biçiminden alır. Geleneksel formu demirden yapılmış olup saban arkasına bağlanırken günümüzde traktör arkasına takılarak kullanılmaktadır. Kazayağı, toprağı yüzeysel olarak işleyen bir tarım aleti olup ekolojik açıdan pulluk gibi derin sürüm

yapan araçlara kıyasla daha doğa dostu bir kullanım sunmaktadır. Toprağı tamamen alt üst etmeden gevşetmesi, toprağın doğal katman yapısını büyük ölçüde korunmasını sağlar. Bu durum, toprakta yaşayan faydalı canlıların yaşam alanlarının daha az zarar görmesine katkıda bulunur. Yüzeyde havalandırma sağlaması, suyun toprak içinde daha dengeli dağılmasına yardımcı olurken yabancı otları bastırma işlevi ise kimyasala ihtiyacı da azaltmaktadır.



Şekil 4.3: Kazayağı, Çorum/Arpaöz Köyü, (Fotoğraf: Yaman, 2025).

4.1.4. Merdane

Pullukla sürülen ve ekime hazırlanan toprağın düzleştirilmesi ve tohumların toprak içinde sıkıştırılması amacıyla kullanılan tarım aletidir (KK6). Geleneksel biçimleri genellikle kalın bir ağaç gövdesinden yapılan silindirik şekilli hayvan gücüyle çekilen halidir. Yüzeydeki iri toprak parçalarını kırarak tohumun toprakla özdeşleşmesini sağlar. Ekolojik bağlamda merdane ise toprağı çevirmeden yalnızca yüzeyini bastırarak düzenleyen bir tarım aletidir. Ekim sonrası toprak yüzeyini sıkıştırarak tohum ile toprak arasındaki teması sağlaması, nemin korunmasına ve çimlenmenin daha sağlıklı gerçekleşmesini sağlamaktadır. Toprağın yapısını bozmadan, su kaybını azaltan ve yüzey erozyonun sınırlaması bakımından ekolojik açıdan olumlu değerlendirilebilir. Merdanenin doğru zamanda ve ölçülü şekilde kullanılması, toprağın doğal dengesini gözetilen sürdürülebilir tarım uygulamalarıyla uyumlu bir pratiktir.

4.1.5. Mimzer (Mibzer)

Tarlaya tohumu eşit aralıklarla ve belirli bir derinlikte ekilmesini sağlayan tohum ekim aracıdır (KK3). Mibzer emeğin ve iş gücünün azalması anlamında çok kullanışlı bir tarım aletidir. Modern tarım makineleriyle değişen üretim şekline rağmen mibzere konulacak

tohum miktarı, ekilecek tarlanın hazırlanması gibi aşamalarında yerel ekolojik bilgiye ihtiyaç duyulmaktadır. Ekolojik açıdan planlı ve ölçülü üretim anlayışını yansıtmaktadır. Ekilecek tarlanın büyüklüğüne göre tohum miktarının ayarlanabilmesi, gereksiz tohum kullanımının önüne geçerek israfı azaltmaktadır. Bu durum hem tohumun korunmasını hem de bitkiler arasında dengeli bir gelişim ortamının oluşmasını sağlamaktadır.

Düzenli ekim sayesinde yabancı ot yoğunluğu kontrol altında tutulmakta ve kimyasal müdahale ihtiyacı azalabilmektedir. Bununla birlikte mibzerin çoğunlukla motorlu araçlarla birlikte kullanılması enerji tüketimi bakımından ekolojik bir sınırlılık oluştururken sağladığı düzenli ekim sayesinde uzun vadede toprağın verimliliğini desteklemektedir.

4.2. Hasat ve Harman Aletleri

4.2.1. Tırpan

Yarım ay şeklinde yassı, keskin metalden yapılmış bir bıçaktır fakat bunun sapı orak kadar kısa değil uzundur ve orta kısmında tutumu kolaylaştırmak için bir çıkıntı vardır. Yine arpa, buğday, fiğ, yulaf gibi tahılların yanı sıra otluk alanların temizlenmesinde de kullanılmaktadır (KK1, KK3, KK4).

Tırpan daha geniş bir alanda kullanılabilirken orağın alanı sınırlı olmasından dolayı işlevsel farkları vardır. Orta Asya Türk topluluklarında, özellikle Kırgızlar arasında tırpan için ‘bel orağı’ (bel orok) demişlerdir. Türk kültür tarihinde orak ve tırpan çok eski dönemlerden itibaren yerleşmiş ve günlük yaşamla iç içe geçmiş bir tarım aracıdır. Bu durum yalnızca tarımsal faaliyetlerle sınırlı kalmayıp at adları orak ve tırpana benzetilerek oluşturulmuştur (Ögel, 1991, s.25).

Tırpanın yapımı ve kullanım özellikleri ekolojik açıdan değerlendirildiğinde, bu aletin doğayla uyumlu geleneksel üretim anlayışının yansıttığı görülmektedir. Yapımında çelik saçın balyoz ve çekiçe dövülerek şekillendirilmesi, el emeğine dayalı ve düşük enerji tüketimli bir üretim sürecini ortaya koymaktadır. Keskinleştirme işleminin basit aletlerle gerçekleştirilmesi yerel ustalık bilgisi ön plandadır. Sap kısmında dayanıklı ağaçların tercih edilmesi ve tutamağın yine ağaçtan yapılarak iplerle bağlanması, doğal ve yenilebilir malzemelerin bilinçli biçimde kullanıldığını göstermektedir (Oğuz ve Genç, 2008, s.78). Tırpanın kullanım aşamasında insan gücüne dayanması, biçme işleminin kontrollü ve yüzeysel olmasını sağlar. Bu durum toprağa ve çevredeki canlılara ağır makinelerde görülen ölçüde zarar vermemektedir. Bu yönüyle tırpan hem yapım hem de kullanım sürecinde doğayı zorlamayan, geleneksel ekolojik bilginin somut bir örneğidir.

Günümüzde ise tırpanın yerini büyük ölçüde motorlu biçme makineleri almış ve bu durum doğayla uyumlu, düşük etkili tarım pratiklerinin gündelik üretimde kullanımını azaltmıştır.

4.2.2. Orak

Yarım ay şeklindeki yassı, metalden yapılma arpa, buğday, yulaf gibi tahılları kesmeye yarayan alettir. Kesilen tahıllar tarlanın boş kısmında destelenir, yığın yığılır böylelikle ürün hasat edilmiş olur (KK2). ‘Galiç’ ise yine orağın küçüğüdür. Orağın yapım süreci ve kullanım özellikleri ekolojik açıdan değerlendirildiğinde, bu aletin doğayla uyumlu geleneksel üretim anlayışını yansıtmaktadır.

Demirin ham halinin ocakta ısıtılarak örs üzerinde şekillendirilmesi, el emeğine dayalı ve sınırlı enerji gerektiren bir üretim sürecine işaret etmektedir. Soğutma aşamasında su verilerek sertleştirilmesi ise doğal bir yöntem olup kimyasal işlemlere başvurulmadığını göstermektedir (Oğuz ve Genç, 2008, s.57). Keskinleştirme işleminin ardından orağın uzun süre kullanılabilir hale gelmesi, dayanıklılık ve sürdürülebilirlik açısından önem taşımaktadır.



Şekil 4.4: Baştan sona Tırpan- Anadut- Dirgen- Orak (Şehir Müzesi), Çorum/Merkez, (Fotoğraf: Yaman, 2024).

Orakla yapılan biçme işlemi, kontrollü ve seçici bir müdahale sağladığı için bitki örtüsüne ve toprağa zarar vermeyerek doğal dengeyi gözetken bir üretim pratiği sağlamaktadır. Günümüzde orağın kullanımı büyük ölçüde azalmış yerini motorlu biçme ve hasat makinelerine bırakmıştır. Güncel kullanımı daha çok küçük ölçekli tarım faaliyetlerinde, bireysel bahçecilikte ve kültürel bir unsur olarak sınırlı düzeyde devam etmektedir.

4.2.3. Dirgen

Ucu çatallı yapısıyla harman sırasında sapları yaymak amacıyla kullanılmaktadır (KK2). Dirgen yapım ve kullanım özellikleri bakımından ekolojik açıdan doğayla uyumlu bir tarım aletidir. Dirgenin yapımı şu şekilde gerçekleşir: “Sapı ağaçtan, ucu demirden ya da tümüyle ağaçtan oluşur. Sapı ve ucu ağaçtan olanlarda çitlembik ve dişbudak gibi dayanıklı ağaçlar kullanılır. Dirgenin uç bölümü iki, üç ya da dört çatallıdır. Çatal kısımlarının yapımında kaynak makinesi ve mengene kullanılır” (Oğuz ve Genç, 2008, s.28). Özellikle tahta dirgenlerde yenilenebilir bir kaynak olarak ağacın tercih edilmesi, çevresel etkiyi sınırlayan bir unsur olarak dikkat çekmektedir. Dirgenin kullanımında insan gücüne ihtiyaç duyulması harman esnasında sapların kontrollü biçimde yayılmasını ve ürüne zarar verilmemesi sağlamaktadır. Bu yönleriyle dirgen doğayı zorlamayan, ölçülü ve sürdürülebilir bir üretim pratiğidir. Günümüzde dirgenin kullanımı büyük ölçüde azalmış yerini makineleşmeye dayalı modern tarım araçları almıştır. Buna rağmen dirgen, geleneksel tarım kültürünü ve ekolojik bilgiyi yansıtan önemli bir kültürel unsuru olarak varlığını sürdürmektedir.

4.2.3. Düven

Arpa, buğday, yulaf gibi tahılların tanesinin başaklarından ayrılması için kullanılan bir araçtır. Altına taş çakılmış dikdörtgen bir tahta olan düvenin altına tahıllar konulur daha sonra at tarafından çekilerek harman yerinde sürülürdü (KK1).



Şekil 4.5: Düven, Çorum/Arpaöz Köyü, (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Döğen, döven ve düven gibi terimler köken bakımından benzerdir ve ‘döğmek’ fiilinden türemiş Türkçe sözlere aittir. ‘Harman döğmek’ deyişi eski Türkçede kullanılan en eski biçimiyle ‘örtkün tepmek’ yani harmanda sapları ezmek veya taneleri başaktan ayırmak

anlamına gelmektedir. Taneleri saptan ayırdıktan sonra ikinci aşama olarak taneleri samandan ayrılması gerekmektedir. ‘Savurma’ işlemi de harman sürecinin tamamlayıcı son aşamasıdır (Ögel, 1991, s.39).

Geleneksel tarım aletleri arasında yer alan düven, özellikle harmanlama sürecinde kullanılan, yapımı ve işlevi bakımından yerel bilgiye dayanan önemli bir araçtır. Yapımında tercih edilen doğal malzemeler ve üretim tekniği, düvenin hem işlevsel hem de kültürel bir değer taşıdığını göstermektedir. Bu bağlamda, düvenin yapım süreci, “Düvenin yapımında, çam ağacından elde edilmiş sert odun parçaları, iki parça halinde düz olarak kesildikten sonra, zımparalanır birbirine monte edilir. İkinci parçası alt tarafa gelecek şekilde yerleştirilir ve yüzeyine küçük küçük delikler açılır. O deliklere de çakmak taşı denilen taşlar çakılır. Düven böylece kullanım hazır hale gelir” (Oğuz ve Genç, 2008, s.33) şeklinde gerçekleştirilmektedir.

Çam ağacından iki farklı parçanın birbirine monte edilmesiyle oluşturulan düvenin yapımında, tamamen doğal ve yörede kolaylıklar temin edilebilen malzemelerin tercih edildiği görülmektedir. Yüzeye açılan küçük deliklere yerleştirilen çakmak taşı olarak adlandırılan taşlar, harmanlama sırasında işlevselliği arttırırken doğaya zarar vermeyen bir kullanım anlayışını yansıtmaktadır. Ağaç ve taş gibi doğada zaten var olan unsurların işlenerek tarımsal üretime dahil edilmesi, insanın doğayı dönüştürmeden ona uyum sağlayarak yararlanma biçimini ortaya koyar. Bu yönüyle düven, geleneksel ekolojik bilginin ve sürdürülebilir üretim anlayışının somut bir örneği olarak değerlendirilebilir. Ancak günümüzde bu yapım tekniği ve düvenin kullanımı büyük ölçüde terk edilmiş yerini makineleşmeye dayalı modern tarım araçları almıştır.

4.2.4. Kalbur/ Gözer/ Elek

Kalbur ve Gözer gibi araçlar harman sonrası arpa, buğday ve nohut gibi ürünlerin içindeki otu, samanı ve toprağı elemekte kullanılan iri gözlü elektir. Tahıllar kabul içinde sağa sola sallanarak kum ve tozlarından arınırken içinde bulunan saman çöpleri ortada toplanır böylelikle geriye temiz ürün kalır. Arpa, buğday, nohut gibi ürünlerin içindeki topraktan, sap ve samandan ayrılması amacıyla kullanılan eleklerin şekli ve boyutu değişmektedir. “Tahıl ürünler için kalbur adı verilen daha dar gözlü elek, bakliyat ürünleri için ise gözer adı verilen iri gözlü elek tercih edilmiştir. Elek yalnızca tahıl ve bakliyat ürünlerinin ayrıştırılmasında değil mutfaklarda süt ve un elemek için de kullanılmıştır” (Gözel Comba, 2024, s.60). Bu araçların kullanımı yalnızca ürün temizliğini değil aynı zamanda

doğaya ve emeğe dayalı üretim bilgisini yansıtmaktadır. Elek ve kalburun kullanırken rüzgâr yönü, tahılın kuruluğu ve harmanın zamanı gibi unsurlarla doğrudan ilişkilidir.



Şekil 4.6: Sol baştan Kalbur, Gözer, Elek, Çorum/Arpaöz Köyü, (Fotoğraf: Yaman, 2024).

Kalbur, gözer ve elek gibi araçlar ağaçtan yapılan kasnağın iç kısmına sırim adı verilen hayvan derisinden yapılmış iplerle örülmekte olup, bu aletlerin yapımı elek işiyle uğraşan ustalar tarafın gerçekleştirilmekteydi (Gözel Comba, 2024, s.60-61). Ağaçtan yapılan kasnak ve sırim adı verilen hayvan derisinden iplerle örülmesi, bu üretim biçiminin ekolojik açıdan doğayla uyumlu bir nitelik taşıdığını göstermektedir. Yapım sürecinde kullanılan malzemelerin tamamının doğal ve yerel kaynaklardan temin edilmesi, sentetik ve doğada çözünmeyen unsura yer verilmemektedir. Ağaç kasnak yenilenebilir bir doğal kaynağa dayanırken, sırimin hayvansal üretimin yan ürünü olarak değerlendirilmesi atık oluşumunu azaltan bir kullanım anlayışını yansıtır ancak günümüzde bu geleneksel üretim biçimi büyük ölçüde terk edilmiştir. Elek, gözer ve kalbur gibi araçlar plastik, metal ve sentetik malzemelerden üretilen endüstriyel ürünlerle yer değiştirmiştir. Bu dönüşüm, geleneksel ekolojik bilginin gündelik yaşamdan çekilmesine ve doğayla uyumlu üretim pratiklerinin giderek unutulmasına yol açmaktadır.

4.2.5. Anadut

Köyde genellikle kavak ve meşeden yapılan anadutun uç kısmı üç çatal şeklinde yapılır. Arpa, buğday ve nohut gibi ürünlerin taşınıp, yüklenmesinde kullanılır. Köyün çevresinde çok fazla meşe ağacı olmasından kaynaklı daha önceleri dağdan meşe kesilerek yapılan anadut şimdilerde demir başlıklı şekilde hazır olanları tercih edilmektedir (KK1, KK3). Geleneksel tarım aletleri, kırsal yaşamın üretim biçimleri ve insan-doğa ilişkisini yansıtan önemli kültürel unsurlar arasında yer almaktadır. Bu araçlar, yalnızca işlevsel kullanımlarıyla değil aynı zamanda yapım teknikleri, kullanılan doğal malzemeler ve üretim sürecine eşlik eden yerel bilgi birikimiyle de dikkat çekmektedir. Bu bağlamda,

yörede yaygın olarak kullanılan tarım aletlerinden biri olan anadutun yapım tekniğine değinecek olursak Geleneksel Tarım Aletleri adlı yayında şu şekilde açıklanmaktadır:

“Anadut yapımı iki aşamadan oluşur. İlk aşama, gürgen ağacından çatallı biçimde bir gövde hazırlanır. Gövdeyle altlı üstlü paralel duran iki parmak tek bir bütündür bu parçalar arasında çakılma ya da birleştirme söz konusu değildir. Paralel durumdaki bu iki parmak, yukarıdan üst parmağa doğru ısıtılarak kavis verilir. İki parmağın başladığı yer, üst parmağın monte edileceği kısımdır bu bölüm keserle düzeltilir. İkinci aşamada ise düzeltme işleminin ardından üst parmak ısıtılarak aynı şekilde kavislendirilir. Üst parmak buraya çiviyle çakılır ve ardından demir bir çember ile gövdeye takılır. Bunun üzerine ‘sırım’ adı verilen hayvan derisinden yapılmış iplerle sarma işlemi gerçekleştirilir. Sırım kuruduktan sonra anadut, tarlada sapları kağınyaya yüklemek amacıyla kullanıma hazır hale gelir” (Oğuz ve Genç, 2008, s.12).



Şekil 4.7: Anadut, Çorum/Arpaöz Köyü, (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Anadutun yapımı ve kullanım özellikleri bu geleneksel tarım aletinin ekolojik açıdan önemli yönler taşıdığını göstermektedir. Yapımında meşe, gürgen ağacı gibi yörede kolaylıkla temin edilebilen, dayanıklı ve uzun ömürlü doğal bir malzemenin tercih edilmesi doğayla uyumlu üretim anlayışını yansıtmaktadır. Ayrıca sırim olarak hayvan derisinden yapılmış iplerin kullanılması, sentetik malzemelerden kaçınıldığını ve yerel kaynaklara dayalı bir üretim sürecinin benimsendiğini ortaya koymaktadır. Günümüzde

sırımın kullanımı bırakılmış ve parmak kısımları demirden yapılarak sadece sap kısmında ağaç kullanılmaktadır. Anadutun yapımında ısıtma, keserle düzeltme ve kavis verme gibi işlemlerin el emeğine dayalı olması, enerji tüketimini sınırlarken doğaya yönelik müdahaleyi en aza indirmektedir. Bununla birlikte anadutun sağlam ve onarılabilir yapısı uzun süreli kullanım imkânı sunarak sürdürülebilirliği desteklemektedir. Kullanım ömrünü tamamladığında ise yapımında kullanılan malzemelerin doğada çözünebilir olması, çevresel açıdan atık oluşturmeyen bir araç olmasını sağlamaktadır. Tüm bu özellikler, anadutun yalnızca işlevsel bir tarım aleti olmadığını aynı zamanda doğayı tanıyan, ona uyum sağlayan ve onu dönüştürmeden kullanmayı esas alan geleneksel ekolojik bilginin somut bir yansıması olduğunu göstermektedir.

4.2.6. Patoz

Arpa, buğday, nohut, mercimek vb. gibi ürünlerin sap ve samanlarından ayrılması için kullanılan bir tarım aracıdır. Daha önceleri öküz ya da atların çektiği düvenlerle gerçekleştirilen harman işlemi, patozun kullanıma girmesiyle birlikte hayvan gücüne dayalı üretim anlayışından makineleşmeye dayalı bir sürece evrilmiştir (KK1, KK3, KK, KK9). Patoz, taneleri saplarından ayırma işini daha kısa sürede ve daha az insan emeğiyle gerçekleştirmesi bakımından üretimde hız ve verimlilik sağlamıştır. Bu dönüşüm, hasat sürecinde zamanla geleneksel üretim ritmini ve doğayla uyumlu çalışma düzenini ortadan kaldırmıştır.



Şekil 4.8: Patoz, Çorum/Arpaöz Köyü, (Fotoğraf: Yaman,2025).

Ekolojik açıdan değerlendirildiğinde patoz, üretim sürecini hızlandırmakla birlikte enerji tüketimini artırması nedeniyle çevresel etkiyi yükselten bir araçtır. Hayvan gücüne ve

insan emeğine dayalı harman yöntemlerinde doğayla daha dengeli bir ilişki söz konusuysen patozun kullanımı bu dengeyi zayıflatmıştır. Patozla yapılan harmanlama sırasında yoğun toz, gürültü ve atıklar hem insan sağlığı hem de çevre açısından olumsuz sonuçlar doğurabilmektedir.

4.2.7. Arsana

Harman yerinde öğütme işlemlerinde kullanılan yüzeyi düz büyük bir taştır. Arpa, buğday ve nohut gibi ürünlerin tanelerinin ayrılması için kullanılır. Bu ürünlerin dövülmesi, ezilmesi amacıyla kullanılan taş yörede harman taşı, bulgur taşı gibi isimlerle de anılmaktadır. Bu taş hayvan gücü ve insan emeğinin birleşimiyle kullanılır. Yörede “arsana beygiri gibi dönüp durma” (Yoksul, 2013,s.68) deyimini aynı işi sürekli tekrarlayan kişiler için kullanılmaktadır. Deyimin kökeni ise at, öküz gibi hayvanlar taş üzerinde bulunan tahılları ezmek amacıyla sürekli etrafında dönerler. Anlaşılacağı üzere kırsal yaşamda sıkça kullanılan bu tür deyimler üretim araçlarıyla gündelik yaşamın iç içe geçtiğini ve tarımın hayatın her alanında etkin olduğunu göstermektedir.

4.2.8. Bulgur Taşı/ El taşı

El değirmenlerinin kullanıma ilişkin ilk örneklerin, Kırgız Türklerinde arpa tarımıyla birlikte ortaya çıktığı görülmektedir. Kırgızlar, iklim koşullarına dayanıklılığı nedeniyle arpa ekimine yönelmiş ve bu ürünü küçük el değirmenlerinde öğütmüşlerdir. Bu öğütme işlemi sonucunda elde edilen arpa yarması, tahıl tanesinin daha küçük parçalara ayrılmasıyla oluşmaktadır (Ögel, 1991, s.147). Arpa ve buğdaydan elde edilen yarma, beslenme kültürü içinde temel bir gıda maddesi olmasının yanı sıra tahılın doğal yapısının korunması yönüyle de önem taşımaktadır.

Arpaöz Köyü’nde buğday kaynatılıp kurutulduktan sonra bulgur taşıyla öğütülmektedir. Bu uygulama yalnızca bir gıda hazırlama yöntemi değil aynı zamanda kırsal yaşamda toplumsal dayanışmanın da önemli bir parçasıdır. Bulgur çekecek kişi, komşu kadınlara haber verir böylece iş sırayla ve karşılıklı yardımlaşmaya dayalı gerçekleşir (KK2, KK8, KK10). Bulgurluk buğday, kaynatılıp kurutulduktan sonra bulgur taşında çekilerek daha küçük parçalara ayrılır.

Bulgur yapım süreci, insan ile doğa arasındaki denge, sürdürülebilir ve kolektif emeği ortaya koymaktadır. Buğdayın kaynatılıp kurutulduktan sonra bulgur taşıyla öğütülmesi, tahılın besin değerini korumaya yönelik geleneksel gıda işleme yöntemidir.



Şekil 4.9: Bulgur Taşı- El Taşı (Şehir Müzesi), Çorum/ Merkez, (Fotoğraf: Yaman, 2024)

Bu süreçte kullanılan bulgur taşı ve insan gücü çevreye zarar vermeyen üretim olarak öne çıkmaktadır. Dolayısıyla bulgur yapımı hem ekolojik hem de kültürel açıdan doğayla uyumlu yaşam anlayışının somut örneğidir. Günümüzde geleneksel üretim biçimi terk edilerek modern üretimle gerçekleştirilmektedir. Bu durum üretim hızını artırmakla birlikte bulgur yapımının toplumsal ve kültürel boyutunun zayıflamasına yol açmıştır.

4.2.9. Sıyırğı

Harman yerinde ekinin, samanın ve bitkisel artıkların toplanmasında kullanılan tarım aletidir. Genellikle üçgen ya da dörtgen biçimde bir ağız kısmına sahip olan ve uzun bir sapa monte edilen bu tahta araç, geleneksel tarımda hem temizleme hem de biriktirme işlevindedir (KK2). Çorum’da kış aylarında dam ve evlerin üzerindeki karı temizlemek amacıyla, yaz aylarında ise harman yerinde saman ve buğdayı toplamak amacıyla kullanımıyla dikkat çeken bu alet, mevsimsel ihtiyaçlara göre işlev kazanmakta ve kırsal yaşamın pratik çözümlerini yansıtmaktadır (Gösterir, 2022, s.432).

4.2.10. Şınavut

Bağdan toplanan üzümler temizlendikten sonra yörede şınavıt/şınavut (tekne, oluk) isimleriyle bilinen ahşap dikdörtgen formundaki üzüm teknesinin içine konularak ezilir. Ezilen üzüm suyu sağ ya da sol alt köşesinde bulunan kanal, lüle veya çeşme ile akması sağlanır (Ortakçı, 2023, s.1882). Bu süreç üzümün değerlendirilmesine yönelik

geliştirilen yerel bilgi birikimi ve doğayla uyumlu üretim anlayışını yansıtmasının bakımından önem taşımaktadır.



Şekil 4.10: Şnavut, Çorum/Arpaöz Köyü, (Fotoğraf: Yaman,2025).

Tamamı ahşaptan yapılan bu üzüm teknesi, doğal ve yerel malzemelerin kullanımına dayanması bakımından çevreye zarar vermeyen bir alettir. Metal ya da kimyasal içerikli herhangi bir unsuru barındırmaması, üzümün doğal yapısının korunmasına olanak tanırken aynı zamanda üretim sürecinde doğaya müdahaleyi en aza indirilmesini sağlamaktadır. Şnavutun kullanımında insan gücünün esas alınması, doğayla kurulan doğrudan ve dengeli ilişkiyi yansıtmaktadır. Ayrıca teknenin alt kısmında yer alan kanal (lüle, çeşme), üzüm suyunun doğal akış yönünü esas alınarak tasarlanmış ve doğanın işleyişine uygun bir sistem sunmaktadır. Bu yönleriyle şnavut, yalnızca bir alet değil aynı zamanda doğaya saygıyı, israfı ve yerel ekolojik bilginin kuşaktan kuşağa aktarımını temsil eden kültürel bir unsurdur. Geleneksel bağcılık faaliyetleri içinde kullanılan bu araç, insan doğayla çatışmadan, onun sunduğu imkanları ölçülü ve bilinçli biçimde değerlendirir.

4.2.11. Aklağ (Hakla)

Köyde demirden yapılma kova benzeri araçla nohut, arpa, buğday, ayçiçeği gibi ürünlerin kilosunu belirlemek amacıyla alınıp, satılırken kullanılır. Ebatlarına göre yarım aklağ, bir aklağ diye sıralanır böylelikle ürünün kilosu ortaya çıkar. Kaynak kişiye göre, yarım aklağdan iki dolu nohut sekiz-on kilo gelmektedir (KK3).



Şekil 4.11. Aklağ, (Şehir Müzesi), Çorum/Merkez (Fotoğraf: Yaman, 2024).

Aklağ olarak adlandırılan bu ölçüm aracı doğayla uyumlu üretim ve paylaşma anlayışını yansıtmaktadır. Demirden yapılmış kova benzeri bu araç nohut, arpa, buğday vb. tarım ürünlerinin miktarını belirlemede kullanılarak üretimde denge ve ölçülülüğü sağlamaktadır. Elektrik ya da teknolojik donanım ihtiyacı duymadan kullanıldığı için çevreye duyarlı bir yapıya sahiptir. Aklağanın ebatlarına göre yarım ve bir olarak sınıflandırılması, ürün miktarının pratik ve deneyime dayalı biçimde belirlenmesini mümkün kılmaktadır. Kaynak kişilerin aktardığı ölçüler uzun yıllar boyunca tekrarlanan tarımsal pratikler sonucu oluşmuş olup, insanın doğayı gözlemleyerek geliştirdiği ekolojik bilginin somut bir örneğidir.

4.3. Bahçe Aletleri

Kırsal yaşamda tarımsal üretimin bir uzantısı olan bahçe kültürü hem geçim hem de gündelik yaşamın vazgeçilmez bir parçasıdır. Evlerin yakınlarında bulunan küçük boyutlardaki alanlarda yürütülen tarımsal faaliyetler bireysel, mevsimsel ve emek odaklı bir üretim biçimidir. Bu üretim biçiminin en önemli unsurlarından olan bahçe aletleri çapa, kazma, kürek, tırmık, çapa, orak, makas gibi el araçlarından oluşmaktadır. Bu el aletlerinin her biri insan gücüne bağlı, hazırlık, bakım ve hasat aşamalarında kullanılmaktadır.

4.3.1. Çapa

Çapanın yapımında öncelikle “Çelik saç koni ya da üçgen formunda metal bir parça kesilir. Sapın geçeceği boğaz adı verilen kısma zema demirlerinden konulur. Arka kısmına, yuvarlak boru ekinde tekrar bir çelik parçası kesilir. Daha sonra yere vurulduğunda uç kısmı zarar görmesin diye ocakta kaynatılır. Kaynatıldıktan sonra örs üzerinde çekiçle vurularak biçim verilir” (Oğuz ve Genç, 2008, s.14).



Şekil 4.12: Çapa, Çorum/Arpaöz Köyü, (Fotoğraf: Yaman,2025).

Toprağın havalandırmak, yabani otları temizlemek ve bitkilerin diplerini açarak köklerin güçlenmesini sağlamak amacıyla kullanılır. Genellikle ahşap saplı olan ve iki ağızlı demir uçtan oluşur. Köyde insan gücüyle küçük, büyük ve farklı şekillerde çapa bulunurken modern tarımla birlikte ‘çapa motoru’ denilen benzinle çalışan birden fazla bıçağa sahip tarım aleti de sıklıkla kullanılmaktadır. Uç kısmındaki keskin demir sayesinde bağ ve bahçedeki yabani otları temizlemek, karık yapmak ya da evlek açmak amacıyla kullanılır (KK2, KK14). Birçok şekilde olan çapalar yine insan gücü gerektirdiği için günümüzde daha makineleşmiş hali kullanılmaktadır.

Çapanın sapı, kullanım amacına ve biçimine göre uzun ya da kısa olarak tercih edilmektedir. Sap yapımında meşe, kavak ve söğüt gibi köy çevresinde kolaylıkla temin edilebilen ağaç türleri kullanılmaktadır. Bu ağaçların seçimi, dayanıklılık ve esneklik özelliklerine dayanmaktadır. Esnek ve kırılman yapıya sahip olan saplar ise ateşte hafifçe yakılarak sertleştirilmekte böylece kullanım sırasında kırılmaların önüne geçilmektedir (KK1). Bu durum ekolojik bağlamda değerlendirildiğinde yerel ağaç türlerinden yapılması doğayla uyumlu üretim anlayışını yansıtmaktadır. Dışarıdan hazır malzeme temin etmekte yerine çevrede bulunan doğal kaynakların bilinçli biçimde kullanılması

yerel ekolojik bilginin sürekliliğini sağlamaktadır. Ateşle sertleştirme yöntemi ise kimyasal işleme gerek duyulmadan gerçekleştirilen ve doğaya zarar vermeyen geleneksel bir uygulamadır.

4.3.2. Kazma

Bahçe yeri hazırlığında sert toprağın gevşetilmesi, dikim alanların hazırlanması amacıyla kullanılan tarım aletidir (KK1, KK, KK16, KK20). *Çorum Ağızlar Sözlüğünde* yer alan ‘meğel’ tek ağızlı küçük kazma veya çapa anlamına gelmektedir. Özellikle bahçe çapalama, diplerin açılması gibi işlerde kullanılır. Ağız kısmı ve sapı küçük olana ise ‘salmaca’ denilmektedir. Bitki köklerinin çevresi gibi daha dar alanlarda kontrollü bir şekilde işlem yapmaya yarar (Gösterir, 2022, s.416).

4.3.3. Tırmık

Köyde ‘dırmık’ olarak adlandırılan şeklen tarağa benzer bu tarım aleti arpa, buğday gibi ürünlerin hasadından sonra kalanları toplamak amacıyla, bahçe yerindeki yabani ot ve taşları temizlerken kullanılmaktadır (KK2). Harman yerindeki sap ve samanı toplamak amacıyla kullanılan ve sabit dişli, diskli tırmık, çok bataryalı tırmık, bükük dişli tırmık, eğik dişli tırmık, yırtıcı dişli, zikzak tırmık gibi kullanım amacına ve şekline göre isimlendirilmesi farklılaşan birçok çeşidi vardır.



Şekil 4.13: Tırmık, Çorum/Arpaöz Köyü, (Fotoğraf: Yaman,2025).

Ekin ve toprak tırmığı olmak üzere iki çeşidi bulunan tırmık yapıları gereği birbirinden ayrılır. Bahçe tırmıkları daha hafif, ince yapıya sahiptir. Kelime kökeni ve kullanımı bakımından Türkçede, ‘tırnak’ manası karşılığında, tırmak sözü de kullanılır Orta Asya lehçelerinde ‘tırmık’, yer tırmalama ‘tarla sürgüsü geçirmek, çekmek’, taramak ‘tarlada sürgü sürmek, tırmıkla çalışmak’ anlayışına gelen deyişler de kullanılır” (Ögel, 1991, s.44-45).

Tırmıkta da çapaya benzer bir uygulama söz konusudur. Aletin baş kısmı hazır olarak temin edilirken, sap kısmı köy çevresinde bulunan ağaçlardan yapılmaktadır. Sap yapımında, dayanıklı ve kullanım kolaylığı sağlayan yerel ağaç türleri tercih edilmektedir. Ekolojik bağlamda değerlendirildiğine, tırmığın sapının köyde bulunan ağaçlardan temin edilmesi yerel kaynakların bilinçli ve ölçülü kullanımını göstermektedir. Sanayi ürünü saplar yerine doğal ve yerel malzemelerin tercih edilmesi ekolojik sürdürülebilirlik açısından önem taşımaktadır.

4.3.4. Gever

Köyde gever terimi suyun getirildiği ve tarımsal üretim için sulama yapılan bahçe alanlarını tanımlamak amacıyla kullanılmaktadır (KK1). Bu terim bölgedeki su yönetimi ve tarımsal pratiklere ilişkin yerel ekolojik bilgidir.

4.3.5. Arık/ Hendek

Emine Atmaca'nın aktardığına göre *Ziya Gökalp, Türk Medeniyeti Tarihi* adlı eserinde Türklerin buğday, arpa, darı ve mısır gibi tarım ürünlerini yetiştirdiklerini, elma ve dut gibi meyve ağaçlarını diktiklerini bunları sulamak amacıyla “ark” adı verilen su kanalları açtıklarını belirtmiştir (Atmaca,2018, s.169). Bu durum, Türklerin erken dönemlerden itibaren su kaynaklarını yönetme ve üretimi sürdürme konusunda sahip oldukları ekolojik bilgiyi göstermektedir. Arpaöz köyünde de ‘arık’ kelimesi günümüzde su yolu anlamında kullanılmaktadır. Bu benzerlik dilde ve uygulamada tarihsel sürekliliğin göstergesidir.

4.3.6. Keser

Bahçe işlerinde bir yüzü kesici diğeri düz olmasından dolayı özellikle çit ve fasulye, domates çubuklarının hazırlanmasında kullanılan çok işlevli bir alettir (KK14, KK15). Çitlerin, çubukların çakılmasında, kesici kısmı sayesinde çapa gibi yabancı ot temizliğinde de kullanılmaktadır.

4.3.7. Çubuk

Bahçe bitkileri arasında özellikle fasulye ve domates gibi ürünlerin gelişimini desteklemek amacıyla kullanılmaktadır (KK2, KK17). Özellikle söğüt, meşe ve fındık gibi esnek ve dayanıklı ağaç dallarından hazırlanır. Bu çubuk sayesinde bitki toprağa değmediği için ürünün kalitesi artarak verimi arttırılır.

4.3.8. Bağ Makası

Bağcılık ve bahçe bakımında bitkilerin budanmasında, fazla sürgünlerin kesilmesinde ve ürün hasadı sırasında dallara zarar verilmemesi amacıyla kullanılmaktadır (KK1, KK16). Geleneksel üretimde bağ makası bitkinin sağlıklı gelişip, büyümesi ve verimliliğinin

artmasına yardımcı bir alettir. Kısa sapa sahip makaslar genellikle bağlarda, uzun sapa sahipler ise bahçe bitkilerini ve dallarını budamada kullanılmaktadır.

4.4. Arpaöz Köyünde Tarımsal Terminoloji ve Halk Bilgisi

Arpaöz köyünde tarımsal üretim süreci yalnızca ekonomik bir faaliyet olarak değil aynı zamanda doğa ile insan arasındaki kadim ilişkinin dilsel bir yansıması olarak görülmektedir. Köy halkının tarımla ilgili kullandığı terimler, yüzyıllar boyunca aktarılan yerel deneyimlerin ve halk bilgisi hem ekolojik koşulları hem de kültürel algıyı içinde barındırır.

Köyde **dönek başı**, tarla sürülürken bir ucundan diğer ucuna verilen isimdir ve böylelikle tarla sürme pratiğinin deneyimle belirlenmiş ölçülerini ifade eder. **Evlek**, tohum ekiminde tarlanın tapan iziyle bölünmüş küçük kısımlarını tanımlar bu terim üretimin parçalara ayrılarak kolaylaştırılmasıdır.

Emen, bağ çubuğu veya fide dikmek amacıyla açılan çukurlara verilen isim köylünün toprağı hazırlama biçimini anlatır. **Çüt demiri**, sabanla birlikte kullanılan demir aksamı belirtirken, **Çoraklı** terimi ise tuzlu ve susuz toprak için kullanılmaktadır. Halk arasında bu toprakların yapı malzemesi olarak kullanılması ise ekolojik koşullara uyum sağlama biçiminin bir göstergesidir. Bu toprakla evlerin iç ve dış cepheleri sıvanarak ısı yalıtımı sağlanır. **Çıvgın**, ağaçların yeni filiz vermesi anlamına gelir ve doğanın canlanmasıyla üretim döngüsünün başlangıcını simgeler. **Çıtırğı**, odunların küçük ince dallarına verilen addır. Yakacak teriminde en teme doğal kaynaklardan biridir. **Çıbık** ise üzümün uzun dallarına verilen isim sayesinde köylünün bağıcılıkla geçmişten günümüze kadar uğraştığını ispat etmektedir. **Çeten**, kağının üzerinde saman taşınması amacıyla örülmüş sepete verilen addır. El emeği ve kolektif çalışma kültürünün somut bir örneğidir aynı zamanda.

Köylü harmanda **Çeş** yaparak, buğday ve arpayı savurarak sapından, samanından ayırır. Bu işlem sırasında rüzgârın yönü, nem oranı gibi doğal unsurlar dikkate alınır dolayısıyla ekolojik koşullar halkın üretim sürecine yön verir. **Çıkım** terimi ise mercimek, nohut gibi elle toplanan ürünlerde tarlanın bölünmüş kısımlarına verilen addır bu kavramla emeğin dengeli dağıtılmasına yönelik yerel bir yöntem olarak değerlendirilebilir. **Yalangı** ise nazar ya da aşırı sıcak nedeniyle ürünlerin kuruması durumunda kullanılan halk terimidir. Bu kelime doğa olaylarına başka anlamlar yüklemenin halk bilimsel örneğidir.

5. TOPRAK VE BİTKİ BİLGİSİYLE ŞEKİLLENEN GELENEKSEL KÜLTÜR

Geleneksel kültürde toprak ve bitki bilgisi yalnızca tarımsal üretimle sınırlı kalmamakta inanç, halk sağlığı, halk takvimi ve sözlü kültür gibi unsurlarla iç içe geçmiş bütüncül ekolojik anlayışın yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır. Toprak, halk düşüncesinde hem üretimin kaynağı hem de kutsallık atfedilen canlı bir unsur olarak algılanmaktadır. Toprağa atfedilen kutsallık, İslamiyet öncesi ve sonrası inanç sistemlerinde süreklilik göstermektedir. Nevruz'un Hz. Âdem'in topraktan yaratıldığı gün olarak kabul edilmesi ya da İslamiyet öncesi, su kültünün Hızır'a, toprak kültünün İlyas'a yüklenmesi toprağın yaşamla ilişkilendirildiğini göstermektedir (Artun, 2011,s.273). Toprağa atfedilen kutsallık, İslamiyet öncesi ve sonrası inanç sistemlerinde süreklilik göstermektedir.

Geleneksel kültürde toprağın niteliğine dair bilgiler çoğunlukla sözlü kültür aracılığıyla aktarılmaktadır. Çorum yöresi sözlü kültüründe toprakla ilgili deyim ve atasözleri halkın doğaya dair gözleme dayalı bilgisini yansıtmaktadır. “*Çorak toprak ürün vermez; ama kerpici yağmura çok dayanır*” (Yoksul, 2013, s.216). Bu ifade toprağın yalnızca tarımsal üretim açısından değil farklı işlevler açısından da değerlendirildiğini göstermektedir. Verimsiz toprak, tarım için uygun olmasa da yapı malzemesi olarak değerlidir. Bu durum, geleneksel kültürde toprağın israfı edilmeden işlevine göre kullanıldığını ortaya koymaktadır. Bir diğeri ise, “*Bakir topraklara bakarsan en iyi ürünü alırsın*” (Yoksul, 2013,s.106). Bu deyim daha önce işlenmemiş ya da uzun süre nadas bırakılmış toprağın verim gücünün yüksek olduğunu belirtmektedir. Geleneksel tarım bilgisinde toprağın sürekli ekilmesi verimi düşürdüğü bilinir. Bu söz, nadas uygulaması ve toprağın dinlendirilmesi gibi ekolojik uygulamaların sözlü kültürdeki yansımasıdır. Bir diğer deyim ise “*Çatır çatır çatladı toprak*” (Yoksul, 2013, s.203). Kuraklık ve su eksikliğinin toprak üzerindeki fiziksel etkisini betimlenmektedir. Köylü, toprağın çatlamasını bir doğa olayı olarak değil ekolojik dengenin bozulduğunun işareti olarak algılar. Bu ifade iklim koşullarıyla toprak arasındaki ilişkiye dair güçlü bir gözlem bilgisini içerir.

Toprakla kurulan ilişki geleneksel kültürde bitkinin varlığıyla anlam kazanır. Toprak, potansiyel bir yaşam alanı iken bitki, bu potansiyelin görünür ve işlevsel hale gelmiş biçimidir. Bu bağlamda bitkiler, yalnızca besin kaynağı olarak değil insanın doğayla kurduğu ilişkinin somut temsilcileri olarak değerlendirilmelidir. Geleneksel kültürde bitki bilgisi doğrudan deneyime dayalı, kuşaktan kuşağa aktarılan ve yazılı olmaktan ziyade sözlü kültürde korunan ekolojik bilgeliktir. Çorum yöresi sözlü kültüründe yer alan “*Bük dibinde tavşan olur, kaya dibinde yavşan olur*” (Yoksul, 2013, s.172). Sözü, bitki örtüsü

ile hayvan yaşamı arasındaki ilişkiye dair halkın geliştirdiği ekolojik gözlem bilgisini yansıtmaktadır. Su kenarı ve çalılık alanların hayvanlar için barınak oluşturduğu, kayalık ve kurak alanlarda ise yavşan bitkisine elverişli olduğu bilgisi bu sözle kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır. Benzer şekilde “*Çobanın azığı burçalıktır*” (Yoksul, 2013, s.211). İfadesi, dayanıklı ve besleyici bitkilerin doğayla iç içe yaşayan insanlar için temel besin kaynağı olduğunu göstermektedir. Bu örnekler, bitki bilgisinin geleneksel kültürde yalnızca ekonomik bir değer taşımadığını aynı zamanda insan, hayvan ve çevre arasındaki dengeyi koruyan ekolojik bilinç alanı oluşturduğunu ortaya koymaktadır.

5.1. Halk Mimarisi

Her bölgenin ve kültürün kendine has bir mimarisi vardır. Bu farklılıkların en temel sebebi iklim koşullarıdır. Her zaman doğaya uyumlu bir şekilde tercihlerde bulunmak zorundayız. Yüksek, dağlık alanlarda ahşap, taş tercih edilirken, ovada sap ve toprak karışımı evler görmekteyiz. Bu farklılığın sebebi iklim ve coğrafyanın farklılığıdır. Halk mimarisine bakarken doğanın kültüre, sosyal yaşama yansıması görülmelidir. Çorum Arpaöz köyünün iklimi karasal olduğu için kışın soğuk, yazın sıcak ve kuraktır. Köyde tarlaların ve bağların bulunduğu taraf dağlık bir alan olduğu için kısmen ormanlık alanda bulunmaktadır. Altı ahır olarak kullanılan evlerde çam ağacı dayanak olarak kullanılır, evin üst kısmına ise meşe ve karmaç adı verilen saman ve çamurdan oluşan karışım iki-üç gün ekşimesi beklendikten sonra atılır (KK1).



Şekil 5.1: Geleneksel Köy Evi Örneği, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2024)

Evlerde hane halkının ekonomik duruma bağılı olarak oda sayısı değışmekte olup en az 2 oda ve mutfaktan olan alt kısmı ahır olarak kullanılmaktadır. Evin etrafını çeviren duvarlarda taş ve kayalar tercih edilir. Bu duvarlara ayrıca hayvan gübresi ve samandan oluşan bir karışım atılır ki kış aylarında yakacak temini sağlanır. Yani doğal çevreye uyumlu, atık yönetiminin olduğu ve doğadaki her şeyin dönüşerek kaynakların verimli kullanıldığı ekolojik bir mimari prensibi sağlanmıştır. Evlerin dış kapısı ise kanatlı denilen iki parçalı kapılarda tokmakla birlikte zerze adı verilen uzun demirden bir kilit sistemi bulunmaktadır. Eve gelen misafir erkek ise tokmakla kapıya vurur, kadın ise zerzeyi kapıya vurarak ev halkına gelen hakkında bilgi verir(KK1).

5.1.1. Köy Odası

Bir kapısı dışarıya, bir kapısı iç avluya açılan bu odalarda evin erkeğı dışardan gelen erkek misafirleri karşılayacak bu odada ağırlamaktadır. Önceleri çoğı evin bir köy odası olurken artık köy odalarının varlığı yok olmuştur (KK1, KK5, KK12, KK20).

5.1.2. Hayat

Ahırların üstüne evlerin yapılmasından dolayı evin girişinde bulunan uzun ince balkon (KK1).

5.1.3. Aralık

Evdeki bütün odaların bağlandığı evin giriş bölümü, holdür (KK1, KK2, KK5)

5.1.4. Aşevi

Oturma odası olarak kullanılan içinde ocak bulunan odadır. Ailenin ebeveynlerinin barındığı bu odada hamamlık, ocak ve yastık, yorganın konulduğu yüklük bulunmaktadır. Burada hem oturup hem de yatmak için kullanılan makat, divan bulunmaktadır (KK1, KK3, KK6)

5.1.5. Tükkanevi /Mahsen

Evin iç kısmında bulunan arpa, buğday gibi tahıllarla birlikte kışlık meyve, sebzenin saklandığı kiler tarzı oda (KK1).

5.1.6. Ekmek evi/ Direnlik

Mutfak olarak kullanılan bu odada ocak, mutfak eşyaları için bucaklık (tahta raf) ve günlük kullanım için bulundurulan sebze, meyve bulunmaktadır (KK2).

5.1.7. Tandırılık

Evin avlu kısmında üç tarafı kapatılmış önü açık olan ekmek yapımı için ocak bulunan bölüm. Burada ayrıca yakılacak sap ve samanın depolanırken tarım aletleri de muhafaza edilmektedir (KK2, KK13, KK17, KK19).

5.1.8. Ahır/ Dam

Evin alt kısmında bulunan büyükbaş, küçükbaş hayvanların bulunduğu bölümdür (KK4, KK7).



Şekil 5.2: Geleneksel Köy Odası  rneği ( ehir Müzesi), Çorum/Merkez (Fotoğraf: Yaman, 2024).



Şekil 5.3: Geleneksel Köy Mutfağı ( ehir Müzesi), Çorum/Merkez (Fotoğraf: Yaman, 2024).

5.1.9. Dambaşılı Ev

Kerpiç evlerin çorak toprakla sıvanmış çatılı haline denir. Bu evler karmaç adı verilen çorak toprak ve samandan oluşan karışımın doğal bir yalıtım ve dış cephe olarak kullanılırken çatıda kullanılan toprağın iyice sıkışıp evin içine su sızması için log adı verilen silindirik taşla üzeri bastırılarak kullanıma hazır hale gelmektedir (KK1, KK3, KK12). Bu evlerin çatı kısmı yani damları sebze ve meyve kurtulması için ideal bir ortamdır.

5.1.10. Kelik

Köyde üzüm bağlarının olduğu bölgede küçük kulübe tarzı yapılar mevcuttur. Kelik adı verilen bu yapılar kerpiç, ağaç veya beton kullanılarak yapılan tek odalı yapıdır. İçerisinde oturmak amacıyla tahta bir sedir ve ocaklık bulunan bu kulübe hem dinlenme yeri olarak kullanılırken bir taraftan da çapa, keser gibi küçük tarım aletleri burada muhafaza edilmektedir (KK1, KK2, KK3).



Şekil 5.4: Kelik (Bağ kulübesi), Çorum/Arpaöz Köyü Bağları (Fotoğraf: Yaman, 2024).

Önceleri bu kelikler kilitlenmez dağdan gelen çoban burada yağmurdan korunup, dinlenilebilirken günümüzde yalnızca mal sahibi yararlanmaktadır. Geleneksel halk mimarisi, yalnızca bir barınma biçimi değil aynı zamanda doğayla kurulan dengeli bir yaşam biçiminin somut göstergesidir. Arpaöz köyünde mimari anlayışta kullanılan malzemeler, mekânın konumlandırılması, odaların işlevleri tamamen ekolojik koşullara uyumlu niteliktedir. Köy evlerinde kullanılan kerpiç, taş ve ahşap malzemeler çevrede

kolayca bulunan doğal kaynaklardır. Bu malzemeler sayesinde ev yazın serin, kışın sıcak kalarak ısı verimliliği sağlar. Bu yönden günümüzde sürdürülebilir mimarinin temelidir. Evin alt kısmında bulunan ahır, insan ve hayvan arasındaki yaşam bütünlüğünü yansıtırken hayvanların vücut ısıları sayesinde üst katın ısı kaybetmemesine de katkı sağlar. Ayrıca alt katta biriktirilen hayvansal gübreler tarımda kullanılarak doğal döngü sağlarken ekolojik bilginin halk mimarisindeki öncü rolünü göstermektedir. Evin giriş kısmı hayat, yalnızca bir giriş değil doğayla iç içe yaşamın sürdüğü sosyo-ekolojik mekandır. Burada tarımsal ürünler ayıklanır, kışlık yiyecekler kurutulur bu yönüyle hayat hem yaşam alanı hem de doğal üretim sürecinin mekanıdır. Bir diğer tarımsal üretimin uzantısı olan dam başı ise meyve ve sebzelerin kurutulması, doğanın döngüsüne uygun bir biçimde gıda saklama kültürünü ve mevsimsel farkındalığın geliştiği ekolojik bilgiye sahip olduğunu göstermektedir.

Benzer biçimde bağlarda bulunan kelik denilen küçük kulübeler, tarım dönemlerinde kullanılan geçici barınaklardır. Günümüzdeki bağ evlerinin atası olarak tanımlayacağımız kelikler insanın üretim alanıyla kurduğu sürekliliğin yansımasıdır. Bu mimari yalnızca işlevsel değil aynı zamanda kültürel hafızanın taşıyıcısıdır. Evin bölümleri köylünün yaşam biçimini, inançlarını, üretim şeklini ve doğayla kurduğu ilişkiyi yansıtır. Köy mimarisi doğadan alınan her bir malzemeyi yine doğaya zarar vermeden yeniden dönüştüren bir anlayışın ürünüdür.

5.2. Halk Meteorolojisi ve Halk Takvimi

Geleneksel ekoloji bilgisinin önemli temsil alanlarından biri olan geleneksel meteoroloji bilgisi, toplumların dünya görüşü, inanış ve düşünce kalıpları ile yakından ilişkilidir. Topluluklar, doğanın egemen güçleri olarak kabul ettikleri üst varlıkların etkisini hava olayları ve iklimsel değişimler dahil olmak üzere çevresel düzenin bir parçası olarak değerlendirmişlerdir (Aça,2016, s.568). Arpaöz köyünde halk, tarımsal faaliyetlerini yalnızca toprağa değil, hava olaylarının da düzenine göre şekillendirmektedir. Kuşaklar boyunca sürdürülen gözlem ve deneyimlere dayalı yerel bilgi sayesinde hava olaylarına ilişkin tahminler yapılmakta ve bu tahminler doğanın dengesiyle uyumlu bir şekilde tarımsal üretime aktarılmaktadır.

Yalnızca gökyüzü, böcek, kuş gibi hayvanların olağandışı davranışları değil ay, rüzgâr ve bulutların görünüşleri gözlemlenerek tahminler yapılmış ve bu sayede gelecek gün, ay veya yılın hava tahmini kendi yöntemleriyle belirleyip buna göre planlama yapılmıştır. (Demir 2019, s.215). Köyde gökyüzüne bakmak, yalnızca hava olaylarını değil ne zaman

ekim yapılacağını, neyin toplanacağını ve hangi önlemin alınacağını da belirleyen bilgi biçimidir. Bu bilgi ve gözlemler zamanla yerel ifadelerle adlandırılmış ve halk arasında işlevsel bilgiye dönüşmüştür.

5.2.1. Yerel Gözlemler ve Adlandırmalar

Yöre halkının tarımsal yaşamla kurduğu ilişki yalnızca üretim ve tüketim düzeyinde kalmayıp, dil aracılığıyla kültüre aktarılmıştır. Bu bağlamda kullanılan ifadeler, köy halkının doğa ile ilişkisini, dil aracılığıyla nasıl yapılandırıldığını ve bu bilgileri kuşaktan kuşağa nasıl aktardığını gösteren önemli örneklerdir. Kırsalda yaşayanlar doğayı gözlemleyerek işleyişini anlamaya ve bu sayede doğanın bilgisine hâkim olmaya çalışmaktadır. Yüzyıllar boyunca deneme-yanılma yoluyla elde edilen kuşaktan kuşağa aktararak sürdürülen bu bilgi birikimi, kültürel belleğin oluşumunda rol oynamaktadır. Bu çerçevede geleneksel hava tahmin yöntemleri de kültürel belleğin önemli unsurlarındandır (Ergöz 2025, s. 1408). İnsan çevresini gözlemleyerek hava koşullarına ilişkin çeşitli öngörülerde bulunarak gökyüzündeki değişimi, rüzgârın hareketleri, bitkilerin durumu gibi faktörleri belirleyici unsur olarak ele almıştır.

5.2.1.1. Ebem Bulguru (Dolu)

Karla karışık şekilde yağan küçük dolu tanelerine verilen addır (KK1). Arpaöz halkının dolu yağışını bulgur tanesine benzerliğinden yola çıkarak adlandırmasıdır. Bu adlandırma, yalnızca bir benzetme değil aynı zamanda doğa olaylarına yönelik gözlemin ve halk belleğinin birleşimidir.

5.2.1.2. Mürdümük (İri dolu)

Mürdümük, hayvan yemi olarak yetiştirilen, ancak zaman zaman insan tüketiminde de kullanılan biri bitki türüdür. Mürdümük köy halkı tarafından daha iri taneleri dolu için kullanılmaktadır (KK2). Ekilen ürünlerin boyutları ve şekillerinden yola çıkarak doğa olaylarının isimlendirilmesi sadece ürünleri değil, toprak, hava, iklim ve mevsim döngüleri hakkında edinilen bilgiyi de aktarır. Dolayısıyla bu adlandırmalar, geleneksel ekolojik bilginin sözlü kültür ve yerel dil içinde nasıl kendine yer bulduğunun canlı örnekleridir.

5.2.2. Bitkilerin durumuna göre hava tahminleri

Köy halkı, mevsimlerin nasıl geçeceğini doğrudan meteorolojiden değil, doğada olan bitenlerle anlamlandırır. Özellikle bitkilerin azlığı, çokluğu gibi durumlar gelecek mevsimin nasıl geçeceği hakkında yorumlamaya yardımcı olur. Bu tür uygulamalar

yalnızca inancı içermez aynı zamanda bir yaşam deneyimini, gözlemi ve kültürel aktarımı barındırır.

5.2.2.1. Kuşburnu

Köyde kuşburnu bol olduğu zaman o yıl kış mevsiminin sert ve uzun geçeceğine inanılır. Bu inanç, doğanın kışa hazırlığı olarak meyveyi fazla vermesi şeklinde yorumlanır. Kuşburnu fazla olduğu zaman kış sert geçer (KK2). Bu durum köylünün doğa olaylarını gözlemleyerek iklimsel değişimleri anlamlandırma çabasıdır.

5.2.2.2. Ayva

Arpaöz köyünde, ayvanın çok olduğu zamanlarda, kışın erken geleceği ve soğuk geçeceği düşünülür.

Ayvaların çok olduğu sene kış çetin geçer. (KK5).

5.2.2.3. Meşe Palamudu

Meşe ağaçlarının bol palamut verdiği yıllar, halk arasında hem yaban hayvanları için hem de insanlar için zorlu bir kışın habercisi sayılır. Palamut çoksa kar çok olur inancı, doğadaki dengeyi okuma biçimidir.

Germeşe palamutları çok olduğunda kış çok sert geçer (KK2).

5.2.2.4. Erik

Yörede erik etrafında şekillenen inanç ve pratikler hem halkın doğayla kurduğu ilişkiyi hem de toplumsal beklentileri yansıtmaktadır. Rüya tabirlerinde sembolik bir rol alan erik, ekşi ise kız çocuğuna, tatlı ise erkek çocuğuna yorumlanır (Aça, 2008, s.258). Bu pratik doğrudan tadın cinsiyetle ilişkilendirilmesiyle doğa algısını ve sembolik düşünce sistemini yansıtmaktadır.

Arpaöz köyünde halk, doğadaki meyve bolluğunu yalnızca tarımsal verimle değil, yaklaşan mevsimle birlikte değerlendirir. Kuşburnu, ayva ve palamut gibi bitkilerin fazla meyve vermesi, doğanın kışın gelişine karşı verdiği bir sinyal olarak yorumlanır. Bu bilgiler hem gündelik yaşama hem de halk meteorolojisinin sözlü kültürdeki taşıyıcısı olarak geleceğe aktarılır.

5.3. Halk Mutfacı

Türklerde beslenme kültürü eski zamanlardan günümüze çeşitlenerek ve zenginleşerek ulaşmıştır. Anadolu'ya geldiğimizde her bölgenin farklı etnik kökeniyle birlikte farklı mutfak kültürleri de kendini göstermiştir. Kullanılan malzeme, yapılan yemek o bölgenin coğrafyasına hatta yetişen sebze, meyve hakkında fikir verir. Çorum, Orta Karadeniz bölgesinde bulunmasına rağmen mutfak kültürünün temelini tahıl oluşturmaktadır.

Arpaöz köyünde yemek çeşitleri ve beslenme şekilleri kaynak kişilerden alınan bilgiler doğrultusunda belirlenmiştir. Köyde yapımına halen devam edilen yemeklerin yanı sıra kentleşmeye bağlı olarak yapımı farklılaşmış yemeklerde mevcuttur. Köy kadınları tarla, bağ ve bahçe işlerinin bitimiyle kış hazırlığına ya da ramazan hazırlığına başlamaktadırlar. Toplanan kadınlar kendilerine ayırdıkları unlarla yufka ekmek, mantı, erişte kesimi yapılmaktaydı. Bu hazırlıklar içinde toplanmalara ayrıca toplumsal dayanışma işlevindedir.

Kadınlar hem gittikleri evin hazırlığına yardım eder hem de hazırlık yapamayacak durumda olanlara yardım ederler. Burada toplanan kadınlar hem işlerini yaparken hem de eğlenmek amacıyla mâni, türkü, memorat anlatarak kültürel bir etkileşime girerler.

5.3.1. Aşlar/ Yemekler

Aş kavramı, Türk kültüründe yalnızca yemek anlamına gelmemekte ayrıca temel besin, geçim kaynağı ve toplumsal sürekliliğin simgesi olarak değerlendirilmektedir. ‘Aşlık’ kelimesi, yemeklik tahıl ve tane anlamına gelirken bu kavram Oğuzlar için daha dar ve belirgin bir içerik kazanmıştır. Buğday kültürüne dahil olmuş ve tarıma dayalı büyük devletler kurmuş olan Oğuzlar için aşlık ve yemeklik denildiğinde yalnızca buğday anlaşılmaktadır (Ögel, 1991, s.147). Bu durum, buğdayın Oğuz toplulukları için yalnızca bir tarım ürünü değil yaşamı sürdüren, toplumsal düzeni besleyen ve kültürel kimliği şekillendiren temel bir unsur olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla aşlar, geleneksel mutfak kültüründe yalnızca beslenmeye ilişkin pratikler olarak değil buğday merkezli üretim anlayışının ekolojik koşullara uyumunu ve tarihsel sürekliliğin kültürel bir yansımasıdır.

5.3.1.1. Çatal aş

Buğday unundan yapılan hamur açılarak kurutulur daha sonra ince kısa şeritler halinde kesilir. Bu eriştelerle birlikte yeşil mercimek pişirilerek üzerine yağ ve kırmızı biber kızartılıp dökülerek servis edilir. Hem çorba hem de yemek olarak tercih edilir (KK2). Çatal aş, baklagil ve tahıl temelli yapısıyla yörede tarım ürünlerinin birlikte değerlendirilmesine dayanan bir yemektir. Farklı ürünlerin aynı yemekte bir araya gelmesi, tek bir gıdaya bağımlılığı azaltarak beslenme çeşitliliği sağlamaktadır. Ekolojik açıdan bu durum, tarımsal üretimde çeşitliliği destekleyen ve doğaya uyumlu bir beslenme anlayışını yansıtmaktadır.

5.3.1.2. Bulgur aşı

Soğan, biber kavurulup içinde domates eklenir. Bunların üzerine bulgur ve su eklenerek pişirilir. Çorbadan biraz daha koyu kıvamlı olan bu yemek ayrıca içine dereotu eklenerek tüketilmektedir (KK2). Bulgur aşı, buğdayın kaynatılıp kurutulması ve öğütülmesiyle elde edilen bulgurun temel besin olarak kullanılması üzerine kuruludur. Bu süreç doğrudan saklama ve dayanıklılık bilgisine dayanmaktadır. Buğdayın yıl boyunca tüketilebilir hale getirilmesi, mevsimsel üretimin sürekliliğini sağlamış böylece doğanın döngüsüne uygun bir gıda sistemi oluşturulmuştur. Ekolojik bağlamda bulgur aşı, uzun ömürlü gıda üretiminin kültürel bir yansımasıdır.

5.3.1.3. Toyğa aşı (Yarma aşı)

Yarma ve nohut haşlandıktan sonra yağsız yoğurt biraz çırpılarak birleştirilir. Yazın soğuk olarak tüketilirken kışları yoğurtla birlikte kaynatılıp sıcak olarak tüketilmektedir (KK2, KK21). Toyğa aşı, yoğurt ve tahılın bir arada kullanıldığı bir yemektir. Yoğurdun fermente bir ürün olması, gıdanın korunması ve sindirimin kolaylaştırılması açısından ekolojik bir yöntemdir. Toyğa aşı, yörede doğaya uyumlu beslenme anlayışının ve doğanın sunduğu imkanlarla şekillenmektedir.

5.3.1.4. Helle

Yeşil mercimek ve su bir tencerede kaynatılarak pişirilir. Un kavurularak kahverengi bir hal aldıktan sonra pişen yeşil mercimeğe karıştırılarak koyu bir kıvam alana kadar pişirilir. Pişen yemeğin üzerine ince kıyım soğan, kırmızı pul biber ve yağdan oluşan sos dökülerek servis edilir. Bir de pirinçle ya da kavurulmuş unla, bulgurlu şekilde de vardır bunlara da *pirinç hellesi*, *kavurma hellesi* denmektedir (KK17). Helle, az malzemeye hazırlanan besleyici ve doyurucu bir yemektir. Kıtık dönemlerinde veya tarımsal üretimin sınırlı olduğu zamanlarda yapılması doğa koşullarına göre şekillenen bir mutfak kültürünü yansıtmaktadır.

5.3.1.5. Dügöl Çorbası

Bakır tencerenin içine su koyup kaynatıldıktan sonra içine yarma düğülü atılır ve pişirilir. Pişen düğölün üzerine tereyağında ince kıyım soğan ve kırmızı pul biber kızdırılıp servis edilir (KK2, KK13). Dügöl çorbası, buğdayın ince öğütülmüş elek altındaki halinin değerlendirilmiş halidir. Buğdayın hiçbir parçasının israf edilmeden kullanılması, tahılın farklı formlarının farklı yemeklerde değerlendirilmesi yoluyla kaynakların verimli kullanımını temsil eden bir yemektir.

5.3.1.6. Bulgur köftesi (Ekşi Köfte)

Köy bulguru, yumurta, salça, soğan ve un ile yoğurularak sert bir hamur elde edilir. Bu hamurdan küçük yumaklar alınarak ince uzun şeritler halinde getirilir ve bunlar küçük küçük kesilerek yuvarlanır. İnce kıyım soğan salça ile kavrularak üzerine su eklenir. Kaynayan suya atılan bu bulgur köftelerine ekşilik vermesi amacıyla dağ eriği (yonuz eriği) kurusu ya da marmelattı eklenir (KK1, KK2).

5.3.1.7. Çorum Mantısı

Arpaöz köyünde ramazan hazırlığı olarak mantı bükülmektedir. Ramazandan önce ya da ilk haftası tercih edilirken erken saatte mantı yaptıracak ev sahibi oklava, ekmek tahtası temin ederek hazırlık yapar ve en geç ikindi vaktine kadar bükülür (KK2, KK19). Buğday unu, tuz ve sudan oluşan sert bir hamur yapılarak bu hamur yumaklara ayrılır. Yumaklar ince açılarak küçük kareler kesilir ve içi boş şekilde kapatılır. Bükülen mantılar kızartılarak ya da kurutularak saklanmaya uygun hale getirilir. Tüketilmeden önce yağ ve salçada kavrularak üzerine su eklenir. Kaynayan suya mantılar eklenerek yemeğe hazır hale gelir. Çorum mantısı, hamur ve az miktarda iç malzeme kullanımıyla hazırlanan bir yemektir. Büyük ölçüde buğday ürünlerine dayalı olması tahılın yöredeki temel besin kaynağı olduğunu ortaya koymaktadır.

5.3.1.8. Gök Domates

Bahçe bozumu zamanı tam olgunlaşmamış yeşil domatesler toplanarak kuşbaşı şekilde doğranır. Tencerenin dibine kuru soğanla birlikte salça kavurulur. Üzerlerine yeşil domatesle yarma eklenilerek pişirilir. Servisinde ise sarımsaklı yoğurt kullanılır (KK2, KK21).

Gök domates yemeği, henüz olgunlaşmamış domateslerin değerlendirilmesine dayanan bir mutfak pratiğidir. Bu yemek, doğanın sunduğu ürünlerin sadece olgun halleriyle değil farklı gelişim aşamalarıyla da tüketildiğini göstermektedir. Ekolojik açıdan bu durum, gıda israfını önleyen ve üretim sürecinin her aşamasını anlamlandıran bir tüketim anlayışını yansıtır. Olgunlaşmamış domateslerin yemek olarak değerlendirilmesi doğaya müdahale etmeksizin eldeki ürünle yetinmeyi ortaya koymaktadır. Böylelikle gök domates yemeği, geleneksel mutfakta doğayla uyumlu ve sürdürülebilir bir beslenme pratiğidir.



Şekil 5.5: Gök Domates Yemeği, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025)

5.3.1.9. Hingel- Hingal

Buğday unu, yumurta, su ve tuzdan oluşan biraz sert bir hamur hazırlanarak yumaklara ayrılır. Bu yumaklar açılarak içlerine haşlanmış patates ve baharattan oluşan bir harç konularak bohça, balıksırtı ve muska şekilleri verilerek kapatılır ve suda haşlanır. Suda haşlanan hamurların üzerine tereyağı ve naneli sosla birlikte sarımsaklı yoğurt konularak servis edilir (KK2, KK8, KK11).



Şekil 5.6: Hingel- Hingal- Çorum/Arpaöz Köyü (Yazar, 2025).

Hingel, hamur ve patates gibi yörede kolay ulaşılabilen, dayanıklı bitkisel ürünlere dayanan bir yemektir. Patatesin uzun süre saklanabilmesi ve yüksek doyuruculuğu bu yemeğin özellikle kırsal yaşam koşullarında tercih edilmesini sağlamıştır. Ekolojik

bağlamda hingel, az malzemeyle yüksek besin değeri sunan, hayvansal gıdaya bağımlılığı azaltan bir mutfak anlayışını yansıtmaktadır. Ayrıca hingelin toplu hazırlanması, emek ve eldeki ürünlerin birlikte değerlendirilmesine olanak tanıyarak topluluk temelli bir üretimi desteklemektedir.

Çorum yöresi geleneksel mutfak kültürü, doğayla uyumlu beslenme anlayışının somut bir yansımasıdır. Çatal aşı, bulgur aşı, toyğa aşı, helle, düğül çorbası, bulgur köftesi, Çorum mantısı, gök domates yemeği ve hingel gibi yemekler büyük ölçüde tahıl ve bitki temelli olup mevsimsel üretime, saklama bilgisine ve eldeki ürünlerin değerlendirilmesine dayanmaktadır. Bu yemeklerde buğdayın, domatesin farklı gelişim aşamalarında tüketilmesi gıda israfını önleyen geleneksel ekolojik bilginin mutfaktaki karşılığını oluşturmaktadır. Böylece yöre mutfağı yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan bir alan değil insan, bitki ve çevre arasındaki ekolojik dengenin kültürel bir ifadesi haline gelmektedir.

5.3.2. Tatlılar

Geleneksel mutfak kültüründe tatlılar yalnızca damak zevkine hitap eden yiyecekler değil özellikle çobanlık yapan çocuklar için bir öğün yerine geçen besinler olarak değerlendirilmiştir. Hasıda ve karaçul helvası gibi tatlılar yufka ekmek arasına konularak tüketilmesi bu ürünlerin taşınabilir, dayanıklı ve yüksek enerji sağlayan gıdalar olduğunu göstermektedir (KK1, KK2). Bu durum, doğayla iç içe sürdürülen çobanlık faaliyetlerinde uzun süre tok tutan ve kolay tüketilebilen besinlere duyulan ihtiyacın kültürel çözümlerle karşılandığını ortaya koymaktadır.

Ekolojik bağlamda bu uygulama az malzemeyle maksimum fayda sağlayan, doğanın sunduğu imkanlara uyumlu beslenme anlayışını yansıtmaktadır. Yöre tatlıları genellikle tahıl ürünleri, doğal tatlandırıcılar ve elde bulunan yağlarla hazırlanmaktadır. Bu durum mevsimsel ve yerel kaynaklara dayalı bir beslenme anlayışını ortaya koymaktadır. Özellikle kırsal yaşam koşullarında tatlılar, ağır ve zahmetli ürünler yerine kolay ulaşılabilen malzemelerden hazırlanmış, böylece doğayla uyumlu mutfak geleneği oluşmuştur.

Arpaöz köyünde önceleri daha basit ve az malzemedan oluşan tatlılar tercih edilmiştir. Tatlıların ilk yapımını ne şekilde ve kim tarafından yapıldığı bilinmese de önceleri misafir geldiğinde ya da evdeki çocuğun sakinleşmesi için elde olan malzemelerle geleneksel bir lezzet ortaya çıkarılmıştır.

5.3.2.1. Pelte

Süt veya su ile şeker, nişasta bir tencerede karıştırılarak kıvam alana kadar pişirilir. Küçük tabaklarda ya da tepside üzerine ceviz konularak servis edilmektedir. Bu tatlı ayrıca köyde küçük çocuklara mama niyetine yedirilmektedir (KK2, KK10).

Pelte, nişasta ya da un gibi tahıl türevleriyle hazırlanan bir tatlı olup buğdayın farklı biçimlerde değerlendirilmesine dayanmaktadır. Bu durum, tek bir tarım ürününün mutfakta çok yönlü kullanılmasını sağlayarak gıda kaynaklarının verimli kullanılmasına olanak tanımaktadır. Ekolojik olarak az malzemeyle yüksek enerji sağlaması nedeniyle doğayla uyumlu ve kırsal yaşam koşullarında işlevsel bir gıda olarak değerlendirilmektedir.

5.3.2.2. Un pastası (Hamur pastası)

Tencereye kişi sayısına bağlı olarak su konularak kaynatılır. Kaynayan suya unu yavaş yavaş ekleyerek sürekli karıştırıp topaklanmadan pişirilir. İyice pişen bu hamur büyük hamur tepsilerine dökülerek dilimler halinde kesilir daha sonra tavaya tereyağı ve pekmez konularak pişirilir ve tepsinin ortası açılıp buraya konur. Yapılan hamur dilimleri ortadaki pekmezli sosa batırılarak tüketilir (KK1, KK8).

Un pastasının temel hammaddesi buğday unu olan ve yörede kolayca temin edilebilen malzemelerle hazırlanan bir tatlıdır. Bu özellikleriyle un pastası, yerel üretime dayalı mutfak kültürünü yansıtmaktadır. Ekolojik açıdan ise un pastası mevsimsel üretime uygun, yılın her zamanı yapılabilen bir tatlı türüdür. Doğanın sunduğu imkanlarla yetinme ve eldeki ürünleri değerlendirme anlayışının mutfaktaki karşılığını oluşturmaktadır.

5.3.2.3. Karaçav (Karaçul) Helvası

Yörükler yiyeceklerini at kılından dokunmuş özel çuvallarda saklamaktaydı. Bu çuvalların en önemli özelliği, sıcak ve soğuk geçirmeyerek içerisine konulan yiyeceklerin uzun süre taze kalmasını sağlamasıdır. Yörükler, hazırladıkları helvayı topaklar halinde şekillendirip bu kıl çuvallarda muhafaza etmişlerdir (Oğuz ve Keskin, 2006, s.47). Zamanla bu uygulama yöre kültüründe kalıcı hale gelmiş, helva ve kıl çul arasında güçlü bir bağ kurulmuştur. Bu nedenle yapılan tatlı, saklandığı çuvallardan dolayı 'karaçav ya da karaçul helvası' adıyla anılmış ve Çorum halkı tarafından benimsenerek günümüze kadar ulaşmıştır. Ekolojik açıdan bakıldığında at kılından yapılan çuvalların kullanımı dikkat çekicidir. Tamamen doğal malzemeden elde edilen bu çuvallar hem dayanıklılık hem de ısı değişimlerini dengeleyici özelliğinden dolayı

tercih edilmiştir. Doğayla uyumlu ve sürdürülebilir bu uygulama hem yörüklerin yaşam pratiklerini hem de geleneksel ekolojik bilgi birikimlerini ortaya koymaktadır.

Arpaöz köyünde ise bu helvanın yapımı için ilk önce buğday unu rengi dönene kadar kavrulur ve elenir. Elenen un bir tabağa alır ve içine üzüm pekmezi koyup onunla kıvam alana kadar karıştırılır. Kahverengi bir hal alınca elle yuvarlanarak şekil verip yemek için hazır hale getirilir (KK2). Bu tatlı geçmişte cenazelerde ve düğünlerde yapılarak gelenlere, çocuklara dağıtılırken şu an bu uygulama yapılmamaktadır. Ekolojik bağlamda bu tatlı, artan ya da kolay ulaşılabilen ürünlerin değerlendirilmesi yoluyla israfı önleyen mutfak bilgisidir. Ayrıca karaçul helvasının yufka ekmeğinin arasına konularak tüketilmesi, onu taşınabilir ve uzun süre tok tutan bir gıda haline getirmektedir. Bu durum özellikle çobanlık yapan bireyler için işlevsel ekolojik çözüm sunmuştur.

5.3.2.4. Hasıda

Nışasta, pekmez, tereyağı ve su ile yapılır. Kısık ateşte ersin adı verilen hamur kesme aleti ile döve döve topakçıklar halini alana kadar pişirilir. Bir misafir geldiğinde ya da yufka ekmeğinin arasında bir katık olarak tercih edilir. Hasıdanın parlak olması için beyaz üzüm pekmezi tercih edilmelidir (KK2). Bu tatlının hazırlanışında parlak bir görünüm elde etmek amacıyla beyaz üzüm pekmezinin tercih edilmesi, yöredeki bitkisel ürün bilgisinin mutfak pratiğine yansımaları göstermektedir. Beyaz üzüm pekmezi hem doğal bir tatlandırıcı hem de ürüne parlaklık kazandırması nedeniyle tercih edilmiş böylece dışardan katkı maddesine ihtiyaç duyulmaksızın işlevsel bir sonuç elde edilmiştir. Hasıda, tahıl ve üzüm gibi bitkisel ürünleri ekolojik döngü içinde birleştirdiği geleneksel mutfak bilgisinin somu bir örneğidir.



Şekil 5.7: Hasıda, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2024).

Pelte, un pastası, karaçul helvası ve hasıda buğday merkezli üretimin, doğayla uyumlu yaşam anlayışının yöre mutfağındaki yansımalarıdır. Bu tatlılar, kolay ulaşılabilen yerel ürünlerle hazırlanarak hem tatlı ihtiyacını karşılamış hem de gıda israfını önleyen bir tüketim kültürünü oluşturmuş. Özellikle çobanlık yapan bireyler için taşınabilir ve doyurucu birer besin haline gelen bu tatlılar, geleneksel kültürde beslenmenin ekolojik işlevini ortaya koymaktadır.

5.3.3. Kışık Yiyecek Hazırlığı

Arpaöz köyünde kışık hazırlıkları geçmişte imece usulüyle yapılırken, günümüzde bu gelenek yalnızca yufka ekmeği yapımında sürdürülmektedir. Köyde meyve ve sebze kurusu, çökelik, tarhana, pekmez ve turşu gibi ürünler hazırlanarak kış aylarına yönelik gıda temini sağlanmaktadır.

5.3.3.1. Yufka ekmek

Ekmek, evrensel yönü güçlü bir besin olmasının yanı sıra üretimden tüketime ve paylaşım biçimlerine kadar her toplumda dini, siyasi, toplumsal, tarihsel ve kültürel anlamlar taşıyan temel gıda malzemesidir. Türk toplumu için ekmek yalnızca bir besin değil aynı zamanda yaşamsal bir unsurdur. Diğer yiyecekler çoğu zaman ekmeğe eşlik eden birer katık niteliğindedir. Türklerin oldukça köklü ve zengin bir ekmek kültürüne sahip olduğu bilinmektedir. Bu kültürün kökenleri Orta Asya'dan Anadolu'ya taşıyarak günümüze kadar yaşattıkları ekmek çeşitlerinden biri de yufka ekmeğidir (Karhan, 2023, s.222).

Kış hazırlıklarının en önemli aşamalarından biri ekmek yapımıdır. Ekmek yapımına geçmeden bir gün önce tandır temizlenerek hazırlanır. Tandıra gözlük meşe, odun yerleştirilir bu samanın daha kolay tutuşmasını sağlar. Tandırın etrafı temizlendikten sonra zemine 'itağ' olarak adlandırılan uzun çadır ya da sofra bezi serilerek hamurun yere dökülmesi engellenir.

Ekmek yapımı için yumakçı, dört açıcı ve tandırın önünde ekmekleri pişirip çeviren bir çevirici görev alır. Ekmek yaptıracak hane halkı sabah ezanıyla birlikte kalkar ve bağ leğeni olarak adlandırılan büyük bakır leğende hamur hazırlanır. Kadınlardan biri tandırı yakıp hazırlar, diğeri ise ekmekçilerini ekmek tahtalarını yerleştirir. Sabah erken saatlerde yarım direk kadar ekmek yapıldığında kahvaltı için pezi ve topalak ekmek hazırlanır. Topalak ekmek, yufka ekmekten küçük pezi hamurundan ise daha büyük ve kalın bir ekmek türüdür. Yufka ekmekten farklı olarak sulanmadan tüketilmektedir. Ekmek yapımına katılan kadınlar genellikle kendi evleri için bu ekmeklerden en az iki adet yaptırarak evlerine dönerler. Ekmek yapımında görev alan kadınlara kimi zaman ücret

ödenir, kimi zaman da imece usulüyle yardımlaşma esasına dayalı olarak çağrılırlar (KK2, KK17, KK19, KK21).



Şekil 5.8: Yufka Ekmek Yapımı (Şehir Müzesi), Çorum/Merkez (Fotoğraf: Yaman, 2024)

Öğle saatlerinde yemek hazırlanır ve ekmek yapan kadınlara ikram edilir. Kullanılan un miktarı, hane halkının nüfusuna göre değişmekte birlikte üç- dört torba arasındadır. Bu miktar undan ortalama altı-yedi direk yufka ekmek elde edilir. Bu direkler üst üste dizilmiş yufka ekmekleri temsil etmektedir. Ekmek yapımının sonuna doğru gelen ekmekçilere katmer, pezi, topalak ekmek ve iç harcında yumurta, domates, biber ya da ot olan yanıç ikram edilmektedir.

5.3.3.2. Meyve kurusu

Kurutma işlemi, yiyeceklerin uzun süre saklanabilmesi amacıyla insanlık tarihi boyunca kullanılan en eski yöntemlerden biridir. Türkler, Orta Asya'da bulundukları dönemde et, süt ürünleri, meyve ve sebzeleri kurutarak muhafaza etmişlerdir. Bu gelenek Anadolu'ya göç süreciyle birlikte taşınarak burada da sürdürülmüştür (Uluer Saygın ve İlban, 2019, s.2944).

Mevsiminde toplanan meyvelerin saklanması için kullanılan en pratik yöntemlerden biri dam başı adı verilen çatılarda uygulanan depolama biçimidir. Bu yöntemde, saman doldurulmuş sepetlerin arasına elma, salkım üzüm gibi meyveler yerleştirilir ve üzerleri yeniden samanla kapatılarak meyvelerin tazeliklerini uzun süre korumaları sağlanır (KK1).

Bir diğerk yaygın yöntem ise kurutmadır. Arpaöz köyünde bu işlem sırasında meşe külü kullanılmaktadır. Kayısı, erik gibi meyveler öncelikle yıkanarak çekirdeklerinden ayrılır. Ardından kaynar suya, elekten geçirilmiş meşe külü eklenir. Meyveler bu suya kısa süreliğine daldırılıp çıkarıldıktan sonra kurumaya bırakılır. Bu uygulama, meyvelerin kurtlanmasını ve çürümesini önlemek amacıyla tercih edilmektedir. Kurutulan meyveler kış aylarında yıkanarak doğrudan tüketilir ya da hoşaf yapımında kullanılmaktadır.

5.3.3.3. Sebze saklama yöntemleri

Arpaöz köyünde geçmişte uygulanan kurutma, gömme ve külleme gibi yöntemler ürünlerin uzun süre bozulmadan saklanmasını sağlayan geleneksel bilgiye dayalı uygulamalardır. Ancak günümüzde bu yöntemler değişime uğrayarak modern saklama yöntemleri kullanılmaktadır.

Yaz aylarında yetiştirilen domates, biber, patlıcan, yeşil fasulye ve kabak gibi sebzeler kış aylarında tüketilmek üzere kurutularak saklanmaktadır. Sebzeler dilimlenip tuzlandıktan sonra köyde dam başı denilen çatılara kıl çulların üzerine serilerek güneşte kurutulur. Patlıcan, kabak, biber gibi bazı sebzeler ise ipe dizilerek asılı şekilde kurutulmaktadır. Kurutma sürecinde zaman zaman meşe külü de kullanılmakta olup bu uygulamanın amacı sebzelerin kurtlanmasını ve çürümesini engellemektedir.



Şekil 5.9: Geleneksel Yöntemler Sebze Kuru Hazırlığı, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Bahar aylarında toplanan madımak bitkisi de benzer bir yöntemle kurutularak saklanmaktadır. Ayıklanıp temizlenen madımaklar, satırla ince ince kıyıldıktan sonra sofrabezine serilerek kurutulur. Kurutulan madımaklar bez torbalara konularak karanlık ve serin ortamlarda muhafaza edilir (KK2). Daha önce ekilen pırasa ve turp ise köklerinden söküldükten sonra kışa hazırlık amacıyla gömme yöntemiyle saklanır. Bu

işleminde bahçenin üzeri kapalı bir bölümünde çukur açılır ve kökler bu çukura yerleştirilir. Üzerlerine kum serpilerek kapatılan kökle, kış aylarında ihtiyaç duyulduğunda topraktan çıkarılıp, tüketime hazır hale getirilir.

5.3.3.4. Çökelik- Çökelek

Geçmişte Arpaöz köyünde peynir saklama işlemi geleneksel yöntemlerle gerçekleştirilmektedir. Geleneksel usulde “peynir parçaları bir küpün içine dizilir, her peynir sırasının üzeri tuz tabakasıyla kaplanır, küpün ağzı lahana yaprağıyla örtülüp hava almayacak şekilde sıkıca kapatılırdı. Sonra bu kap baş aşağı çevrilerek belli bir seviyeye kadar toprağa gömülürdü” (Levendoglu, 2023, s.114). Arpaöz köyünde ise çökelik-çökelek adı verilen peynirde bu şekilde saklanmaktadır.

Bu peynirin yapımında çiğ kazanı olarak adlandırılan büyük kazanlarda bir hafta boyunca süzölmüş süt biriktirilir. Kazan dolduktan sonra bir gün dinlendirilir ve yoğurt kıvamına tutunca “çiğ” olarak adlandırılır. Ardından tahta veya deri yayıklar kullanılarak yağdan ayrılır ve yağdan ayrılan çiğ çay kazanlarında kaynatılır. Çiğ kaynama sırasında süt topaklanmaya başladığında altı kapatılır. Elde edilen karışım bez torba ya da tülbente alınarak süzülmesi için üzerine taş konulur. Peynir altı suyu yani sarı suyu çıkınca geniş bir kaba alınıp, elle ufalanır ve tuz eklenir.

Tuzlanan peynir, çömleklere bastırılarak doldurulur ağız kısmı beyaz bir bezle bağlanır ve ağzı toprağa gelecek şekilde gömülür. Üzerine kum atılarak kapatılır ve olgunlaşma süreci boyunca belirli aralıklarla su dökülür (KK2). Bu yöntem sayesinde peynir yaz ve kış aylarında tüketilmeye uygun biçimde dayanıklı hale gelir. Geçmişte tuzlanan peynirler dayanıklılığını arttırmak amacıyla toprak altına gömülerek muhafaza edilirken, günümüzde aynı tuzlama işlemi uygulanmakta ancak peynirler toprak altı yerine buzdolabı gibi modern saklama koşullarında korunmaktadır.

5.3.3.5. Tarhana

Dünyada temel maddesi tahıl olan birçok geleneksel fermente gıda ürünü tüketilmektedir. Türkiye’de bu ürünlerin en önemli örneklerinden biri tarhanadır. Tarhana, buğday unu, yoğurt, domates veya salça, biber, soğan ve tuz gibi besinlerin karıştırılıp, yoğurulmasıyla elde edilen hamurun bir ya da yedi gün arasında fermentasyona bırakılması sonucu oluşan bir gıda ürünüdür (Sormaz, vd. 2019, s.2).

Arpaöz köyünde ise tarhana üretimi geleneksel yöntemlerle gerçekleştirilmektedir. Tarhana yapımına başlamadan önce yoğurt mayalanır ve ertesi gün yayıkta yağı alınır. Yağdan ayrılan yoğurt “katık” haline gelmesi amacıyla bez torbaya alınarak süzölmeye

bırakılır. Bu süzme işlemi yüksek bir yerde yapılır ve yoğurdun sarı suyu (peynir altı suyu) tamamen süzülene kadar bekletilir. Bu kıvamlı haline köyde ‘torba katığı’ adı verilmektedir.

Torba katığı, elenmiş un, yarma ve tuz karıştırılarak yoğurulur ve uygun kıvama getirilir. Hazırlanan karışım elle sıkılarak tepsilere dökülür ve bir gün boyunca bekletilir. Bekletilen hamurlar daha sonra çarşafın üzerine serilerek burada tamamen kuruyana kadar bekletilir. Kuruyan tarhana, torba veya çömlerle saklanır. Kış aylarında tüketilmek üzere hazırlanmış tarhana pişirilirken içerisine nohut eklenir servisi ise tereyağı ve nane ile yapılır (KK2).

5.3.3.6. Pekmez

Türkler, çabuk bozulan üzüm ve şirasını dayanıklı hale getirmek amacıyla pekmez yapmışlardır. Türk mutfağında tatlandırıcı olarak bal ve pekmez kullanılmıştır. Fatih dönemi helvahanesinde üretilen dut, kavun, darı, un ve nişasta helvalarında pekmez tatlandırıcı olarak kullanılmıştır. Selçuklularda ise ‘kavut’ olarak geçen yağ veya pekmez katılarak kavrulmuş buğday bulunmaktadır (Uçar, 2008, s.1387).

Arpaöz köyünde bağların yoğunluğundan dolayı üzümleri saklamak amacıyla pekmez üretimi yapılmaktadır. Bağlardan toplanan üzümler temizlendikten sonra ‘şınavut’ adı verilen tahta tekneye yerleştirilerek burada ezilir. Ezilen üzümlerin suyu şınavutun deliğinden çay kazanına akar. Bu kazanın üzerine iki çubuk yardımıyla elek konulur ve böylelikle süzülen üzüm suyu kazanın içine alınır. Kazanın altına yerleştirilen odunlarla ateş yakılır ve üzüm suyu burada kaynatılır. Kaynatma sırasında üzüm suyu sürekli karıştırılarak demir süzgeçle havalandırılarak homojenliği sağlanır. Kaynatma işlemi tamamlandıktan sonra üzüm suyu sabaha kadar soğutulur ve yeniden elekten geçirilerek başka kazana aktarılır ve üzerine pekmez toprağı eklenir. Bu kazanda, tahta kepçelerle sürekli karıştırılarak kıvam alınca kadar kaynatma işlemi devam eder. Kıvam alan pekmez soğuduktan sonra küplere doldurulur, ağızları taş kapak veya bez ile kapatılarak saklanır (KK2, KK21).

Köylünün söylemiyle ‘Ağ pekmez’ yapılırken kaynamış pekmezin içine torba katık, yumurta beyazı karıştırılarak sürekli çırpılır ve kıvam alınca ayrı bir küpe konularak saklanır.

Ekşi pekmez içinse dağ eriği (yonuz eriği) temizlenerek üzüm suyunun içine atılıp, kaynatılır (KK1)

5.3.3.7. Bulgur/ Yarma Hazırlığı

Anadolu'nun temel besin kaynaklarından biri olan bulgur, toplumsal yaşamın hemen her alanında yer bulur. Bir bebeğin ilk dişinin çıkması vesilesiyle yapılan kutlamalarda, bayramlarda gelen misafirlere, düğünlerde mutluluğa ortak olanlara, cenazelerde acıyı paylaşanlara veya yeni doğum yapmış annelere bulgur ya da bulgurdan yapılan yemeklerin ikram edilmesi bulgurun kültürel derinliğini göstermektedir (Toprak Döşlü, 2022, s.96). Türk mutfak kültüründe bulgurla yapılan yemeklerin özel bir yere sahip olmasının temelinde bu sosyal ve sembolik işlevleri yatmaktadır.

Arpaöz köyünde kış hazırlıkları amacıyla her yıl bulgur ve yarma hazırlanır. Bu süreçte öncelikle buğday, kalburdan elenerek kaynatılacak miktara göre ayrılır ve çeşmeye götürülür. Orada oluklarda yıkanıp, temizlenen buğday büyük kazanlarda kaynatılır. Kaynayan buğdaylar, altına kıl çul serilmiş ekmek tahtalarının üzerine serilerek soğutulur. Dört ila beş gün boyunca güneş altında kurutulur ve kendi kendine ekmek tahtasının üzerinden kıl çullara dökülür. Bu işlemden sonra buğdaylar çuvallara doldurulup arsana adı verilen taş değirmene götürülür. Bu taşların arasında, at veya eşeğin yardımıyla döndürülerek kabuklarından ayrılır.

Kabuğundan ayrılan buğday, rüzgârda savrularak kabuklarından tamamen arındırılır. Son aşamada değirmene götürülüp çekilen buğday kalburdan elenerek 'iri ve ince' taneleri birbirinden ayrılır. İnce tanelerine 'dügül' denilmektedir. Bulgur çuvallandıktan sonra içine ceviz kabuğu konularak uzun süre bozulmadan saklanması sağlanır.

Yarma üretimi ise bulgurdan farklı olarak buğdayın kaynatılmadan işlenmesiyle gerçekleşir. Temizlenen ve kurutulan buğday, arsana da sürdürülerek kabuğundan ayrılır. Eleklerden geçirilen yarma, torbalara doldurularak değirmende çekilir. Kalburdan eleme sonucunda üstte kalan kısım 'kırık yarma' altta kalan kısım ise 'dügül' olarak adlandırılır. Yarma, genellikle keşkek ve aşure gibi yemeklerde kullanılırken, daha ince formu olan dügül köy yaşamında kaz, ördek, civciv gibi kümes hayvanlarının beslenmesinde değerlendirilmektedir (KK2, KK21).

Bu geleneksel üretim süreci Arpaöz köyünde hem kışlık gıda gereksiniminin karşılanmasını hem de kuşaktan kuşağa aktarılan halk bilgisinin korunmasını sağlamaktadır.

5.3.3.8. Turşu

Osmanlı mutfacı, Orta Asya, Anadolu, İran, Selçuklu, Bizans ve Arap kültürlerinin etkileşimi sonucunda biçimlenmiş bu kültürel sentezle zenginleşmiş bir mutfak

gelenegine sahiptir. Bu çok katmanlı yapının temel unsurlarından biri de gıdaların saklanması ve uzun süre korunmasını sağlayan yöntemlerdir. Sirke ve tuz kullanılarak gerçekleştirilen bu saklama biçimi, Osmanlı döneminde hem pratik bir gereklilik hem de kültürel bir alışkanlık halini almıştır. Turşunun Osmanlı mutfağına İran üzerinden girdiği düşünülmektedir (Obuz, 2022, s.54). Osmanlı mutfağında kullanılan bu uygulama, Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde farklı malzemeler ve yöntemlerle yerleştirilmiştir.

Arpaöz köyünde de bu geleneğin izleri sürmektedir. Köyde genellikle salatalık, kavun keleş, domates, fasulye, biber, acur gibi sebzelerden turşu kurulmaktadır. Geleneksel yöntemlerde turşular, kireç suyu kullanılarak hazırlanırdı. Söndürülen kireç bir süre bekletildikten sonra durulur, üstte biriken su süzülerek turşuya ya da salamuraya eklenirdir. Kireç suyu kullanımının temel amacı sebzelerin erimesini önlemek ve turşunun diri kalmasını sağlamaktı (KK2). Ancak bu yöntem günümüzde sağlık ve pratik olmaması nedeniyle yerini sirke ve tuza bırakmıştır. Günümüzde köyde turşular genellikle sirke, kaya tuzu ve nohut karışımıyla hazırlanmaktadır. Nohudun eklenme nedeni, mayalanma sürecini hızlandırarak turşunun daha kısa sürede olgunlaşmasını sağlamak ve özellikle salatalığın erimesini önlemektir. Bu uygulama geleneksel bilginin yerel deneyimlerle harmanlanarak günümüze uyarlanmış bir örneği niteliğindedir.

Kışlık hazırlıklar, köy mutfağında doğayla uyumlu bir yaşam biçiminin somut göstergelerinden biridir. Yufka ekmek, taze ekmeğin kısa sürede bayatlamasına karşı geliştirilmiştir. Uzun süre saklanabilen ve ihtiyaç halinde kolayca tüketilebilen bir ürün olarak ortaya çıkmıştır. Sebze ve meyve kurutmaları, ürünlerin bol olduğu mevsimde değerlendirilerek güneş ve rüzgâr gibi doğal unsurlardan yararlanılmasıyla hazırlanırken doğanın sunduğu kaynaklar israf edilmeden korunmaktadır. Bu bağlamda özellikle kül suyuyla meyve kurutma yöntemi dikkat çekmektedir. Meşe külünden elde edilen kül suyu, meyvelerin hem kararmasını önleyen hem de dayanıklılığını arttıran doğal koruyucu işlevi görmüş, herhangi bir kimyasal maddeye ihtiyaç duyulmadan ürünlerin uzun süre muhafaza edilmesini sağlamıştır. Tarhana, yoğurt, un ve tahılların bir araya getirilmesiyle hem besin değerini artıran hem de uzun süre dayanabilen ekolojik bir gıda olarak öne çıkmaktadır. Çökelik ve peynir gibi süt ürünleri ise tuzlama yöntemiyle bozulmaya karşı korunurken, geçmişte toprak altı gibi doğal muhafaza alanları tercih edilirken günümüzde aynı yöntem sürdürülerek modern saklama koşullarına uyarlanmıştır. Turşu yapımı ise sebzelerin fermentasyon yoluyla değerlendirilmesini sağlayarak besin ömrünü uzatan ve doğayla uyumlu bir başka geleneksel yöntemdir. Bu

uygulamaların tümü kırsal mutfakta insanın doğayı tüketmeden, onun sunduğu imkanları gözетerek geliştirdiği ekolojik bilgi birikiminin yansımalarıdır.

5.4. Halk Hekimliği

Halk hekimliği, modern tıbbın yaygınlaşmasından önce olduğu kadar günümüzde de kırsal yaşamda varlığını sürdüren, deneyime dayalı geleneksel tedavi bilgilerini kapsar. Halk hekimliği yüzyıllardır süregelen modern tedavi yöntemlerinin eksik kaldığı yerde kendine yer bulur. Pertev Naili Boratav, halk hekimliğini; “Halkın, olanakları bulunmadığı için ya da başka sebeplerle doktora gidemeyince veya gitmek istemeyince, hastalıklarını tanılama ve sağaltma amacı ile başvurduğu yöntem ve işlemlerin tümü” şeklinde tanımlamaktadır (1994, s.122).

İnsanlar, görünür yaralar ve hastalıklar kadar fark edilmesi güç olan gizli yara ve rahatsızlıklarla da mücadele etmişlerdir. Bu bağlamda, yaşadıkları çevrede meydana gelen güneş ve ay tutulmaları, şimşek çakmaları ve gök gürültüsü gibi doğa olaylarını bu tür hastalıklarla ilişkilendirmişlerdir. Bu durumun bir sonucu olarak, hastalıklara çare arayışında büyüsel veya dinsel nitelikli çeşitli uygulamalar geliştirilmiştir. Bu dönemde karşılaşılan ve çözüm bulunamayan sorunlara çözüm olarak, “Hastaları meydana veya mabetlerin önüne koyarak gelip geçen halktan buna benzer bir derde uğrayıp iyileşenlerin fikirlerinden faydalanmak isterlerdi. Daha sonra bu gibi hastalıklardan şifa bulanlar dertlerini ve devalarını mabet duvarlarına yazdırmışlardır, böylece devrin sağlık arşivine sahip olmuşlardır” (Şar, 1989,s.222).

Türkler, Gök Tanrı inancını ve İslami unsurları, yaşadıkları coğrafyanın özellikleriyle birleştirerek kendilerine has bir halk hekimliği sistemi geliştirmiştir. Türklerle ilgili en önemli bilgileri barındıran eserlerden biri ise Divânü Lûgati't Türk'te, ‘em’ (DLTI,1985, s.38-95-407) ilaç, ‘emçi’ (DLTI, 1985, s.38, DLT III, 1985,s.252) ise ilaç yapan adam, eczacı olarak geçmektedir. ‘Ot’ ise ilâç, em, zehir anlamında kullanılmaktadır (DLTI,1985, s.35-47-154-514, DLTII, 1985, s. 72-116-176-315-345). ‘Otaçı’ hekim, ilâç yapan, (DLTI, 1985, s. 35,299), ‘samlamak’ ise ilâç etmek, sağaltmak anlamında (DLTIII,1985, s. 298 bkz> em sem, sem) kavramları geçmektedir. Ot, otacı ve samlamak kavramları, Türk halk hekimliğinin bitki temelli, uygulamaya dayalı ve deneyimle şekillenmiş bir sağlık anlayışına sahip olduğunu göstermektedir.

Bilimsel anlamda ise “Halk Hekimliği” bireyin toplum içinde her türlü çevresel ve bireysel etmenlerle bozulan sağlığını tedavi etmek, dolayısıyla da toplumun sağlığını korumakla yükümlü bir hizmettir. “Halk Hekimliği” tanımı; hekim olsun olmasın,

yeteneğe ve tedavi istemine sahip kişinin, gelenek ve göreneklere dayalı, örf ve âdetlerle alışılmış, gözlemlerle kazanılmış deneyimlere dayanarak tedaviye yönelik yaptığı, şifa amaçlı çeşitli eylemlerdir” (Özer, 1989, s.203-204).

Arpaöz Köyü’nde halk hekimliğine dair uygulamalar büyük ölçüde doğadan temin edilen bitkiler ve tahıllar etrafında şekillendiği görülmektedir. Köy halkı, hastalıkların tedavisinde çevresinde yetişen otları, tahılları ve bunlardan elde edilen ürünleri kullanarak sağaltım yöntemleri geliştirmiştir. Halk hekimliği bilgisi, çoğunlukla yaşlı kuşaklar aracılığıyla aktarılmaktadır. Bu aktarım süreci, yazılı kaynaklardan ziyade deneyim, gözlem ve sözlü kültür yoluyla gerçekleştirilmektedir. Köyde kullanılan tedavi yöntemleri ağrı giderme, soğuk algınlığı, mide rahatsızlıkları, yara vb. gündelik sağlık sorunlarına yönelik pratik çözümler sunmaktadır. Bitkisel ve tahıllara dayalı sağaltım pratikleri Arpaöz Köyü halkının doğayla kurduğu ilişkiyi ve çevresel kaynakları bilinç kullanıma biçimini yansıtmaktadır. Halk hekimliği uygulamaları bu yönüyle yalnızca bir tedavi yöntemi değil aynı zamanda ekolojik dengeyi gözeten, yerel bilgiye dayalı ve kültürel süreklilik taşıyan bir yaşam pratiği olarak değerlendirilmektedir.

5.4.1. Bitkisel Tedavi Yöntemleri

Bitkilerle tedavi, insanlık tarihi kadar eski bir uygulama olmakla birlikte tarihsel kaynaklar bu yöntemlerin belirli bir sistematik içerisinde zamanla şekillendiğini göstermektedir. “Tarihi kayıtlar incelendiğinde, bitkisel tedaviye dair bilinen en eski reçetelerden birinin Hititlere ait olduğu ortaya çıkmaktadır” (Uygur, 2022, s.89; Keykubat (2016)’tan). Bitkilerle tedaviye dayalı uygulamaların Anadolu’nun kırsal bölgelerinde özellikle de geleneksel yaşam biçimini sürdüren köylerde canlılığını koruduğu görülmektedir. ,

Arpaöz köyünde bitkisel tedavi için kullanılan her malzeme yine yakın çevredeki bitki, tohum, meyvesidir. Hem tedavi hem de korunma yolu olarak tercih edilmesinin en önemli sebebi ilaçlardaki yan etkilere göre daha masum kalması olarak değerlendirilebiliriz. Dedğimiz gibi masum görünse de kullanılan bitkisel tedavinin yan etkileri bazen çok ciddi olabilir işte tam burada ekolojik bilgi devre girmektedir. Geçmişten günümüze kullanılan her türlü bitki deneme, yanılma yöntemleriyle belirlenmiş ve böylelikle bir sonraki nesil için bilgi birikimi sağlamıştır.

5.4.1.1. Soğan

Halk arasında soğan, iştah açıcı ve hastalıklara karşı koruyucu özelliğiyle bilinir. Halk hekimliğinde de önemli bir yere sahip olan soğan, yöre halkı tarafından ‘dolama’ adı

verilen tırnak kenarı iltihabında soğan yakıldıktan sonra tırnağa sarılır (KK1, KK2, KK11). Halk arasında bu uygulama hem acıyı hafifletmek hem de iltihabın dışarı çıkmasını sağlamak amacıyla yapılır.

Soğan hem besin hem de tedavi aracı olarak kullanılması ekolojik kaynakların çok yönlü kullanımına işaret etmektedir. Soğanın iştah açıcı ve bağışıklık destekleyici özelliğinin bilinmesi, günlük beslenme düzeninde sürekli yer almasını sağlamıştır. Bunun yanı sıra ‘dolama’ olarak adlandırılan tırnak kenarı iltihabında soğanın yakılarak tırnağa sarılması, bitkinin ısı ile tedavi sürecine dahil edilmektedir. Bu uygulama, ekolojik bilginin yalnızca bitkinin kendisine değil onun nasıl ve hangi koşullarda kullanılacağına dair ayrıntıları da kapsadığını göstermektedir.

5.4.1.2. İğde

Soğuk algınlığı, boğaz ağrısı özellikle balgam için tercih edilen iğde kaynatılarak çay haline getirilerek tüketilmektedir. Ayrıca böbrek taşı düşürenlere iğde yemesi söylenmektedir (KK12, KK20).

5.4.1.3. Zuval/ Zoval

Özellikle kuşburnu ile kızılçık kaynatılarak idrar yollarındaki iltihaplanmaların tedavisinde kullanılmakta, bu karışım sabahları aç karnına içilmesi tavsiye edilmektedir (Sever, 2004, s.105). Bunun yanı sıra Arpaöz köyünde kızılçık suyunun şeker hastalığına iyi geldiği düşünülmektedir (KK1).

Köy halkı tarafından kızılçık (zuval) özellikle şeker hastalığında destekleyici bir içecek olarak kullanılmaktadır. Kızılçık meyvesinin ekşimsi tadı ve ferahlatıcı özelliği, kan şekeri üzerinde dengeleyici bir etkiye sahip olduğu düşüncesiyle ilişkilendirilmektedir. Ekolojik açıdan değerlendirildiğinde kızılçık suyunun şeker hastalığında tercih edilmesi, köy halkının bitkilerin tadı, yapısı ve vücut üzerindeki etkileri arasında kurduğu gözlemsel ilişkiye dayanmaktadır. Tatlı gıdaların hastalığı artırdığına dair yerel bilgi karşısında, doğada kendiliğinden yetişen ve ekşi özellik gösteren kızılçık, dengeleyici unsur olarak kullanılmaktadır. Bu uygulama beslenme ile tedavi arasındaki sınırın halk hekimliğinde kesin çizgilerle ayrılmadığını gıdanın aynı zamanda bir şifa aracı olarak görüldüğünü göstermektedir.

5.4.1.4. Yavşan Otu

Divânü Lûgati't Türk'te yavşan bitkisi ‘*yapçan*, *yawçan*’ ve ‘*awçan*, *yapçan*’ (DLTHI, 1985, s.37) şeklinde yer almaktadır. Böylelikle yavşanın Türklerin erken dönem bitki

bilgisinde ve doğa algısında önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Arpaöz Köyü’nde yavşan otu, karın ağrısına çay gibi demlenerek kullanılmaktadır (KK2).

Ekolojik açıdan yavşan otu, genellikle kıraç arazilerde ve kendiliğinden yetişen bir bitki olması sebebiyle köy halkı tarafından kolaylıkla ulaşılabilir bir doğal kaynaktır. Doğada zor koşullarda yetişebilmesi bitkiye direnç ve güç atfedilmesine yol açmış bu özellik, insan bedenini güçlendirdiği ve ağrıları hafiflettiği yönünde inançlarla birleşmiştir. Yavşan otunun sıcak suyla demlenerek tüketilmesi, soğuk kaynaklı olduğu düşünülen karın ağrılarının yine sıcak bir uygulamayla giderilmeye çalışıldığını ortaya koymaktadır. Ayrıca yavşan otunun mevsiminde toplanarak kurutulması ve ihtiyaç halinde kullanılması ise Arpaöz Köyü’nde bitkisel bilginin yalnızca anlık değil, uzun vadeli bir planlama anlayışına dayandığını göstermektedir. Bu sayede doğanın sunduğu imkanların bilinçli ve ölçülü biçimde değerlendirildiğini ve bitkilerin rastgele değil ihtiyaç doğrultusunda kullanıldığını ortaya koymaktadır.



Şekil 5.10: Yavşan Otu, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Sonuç olarak yavşan otu, Divânü Lûgati’t Türk’teki tarihsel kaydı ile Arpaöz Köyü’ndeki güncel kullanımı arasında bir köprü oluşturarak Türk halk hekimliğinde bitkisel bilginin ekolojik ve kültürel sürekliliğini ortaya koymaktadır.

5.4.1.5. Ayva Yaprağı

Soğuk algınlığı için kaynatılarak çay halinde tüketilmektedir (KK5).

Ayva yaprağı suyunun kullanımı, meyve ağacının yalnızca ürün veren bir unsur olarak değil bütüncül bir şifa kaynağı olarak algılandığını göstermektedir. Meyvenin besin

olarak tüketilmesi, yaprağın ise tedavi amacıyla değerlendirilmesi, doğadaki varlıkların işlevsel bütünlük içerisinde ele alınmaktadır.

5.4.1.6. Kırkkilit Otu

Köyde kırkkilit otu çay gibi demlenip tüketildiğinde prostata iyi gelirken ayrıca ödem atılmasında yardımcı olmaktadır (KK3). Bu kullanım, bitkinin bedendeki fazla suyu ve zararlı maddeleri uzaklaştırıcı bir özelliğe sahip olduğuna dair yerel gözlemlere dayanmaktadır.

Kırkkilit otu, çoğunlukla nemli alanlarda kendiliğinden yetişen bir bitki olmasıyla dikkat çekmektedir. Bitkinin suyla ilişkili yaşam alanı, köy halkı tarafından onun ‘temizleyici ve arıtıcı’ bir bitki olarak algılanmasına zemin hazırlanmıştır. Doğadaki suyla beslenen bitkilerin, insan bedenindeki fazlalıkları da su yoluyla attırdığı yönündeki düşünce, halk hekimliğindeki ekolojik bir benzetmedir. Bu bağlamda, kırkkilit otu, doğadaki özellikleriyle insan bedeni arasında kurulan sembolik ve işlevsel ilişkinin bir örneğidir.

5.4.1.7. Ebegümeci / Ebekömeci

Ebegümeci, Arpaöz Köyü’nde halk hekimliği uygulamaları içerisinde özellikle soğuk algınlığına bağlı boğaz ağrısı ve şişliklerde kullanılan önemli bitkilerden biridir. Ebegümeci yaprakları haşlanarak yumuşatılmakta ve ardından ağrıyan boğaz bölgesine sarılmaktadır (KK2). Bu uygulamanın boğazdaki ağrıyı hafiflettiği ve şişliği indirdiği ifade edilmektedir.

Bitkinin doğadaki yapısal özellikleriyle insan bedeninin ihtiyaçları arasında kurulan doğrudan bir ilişkiyi yansıtmaktadır. Ebegümecinin geniş, yumuşak ve nem tutucu yaprakları onu sarma ve örtme işlemi için doğal olarak elverişli kılmaktadır. Bu özellik, köy halkının bitkileri yalnızca içerikleriyle değil fiziksel ve dokusal özellikleriyle de değerlendirdiğini göstermektedir.

5.4.1.8. Isırgan

Halk bilim açısından ısırgan, yalnızca bir besin kaynağı değil aynı zamanda halk hekimliğinde kullanılan şifalı bir bitkidir. Isırgan, sarımsak, çörek otu gibi birçok bitkinin kökü, gövdesi, kabuğu, yaprağı birtakım işlemlerden geçirilerek hastalara em olarak verilmektedir (Yalçınkaya, 2019, s.7). Tedavi yöntemi olarak ısırganın kullanımı doğayla iç içe yaşayan insanların yakından tanıdığı, deneyimleriyle özelliklerini keşfettiği ve çok yönlü bir biçimde kullanımına örnektir. Köyde suyu ve kendisi tüketilerek mide hastalıklarına iyi geldiği bilinmektedir (KK1).

Isırgan otu, doğal olarak yetiştirme özelliği ve hızlı büyüme kapasitesiyle öne çıkan bir bitki türüdür. İnsan müdahalesi olmadan yayılması, güçlü ve etkili bir bitki olarak algılanmasına yol açmıştır. Isırganın dokunulduğunda ciltte yanma hissi oluşturmaması ise bitkiye hem saygı hem de temkinli bir yaklaşım geliştirilmesine neden olmuştur. Ayrıca mevsiminde toplanarak değerlendirilen ve ihtiyaç halinde kullanılan ısırgan, doğaya zarar vermeden faydalanma anlayışının varlığını göstermektedir. Bitkinin bol bulunduğu alanlardan ölçülü biçimde toplanması ekolojik dengenin korunmasına yönelik yerel bilinçtir.

5.4.1.9. Sarımsak

Sarımsak, Arpaöz Köyü'nde halk hekimliği uygulamaları içerisinde güçlü ve etkili bir bitki olarak kabul edilmekte, özellikle uçuk gibi cilt üzerinde ortaya çıkan rahatsızlıklarda dıştan uygulanarak kullanılmaktadır. Köy halkı, sarımsağın keskin kokusu ve yakıcı özelliği sayesinde uçuğun kısa sürede kuruduğunu ve yayılmasının önlendiğini ifade etmektedir. Bu uygulamada sarımsak ezilerek ya da kesilerek doğrudan uçuklu bölgeye sürülmektedir (KK1, KK2).

Sarımsağın uçuk tedavisinde tercih edilmesi, bitkinin doğadaki savunma özellikleriyle ilişkilendirilmektedir. Uçuğun genellikle bedenden dışarı atılması gereken bir rahatsızlık olarak algılanması, sarımsağın yakıcı ve kurutucu etkisinin bilinçli biçimde kullanılmasını beraberinde getirmiştir. Bu bağlamda sarımsak, yalnızca iyileştirici değil aynı zamanda temizleyici bir unsur olarak değerlendirilmektedir. Bitkinin cilt üzerinde bıraktığı güçlü etki, hastalığın yayılmasını durdurmaya yaramaktadır. Ekolojik bağlamda ise sarımsak her evde bulunabilen, kolay yetiştirilebilen ve uzun süre saklanabilen bir bitki olması bu tedavi yönteminin sürdürülebilirliğini arttırmaktadır.

5.4.1.10. Yılan üzümü

Yılan üzümü bitkisinin kökü çıkarılıp, temizlendikten sonra rendelenir ve belli bir süre kurutulur. Kuruyan bitki toz haline getirilir elde edilen tozdan sekiz çay kaşığı, sekiz yüz gram bala karıştırılıp basur tedavisinde kullanılır. Bu karışım her kullanımdan önce karıştırılıp özellikle yatmadan önce tüketilmesi önerilir. Kaynak kişimden aldığım bilgiler ışığında bir diğer ismi '*ülüngül*' olan bu bitki, bir büyüğü tarafından tarif edilmiş böylelikle kendi hastalığına da çare olmuştur (KK3).

Yılan üzümünün kullanımı, bitkinin doğadaki görünümü ve ona yüklenen anlamlarla yakından ilişkilidir. Yılanların genellikle yaşadığı veya dolaştığı bölgelerin, nemli ve

doğal yapısını koruyan yerler olması nedeniyle buralarda yetişen bitkilere de bu durumdan esinlenerek isim verilmektedir.



Şekil 5.11: Yılan Üzüümü, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

5.4.1.11. Patlak

Patlak bitkisi, halk hekimliği uygulamaları içerisinde yalnızca bedensel rahatsızlıkları değil aynı zamanda nazar ve manevi etkenlerle ilişkilendirilen bir uygulama olarak karşımıza çıkmaktadır. Patlak bitkisinin kesecikli yapısı, doğrudan bitkinin adlandırılmasına etki etmiştir. Bitkinin üzerinde yer alan boş ya da şişkin bir görünüm sunan bu keseler, halk arasında patlak olarak tanımlanmasına sebep olmuştur. Köy halkı, tarafından patlak olarak adlandırılan bitki özellikle vücutta açıklanamayan yaralar, döküntüler ya da geçmeyen rahatsızlıklar söz konusu olduğunda kullanılmaktadır. Bu uygulamanın hem fizyolojik hem de inanç temelli bir tedavi yöntemi olarak değerlendirildiğini göstermektedir.

Uygulamada parlat bitkisi ve kurban gözü sıcak suya atılmakta ve nazara maruz kaldığı düşünülen kişinin bu suyla yıkanması sağlanmaktadır (KK2, KK19). Bu yıkama işlemi bedende oluşan rahatsızlıkların zamanla kaybolacağına dair bir inançla gerçekleştirilmektedir. Su, bitki ve inanç unsurlarının bir araya gelmesi halk hekimliğinde tedavinin yalnızca maddi değil aynı zamanda manevi bir arınma süreci olarak da algılandığını ortaya koymaktadır.



Şekil 5.12: Patlak Otu, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

5.4.2. Tahılla Yapılan Tedavi Yöntemleri

Sağaltma, genel anlamda hastalıkların tedavi edilmesini ifade eder. Bu alanda, mesleğin ustası ve öncüsü olan kişiler bulunduğu gibi, deneme-yanılma yaklaşımıyla birtakım yöntemler geliştirilerek hastalıkların tedavisinde rol oynayan sıradan bireyler de bulunmaktadır. Sağaltma yöntemleri, tarih boyunca birikmiş tecrübeler ve kültürel mirasın bir sonucu olarak şekillenmiştir. Tedavi sürecinde kullanılan araçlar ve yöntemler, maddi ve manevi unsurların bir birleşimini içerir ve şu şekilde kategorize edilebilir: Su, ağaç, bitkiler, toprak, hayvanlardan elde edilen ürünler, madenler; kan alımı, dua, büyü, kutsal kabul edilen kişilerin duaları, dokunuşları veya tükürükleri; kutsal mekânlarda dolaşmak ya da yatmak gibi unsurlar. Bu yaklaşımlar, geçmişten günümüze şifa arayışında önemli bir yapı taşı oluşturmaktadır (Yalçınkaya,2019, s.74).

Tahılla yapılan sağaltma uygulamaları ise bu unsurlar içinde doğa ve üretim kültürüne dayalı bir tedavi biçimi olarak öne çıkar. Bu yöntemde buğday, arpa ya da darı gibi tahıllar bereket, yaşam ve sürekliliğin simgesi olarak hastalık üzerine okunur, hastanın çevresinde dolaştırılır ya da ritüeller eşliğinde kullanılır. Tahılla yapılan sağaltma hem ekolojik bilgiye hem de halk inançlarına dayanan insan-doğa ilişkisini merkeze alan uygulamalardır.

5.4.2.1. Buğday

Siğil tedavisinde kullanılmaktadır. Daha çok el ve ayaklarda görülse de tüm vücutta ortaya çıkabilir. Bu deri hastalığı ‘siğil ocakları’ tarafından tedavi edilmektedir. Arpaöz Köyü’ndeki Siğil Ocağı olan kişi siğilin sebebinin kurbağaya dokunmak olduğunu belirtmektedir (KK1) Siğilin ortaya çıkmasının tıbbi sebebi virüs olsa da halk arasındaki

sebebi çok farklıdır. Onlara göre; “Kara kurbağasına dokunmak siğile neden olur” sözü, her ne kadar geleneksel bir ifade ise de birçok kişiden duyduğumuz bu söze inanılmaz. Hatta böyle ifadeler “inançsızlık geleneği” olarak adlandırılan inançlar içinde bulunabilir. Fakat “kara kurbağasının derisi tümüyle tümsekli ve siğillerle kaplanmış gibi olduğu için, kimi insanların kara kurbağasına dokunmak siğillere sebep olur gibi sözlerini, (bize) bilgi veren kişi söylediğinde, bu bir olaydır (Hufford, 2007, s.73).

Köydeki siğil ocağı olan kişi siğilin çıkma sebebini kurbağaya dokunmaktan dolayı olduğunu belirtmektedir. Ocak, hastanın vücudunda bulunan siğil kadar buğday temin eder daha sonra bu buğdaylarla siğilin etrafını çizer. Çizdiği her buğday tanesini balçık şeklindeki bir toprak parçasına dikip, karanlığa yerleştirir (KK2).

5.4.2.2. Arpa

‘Temre’ olarak da telaffuz edilen mantar enfeksiyonu, ciltte pembemsi ve kırmızı halkalar halinde ortaya çıkar. Temre çizilmesi ocak adı verilen ailenin bir ferdi tarafından yapılır(Görgeç, 2019, s.206). Temre (demra) adıyla bilinen hastalığın tedavisinde kullanılır. Köydeki temre (demra) ocağı vücutta bu pembe, kırmızı kabarcıkların çıkma sebebi sorulduğunda temizlenmemek, kirlilik gibi sebepler gösterilmiştir. Ocak, hastanın temresini çeşitli dualar okuyarak arpa yardımıyla çevresini çizer. Arpanın bulunmadığı yerlerde ise dolma kalemle etrafı çizilir ve hastaya kalbini temiz tutması, iyileşeceğine inanması söylenir. Arpaöz köyüne yakın olan Alaca ilçesinde bulunan Hışır (Boğazköy) köyündeki arpayla çizildiğinde çabucak geçtiğine inanılmaktadır (KK1).

Arpa, tarımsal üretimin temel unsurlarından biri olmasının yanı sıra halk kültüründe bereket, yaşam ve sürekliliğin simgesi olarak kabul edilir. Ekolojik bağlamda değerlendirildiğinde, arpanın toprakla kurduğu güçlü ilişki ve insan beslenmesindeki temel rolü, onun tedavi bir unsur olarak seçilmesini anlamlı kılmaktadır. Temrenin arpayla çizilmesi, hastalığın doğadan gelen bir güç aracılığıyla tedavi edileceğine dair bir inanca dayanmaktadır. Bu uygulama yalnızca fiziki bir tedavi yöntemi değil aynı zamanda ritüel niteliği taşıyan bir iyileştirme pratiğidir. Arpa tanesinin hastalıklı bölge üzerinde gezdirilmesi, hastalığın arpanın bereket ve sağlık yüklenen doğası tarafından emileceği düşünülür. Bu yönüyle arpayla tedavi yöntemi insan-doğa-inanç üçgeninde şekillenen, ekolojik bilginin kültürel aktarımını yansıtmaktadır.

5.4.2.3. Bulgur

Vücutta küçük kırmızı beneklere ‘bulgur püskürtmesi’ denir. Ocağı bulunan bu hastalığın tedavisinde ocak, bir avuç bulguru su dolu kaba koyarak bu karışımı ağzına alır ve yaranın

üzerine püskürtür. Dualar eşliğinde bu işlem gerçekleşirken hastaya uyması gereken bir liste verilir. Bir ay boyunca sarımsak, soğan, acı ve turşu yememesi söylenir (KK2). Şu an bu hastalığın tedavisini yapan ocak bulunmazken çevre köydeki ocak halen aktif bir rol oynamaktadır.

Bulgur, toprağa bağlı üretim sürecinin, emeğin ve sürekliliğin bir simgesidir. Buğdayın kaynatılıp kurutulması ve öğütülmesiyle elde edilen bulgur hem besleyici özelliği hem de saklanabilir olması sayesinde kırsal yaşamda temel gıda maddelerinden biri olmuştur. Tedavi amaçlı kullanımı ise gıdanın yalnızca beslenme değil aynı zamanda koruyucu ve iyileştirici bir işleve de sahip olduğuna dair geleneksel bilgiyi yansıtmaktadır. Bulgurun püskürtülmesiyle, hastalığın tıpkı savrulan taneler gibi dağılacağı ve bedeni terk edeceği düşünülür. Bu uygulama doğa ile insan bedeninin kurduğu ilişkiyi görünür kılarken, doğadan elde edilen bir ürün yine doğayla uyum içinde sağaltım aracı haline gelmektedir.

5.4.3.4. Yufka ekmek

Gözde çıkan itdirseği olarak bilinen hastalığın tedavisinde kullanılır. Hastanın ağırlı gözüünün üzerinde bir eleğin içine ekmek konularak köpeğe yedirilir (KK2). Hastanın içini ferah tutmasıyla birlikte tedavi edilir.

Arpaöz köyünde halk arasında yaygın olarak kullanılan bitkisel tedavi yöntemleri, kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel halk bilgisinin bir parçası olarak günümüzde de varlığını sürdürmektedir. Bu uygulamalar, çevreden elde edilen bitkilerin çeşitli hastalık ve rahatsızlıkların tedavisinde değerlendirilmesine dayanmaktadır. Bitkisel tedavilerin yanı sıra tahılla yapılan tedavilerde yerel inanç unsurlarının da yer aldığı görülmektedir. Bu uygulamalar hem hastalıkları iyileştirme hem de koruma amacıyla gerçekleştirilmekte hatta çoğu gözleme dayalı halk deneyimlerinden beslenmektedir.

Bu uygulamalar köy halkının doğa, insan ve hastalık arasındaki ilişkiyi geleneksel bilgi ve sembolik düşünme biçimleriyle harmanlayıp yorumlamaktadırlar. Gözleme, deneyime ve inanışa dayalı bu yöntemler tıbbi bir sistemden çok yerel ekolojik bilginin kültürel biçimde ortaya çıkardığı halk hekimliği pratiği olarak değerlendirilebilir.

5.5. Halk İnançları

Halk inanışları birçok sosyal ve beşerî bilimin inceleme konusu olmuştur. İnsanoğlu ilk zamanlardan itibaren yer, su, toprak, ateş, dağ, taş gibi doğaya ait birçok unsuru inançla harmanlamıştır. Bereket ve bolluk uygulamaları, insanlık tarihinin en eski dönemlerinden itibaren hemen her kültürde görülen bir olgu olarak karşımıza çıkar. Bereket; su, ateş, hava ve toprağın doğal dengeleri içinde, insan emeğiyle birleşerek ortaya çıkan her türlü

üretimi ifade eder. Bolluk ve bereket, eski çağların avcı-toplayıcı toplumlarında veya tarım ve hayvancılıkla geçinen topluluklarda, yaşamın devamı için hayati öneme sahip olmaları nedeniyle etraflarında bir inanç sistemi ve kült oluşturarak varlığını sürdürmüştür (Şenesen, 2011, s.210).

5.5.1. Toprak ile İlgili Halk İnançları

Pek çok uygarlık, varlığını toprak temeline dayandırarak sürdürebilmiş ve bu bağlamda toprak, sadece ekilip biçilen sıradan bir malzeme olmaktan öte, dirilişin, bereketin ve bolluğun güçlü bir simgesi haline gelmiştir. İnsanlık tarihi boyunca, tıpkı diğer temel faaliyetlerde olduğu gibi tarım da yalnızca basit bir toprak sürme eylemi olarak görülmemiştir. Yaşamın kendisiyle doğrudan ilişkili olan tarım, tohumda, ekili tarlada, yağmurda ve bitkilerde var olduğu düşünülen ruhların aracılığıyla hayatın çoğalmasını sağlayan bir ritüel işlevi taşımaktadır (Elhade, 2003, s.46).

Tarlayı ekerken tarla kenarlarına hayvan ve insan için daha fazla tohum saçılır. (KK1)
Nazar değip, ürün yanmasın diye tarla kenarlarına iğde ağaçları ya da iğde dalları dikilir. (KK2, KK3)

Nohut, mercimek hasadında ilk önce eli hızlı olan birine yoldurulur. (KK2, KK11)

Koyunlar aşı taşıyla kırmızı renkli topraktan elde edilen renge boyanarak nazardan korunur (KK1).

Tarla ekmeye besmele ve sağ elle başlanır yoksa bereketi olmaz. (KK6)

5.5.2. Bitkilerle İlgili Halk İnançları

Aslında doğadaki her şey kutsaldır bu yüzden saygı duyulmaktadır. Bu saygının en büyük sebebi ise bitkilerin köklerinin toprakta olması ve toprak sayesinde büyümeleri yani ilksel zihniyette üreme ve bolluk düşüncesiyle (kozmos) ilişkilendirilmesine sebep olmuştur (Altın, 2018, s.37).

5.5.2.1. Soğan

Türk kültüründe beslenme, şifa kaynağı olarak kullanılan soğan ayrıca koruyucu ve sembolik bir nesne olarak da önemli bir işleve sahiptir. Anadolu'nun birçok yöresinde soğanın, özellikle nazar ve cinlerle ilişkilendirilen korkulara karşı kullanıldığı görülmektedir. Halk arasında, soğanın keskin kokusunun ve katmanlı yapısının, kötü ruhlardan koruduğuna inanılır. Bu nedenle nazar için kurşun dökülecek su kabına iğne, para, soğan kabuğu, ekmek ve üzerlik gibi nesneler konulur ya da sünnet çocuğun yatağına soğan kabuğu konulmaktadır (Özgen, 2025, s.388). Arpaöz köyünde bir başka kullanımı ise düğün evinde dikilen bayrağın ucuna takılmasıdır. Köyde yeşil ve kırmızı

olmak üzere iki bayrak hazırlanır bunların ucuna soğan ve elma takılır. Gelin ve damadı temsil eden bayraklara soğan ve elma takılması ise bereket amaçlı kullanılmaktadır. Anadolu'nun birçok yerinde gerçekleştirilen bu uygulama düğün günü köy evlerinin önüne asılan bayrağın sapına elma, soğan ve ayna gibi eşyalarda takılmaktadır (Özer, 2020, s.3683). Bu uygulama hem ekolojik hem de halk bilimsel açıdan dikkate değer bir uygulamadır. Ekolojik yönden soğan dayanıklı yapısı, uzun süre bozulmadan saklanabilmesi sebebiyle işlevsellik kazanırken halk bilimsel olarak nazara ve kötü ruhlara karşı koruyucu bir işlev üstlenmektedir

Arpaöz köyünde soğana dair bir başka inanış da kabuklarının 'cinlerin parası' olduğudur (KK2). Soğan kabukları ateşe atılmaz bunun sebebi tekin olmaması ve çarpılma gibi olayların yaşanacağı korkusudur. Bu durum soğan kabukları etrafından bir çeşit tabu oluşturarak saygı atfedilmesini sağlamaktadır (Özgen,2025, s.390). Soğanın bir gıda olmanın ötesinde, halk zihninde nazara karşı koruyucu, kötü ruhları uzaklaştırıcı ve kimi zaman da cinlerin parası sayılan bir nesne olarak görülmesi, onun tarımsal işlevinin yanı sıra inanç dünyasında da köklü bir yere sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

Soğan dikilirken eğer gaz çıkarılırsa soğanın acı olacağına inanılmaktadır (KK2).

5.5.2.2. Kuşburnu

Kuşburnu yalnızca beslenme kültürüyle sınırlı kalmamış, aynı zamanda halk inançlarında da önemli bir yer edinmiştir. Anadolu'da kuşburnu ağacının bulunduğu yerlerin cinlerin evi olduğuna, bu nedenle bu ağaçların çevresinde cinlerin toplandığına inanılmaktadır.



Şekil 5.13: Ev Önündeki Kuşburnu Çalısı, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Kuşburnu ağacının dibinde cinlerin yattığı düşünülmekte, bu sebeple geceleri bu ağaçların altında abdest bozulması ve çöp atılması sakıncalı kabul edilmektedir

(Ünalan,2021, s.748). Arpaöz köyünde günümüzde de varlığını sürdüren bu inanç, yalnızca abdest bozma ve çöp atma ile sınırlı kalmamış aynı zamanda kül dökülmesi, sarımsak ve soğan kabuklarının atılması durumunda da cinler tarafından çarpılmaya sebep olacağı şeklinde yorumlanmıştır (KK1, KK2).

Bu inancın yanı sıra kuşburnu dalının nazar inancı ile de bağlantısı vardır. Nazarın olumsuz etkilerinden korunmak amacıyla evlerin, ahırların ve iş yerlerin kapılarına kuşburnu dalları asılmaktadır (Ünalan,2021, s.748). Arpaöz köyünde evlerin, tarla ve bağların önüne kuşburnu dikilmesi ise bu inancın uygulamalı bir yansımasıdır.

5.5.2.3. Arpa

Arpa, Anadolu’da ise çok taneli yapısı nedeniyle bolluk ve bereketin simgesi haline gelmiştir. Arpa hem insan beslenmesinde hem de hayvanların yeminde kullanılmıştır. Zor durumdakilere yardım eden, ölümsüz olduğuna inanılan Hızır’ın evlerine uğramasını isteyenler bir kap arpayı kapılarının önüne koyarlar. Eğer kap boşsa ya da azalmışsa o eve Hızır ve atının uğradığı düşünülür (Gedik,2020, s.221). Günümüzde düğün sırasında gelin ve damadın önüne konulan testiye bir miktar arpa atılması, yeni kurulan yuvanın bereketli ve hayırlı olmasını sağlar. Bu gelenek, arpanın yalnızca tarımsal değil, aynı zamanda sosyal ve sembolik işlevini göstermektedir.

Gelinin bir eline arpa, bir eline buğday verilir ve oynayarak saçılır böylelikle bolluk, bereket getirir o eve (KK2).

5.5.3. Diğer Halk İnançları

Doğaya iç içe bir yaşam sürerken elbette hayvanlarla sık sık temasta olup onlarla sıkı bağlar kurulmuştur. Sosyal hayatta çok önemli bir yere sahip olan hayvanlar, destanlara, efsanelere, masallara, deyimlere, halk hekimliğine hatta halk meteorolojisi gibi halk bilimi kapsamındaki birçok türe konu olmuştur (Sinmez ve Aslım, 2017, s. 206).

Kalbur, elek gibi aletler kullanıldıktan sonra yüksek bir yere asılmalıdır aksi halde bırakan kişi aklını kaçıırır. (KK2).

Kaplumbağanın kabuğunun tarla, bağ ve bahçeyi nazardan koruduğuna ve şans getirdiğine inanılır (KK2, KK12).



Şekil 5.14: Kaplumbağa Kabuğu Uygulaması, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Tarla, bağ ve bahçelerin iç kısmına herkesin görebileceği şekilde kurban kafası asılır ki ürünler nazardan korunsun. (KK12, KK13).

5.6. Geleneksel Kutlama ve Bereket Törenleri

Bahar yalnızca bir mevsim değil yeniden canlanmadır yani toprak ve ona bağlı olan her şey yaşamın önemli bir parçasıdır. Yaşam, topraktan gelip, toprağa dönüş serüveniyken yine yaşamdaki her etkinlik onunla gelişmektedir. Toprağın, ağaçların canlanması yani baharın gelmesi en eski medeniyetlerde bile törenle karşılanmaktadır. Türklerde ise toy, şenlik olarak karşımıza çıkan uygulamalar günümüzde Nevruz ve Hıdırellez’le birlikte bolluk, bereket ve ferah bir yaşam kutlamasıdır. Bereket kavramıyla insan, hayvan ve tarla ürünleri arasında ilgi kurulması bütün kültürlerde görülmektedir. Bu ilgi, kadın ve erkeğin abartılı hatlara sahip cinsel organları, öküz veya koç boynuzu, balık, buğday, arpa başağı veya demetleri gibi çeşitleri motiflerle nesnelleştirilmiş ve dini niteliklere bürünmüştür (Akarpınar,2000, s.179).

5.6.1. Yağmur Duası

Tarım ve hayvancılıkla geçimini sağlayanlar için yağmur en önemli gereksinimlerden biridir. Yağmur, tarım ürünlerini bereketlendirirken insanların, hayvanların yaşam kaynağı olduğu için ona adaklar, dualar ve büyüler atfedilmiştir. Tarımla uğraşan toplumlarda, iklim koşulları ve yağış miktarı, elde edilecek ürünün verimi üzerinde büyük bir etkiye sahiptir. Yeterli miktarda yağmur yağması beraberinde bolluk getirirken, yağışın az olması üretimi düşürerek kıtlığa yol açar. Bu nedenle, insanlar tabiat olaylarını kontrol ettiği düşünülen doğaüstü güçlerle her zaman iyi bir ilişki içerisinde olmaya

alışmış ve onlardan yağmur yağdırmaları için belirli zamanlarda çeşitli trenler düzenlemiştir (ıblak,2002, s.93).

Arpa köyünde ise köy halkı öğle namazı kılındıktan sonra köyün yüksek bir yerine çıkarak elleri yere bakacak şekilde dua etmektedir. Hocanın yönlendirmesiyle dualar edilir ve min diyerek yemeğe geçirilir. Yağmur duası ayrıca kslerin barışma noktasıdır burada dualar edildikten sonra herkes birbiriyle tokalaşarak yemeğe geçer.

Bu yemeğin masrafları köy hazinesinden ya da köylüden gelen destekler karşılamaktadır. Yağmur duasında civar köydeki akrabalar davet edilerek yaklaşık beş yüz kişilik bir organizasyon hazırlanır (KK4).

Eskiden yağmur duasına kadar kuzular analarını emmez, kadınlar çocuklarını emzirmezdi. Yağmur duası yapıldıktan sonra koyunlar kuzuları, analar çocuklarını emzirirdi (KK12).

Eski ve yeninin tek ortak yönü her iki yağmur duasında da kurban kesilmesidir. Daha önceleri köy nüfusunun kalabalık olmasından kaynaklı iki küçükbaş hayvan veya bir büyükbaş hayvan kesilirken günümüzde bu miktar bir kkbaşa dşmştir (KK4, KK5). İslamiyet etkisiyle daha önceleri yapılan ritüeller bırakılmış yalnızca ellerin ters çevrilerek bu şekilde dua edilmesi kalmış bu uygulamayı devam ettirenleri sayısı azalmıştır. Burada toplanma hem yağmurun rahmet ve bereketiyle köyü kuşatması hem de kurulan büyük sofra sebebiyle hayır duası ve kaynaşmaların yaşanmasıdır. Verilen yemekte mutlaka keşkek olurken yahni, salata, pilav ve tatlı eşitleri değişkenlik göstermektedir.



şekil 5.15: Yağmur Duası, Çorum/Arpa Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

5.6.2. Çiğdem Gezmesi

Köyde baharın gelişi ve etrafın yeşillenmesiyle turuncu, sarı renkli çiğdem çiçeklerini toplamak amacıyla çiğdem gezmesi yapılmaktadır. Çocuklar toplanıp çiğdem bulmaya giderler buldukları çiğdemleri dikenli çalıya geçirip, kapı kapı gezerek köy halkından çiğdem aşısı için malzeme toplarlar. Bulgur, yağ, salça topladıktan sonra sevilen bir büyüğün evinde ya da köyün meydanında aş pişirilir ve köy halkına dağıtılır. Günümüzde köydeki çocuk nüfusunun olmayışından dolayı bu uygulama yapılmaz hale gelmiştir.

Çocukların ellerine karaçalı dikenine çiğdemler dizdirilerek gezdirilir. (KK2)

Çocuklar ellerindeki dikenlere takılmış çiğdemlerle ev ev gezerek maniler söylerler. Ev halkı ise bu manilerin sonunda evinde bulunan malzemelerde çocuklara ikram etmektedir. Çocuklar malzeme veren ev halkına maniler sayesinde iyi dilekte bulunurken, vermeyenler içinse beddualarda ederler.

Verenin oğlu olsun,

Vermeyenin kızı olsun

Vermeyenler çatlasın ölsün. (KK8)

Çiğdem çiğdem çiçecik,

Ebem oğlu göçecek.

Verenin oğlu olsun,

Vermeyenin kızı çatlasın ölsün (KK12).

Çiğdem çiğdem çiçecik,

Ebem oğlu göçecek.

Verenin oğlu olsun, vermeyenin kızı olsun.

Kız çatlasın ölsün, oğlan bize arkadaş olsun (KK22).

5.6.3. Tortu (Kış Yarısı)

Farklı bölgelerde *saya gezme*, *pingıdık*, *tortu*, *kış yarısı* olarak adlandırılan eğlencelerin temelinde bir şeyin sonu diğerinin başlangıcı kutlanmaktadır. “Anadolu’da yaşayan pek çok dramatik oyun köylü bilincinde bu işlevlerini yitirmemiştir. Nitekim yağmur yağdırmağa yönelik çocuk oyunları; çan sallama, kurt dolaştırma, saya gezmesi, davar özü, döl töresi gibi çobanlara değgin oyunlar; bahar karşılaması ve bununla ilgili törenler;

kış yarısı ve gün dönümü gibi takvime bağlı törenlerdeki oyunlar; tarım ve çiftçilikle ilgili oyunlar henüz köylü bilincinde işlevlerini yitirmemiş oyunlardır” (And,2012, s.54).

Arpaöz köyünde kış yarısı ya da tortu olarak anılan bu eğlence ocak sonu, şubat başı olarak belirlenir. Uzun bir geçmişi olan tortu gecesi kışın yaralandığını, artık bitmesine az kaldığını vurgular. Günümüzde kış yarısına herkes katılabilsin diye yarıyıl tatilinde yapılmaktadır. Köy halkının yalnızca yediden yetmişe erkeklerinin katıldığı bu etkinlik için iki aşamalı hazırlıklar vardır. Yaşı daha büyük olan erkekler toplanan malzemelerle önceleri köy odasına giderken sonraları köy okulunun bahçesinde yemek hazırlıklarına başlarlar. Köyü dolaşacak olan kısımda ise kadın kılığına girecek kişiler seçilir. Bu kişilerin seçiminde yaşı küçükler ve gönüllü olanlar esas alınmaktadır.

Seçilen erkekler kadın kıyafeti giydirilir ve köyün gençleri bir araya gelerek içlerinden birini “tortu” seçerler. Tortunun yanında bir de çırağı olur, bu çırağa “Arap” denir. Arap elini, yüzünü siyaha boyar ve bir tanede deveyle birlikte davul ve zurna eşliğinde köydeki bütün evler gezilir. Dolaştıkları yerlere davul, zurna ile giderek evin önünde oyunlar oynayarak hane halkından yiyecek, içecek veya para toplanır. Kadın kıyafeti giydirilen erkekler, tortu, Arap ve deve bu gezintinin en önünde oynayarak ilerlerler (KK3, KK5, KK11).



Şekil 5.16: Tortu Gezmesi (Sefa Türk Arşivi), Çorum/Arpaöz Köyü.

Burada üçayak, delilo, çekirge gibi halaylara ek olarak Çorum çiftetellisi oynanmaktadır. Yemek yenilecek alana gelindiğinde sofraya oturulur ve daha sonra köy odasında oyun oynamaya geçilmektedir.

Kışın daha önce böyle şehir ayağı olmadığı için vatandaş burada kışın yarı olduğunu yani millete duyurmak için kış yarısı eğlence yaparlardı oyun işte. Gençler oynardı deve falan yaparlardı köyün içinde dolaşırlardı davul, zurna o şekilde yaparlardı (KK4).

Kış yarısı etkinlikleri eskiden ben kırk yedi yaşındayım. Kırk yedi senedir görüyoruz Tortu derlerdi eskiden. Böyle zil takarlar, bazı yerlerde deve de derler böyle üç dört tanede erkekten, erkeklere kız elbisesi giydirebilirler, böyle oynarlar onunla köyde. Para veren para verir tavuk verirler böyle yiyecek, içecek verirler bir yerde toplanılır yenilirdi bu eskidendi (KK3). Köy odasında toplanan her yaştan erkek yemekten sonra oyunlar oynayarak hem birbirleriyle kaynaşır hem de geleneği devam ettirirler. Akşamları yapıyoruz genelde (KK3).

5.6.3.1. Tortuda Oynanan Oyunlar

Tortu eğlencesine katılım sağlandıktan sonra, artık o mekânın ve atmosferin gerekleri benimsenir. Günlük hayatta karşılaşılan olaylar ya da küslük gibi durumlar dışarıda bırakılır ve eğlencenin içinde yer almaz. Bu bağlamda, genç erkeklere eğlencenin oyunları ve kuralları detaylı bir şekilde aktarılır. “Zamanla tek tanrılı dinlerin ya da takvim yöntemlerindeki değişikliklerin etkisiyle kaymalara, amaç ve işlev dönüşümlerine karşın gene de özelliklerini koruyabilmişlerdir. Gün dönümleri, kış yarısı, 25 Aralık ile 6 Ocağa dek uygulamalar, Karnaval gibi. Dramatik köylü oyunlarının çoğunluğu bu kümeye bağlıdır. En önemli inceleme alanı da budur” (And, 2012, s.328). Tortu, yalnızca bir eğlence değil yardımlaşma, kış mevsiminin kazasız belasız geçmesinin kutlanmasıdır.

5.6.3.1.1. Tarla Bölme Oyunu

Orada bulunan gençlerden bir tanesi seçilerek ortaya alınır ve yüz üstü olacak şekilde yere yatırılır. Yine belirlenen iki kişi ellerinde kemerle gelerek yatan kişinin sağ ve sol tarafına otururlar. Baş kısımda oyunu kurgulayan kişi bulunmaktadır. Birinci kişi burası benim tarlam derken, ikinci olan benim de babamın tarlası diyerek yerde yatan kişiye vurur. Birkaç kez tarla benim deyip vurma tekrarlanır. Tarlanın başı, sonu diyerek kurgulanan oyun oyuna katılanlara yönetilen sorularla vurma tekrarlanır en sonunda birinin kaçmasıyla oyun biter.

Biraz orta oyunu gibi bir şey oluyor. İki kardeş arasında tarla falan bölüşülmüş gibi yapılıyor yani mizahi bir şey. Aslında onların videoları falan vardı ben de zaten ben oynuyorum orda da bizim var iki üç arkadaş onlarla yapıyoruz işte (KK3).



Şekil 5.17: Tortu Eğlencesi (Sefa Türk Arşivi), Çorum/Arpaöz Köyü.

5.6.3.1.2. Yüzük Oyunu

Köy odasına toplanan erkekler iki grup haline ayrılır. Yüzük belirlenen bir fincan altına ya da birinin avcuna saklanır ve rakipten o yüzüğün bulunması beklenir. Bulamazsa çeşitli cezalarla cezalandırılır. Bazen bu ceza şiddet içerikli olurken bazen de oynanması, türkü söylemesi şeklinde gerçekleşir.

Yüzük oyunu oynanıyor ondan sonra şu an hatırımda yok ama baya oyun oynanıyor. Biraz şiddete dayalı şiddet derken yani gırgır şamata olsun diye fazla öyle şiddet içerikli değil ama (KK4).

Biri ebe olup yüzüğü saklıyor, sen bulamadın sırtına sopayı yapıştırıyorlar sonra başkasına dönüyor. Bulan ebe olup, sopa yemekten kurtuluyor(KK1).

5.6.3.1.3. Nohut Satma Oyunu

Bir tane çerçi seçilir ve oradaki kişilere kiloyla nohut satar. Herkes istediği kadar temsilen nohut alır fakat parasını ödemez. Bu durumda kendini hakkını savunmaya çalışan çerçici, köylüye ve muhtarın şahit olmasını ister fakat kandırılır. En sonunda jandarmadan yardım alarak hakkını alır ve köylülere ceza verilir.

5.6.3.1.4. Çamaşır Yıkama Oyunu

Oyun için iki kişi ortaya çıkar. Biri çamaşır yıkayan diğeri ise çamaşır taşı olur. Taş olan yere diz üstü çöker. Çamaşır yıkayan, temsili olarak çamaşır ları yerdeki çocuğun sırtına kor, ileri geri çekştirerek yıkıyormuş gibi hareketler yapar. Bu arada seyircilerden birinin getirdiği çamaşır tokacını eline alır, çamaşır tokaçlıyormuş gibi küt küt taş vurur. Tabi böyle dayak yiyen çocuk kalkmak, kurtulmak ister veya “niye vuruyorsun, ne

yapıyorsun” diye itiraz eder. Çamaşır yıkayan bu sözlere cevaben: “Nerede görülmüş taşın tokaca söylendiği” der ve çitilemeye, ovuşturmaya, tokaçlamaya devam eder en sonunda bir kova su, çamaşır taşına su dökülür ya da oluğa sokulur ve oyun sona erer.

Tarla bölme, yüzük oyunu, nohut satma oyunu ve çamaşır yıkama oyunu Anadolu köy yaşamında insan ile doğa arasındaki ilişkinin oyun yoluyla yeniden üretildiği önemli kültürel pratiklerdir. Nohut satma oyunu, tarımsal üretim ile ekonomik değiş tokuşun ekolojik döngü içindeki yerini görünür kılar. Oyunun merkezinde yer alan nohut, Anadolu kırsalında kuraklığa dayanıklı ve toprağı besleyen bir baklagil olması bakımından doğanın önemli unsurlarından biridir. Oyunda nohudun alınıp satılması, üretimden tüketime uzanan sürecin çocuklar aracılığıyla temsili olarak yeniden üretilmesini sağlar. Bu durum, köylü bilincinde tarımsal ürünün yalnızca besin değil aynı zamanda emek ve doğa ortaklığının sonucu olarak algılandığını gösterir. Çamaşır yıkama oyunu, suyun gündelik yaşam içindeki merkezi rolünü ve doğal kaynakların kullanımına dair geleneksel bilgiyi yansıtır. Köy yaşamında çamaşır yıkama dere, pınar ve çeşme gibi doğal su kaynakları etrafında gerçekleşmiş bu alanlar hem işlevsel hem de toplumsal paylaşım mekânları olmuştur. Oyunda bu pratiğin taklit edilmesi, suyun sınırlı ve kıymetli bir kaynak olduğuna dair farkındalığa ortaya koyar. Yüzük oyunu, doğrudan bir üretim faaliyetine dayanmamakla birlikte paylaşım, gizleme ve tahmin etme üzerine kurulu yapısıyla toplumsal ilişkilerin doğayla uyumlu biçimde düzenlenmesine işaret eder. Oyunun oynandığı mekânlar genellikle ev içi ya da açık alanlar olup herhangi bir yapay malzeme gerektirmeden basit ve sürdürülebilir unsurlarla gerçekleştirilir. Tarla bölme oyunu, toprakla kurulan ilişkinin oyunlaştırılmış bir yansımasıdır. Tarım toplumlarında toprağın adil paylaşımı, üretimi, toprağın kutsallığını ve korunma düşüncesini pekiştirir.

5.7. Geleneksel Giyim-Kuşam

Anadolu’nun her bölgesinin kendine özgü bir giyimi bulunmaktadır. Bu farklılıkların sebebi yaşanan çevrenin iklimi, coğrafyası ve sosyo-ekonomik durumlarındaki farklılıklardır. Kullanılan kumaşın dokumasından, renklerine hatta kullanılan motiflere bakılarak o yörenin kültürü, ekolojisi ve gelenekleri hakkında bilgi sahibi olunmaktadır.



Şekil 5.18: Geleneksel Çorum Giysileri (Şehir Müzesi), (Fotoğraf: Yaman, 2024).

Sıcak iklime sahip olan yerlerde açık renkli keten veya pamuklu ürünler tercih edilirken, soğuk iklime sahip yerlerde yün kullanılmaktadır böylelikle giyim ve kuşamın çevreyle etkileşim ortaya çıkmaktadır. Çorum iline baktığımızda yakın geçmişte il ve ilçelerde el tezgâhlarıyla dokuma yapılarak ihtiyaçlar karşılanmaktaydı (Salman, 2010, s.25).

Kıyafetlerdeki malzemelere bakacak olursak, başörtüler ipek, pamuk, cepkenler kadife, şalvarlar pamuk, çoraplarda ise yün tercih edilmiştir.

5.7.1. Erkek giyimi

Yöre halkı iklimin getirisi olarak yün ve pamuklu kumaşlar tercih edilmiştir hatta ekonomik durumlarından dolayı şeker torbalarından kıyafet yapıldığı belirtilmiştir. Erkekler tumman, göynek, cepken, delme, kuşak ve yün çoraplar kullanmaktadır. Günümüzde halen kıyafet adları kullanılırken ana malzemeleri değişmiştir.

5.7.1.1. Göynek

Evdeki tezgâhlarda beyaz uzun kollu ipek karışımı kıvrırma, kenefi adı verilen gömlek dokumalar yapılmaktadır.

5.7.1.2. Delme

Gömleğin üzerine giyilen kolsuz yelettir (KK1).

5.7.1.3. Cepken

Kolsuz yelek şeklinde yapılan ve omuz kısmında arkaya sarkan parçaları olan yelettir.

5.7.1.3. Tuman/ Tumman

Sarı renkli içlik olarak giyilirken şu an alt pijamalara kullanılmaktadır.

5.7.2. Kadın giyimi

Üçetek, fistan, fes kullanılmazken mandik (şalvar), etek, penye üstler ve bağlanma şekline göre isim alan yazma çeşitleri kullanılmaktadır. Köylerde halen yabanlık olarak

adlandırılan düğün, bayram ve misafirliklerde kullandıkları kıyafetler vardır. Bu kıyafetler kadife, atlas, üsküfü gibi kumaşlardan yapılarak üzerleri işlemelerle süslenmiştir (Salman,2010,s.30). Yörede ayakkabı olarak önceleri kara lastik kullanılırken şu an kadınlar terlik giyinmektedir.

5.7.2.1. Mandik (şalvar)

Tarla, bağ ve bahçe işlerinde en çok tercih edilen uzun paçalı, desenli pantolon şeklindeki kıyafettir. Köy genelinde uzun etekler kullanılırken mandik yalnızca iş yapılacağı zaman giyilmektedir.

5.7.2.2. Kuşak

Yörede yaşlı kadınlar giydikleri uzun elbiselerin beline ya da eteklerin bellerine pamuk ve naylon karışımından uzun kemer şeklinde kuşaklar bağlamaktadır. Bu kuşaklar hem kemer hem de anahtarlık görevi görmektedir.

5.7.2.3. Yelek

Genellikle gündelik yaşamlarında penyelerin üzerlerine el örgüsü yelekler giyilmektedir. Bunların desenleri ve renkleri yaş aralığına göre değişmektedir. Yaşlı kadınlar daha sade ve düz tercih ederken gençler ise renkli ve desenlileri kullanmaktadır.

5.7.2.4. Yazma

Yazma renkli ve oyali başörtüsüdür. Yazmanın örtünme şekli değişmektedir: ‘Fitoz’ veya ‘keçik’ iş yapılırken kullanılırken evli ve genç kızlar yazmaları bu şekilde örtünür. ‘Yaşmak’ ise ağız, burun kapatılarak yalnızca gözlerin açık olduğu bir örtünme şeklidir. Yaşmak genellikle yeni gelinler ve yaşlıların tercih ettiği özellikle yabancıların karşısına çıkılacağı zaman kullanılmaktadır.



Şekil 5.19: Fitoz Örneği, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman,2025).



Şekil 5.20: Yaşmak Örneği, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman,2025).



Şekil 5.21: Gelin Yaşmağı Örneği, Çorum/Arpaöz Köyü (Fotoğraf: Yaman,2025).

Geleneklerin ve inançların etkisiyle saçını örten Türk kadını, saçını bir süs unsuru olarak kullanamadığından, bu süsleme ihtiyacını başörtüsü aracılığıyla gidermiştir. Bu durum, özgün başlık biçimlerinin ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Söz konusu başlıklar, bölgesel farklılıklar göstererek özellikle coğrafi koşullar doğrultusunda biçimlenmiştir. Batı Anadolu’da frezya (kayısı çiçeği) kullanılırken, Kuzey bölgelerde ise fındık, ceviz temel kullanım amacının dışında estetik bir unsur olarak başları süslemiştir (Aşkar vd. 2024, s.56). Geleneksel yazmalar, kök boyalarla renklendirilen ve doğal kumaşlardan yapılan bir başörtüsü türüdür. Bu yönüyle yazma, doğal çevreyle uyumlu üretim ve

kullanım biçimini yansıtmaktadır. Renkleri motifleri ve bağlanış biçimiyle kadının yaşı, medeni durumu ve yas halini göstermektedir.

Çorum yöresinde kiraz, kabak çiçeği gibi yazma oyalarında görülen motifler, bitkisel unsurların halk estetiğine nasıl yansıdığını ortaya koymaktadır. *“Anadolu’da kadın ve gelin başlıkları köklü bir kültür ağacının çiçekleri gibi yüzyıllardır genç kızların, kadınların başlarını süslemiştir. İnsanoğlu yüzyıllar boyunca kendini takılar, çiçekler, tüyler, oyalar, kumaşlar vb. materyallerle donatmıştır. Giyimin vazgeçilmez parçasından biri olan başlıklar; kadını güzelleştiren, onun gücünü gösteren ve iç dünyasını yansıtan etkili bir araç olmuştur”* (Karaman ve Nas, 2013, s.154; Tansuğ(2003)’tan). Doğadan alınan çiçek, bitki ve renk unsurları oyalar, kumaşlar ve başlıklar aracılığıyla yeniden üretilmiş böylece insan doğayı tüketen değil onunla uyum içinde yaşayan bir özne olarak konumlanmıştır. Bu bağlamda başlıklar yalnızca estetik bir unsur değil doğayla kurulan ilişkinin, kadının toplumsal konumunun ve iç dünyasının sembolik bir anlatımıdır.

5.8. Ekolojik Bağlamda Halk Edebiyatı Unsurları

Doğanın geleneksel kültür içerisindeki çok işlevli ve anlam yüklü konumu, Türklerin tarihsel süreçte benimsediği göçer yaşam tarzıyla yakından ilişkilidir. Göçer topluluklar, yaşamlarını sürdürebilmek için doğaya uyum sağlamış, mevsimsel ve yöresel değişimleri takip ederek doğal çevreyle hareket hâlinde bir ilişki kurmuştur. Yerleşik hayata geçişle birlikte insan-doğa ilişkisi farklı bir boyut kazanarak, birey ve topluluklar bulundukları yeri terk etmeksizin doğal koşulları kendi yaşam biçimlerine uyarlamaya ve doğayı üretim, barınma ve gündelik ihtiyaçlar doğrultusunda kullanmaya yönelmiştir. Bu dönüşüm, doğanın geleneksel kültürde hem yaşamsal hem de simgesel bir unsur olarak algılanmasını sağlamıştır (Çetinkaya, 2023, s.214; Saydam, (2013)’dan).

Doğa, var olan tüm canlı ve cansız unsurları kapsayan bir bütünlük sunarken kültür, insanın doğal çevreyle kurduğu ilişki sonucunda oluşturduğu uygarlık alanını ifade etmektedir. İnsan yaşamında önemli bir yer tutan doğa-kültür karşıtlığı, sözlü ve yazılı anlatılarda da belirgin bir yansıma bulmaktadır. Halk anlatıları, kahramanlarını çoğu zaman doğa ile kültür arasında bir düzemde konumlandırarak, insanın hem doğal dünyanın bir parçası olmasını hem de onu dönüştürme çabasını görünür kılmaktadır. Bu yönüyle anlatılar, doğa ile kültür arasındaki gerilimi, uyumu ve etkileşimi sembolik bir anlatım diliyle aktaran önemli kültürel taşıyıcılar olarak karşımıza çıkmaktadır (Uğurcan, 2023, s.2-3).

Doğada bulunan pek çok öge, insanlığa ilham kaynağı olmuştur. İnci gibi dişler veya gürleyen sesler gibi benzetmeler yapılırken, aslında insanın doğanın bir parçası olduğunu görmek mümkündür. İnsanların kelime dağarcığı, kavram bilgisi ve tanıdığı şekiller ile biçimler, ilk karşılaştıkları çevreyle birlikte şekillenmiştir. Bu bağlamda halk edebiyatı ürünleri, insanın doğayla kurduğu ilişkinin sözlü kültür aracılığıyla ifade edildiği önemli anlatı alanları oluşturmaktadır. Türkü, halk şiiri, mâni, bilmece, efsane ve masal gibi türler doğa unsurlarını yalnızca betimleyici bir unsur olarak değil aynı zamanda anlam üreten, sembolik işlevsel bir yapı olarak bünyelerinde barındırır. Bu ürünler bitkiler, hayvanlar, mevsimler, su kaynakları, doğal mekanlar, insanın gündelik yaşam pratikleri, inançları ve duygusal dünyasıyla iç içe geçerek aktarılır. Böylece halk edebiyatı ekolojik bilginin kuşaktan kuşağa aktarılmasında hem estetik hem de öğretici bir işlev üstlenmektedir. Bu bölümde Çorum yöresinde örnekleri üzerinden halk edebiyatı türlerinin doğayla kurduğu ilişki ekolojik ve halk bilimsel bağlamda ele alınacaktır.

5.8.1. Türkü

Çorum yöresinde geleneksel müzik kültürü, büyük ölçüde doğal çevreyle kurulan ilişki doğrultusunda şekillenmiştir. Yörede kullanılan çalgılar, yerel ekolojik imkânlar ve kırsal yaşamın ihtiyaçlarıyla uyumlu olarak gelişmiş özellikle doğadan kolaylıkla temin edilebilen malzemeler müzik üretiminin temel unsurları haline gelmiştir. Bu bağlamda ağaç, kamış ve kemikten yapılan dilli ve dilsiz çoban kavalı ile dilli çoban düdükleri, yörede yaygın olarak kullanılan üflemeli çalgılar arasında yer almaktadır. Yaylı çalgılar arasında ise kabak kemane gerek yapımında kullanılan doğal malzemeler gerekse icra bağlamıyla Çorum yöresinin geleneksel müzik anlayışını yansıtmaktadır (Duman, 2016, s.56). Bu bölümde incelenen türküler, alan araştırması yoluyla tarafımdan derlenmiş olmayıp, TRT Müzik Dairesi Yayınları başta olmak üzere resmi repertuar kaynaklarında yer alan Çorum yöresine ait derlemelerden seçilmiştir. Bu bölümde amaç, söz konusu türkülerde yer alan doğa unsurlarını ve insan-doğa ilişkisini ekolojik bağlamda değerlendirmektir.

İğdenin dalları yerdedir yerde

Gız siyah kekilin yüzüne perde

Iras gelir isek birtenhe yerde

Söz almadan salar mıyım ben seni (TRT Müzik Dairesi Yayınları THM, 1986 Repertuar Sıra No 2775).

Çorum İli Alaca ilçesinde derlenen ‘İğdenin dalları yeredir yerde’ adlı türkü, halk edebiyatı ürünlerinde ekolojik bilgiyi yansıtması açısından dikkat çekicidir. Türküde geçen iğde ağacı, yöre ekolojisine uygun biçimde dalları yere yakın bir bitki olarak tasvir edilmekte bu durum yerel halkın doğayı doğrudan gözleme dayalı bir bilgi birikimine sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Doğa unsurlarının insan bedeniyle benzeştirilmesi, insan ile doğa arasında kurulan yakın ve iç içe geçmiş ilişkiyi yansıtırken aynı zamanda kırsal yaşamda doğanın gündelik hayatın ayrılmaz bir parçası olduğunu göstermektedir. Çorum yöresine özgü bir başka türkü ise Kız Pınar Başında (İğdeli Gelin) adlı eserdir. İğde ağacı, yörede bağ ve bahçelerin sınırlarını belirleyen doğal bir çit olarak öne çıkarken aynı zamanda ilkbaharın gelişini müjdeleyen bitkiler arasında yer almaktadır. Yöre halkı tarafından kutsal kabul edilen iğde ağacının dalları nazarlık olarak kullanılmakta ve bu durum bitkinin halk inançları içerisindeki koruyucu işlevini ortaya koymaktadır. Çorum’da düzenlenen bağ eğlencelerinde iğde yapraklarının ıslatılarak elde sabun işlevi görmesi, bitkinin gündelik yaşam pratikleri içerisinde ekolojik işlevini göstermektedir (Sucuoğlu, 1969, s.5206-5207)

Kız pınar başında testi doldurur (yar)

Testinin kulpuna şahin kondurur

Kız senin bakışın adam öldürür (yar)

Derdimin dermanı iğdeli gelin

İğdesin aldırılmış sevdalı gelin

Evlerinin önü iğde değil mi (yar)

İğdenin dalları yerde değil mi

Benim sevdiceğim burda değil mi (yar)

Evlerinin önü bulgur sokuşu (yar)

Sokudan geliyor yârin kokusu

Yaktı beni içlerinden birisi (yar)

Türküde pınar, suyun yalnızca doğal kaynak olarak değil aynı zamanda sosyal bir buluşma alanı olduğunu göstermektedir. Testinin kulpuna konan şahin, insan ile hayvan arasındaki yakın ilişkiyi ve doğanın estetik bir referans olarak algılanışını ortaya koymaktadır. Türküde sıkça tekrar eden iğde ağacı ise yöre ekolojisine uyumlu bir bitki oluşuyla ve Anadolu kültüründe nazara karşı koruyucu bir unsur olarak değerlendirilmesi bakımından yer verilmektedir. Evlerinin önünde yer alan iğde ağaçları hem işlevsel hem de sembolik olarak koruma alanı oluşturur. ‘Evlerinin önü bulgur sokuşu’ ifadesi ise

tarımsal üretimin ve gıda hazırlama süreçlerinin doğrudan yaşam alanlarının bir parçası haline geldiğini göstermektedir. Bu yönleriyle türkü bitki, hayvan, su ve tarımsal üretim unsurlarını bir araya getirerek, geleneksel ekolojik bilgiyi halk edebiyatında nasıl aktarıldığını ortaya koymaktadır.

“Madımak Güzellemesi

*Kimi al giymiş kimi kırmızı
Başına toplamış gelini kızı
Yaprağı yeşildir kökü kırmızı
Yedikçe ballanır güzel madımak
Ocağı yakıp da odun atınca
Dürüm edip iki eli tutunca
Bir de sarımsaklı yoğurt katınca
Doyulmaz lezzetine senin madımak
Madımak yaylanın yolunda biter
Günün dönümünde mevsimi yeter
Gurbette olanın burnunda tüter
Yenildikçe yenilir güzel madımak” (Ozulu, 2013,s.81).*

Türküde geçen ‘toprağı yeşildir kökü kırmızı’ dizesi madımağın yöredeki halk tarafından dikkatle gözlemlenmiş özelliklerini yansıtmaktadır. Bu ifadeler bitkiyi ayırt etmek için kullanılan tanımda halk ekolojisinin doğrudan gözleme dayalı bilgisi yer almaktadır. Yine ‘madımak yaylanın yolunda biter, günün dönümünde mevsimi yeter’ dizesi bitkinin yetişme yeri ve mevsimsel döngüsünü tanımlar. Madımak genellikle yol, tarım alanları ve yayla geçiş güzergâhlarında yetişmektedir. ‘Ocağı yakıp da odun atınca, Bir de sarımsaklı yoğurt katınca’ dizeleri ise pişirme tekniklerini somut biçimde aktarmaktadır. Yemeğin hazırlanışı, ocak kültürü, doğal malzeme kullanımı ve yoğurt-sarımsak gibi geleneksel eşlikçiler Çorum halk mutfağının karakteristik özelliklerini yansıtmaktadır. Süleyman Morgülüm’e ait ‘Başkadır Baharı Bizim Ellerin’ türküsü Çorum’un mevsimsel ekosistemini, bitki örtüsünü ve baharın gelişine ilişkin halk bilgisini yansıtan önemli sözlü kültür metnidir. Metinde geçen bitki adları ve mevsimsel göstergeler, halkın doğayı bir takvim gibi okuyarak günlük yaşamını bu ekolojik ritme göre düzenlediğini göstermektedir.

*“Sarı çiğdem mor menekşe vakti mi
Mor çiçekli erguvanlar koktu mu
Oylum oylum madımaklar çıktı mı
Sevilir baharı bizim ellerin” (Duman, 2016,s.149).*

Türküdeki çiğdem, menekşe, erguvan ve madımak yöre halkı için baharın gelişini haber veren doğal göstergelerdir. ‘Sarı çiğdem mor menekşe vakti mi’ dizesinde baharın ilk hareketleridir. Sarı çiğdem, Anadolu’da baharın en erken müjdecisiyken menekşe ise

çiğdemden sonra açar. ‘*Mor çiçekli erguvanlar koptu mu*’ dizesi çiçeklerle baharın gelişimini temsil etmektedir. Çiğdem ve menekşe mart- nisan ayları gibi çiçek açarken erguvan nisan- mayıs aylarında çiçek açar yani erguvan baharın tam ortasını ifade eder. Türküdeki bitki sıralaması Çorum’daki bitki gelişim sürecini açıkça yansıtmaktadır. Madımak, Çorum halk ekolojisinde yalnızca bir bitki değil baharın yenilebilir ilk ürünü, kültürel bir mevsim simgesidir. ‘*Oylum Oylum madımaklar çıktı mı*’ dizesindeki oylum oylum ifadesi bitkinin toprak yüzeyine yayvan ve geniş biçimde kaplamasını yani baharın tamamen gelişini temsil eder. Çorum yöresindeki ekolojik döngü, mevsimsel halk bilgisi, bitki sembolizmi ve bahara ilişkin kültürel algıyı temsil eden türkü, halkın doğayı bir takvim, duyguların ifade ediliş şekli ve bir kimlik unsuru olarak yorumladığını göstermektedir.

5.8.2. Halk Şiiri

Divânü Lügâti’t-Türk’te Kaşgarlı Mahmud’un örnek olarak verdiği çok sayıdaki şiir parçası, Türklerde mâni söyleme, türkü yakma ve bir olayı uyaklı anlatımla hikâye etme geleneğinin İslamiyet’in kabulünden önce de canlı bir biçimde var olduğunu göstermektedir. Bu gelenek uzun yıllar boyunca canlılıkla sürdürülmüştür (Gözaydın, 1989, s.2). Bu bağlamda Çorum, sözlü şiir geleneğinin hem gündelik yaşamda hem de tarımsal üretim ve toplumsal ilişkiler çerçevesinde yaşatıldığı için dikkat çekmektedir. Bu bölümde, Çorum yöresine ilişkin yazılı kaynaklar ışığında sözlü şiir geleneğindeki ekolojik izler ele alınarak örneklerle değerlendirilecektir.

Bekir Sağır’ın ‘Bekir’ mahlasıyla kaleme aldığı ‘Tesadüf Değil’ adlı şiiri, halkın doğaya ilişkin gözlem ve deneyimlerine dayanan ekolojik bilgiyi yansıtan önemli bir örnektir.

Tesadüf Değil

Sabah ezanında seher zamanı,

Horozun ötmesi tesadüf değil.

Kışın arkasından bahar zamanı,

Çiğdem bitmesi tesadüf değil.

Güz gelince havaların bozulup,

Leyleklerin gökyüzünde süzülüp,

Turnaların sıra sıra dizilip,

Göçüp de gitmesi tesadüf değil.

*Yüksek tepelerde yüksek damların,
Ardıcın yanında yaşlı çamların,
Yıldırım düşerek çürük dalların,
Yanıp da tütmesi tesadüf değil.
Nemli bulut gökyüzünü boğmadan,
Hava ısıyıp da güneş doğmadan,
Bulutlar alçalıp yağmur yağmadan,
Baykuşun ötmesi tesadüf değil (Taşlıova, 2008, s. 77).*

Şiirde yer alan sabah ezanı vaktinde horozun ötmesi, mevsimsel döngülerle birlikte çiğdemin bahar ayında ortaya çıkması, güz mevsimiyle birlikte leylek ve turnaların göç etmesi gibi unsurlar doğadaki ekolojik değişimlerin halk tarafından anlamlandırılma biçimini ortaya koyar. Bu göstergeler, insanın doğayı yalnızca etkilemeyen bir çevre olarak değil, işaretler veren ve okunabilen bir sistem olarak algıladığını göstermektedir. Şiirde yüksek tepede bulunan yaşlı çamların yıldırım düşmesi sonucu yanması, bulutların alçalması ve yağmur öncesinde baykuşun ötmesi gibi imgeler ise halk meteorolojisi ve ekolojik sezgilerle ilişkilidir. Bu unsurlar, doğa olaylarının belirli neden-sonuç ilişkileri içerisinde gerçekleştiğine dair halk bilgisini yansıtır. Şairin, tesadüf değil tekrarları, doğadaki her olayın bir düzen ve döngü içerisinde meydana geldiği düşüncesini vurgularken, insan ve doğa arasındaki karşılıklı etkileşimi görünür kılmaktadır. Bu bağlamda söz konusu şiir, Çorum yöresinde doğa gözlemlerine dayalı ekolojik bilginin sözlü kültür aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarıldığını gösteren nitelikli bir örnek olarak değerlendirilebilir.

Recep Serbes tarafından kaleme alınan ‘*Yeşil Biber Güzellemesi*’, yöre halkının tarımsal üretimle kurduğu duygusal, kültürel ve ekolojik ilişkiyi yansıtan dikkat çekici bir örnektir.

Yeşil Sivri Biber Güzellemesi

Kambersiz düğün olmaz,
Bibersiz öğün olmaz,
Soframızda ün olmaz,
O yoksa ben ne yerim?
Yemeğin en özeli,
Salatanın güzeli,
Acısı da pek deli,
Ben onu da severim.
Hem kuru hem tazesı,

Sebzelerin sebzesi,
Şuna bi bak teyzesi!
Benim canım ciğerim.
Misler gibi kokusu,
Görsen ana kuzusu,
Anamın da turşusu,
Olsa bir yesek derim (Taşlıova, 2008, s.353).

Şiirde yeşil biberin ‘*kambersiz düğün olmaz, bibersiz öğün olmaz*’ ifadesiyle temel bir besin unsuru olarak vurgulanması, tarım ürünlerinin yalnızca ekonomik değil aynı zamanda toplumsal ve kültürel bir değer taşıdığını göstermektedir. Bu söyleyiş, yöre mutfağında yetiştirilen ürünlerin gündelik yaşamın vazgeçilmez bir parçası haline geldiğini ortaya koymaktadır. Yeşil biberin hem taze hem kuru haliyle anılması, ürünün mevsimsel döngü içerisinde farklı biçimlerde değerlendirilmesine işaret ederken bu durum halkın doğayla uyumlu üretim ve tüketim anlayışını yansıtmaktadır. Turşu yapımına gönderme yapılması, tarımsal ürünlerin saklanması ve yıl boyu tüketilmesine yönelik geleneksel yöntemlerin sözlü kültüre yansıdığını göstermektedir. Bu yönüyle şiir, halk ekolojisi bağlamında üretim, tüketim ve sürdürülebilirlik anlayışının izlerini taşımaktadır. Bu tür güzellmeler, doğanın sunduğu ürünlerin halk zihninde nasıl anlamlandırıldığını ve aktarımını ortaya koymaktadır.

Müslüm Koygun’un Cefai mahlasıyla kaleme aldığı ‘Doğa ve Ağaç’ adlı şiir, doğanın ve özellikle ağacın korunmasına yönelik açık bir ekolojik bilinç ortaya koymaktadır.

Doğa ne güzeldir ağaç ne güzel.
Sakın kırma filizleri fidanı,
Odur güzelliği şöhreti şanı,
Sahip çıkıp koruyalım her yanı,
Doğa ne güzeldir ağaç ne güzel.
Onca fidan emek ile yetişir,
Dallarına kuşlar konar ötüşür,
Gönül tazelenir kanın tutuşur,
Doğa ne güzeldir ağaç ne güzel.
Her mevsimde ayrı güzel görünen,
Nakış nakış renkten renge bürünen,
Der Cefâi dağlarında karınan,
Doğa ne güzeldir ağaç ne güzel (Taşlıova, 2008, s.317).

‘*Sakın kırma filizleri fidanı*’ dizesinde, doğaya zarar vermeme ve onu koruma sorumluluğunu doğrudan insana yüklemekte, ağacı yalnızca doğal bir varlık değil aynı zamanda estetik bir değer olarak konumlandırmaktadır. Bu anlatım, doğayı yalnızca insan merkezli bir bakışta değil bitki, hayvan ve insanın birlikte var olduğu bütüncül bir sistem olarak ele almaktadır. Şiirde doğanın mevsimlere göre ‘*nakış nakış renkten renge bürünmesi*’ ise ekolojik döngünün estetik bir söyleyişle ifadesidir. Bu bağlamda ‘Doğa ve Ağaç’ şiiri, Çorum yöresinde doğaya saygı, koruma bilinci ve çevresel duyarlılığın sözlü edebiyat aracılığıyla nasıl dile getirildiğini gösteren bir örnektir. Şiir, halk ekolojisi açısından insanın doğayla kurduğu ilişkiyi estetik ve işlevsel boyutlarıyla yansıtmaktadır. Yusuf Gerlevik’in ‘Turnalar’ adlı şiirinde yalnızca bireysel duygu aktarımı değil aynı zamanda Çorum’un ekolojik belleğini ve halk kültürüne özgü yaşam pratiklerini yansıtmaktadır.

“*Bir gün eğlenirsen Kartal gölünden,
Kimin diyarından kimin elinden?
Madımak zamanı güzel gelinden,
Nere gitti haber alın turnalar?*” (Taşlıova, 2008, s.442).

“*Madımak zamanı güzel gelinden, Nere gitti haber alın turnalar*’ dizeleri, madımağın toplanma döneminin yöre insanı için belirgin bir zaman işareti olduğunu gösterir. Burada madımak, ilkbaharı ve doğanın yeniden uyanışını bildiren ekolojik bir gösterge işlevi taşır. Halk ekolojisinde birçok ot, takvimsel karşılıkla anılır, madımak da Çorum’un kırsal yaşamında ilkbahar mevsiminin geldiğini haber veren bir bitkidir.

Yine aynı kaynakta Hasan Alakoç’un şiirinde:

“*Ben davar güder o pancar dererdi
Şimdi o yayla da izimiz de yok
Sözler verir ne hayaller kurardık
Hayal de kalmadı sözümüz de yok*” (Taşlıova, 2008, s.523).

Bu şiirin ‘*Ben davar güder o pancar dererdi*’ dizesi Çorum kırsalında doğa ile uyumlu yaşam ritmini, mevsimsel ekolojik döngüyü, toplumsal cinsiyet temelli iş bölümünü ve ortak emeğin kültürel hafızada bıraktığı izleri yansıtmaktadır. Hem ekolojik bilgi hem de kültürel pratik aynı anda görünür kılınarak yalnızca hatıra değil aynı zamanda kırsal

yaşamın bir modelini de temsil etmektedir. Çorum ve çevresinde madımak bitkisine yerel ağızda ‘pancar’ olarak da adlandırılmaktadır.

Duran Ulusoy’a ait ‘Köyüm’ adlı şiirde yer alan doğa tasvirleri ve yöresel yaşam pratiklerine ilişkin ifadeler Çorum kırsalının ekolojik özellikleri ile geleneksel halk bilgisinin iç içe geçtiği kültürel bir görünüm sunmaktadır.

“Yazları serindir, soğuktur kışı

Beyaza bürünür dağların başı

Kuşkuşu, yemliği, madımak aşu

Sarımsaklı yoğurt katışı güzel” (Korkmaz, 2021, s.270).

Şiirde ‘kuşkuş, yemliği, madımak aşu’ dizesi Çorum’da tüketilen yenilebilir yabani otlar olarak öne çıkmaktadır. Bu ifadeler yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil aynı zamanda yerel ekolojik bilgiyi, geleneksel mutfak uygulamalarını ve mevsimsel üretim ve tüketim döngülerini yansıtan kültürel bir bağlam sunar.

5.8.3. Mâni

Mâni, kadınlar ve erkekler tarafından tarımsal faaliyetler sırasında, hayvancılıkla ilgili işlerde, hasat zamanlarında, bayram, şenlik, düğün, kına gecesi, gelin hamamı, sünnet töreni gibi geçiş dönemlerinde ve Hıdırellez, nevruz, saya gezme, çömçe gelin gibi mevsimlik törenlerde çalılıp oynatarak söylenen sözlü kültür ürünüdür. Bunun yanı sıra imece iş tutma, halay çekme vb. toplu etkinlikler sırasında mâni söylenmektedir (Artun, 2007, s.1). Bu yönüyle mâni, gündelik yaşamın ve toplumsal üretimin ayrılmaz bir parçası olarak ortaya çıkmaktadır. Çorum’da kadın ve erkeklerin toplandığı kına gecelerinde, yufka ekmek hazırlığında, Hıdırellez, nevruz, tortu eğlencesinde, tarla işlerinde ve hayvan otlatırken mâni söylenir.

Manilerde ilk iki dizenin, son iki dizeyle ilk bakışta anlamlı bir bağlantı kurmuyor gibi görünmesi, her bir fikrin anlatım değerinin eşitliğinden kaynaklanmaktadır. Dizelerde yer alan unsurlar, birbirinden kopuk değil aksine bir dörtlük içerisinde tamamlanan bütüncül bir anlam yapısı oluşturur. İlk dizeleri çoğunlukla doğaya ait bir unsurun tasviri ya da belirgin bir özelliğiyle başlar. Bu doğa tasviri, sözcükler aracılığıyla zihinde görsel bir imge oluşturur (Çetinkaya, 2023, s.216)

5.8.3.1. Sevda Manileri

Sevda manilerinde, bireyler arası duygusal iletişim sözlü kültür içerisinde estetik bir biçimde ifade edilmektedir. Sevgililer, toplumsal normlar ve geleneksel sınırlar

çerçevesinde doğrudan dile getirilemeyen duygu ve düşüncelerini mâni aracılığıyla aktarır. Sevgi, özlem, sitem, ayrılık gibi konularda kısa ve yoğun anlatım biçimi nedeniyle gençler arasında iletişim aracı olarak kullanılmıştır.

Maydanoz (madeniz) ot değil mi?

Yaprağı dört değil mi?

Ben sevdim eller aldı

Bana dert değil mi? (KK2).

Yukardaki mâni gündelik yaşamda yaygın olarak kullanılan bir bitkinin halk edebiyatı içerisinde nasıl anlamlandırıldığını göstermesi açısından dikkat çekicidir. Manide maydanozun ‘ot’ olarak nitelendirilmesi ve yaprak yapısının belirtilmesi, yerel bitki bilgisinin gözleme dayalı bir biçimde sözlü kültüre yansıdığını ortaya koymaktadır. İnsan ilişkilerine dair bir anlatı kurulması, doğa unsurlarının yalnızca estetik değil aynı zamanda anlatım ve benzetme aracı olarak kullanıldığını göstermektedir.

Bahçeler sekili

Top karanfil ekili

Benim sevdiğim oğlan

Çalmış kara kâkülü (kekili) (KK2).

Yukardaki mâni, bahçeyi ve bu alanda yetiştirilen bitkileri merkeze alarak kırsal yaşamda insan-doğa ilişkisini görünür kılmaktadır. Karanfilin düzenli bir biçimde ekili olması, tarımsal planlamanın estetik anlayışa yön verdiğini gösterirken, bitkinin sevilen kişinin kakülüyle benzeştirilmesi, doğa unsurlarının insan bedeni ve duyguları üzerinde anlamlandırıldığını ortaya koymaktadır.

Bahçelerde mum direk

Suyu nereden indirek

Kuşların dili yok ki

Yâre selam gönderek (KK2).

Bu mâni, sevda manilerinde doğa unsurlarının birer aracı ve sembol olarak işlevini açıkça ortaya koymaktadır. Manide geçen bahçe, insanın doğayla kurduğu üretim ve yaşam alanını temsil ederken, aynı zamanda sevdanın yaşandığı alanı temsil etmektedir. Bahçede yer alan ‘mum direk’ ifadesi, ince ve uzun bitkileri ya da direk formundaki

ağaçları çağrıştırmaktadır. ‘Suyu nereden indirek’ dizesi hem gerçek yaşam pratiğine hem de sembolik bir anlam katmanına işaret etmektedir. Su, tarımsal üretimin ve yaşamın vazgeçilmez bir unsuru olmakla birlikte kavuşma, süreklilik ve hayatın devamlılığıyla ilişkilendirilmektedir. Bu ifade, sevdanın önündeki engelleri ve ulaşma arzusunu doğa üzerinden dile getiren bir anlatım biçimidir.

5.8.3.2. Çiğdem Mânisi

İlkbaharın gelişini müjdeleyen çiğdem çiçekleri toplandıktan sonra çiğdemlere dikenlere takılara köy içini dolaştırılır ve her hane ziyaret edilir. Haneler arasında yapılan bu gezme sırasında mâni söylenmesi hem toplulukla iletişimi sağlamakta hem de ritüelin sözlü kültür boyutunu oluşturmaktadır. Çiğdem gezmesi esnasında söylenen maniler aracılığıyla, çiğdem aşısı için gerekli malzemeler köy halkından talep edilir. Böylece çiğdem manileri doğayla kurulan mevsimsel ilişkinin, toplumsal dayanışmanın ve geleneksel beslenme kültürünün sözlü anlatım yoluyla bir araya geldiği önemli halk edebiyatı ürünleri arasında yer alır.

*Verenin oğlu olsun,
Vermeyenin kızı olsun,
Vermeyenler çatlasın ölsün. (KK8)*

*Çiğdem çiğdem çiçecik
Ebem oğlu göçecek.
Verenin oğlu olsun
Vermeyenin kızı çatlasın ölsün (KK12).*

*Çiğdem çiğdem çiçecik
Ebem oğlu göçecek
Verenin oğlu olsun, vermeyenin kızı olsun.
Kız çatlasın ölsün, oğlan bize arkadaş olsun (KK22).*

Bu maniler, çiğdem gezme geleneği sırasında söylenen ve ritüelin işlevsel yönünü açık biçimde yansıtan kültür ürünüdür. Mâninin ilk dizesinde yer alan ‘çiğdem’ ifadesi doğrudan ilkbaharın gelişi, doğanın uyanışı ve canlanması ile ilişkilidir. Çiğdem çiçeği, ekolojik takvimde kıştan bahara geçişin göstergesi olarak kabul edilirken, mâni aracılığıyla bu bilgi sözlü kültür aracılığıyla aktarılmaktadır. Üçüncü ve dördüncü

dizelerde yer alan ödöl ve beddua ifadeleri, çiğdem gezmesinin toplumsal düzenleyici işlevini de ortaya koymaktadır. Veren ödüllendirilmesi, vermeyenin ise beddua yoluyla dışlanması dayanışmayı teşvik eden sembolik bir baskıdır. Bu tür ifadeler, bireysel niyetten çok kolektif yararın ön planda tutulduğu geleneksel toplum yapısının sözlü anlatım biçimidir.

5.8.3.3. Bağ ve Bahçelerde Söylenen Maniler

Bağ ve bahçe manileri, çoğunlukla kadınlar tarafından kendi aralarında söylenen kimi zaman ise tarla ya da bahçe sahibiyle karşılıklı mâni atışmaları şeklinde icra edilen sözlü kültür ürünleridir. Bu maniler, tarımsal üretim sürecine eşlik eden sözlü anlatımlar olarak hem eğlence hem de iletişim işlevi üstlenmiştir. Kadınlar, bağ ve bahçelerde çalışırken duygu, düşünce ve günlük yaşama dair gözlemlerini mâni aracılığıyla dile getirmiştir.

Bahçelerde patlıcan

Eteğime toplayacağım

Eller yârim dedikçe

Ben hırsımdan çatlayacağım (KK2).

Maninin ilk dizesinde yer alan ‘bahçelerde patlıcan’, gündelik tarımsal üretime ait somut bir unsurdur. Patlıcan, Çorum ve Orta Anadolu mutfağında yaygın olarak tercih edilen bir sebze olup, yazlık tarımın ve bahçe kültürünün önemli ürünleri arasında yer almaktadır. Bu yönüyle mâni, doğrudan ekolojik çevreye ve üretim pratiğine göndermede bulunur. ‘Eteğime toplayacağım’ dizesi, kırsal yaşamda özellikle kadınların hasat sırasında kullandıkları pratik bir yöntemi yansıtmaktadır. Bu ifade, kadınların üretim sürecindeki aktif rolünü ve emekle kurduğu doğrudan ilişkiyi görünür kılmaktadır. Son iki dizede ise sevda teması öne çıkar. ‘Eller yârim dedikçe’ ifadesi sevilen kişinin başkaları tarafından sahiplenilmesine ya da adının anılmasına duyulan kıskançlığı dile getirir. Bu mâni tarımsal üretim alanı olan bahçeyi yalnızca bir çalışma mekânı olarak değil sevda, kıskançlık ve içsel gerilimin dile getirildiği duygusal ifade alanı olarak da konumlandırmaktadır.

Bahçelerde sarmaşık

Sarmaşık beni etti âşık

Dediler yârin gelmiş

Elimden düştü kaşık (KK2).

Maninin ilk dizesinde yer alan bahçe ve sarmaşık, doğal çevreye ait somut bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Sarmaşık, doğada tutunarak büyüyen, yayılan ve sardıkça güçlenen bir bitki türüdür. Bu fiziksel özelliğiyle sarmaşık, halk edebiyatında sevdanın sarıp, sarmalayan ve kaçınılmaz yönünü sembolize etmektedir. İkinci dizede sarmaşığın aşık etmesi, doğadaki bir unsurun insan duygularıyla özdeşleştirilmesini göstermektedir. Burada bitkinin biyolojik niteliği, sevdanın insan üzerindeki etkisini anlatan sembolik bir anlatım aracına dönüşmüştür. Üçüncü ve dördüncü dizelerde yer alan ‘yârin gelmesi’ ve ‘kaşığın elden düşmesi’ ise ani duygusal yoğunluğun bedensel tepkilerini gündelik yaşamın nesneleri üzerinden taşımasıdır. Bu mâni, bahçe ortamında yetişen bir bitki üzerinden sevdanın etkisini anlatırken doğa ve gündelik yaşam unsurlarını bir araya getirmektedir. Bu yönüyle manilerde ekolojik çevrenin yalnızca betimlenen bir unsur değil aynı zamanda sembol ve anlam üretiminin temel kaynağı olarak kullanıldığını göstermektedir.

Bahçelerde pırasa

Dallarına kar yağsa

Kızlar kocasız kalsa

Benim gibi güzele yalvarsa (KK2).

Maninin ilk dizesinde yer alan bahçe ve pırasa, tarımsal üretime ve doğal çevreye ait somut unsurlardır. Pırasa, kış mevsiminde yetişen ve soğuğa dayanıklı bir sebze olarak Anadolu mutfağında ve tarım kültüründe önemli bir yere sahiptir. Bu yönüyle pırasa, mevsimsel döngüye ve ekolojik bilgiye işaret eden doğa unsurudur. İkinci dizede geçen ‘dallarına kar yağsa’ ifadesi kış mevsimini ve doğadaki sert koşulları betimlerken aynı zamanda serin havalara dayanıklı hatta kar yağdığında tadı daha yumuşak hale gelir. Burada açıkça fark ediliyor ki yörede yetişen bitkinin türünü, yetişme şartlarını ve en olgun olduğu zamanı mâni sayesinde öğrenilebilir. Bu mâni doğadaki bir bitki ve mevsimsel koşullar üzerinden başlayarak, toplumsal ilişkilere ve bireysel duygu durumuna uzanan bir anlam zinciri oluşturmaktadır. Doğa unsurları yalnızca bir unsur taşımıyor aynı zamanda ekolojik bilgiyi de açıkça ortaya koyarak

5.8.4. Bilmece

Bilmeceler, kafa karışıklığı yaratmak ya da cevabı bilmeyen kişilere karşı nüktedanlığı sınamak amacıyla oluşturulmuş sözlü anlatım türleridir. Genellikle bilmece oturumları

gibi belirli bir yarışma ve etkileşim ortamı içinde gündeme gelir, bu bağlamda dinleyici ve anlatıcı arasında karşılıklı bir zihinsel etkinlik oluşturur. Bu yönüyle bilmecelec yalnızca bireysel bir eğlence unsuru değil, topluluk içinde gerçekleştirilen kültürel bir etkinlik niteliği taşır. Doğaları gereği sözlü edebiyatın bir türü olan bilmecelec, geleneksel yapılarıyla dikkat çeker. Bu geleneksellik, bilmecelecın nasıl üretildiği, aktarıldığı, tanındığı ve hatırlandığına dair belirli bir çerçeve sunar. Sözlü aktarım yoluyla kuşaktan kuşağa iletilen bilmecelec, dilsel kalıpları ve simgesel anlatımları sayesinde kültürel belleğin korunmasına katkı sağlar (Abrahams ve Dundes, 2007, 119). Bu bağlamda bilmecelec, yalnızca dilsel yaratıcılığın bir ürünü değil aynı zamanda toplumsal deneyimin, çevreyle kurulan ilişkinin ve gündelik yaşam bilgisinin sözlü kültür içinde muhafaza edildiği anlatı türleri arasında yer almaktadır. Arpaöz köyündeki bilmecelec baktığımızda yörede yetişen bağ, bahçe ve tarla ürünlerin halk dilindeki mecazi kullanımı karşımıza çıkmaktadır. Günümüzde köyün nüfusunun azalmasıyla birlikte yalnızca bayram gibi toplu ortamlarda söylenmektedir. Bilmecelec, doğal ürünler, tarım aletleri ve günlük yaşama dair nesneler üzerine kurulmuştur.

Fini finnice burnu eğrice?

Nohut (KK1, KK2).

Fini fini küçük çini?

Mercimek (KK1, KK2).

Bu bilmece, kırsalda yaşayan insanın tarım ürünlerini doğrudan gözleme dayalı ekolojik farkındalıkla tanımlamasıdır. Nohut ve mercimek, Anadolu kırsalında yüzyıllardır yetişen doğayla uyumlu ve toprağı besleyen ürünlerdir. Bilmece, bu ürünlerin şekil, büyüklük vb. özelliklerini merkeze alarak bitkisel çeşitliliği sözlü kültür aracılığıyla aktarmaktadır. ‘*Burnu eğrice*’ ifadesi, nohut tanesinin çıkıntılı ve kıvrımlı yapısına gönderme yaparken, ‘*küçük çini*’ benzetmesi mercimeğin yassı, küçük ve düzgün formunu çağrıştırır. Bu betimlemeler, doğanın ayrıntılı gözlemlenmesiyle oluşmuş yerel ekolojik bilginin ürünüdür. Ekolojik açıdan bakıldığında bilmece, yalnızca bir eğlence unsuru değil tarım toplumunun doğayla kurduğu yakın ilişkinin ve kırsal üretimdeki deneyimin yansımasıdır.

Aldır apası, mordur küpesi bunu bilemeyene eşek sıpası.

Patlıcan (KK2).

Bu bilmeceyi de ekolojik ve halk bilimi bağlamında ele aldığımızda, bitkinin doğadaki görünümü ile insanın gözlem gücü arasındaki ilişkiyi göstermektedir. Patlıcan, bu

yönüyle halkın doğayı nasıl anlamlandırıdığını güzel bir örneğidir. Patlıcanın renk ve biçim özellikleriyle merkeze alana ekolojik bir betimleme sunan bilmece, ‘*aldır apası*’ ifadesi patlıcanın yeşil renkli sap ve çanak yapraklarını, ‘*mordur küpesi*’ ise mor renkteki gövdesini çağrıştırmaktadır. Bu benzetmeler, halkın bitkiyi doğrudan gözlemleyerek tanıdığını ve çevresindeki doğal varlıkları gündelik yaşam nesneleriyle anlamlandırıdığını göstermektedir.

Sarı sarı sarkar, düşerim diye korkar.

Ayva (KK2).

Bu bilmece, ayvanın olgunlaşma sürecine ve ağaç üzerindeki duruşuna dayalı ekolojik bir gözlemin ürünüdür. ‘*Sarı sarı*’ ifadesi ayvanın olgunluk evresinde aldığı sarı rengi, ‘*sarkar*’ ifadesi ise meyvenin dalda aşağı doğru ağırlaşarak asılı duruşunu betimlemektedir. Ayvanın sonbahar meyvesi olması, sarı renkle ve dalda bekleme haliyle özdeşleştirilerek doğadaki doğal süreçleri sözlü kültür aracılığıyla anlamlandırılmıştır.

Yer altında kürklü koca?

Şeker pancarı (KK2).

Şeker pancarının toprak altındaki gelişimine ve fiziksel yapısına dayalı ekolojik bir betimleme sunar. ‘*Yer altında*’ ifadesi bitkinin toprak altı ürünü olduğunu vurgularken, ‘*kürklü*’ sözü ise pancarın yüzeyindeki ince kökçükleri ve pürüzlü dokuyu çağrıştırmaktadır. Ekolojik açıdan bilmece, halkın bitkileri toprak altı-üstü gelişim farklarını, hasat öncesi görünmeyen özelliklerini dahi yakından gözlemlediğini gösterir. ‘Koca’ nitelemesi ise şeker pancarının toprak altında hacim kazanarak irileşmesini ifade etmenin yanı sıra yörede şeker pancarı için kullanılan ‘kocabaş’ adlandırmasıyla da doğrudan ilişkilidir. Bu kullanım halkın bitkilerin fiziksel özelliklerini yerel adlandırmalar aracılığıyla anlamlandırıdığını ve ekolojik gözlemin dile yansımaları göstermektedir.

Uzun uzun uzar, ot içine buzağılar.

Salatalık (KK2).

Salatalığın büyüme biçimi ve doğayla kurduğu ilişkiyi esas alan ekolojik bir betimleme sunar. ‘*Uzun uzun uzar*’ ifadesi salatalığın sarı, toprak üzerinde ya da bitkiler arasında yayılarak büyümesini anlatmaktadır. ‘*Ot içine buzağılar*’ sözü ise salatalığın yeşil yapraklar ve otlar arasında gizlenerek gelişmesini, halkın hayvan benzetmesi yoluyla somutlaştırmasını ifade etmektedir. Ekolojik açıdan bu bilmece, halkın bitkinin büyüme yönünü, çevresiyle ilişkisini ve hasat öncesi görünürlüğünü dikkatle gözlemlediğini

göstermektedir. Bitkinin fiziksel gelişimi mecaz yoluyla ve hayvansal benzetmelerle tanımlanması sayesinde tarımsal üretime dair bilgiler, kuşaktan kuşağa eğlendirici ve öğretici biçimde aktarımı sağlanmaktadır.

Yer altından gezerim, ben kızlardan güzelim

Saban-Çüt demiri (KK1, KK2).

Bu bilmece, sabanın toprağı işleyen parçası olan çüt demirinin toprakla kurduğu sürekli ve doğrudan ilişkiyi ekolojik bir bakışla yansıtmaktadır. ‘*Yer altında gezerim*’ ifadesi çüt demirinin toprağın altında ilerleyerek toprağı sürmesini ve işlevini açık biçimde ortaya koymaktadır. ‘*Ben kızlardan güzelim*’ ifadesi ise halkın üretim aracına verdiği değeri, estetik bir benzetme yoluyla ifade etmektedir. Ekolojik açıdan bilmece, tarım aletlerinin yalnızca teknik araçlar değil toprakla bütünleşmiş kültürel unsurlar olarak algılandığını göstermektedir. Çüt demiri, toprağı havalandıran, ekime hazırlayan ve üretimin devamlılığını sağlayan temel araçlardan biri olduğu için halk hafızasında olumlu ve değerli bir konuma sahiptir.

Çarığı çarptım, bacadan attım.

El terazisi (KK2).

Bilmece, el terzisinin kullanımı biçimine ve yapısal özelliklerine dayalı mecazlı bir anlatım sunmaktadır. ‘*Çarığı çarptım*’ ifadesi terazinin iki kefesinin birbirine vurulmasını, ‘*bacadan attım*’ sözü ise terazinin ip ya da zincirle yukardan sarkıtılarak kullanılmasını çağrıştırmaktadır. Böylece aletin işleyişi, halkın gündelik yaşam deneyiminden hareketle somutlaştırılmaktadır. Ekolojik bağlamda bu bilmece, kırsal yaşamda ölçme ve tartma faaliyetlerinin doğrudan üretim ve tüketimle ilişkili olduğunu göstermektedir. El terazisi, tarım ürünlerinin ve pazara sunulacak malların ölçülmesinde kullanılan temel araçlardan biri olarak ürün-alet ilişkisini görünür kılmaktadır.

Dağdan dak gibi, boynuzları budak gibi. Eğilir su içer, bağırır oğlak gibi.

Kağnı- Öküz (KK2).

Bu bilmece kağnı ve onu çeken öküzün doğal çevreyle kurduğu işlevsel ilişkiyi mecazlı bir anlatımla yansıtmaktadır. ‘*Dağdan dak gibi*’ ifadesi kağnının iri, kaba ve sağlam yapısını vurgularken, ‘*boynuzları budak gibi*’ özü ise kağnıya koşan öküzlerin belirgin ve çıkıntılı boynuzlarını betimlemektedir. Bu benzetmeler, doğadaki hayvan özelliklerinin anlatıya doğrudan aktarıldığını gösterir. ‘*Eğilir su içer*’ dizesi öküzlerin çalışma sırasında suya ihtiyaç duymasını ve durup su içmelerini, ‘*bağırır oğlak gibi*’ ifadesi ise öküzlerin çıkardığı seslerin halkın hayvansal benzetmelerle ifade etmesidir. Ekolojik açıdan

bakıldığında bu bilmece, insanın doğadan sağladığı hayvan gücünü üretim ve taşımada kullanma biçimini, çevreyle uyumlu yaşam anlayışını aktarmaktadır. Kağnı ve öküz, traktör gibi araçların öncesinde doğayla doğrudan ilişki içinde sürdürülen üretim kültürünün temel unsurlarıdır.

Yol üstünde yağlı kayış.

Yılan (KK2).

Bu bilmece, yılanın doğal hareket biçimi ve fiziksel görünümüne dayalı gözlem ürünüdür. ‘Yol üstünde’ ifadesi yılanın özellikle sıcak havalarda toprak ya da patika üzerinde görülmesini, ‘yağlı kayış’ benzetmesi ise yılanın uzun, ince ve parlak gövde yapısını çağrıştırmaktadır. Böylece hayvanın doğadaki varlığı, gündelik yaşamda sık kullanılan bir nesneyle somutlaştırılmaktadır. Ekolojik açıdan ise halkın yılanı doğal yaşam alanı içinde gözlemlediği ve onu çevresindeki nesnelerle ilişkilendirdiğini göstermektedir.

Bilmeceler yalnızca birer sözlü kültürde eğlence amacıyla üretilmiş dil oyunları değil aynı zamanda kırsal yaşamın temel unsurlarını kuşaktan kuşağa aktaran önemli ekolojik hafıza araçlarıdır. Tarım ürünleri, hayvanlar, tarım aletleri ve gündelik üretim pratikleri bilmecelerde simgesel ve mecazlı bir anlatımla yer bulur. Bu anlatım biçimi, halkın doğayı dikkatle gözlemlediğini ve çevresinde yer alan varlıkları biçim, renk, işlev ve hareket özellikleri üzerinden anlamlandırdığını göstermektedir. Bilmecelerde kullanılan benzetmeler, insan-doğa ilişkisini yalnızca fiziksel değil aynı zamanda kültürel ve duygusal bir bağlamda ele alır. Bitkilerin büyüme süreçleri, hayvanların davranışları, toprağın işlenişi ve üretimde kullanılan araçlar gündelik deneyimlerle birlikte sözlü kültüre dahil edilir. Bu yönüyle bilmeceler, kırsal ekolojik bilginin sistematik olmayan ancak güçlü bir aktarım biçimi olarak işlev görür. Ekolojik bağlamda bilmeceler, insanın doğamayan ancak güçlü bir aktarım biçimi olarak işlev görür. Ekolojik bağlamda bilmeceler, insanın doğayla uyumlu yaşam biçimi, çevresini tanıma ve ona göre hareket etme becerisini yansıtan anlatılardır. Tarımsal üretime dayalı toplum yapısında doğayı tanımak hayatta kalmanın ve üretimin ön koşulu olduğundan bu bilgi sözlü kültür aracılığıyla korunmuş ve canlı tutulmuştur. Dolayısıyla bilmeceler ekolojik bilincin ve kültürel sürekliliğin önemli göstergeleridir.

5.8.4. Efsane

Efsaneye dayalı kültür tarihinde öncelikle insanın ve evrenin nasıl ortaya çıktığına dair ilişkin sorgulamalar yer alır. İnsanın kendini tanıma ve anlamlandırma çabası, evren tasavvuruyla birlikte gelişir. İkinci aşamada efsaneler, kültürel dokuya eklenilerek

günlük efsaneler, kültürel dokuya eklemlenerek günlük yaşamın akışı içerisinde işlevsel bir biçimde varlıklarını sürdürür. Üçüncü olarak ise insan, kendi geleceği ve dünyanın sonuna ilişkin düşünceler üretir (Önal, 2021, s.72; Bıçak (2004)’tan).

Efsaneler, insanın evreni, doğayı ve kendi varoluşunu anlamlandırma çabasının kültürel yansımalarıdır. Bu anlatılarda doğa yalnızca bir mekân değil, insanla etkileşim halinde olan, kutsallık atfedilen ve korunması gereken canlı bir unsur olarak karşımıza çıkar. Arpaöz köyünde efsane bilenler yaşları nedeniyle hatırladıkları efsanelerde unutmalar ve karıştırmalar yaşanmıştır.

Toprak Taşı Efsanesi, 2004 yılında Çorum yöresinde derlenmiş olup M. Öcal Oğuz ve Ayşe Yavuz tarafından yayına hazırlanan Çorum’da Derlenen Efsaneler adlı eserde yer almaktadır. Aşağıda yer alan bu efsane, insan-doğa ilişkisi çerçevesinde ekolojik ve halk bilimsel yaklaşımla ele alınacaktır.

“Köyün en güzel kızı, köyün ağasının kızıdır. Bu kıza köyde fakir bir çoban aşiktir. Kız ve çoban birbirlerini sever fakat çoban fakir olduğu için ağa kızını vermek istemez. Ağa, kızını karşı köyden varlıklı birine verir ve kızın düğünü yapılır. Çoban, düğünden habersiz her zamanki gibi koyunlarını otlatmaya gider. O gün içini tarif edemediği bir sıkıntı kaplayan çoban, erkenden köye döner. Köylüler ona ‘Nereye gidiyorsun oğlum?’ derler. O da her zaman sevdiği kızla buluştuğu yere gideceğini söyler bunun üzerine köylüler ‘Bugün gitme, hayvanları biraz daha otlat’ diyerek onu vazgeçirmeye çalışırlar fakat çoban her zaman buluştukları yere gider. Oturur, bekler ancak kız gelmez. Sabah olunca eve döner ve annesine ‘Ana bekledim ama bugün gelmedi’ der. Annesi de ona ‘Gelmez yavrum, gelmez, Giden gelin olan kız geri gelir mi?’ der. Bunu duyunca çoban kendinden geçer ve yeniden buluştukları yere döner. Orada bir taşın üzerinde oturur ve gözyaşlarına boğulur. Çoban ağladıkça döktüğü gözyaşı, toprağa karışır ve birbirine bitişerek taşla dönüşür. Çoban ağladıkça taş büyür zamanla orada yüzü yuvarlak, koskocaman bir taş oluşur. Kimine göre içinde çobanla kızın birlikte kaldığını söyle kimisi ise çobanın acısıyla o taşın içinde kaldığını anlatır. O günden sonra bu taş, köylüler tarafından ‘toprak taşı’ olarak anılmaya başlanır” (Oğuz ve Yavuz, 2005, s.16).

Bu efsanede, köyün ağası olan baba ile fakir çoban arasındaki sınıfsal karşıtlık anlatının dramatik temelini oluştururken, çobanın yaşadığı duygusal yıkım doğa unsurları aracılığıyla ifade edilmektedir. Sevdiği kızın gelin olduğunu öğrendikten sonra çobanın her zaman buluştukları mekâna gitmesi ve gözyaşlarının taşla dönüşmesi, insan duygularının doğada somut bir karşılık bulunduğunu göstermektedir. Efsanede

gözyaşının toprakla birleşerek taşa dönüşmesi, insan bedenine ait geçici bir unsurun doğanın kalıcı bir ögesine dönüşmüştür. Bu dönüşüm, hafıza mekânı olarak algılandığını ve taşın burada yalnızca cansız bir madde değil, yaşanmış bir duygunun ve toplumsal bir kırılmanın simgesel taşıyıcısı niteliğindedir. Ayrıca çoban figürünün doğayla iç içe yaşayan bir karakter olması, yaşadığı acının doğa tarafından karşılık bulunarak hafifletilmesidir. Çobanın doğaya sığınması, anlatıda insanın toplumsal baskılar karşısında doğayı bir sığınak ve tanık olarak görmesinin bir yansımasıdır. Bu yönüyle efsane, insan ile doğa arasındaki karşılıklı etkileşimi simgesel bir dönüşüm üzerinden kurarak ekolojik ve halk bilimi açısından değerlendirilebilir.

Aynı çalışmada yer alan bir başka efsane olan, Lale Efsanesinde ise doğanın duygusal ve manevi bir alan olduğunu göstermektedir.

“Çok eski zamanlarda Lale adında, beyaz ve güzelliğiyle eşi benzeri olmayan bir kız yaşarmış. Dert, keder ve gamın ne olduğunu bilmezmiş çünkü hali vakti yerinde bir ailenin evladıymış. Lale büyüüp genç kız olunca, kendisini çok seven bir delikanlıyla evlendirilmiş. Toy yapılmış, düğünler edilmiş ve Lale mutluluğun doruğuna ulaşmış. Aradan bir süre geçtikten sonra ülkenin padişahı ordusuyla savaşa girmiş. Memlekette eli silah tutan ne kadar genç varsa hepsini askere toplamış. Bu gençlerin arasında Lale’nin eşi de varmış. Lale, kocasıyla vedalaşırken ona şöyle söylemiş: ‘Ben baharın kızıyım. Savaştan döndüğünde beni bulamasan bil ki baharda döneceğim.’ Kocasını savaşa gittikten sonra Lale hasretle hem baharı hem de sevdiğini beklemiş. Günler geçtikçe özlemi artmış ve bir gün kıpkırmızı bir elbise giyerek dağların eteklerinde, kocasının geleceği yolu gözlemeye başlamış. Yol gözlemekten Lale’nin yüreği kapkara olmuş, ayrılığa ve hasrete daha fazla dayanamamış. O anda Allah’a yalvarmış ve bir çiçeğe dönüşmeyi dilemiş. Üzerindeki kıpkırmızı elbisesiyle bir çiçeğe dönüş ve o günden sonra her bahar, dağların eteklerinde açan kırmızı çiçeklere lale denilmiş”(Oğuz ve Yavuz, 2005, s.83).

Lale Efsanesi, insanın yaşadığı bireysel mutluluk ve acının doğa unsurları aracılığıyla anlamlandırıldığı anlatılardan biridir. Efsanede Lale’nin bir çiçeğe dönüşmesi, insan ile doğa arasındaki sıkı bağı ve insanın yaşadığı duygusal deneyimlerin doğada kalıcı bir biçim kazandığını göstermektedir. Bu dönüşüm, ekolojik bilgi açısından insanın doğanın bir parçası olarak algılandığını ve doğaya geri dönüş fikrinin anlatı yoluyla aktarıldığını ortaya koymaktadır. Anlatıda bahar motifi, doğanın döngüsel yapısını simgelemektedir. Lale’nin kendisini ‘baharın kızı’ olarak tanımlaması ve her baharda yeniden var olacağına işaret etmesi, ölümün bir son değil doğada sürekliliği olan bir dönüşüm olarak

görüldüğünü göstermektedir. Bu durum, halk anlatılarındaki doğa algısının ve mevsimsel döngü bilincini yansıtır. Efsanede kullanılan renk sembolizmi de dikkat çekicidir. Lale'nin başlangıçta beyaz olarak tasvir edilmesi saflık ve mutluluğu simgelerken zamanla kırmızı elbiseler giymesi aşkı, ayrılığı, savaşı ve acıyı temsil etmektedir. Bu yönüyle doğa insanın yaşadığı tarihsel ve duygusal travmaları görünür kılan bir alan haline gelmektedir. Halk bilimi açısından bakıldığında efsane, savaş ve ayrılık gibi toplumsal deneyimleri bireysel bir aşk hikâyesi üzerinden aktarmaktadır. Kadın figürünün bekleyen ve dönüşen bir karakter olarak kurgulanması, halk anlatılarında kadına yüklenen sabır ve fedakârlık rollerini yansıtmaktadır. Sonuç olarak Lale Efsanesi, insanın duygusal dünyası ile doğa arasında kurulan güçlü ilişkiyi, dönüşüm ve döngüsellik kavramları üzerinden yansıtan bir anlatıdır. Bu yönüyle efsane, doğanın yalnızca fiziksel bir çevre değil insan yaşamını anlamlandıran kültürel ve simgesel bir alan olarak algılandığını göstermektedir.

Çorum İli Arpaöz Köyü'nde yürütülen saha çalışması sırasında derlenen Azap Ahmet Efsanesi ve Gelin Kayası Efsanesi, sözlü kültür ortamında yaşatılan anlatılardan biridir. Aşağıda efsanenin metni verilmiş, ardından ekolojik ve halk bilimsel bağlamda değerlendirilmiştir.

Zamanında Çorum'un zenginlerinden birinin Ahmed adında azabı yani çobanı varmış. Çoban öyle sadık birisiymiş ki ağası ne dese onu harfiyen yerine getiriyormuş. Aralarındaki bağ öyle kuvvetli olduğu için ağası hacca gittikten sonra Azap Ahmet'in rüyasına giriyor. Rüyasında ağası canının bulgur pilavı istediğini söylüyor. Azap Ahmet uyanınca evdeki hanıma gidip ağasının pilav istediğini söyleyip, yaptırıyor. Pilav olunca bir tabak alıp hacca gidiyor ve oradaki ağasına daha pilavın buğusu çıkmadan verip, geliyor. Zaman geçiyor, hac merasimi bitiyor ve gelenleri karşılamak amacıyla kalabalık toplanıyor. Herkes ağayı karşılayıp, hayırlı olsun derken, Ağa 'Durun beni karşılamayın. Asıl hacı Azap Ahmet' diyor. Herkes nasıl hacı o, gitmedi diye karşı çıkınca, Ağa diyor ki: 'Benimle hacdaydı kalbi temiz bu adamın' diyor. (KK1).

Azap Ahmet Efsanesi, insan ile insan, insan ile doğa ve insan ile kutsal arasındaki bütüncül bir biçimde ele alındığı anlatılardan biridir. Efsanede yer alan Azap Ahmet figürü, doğayla iç içe yaşayan bir çoban olarak tasvir edilirken ayrıca sadakati, kanaatkârlığı ve temiz kalbiyle öne çıkmaktadır. Bu yönüyle çoban figürü, halk anlatılarında sıkça görülen ve doğayla uyum içinde yaşayan 'erdemli insan' tipini temsil

etmektedir. Efsanede dikkat çeken bir diğer unsur ise rüya motifi aracılığıyla kurulan manevi iletişimidir. Ağanın hacca gitmiş olmasına rağmen rüya yoluyla Azap Ahmet’le bağlantı kurması, mekânsal uzaklığın manevi bağları koparmadığına işaret etmektedir. Ekolojik halk bilimi açısından bakıldığında, Azap Ahmet’in bulgur pilavını hazırlatması ve onu kutsal bir mekâna ulaştırması sembolik bir anlam taşımaktadır. Bulgur pilavı, doğrudan toprakla ilişkili bir besindir ve tarımsal üretimin bir sonucudur. Bu yönüyle anlatıda doğanın ürünü olan bir yiyecek manevi bir eylemin taşıyıcı haline gelmektedir. Böylece doğa, kutsal olanla insan arasında bir aracı işlevi üstlenmektedir. Efsanenin sonunda ağanın ‘asıl hacı Azap Ahmet’tir’ demesi, halk anlatılarında sıkça görülen niyet ve gönül vurgusunu ön plana çıkarmaktadır. Hacca fiilen gitmemiş olmasına rağmen Azap Ahmet’in manevi olarak hac ibadetini yerine getirmiş sayılması, insanın temiz kalbinin ve iyi niyetinin mekânın önüne geçtiğini göstermektedir. Sonuç olarak Azap Ahmet Efsanesi, halkın dünya görüşüne kutsallığın yalnızca belli mekânlara değil insanın kalbine ve doğayla kurduğu ilişkiye bağlı şekillendiğini göstermektedir. Bu yönüyle efsane, insan-doğa-kutsal üçgeninde kurulan dengeli ilişkiyi yansıtan bir örnek olarak değerlendirilebilir.

Gelin Kayası Efsanesi ise Çorum merkeze bağlı köylerden biri olan Çakır köyünde geçmektedir. Bu efsane Arpaöz köyünde de bilinmekte ve anlatılmaktadır. Bu efsanede doğaya yüklenen kutsiyete yer verilirken, doğadaki unsurların insan duygularıyla özdeşleştirilip yorumlanmasıdır.

Vaktiyle bir derviş, güzelliğiyle dillere desten bir kıza gönlünü kaptırmış. Kız o kadar güzelmiş ki isteyen çok olurmuş. Civardaki köylerin zenginlerinden biri kızı istemeye gelince, kızın babası bu isteği kabul etmiş ve kızı zengin adama vermiş. Düğün günü gelmiş, gelin ata bindirilmiş düğün alayı seğmeniyle birlikte yola çıkmış. Alay, Çakırdere denilen yerden geçerken derviş olanı biteni görmüş. Sevddiği kızın başkasına gelin gittiğini anlayınca büyük bir acıyla beddua etmiş. Dervişin bedduasıyla birlikte gelin, arkasındaki düğün alayı ve kalabalık olduğu yerde taş kesilmiş. Gelin kızın ağladığı sırada döktüğü gözyaşlarından dolayı su çıkan bir kaya oluşmuş. O günden sonra bu yer, gelinle taş kesilen alay ve gelinin gözyaşlarının çıktığına inanılan su atan kayayla birlikte ‘Gelin Kayası’ olarak anılmaya başlanmış (KK2).



Şekil 5.22: Gelin Kayası, Çorum/Çakır Köyü (Fotoğraf: Yaman, 2025).

Gelin Kayası Efsanesi, insanın yaşadığı aşk, hayal kırıklığı ve bedduanın doğa unsurları aracılığıyla somutlaştığı anlatılardan biridir. Efsanede, dervişin karşılıksız kalan sevgisi ve ettiği beddua sonucunda gelin alayının taşa dönüşmesi, insan duygularının doğada kalıcı izler bıraktığına dair geleneksel bir yansımadır. Bu yönüyle anlatı, insan ile doğa arasındaki ilişkinin dönüşüm ve ceza motifi üzerinden kurulduğunu göstermektedir. Efsanede yer alan taş kesilme motifi, halk anlatılarında sıkça görülen ve doğanın ahlaki bir düzenleyici olarak işlev gördüğünü gösteren önemli bir unsurdur. Doğa burada yalnızca bir mekân değil, insan davranışlarına tepki veren ve onları kalıcılaştıran aktif bir özne konumundadır. Gelinin gözyaşlarının aktığı yerden su çıkan kayanın oluşması ise, efsanenin ekolojik boyutunu güçlendiren bir unsurdur. Gözyaşı gibi insana ait bir unsurun suya dönüşmesi, insanın acısının doğada yaşam verici bir unsurla karşılık bulduğunu gösterir. Bu bağlamda su hem acının hem de hatıranın taşıyıcısı rolündedir. Taş ve su birlikteliği, doğanın hem sert hem de hayat veren yönlerini aynı anlatı içinde bir araya getirmektedir. Sonuç olarak Gelin Kayası Efsanesi, insanın yaşadığı duygusal ve toplumsal kırılmaları doğa unsurlarıyla bütünleşerek kalıcı bir forma büründürdüğü anlatılardan biridir. Taş ve su aracılığıyla şekillenen bu dönüşüm, doğanın insan yaşamını yalnızca çevreleyen değil anlamlandıran ve hatırlayan bir alan olarak algıladığını göstermektedir.

Bu çalışmada Çorum yöresine ait efsaneler, ekolojik ve halk bilimsel bağlamda ele alınarak incelenmiştir. İncelenen efsaneler, insanın doğayla kurduğu ilişkinin yalnızca

fiziksel değil duygusal, manevi ve kültürel boyutlarıyla da şekillendiğini ortaya koymaktadır. Anlatılarda doğa, pasif bir arka plan olmaktan çıkarak insan yaşamına doğrudan müdahil olan, duyguları taşıyan ve anlam üreten bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Toprak Taşı ve Gelin Kayası efsanelerinde görülen taşla dönüşme motifi, insan acısının ve toplumsal kırılmaların doğada kalıcı bir iz haline geldiğini göstermektedir. Gözyaşı, beddua ve ayrılık gibi insan ait duyguların taş ve suyla özdeşleştirilmesi, doğanın insan deneyimlerini saklayan bir alan olarak algılandığını ortaya koyar. Bu yönüyle doğa, halk anlatılarında yalnızca çevre değil aynı zamanda hatırlayan ve hatırlatan bir varlık olarak işlev görmektedir.

Lale Efsanesi, insanın yaşadığı aşk, ayrılık ve savaş acısının doğa aracılığıyla anlamlandırıldığı dönüşüm anlatılarından biridir. Lale'nin bir çiçeğe dönüşmesi, insanın doğaya geri dönüşünü ve doğanın döngüsel yapısının içerisinde süreklilik kazandığını simgelemektedir. Bu efsane doğadaki ölümün bir son değil dönüşüm olduğunu düşüncesini yansıtan ekolojik bir görüşü sunmaktadır. Azap Ahmet Efsanesi ise insan-doğa- kutsal ilişkisinin manevi boyutunu ön plana çıkarmaktadır. Çoban figürü üzerinden sadakat, niyet ve gönül temizliği vurgulanırken doğanın ürünü olan yiyecekler kutsal bir eylemin taşıyıcısı haline gelmektedir. Bu durum, halk kültüründe kutsallığın yalnızca mekâna değil insanın kalbine, niyetine ve doğadaki nimetlere bağlı olarak anlam kazandığını göstermektedir.

Genel olarak değerlendirildiğinde, Çorum yöresine ait bu efsaneler doğanın insan yaşamında yalnızca fiziksel bir çevre değil aynı zamanda duyguların, inançların ve toplumsal değerlerin anlamlandırıldığı bir alan olarak algılandığını ortaya koymaktadır. İnsan duygularını taş, ağaç ve çiçek gibi doğa unsurlarıyla özdeşleştirilmesi ise geleneksel ekolojik bilincin halk anlatıları yoluyla kuşaktan kuşağa aktarıldığını göstermektedir.

5.8.5. Masal

Sözlü gelenek ürünlerinden biri olan masallar sadece çocuklar için değil yetişkinler için de birer eğlence unsurudur içinde bulunan kültürel öğelere de yer veren masalın birçok tanımı vardır. Umay Günay masalı tanımlarken: “Masal, roman ve hikâyenin ilk şekli olarak kabul edilebilir. İnsanlar gerçek olayları yaşarken bir taraftan da düşler görür, hayaller kurar. İnsanların gerçek hayatları ile düşleri masallar birleştirir” (1975, s.2) sözlerini kullanır.

Masallarda tabiat unsurlarının hemen her alanda yer alması ve kahraman etrafında bir bütünlük oluşturması, doğanın insan yaşamındaki merkezi konumunu yansıtmaktadır. Bu

durum aynı zamanda ekonomi, sanat, halk kültürü ve mutfak gibi alanlarda gözlemlenen geleneksel ekolojik bilgiyle örtüşmektedir. Doğadaki çeşitliliğin masallara aktarımı, insan- tabiat ilişkisinin sürekliliğini ortaya koyar. Masallarda kahraman etrafında meydana gelene olumsuzlukların ve düzensizliklerin yine kahraman-tabiat bütünlüğü aracılığıyla kozmos düzenine dönüşmesi, doğanın kendi içsel dengesiyle uyumlu çözüm üretme biçimi olarak değerlendirilir. Kahramanın, masallarda yer alan yeraltı, yerüstü ve gökyüzü varlıklarına ve hayvanlara karşı tutumu ise insanın kainatla özdeş yaratılışının bir yansıması olarak yorumlanabilir (Yıldız, 2023, s.1193).

Çorum Masalları adlı kitapta yer alan *Yılan Bey*, *Bedavacı Keçi*, *Ayı ile Çiftçi*, *Üç Limon*, *Yılanbey ile Gelenbey*, *Ardıç Dalı Kız*, *Kargalar Padişahı*, *Çoban ile Tilki*, *Öküz*, *Altın Kaz*, *Yılan Doğuran Kız*, *Kurnaz Horoz*, *Sihirli Gül*, *Geçimsiz Karga*, *Tavuk Kız*, *Solmayan Gül*, *Uyanık Tilki* gibi masallar daha adlandırma aşamasında dahi doğa ve doğa unsurlarının anlatı evrenin merkezinde yer aldığını göstermektedir (Demir, 2021). Yörede masal adlarının bile doğa, hayvan ve bitki unsurları etrafında şekillenmesi insanın doğayla kurduğu ilişkinin yalnızca gündelik yaşamda değil, sözlü anlatı geleneğinde de belirleyici bir unsur olduğunu ortaya koyar. Bu masallarda hayvanlar, bitkiler ve doğal varlıklar çoğu zaman insan özellikleriyle donatılarak konuşan, düşünen ve karar veren öznelerle dönüşür. Böylece doğa, edilgen bir arka plan olmaktan çıkar ve ahlaki ders veren, toplumsal düzeni kuran hatta insan davranışlarını yönlendiren bir etkin haline gelir. Ekolojik açıdan bakıldığında, masal adlarında ve içeriklerinde sıkça karşılaşılan yılan, tilki, karga, keçi, öküz, kaz, gül ve ardıç gibi unsurlar yöre insanın çevresini yakından tanıdığını ve bu çevreyle kurduğu deneyimi anlatılara aktardığını göstermektedir. Bu durum, halk anlatılarının doğaya yönelik bir bilinç ve farkındalık geliştirdiğini, doğayla uyumlu yaşamının, ölçülülüğün ve paylaşımın masallar aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarıldığını düşündürür. Dolayısıyla Çorum masalları hem halk bilimi hem de ekolojik farkındalık bağlamında insan-doğa ilişkisini yansıtan önemli sözlü kültür ürünleridir.

Çorum Masalları kitabında derlenen *Nohut Bebekler* masalı, insan ile kaynaklar arasındaki ilişkinin ölçsüz tüketim ve denge üzerinden ele alındığı bir halk anlatısıdır. Masalda çocuklar '*nohut bebekler*' olarak adlandırılır bu isimlendirme hem sayılarını hem de bireysel büyüklüklerini simgeler. Çocukların küçük ama çok olması sınırlı kaynakların aşırı tüketimini temsil edem simgesel bir işlev görür.

“Bir köyde, bir kadın yaşarmış. Bu kadının birçok çocuğu varmış. Çocuklar hem çok küçükmüş hem de sayıca fazlamış. Bu yüzden onlara nohut bebekler derlermiş.

Kadın bir gün tandırda ekmek yapıyormuş. Sacdan indirdiği ekmekleri çocuklar hemen kapıp yiyorlarmış. Kadın ekmek yapıyor, çocuklar ise hemen bitiriyormuş. Tarla için ekmek biriktirmeye çalışan kadın, ne yaparsa yapsın ekmekleri saklayamıyormuş. Sonunda anneleri çok sinirlenmiş ve hepsini tandıra süpürmüş. Ardından oturmuş, tarla için ekmekleri yapıp bitirmiş. Ancak işin sonunda fark etmiş ki artık ekmekleri tarlaya götürecek hiç çocuğu kalmamış. Kara kara düşünürken, paspasın altında kalan nohut bebeklerden biri ortaya çıkmış ve "Üzülme anne, ben götürürüm" demiş. Annesi onu görünce sevinmiş ve "Tamam yavrum, olur" diyerek kabul etmiş. Küçük nohut bebek tarlaya doğru yola koyulmuş. Tarlaya vardığında babasına seslenmiş: Baba, nereden geleyim? Babası cevap vermiş: Kenardan gel oğlum. Bunun üzerine çocuk ekmeğin kenarını yemiş. Bir süre sonra tekrar sormuş: Baba, nereden geleyim? Babası: Ortadan gel oğlum. Bu kez de ekmeğin ortasını yemiş. Bir süre sonra yine sormuş: Baba, nereden geleyim? Babası bu kez de: Öbür kenardan gel oğlum, demiş. Sonunda çocuk ekmeğin diğer kenarını da bitirmiş ve tarladakilere götürecek hiç ekmek kalmamış. Böylece tüm ekmeği yemiş olan son nohut bebek de bir türlü doyamamış” (Demir, 2021, s.245).

Masalda kadın, tandırda ekmek yaparak üretim sürecini yürütür ancak çocuklar, ekmeği anında yiyip bitirmektedir. Bu durum ekolojik bakış açısıyla üretim ve tüketim arasındaki dengesizliği ortaya koymaktadır. İnsan (çocuklar) doğal ve sınırlı kaynakları kontrolsüz bir biçimde tüketmektedir. Masalda ekmek, doğanın sunduğu üretim çıktısı ve yaşamın temel besini olarak simgelenir. Kadının çocukları tandıra süpürmesi ve ekmeği tarlaya götürecek kimse kalmaması doğanın sınırlarını zorlayan, bilinçsiz ve ölçsüz tüketimin olası sonuçlarını sembolize eder. Masalda yaşanan kaynak tükenmesi doğadaki her unsurun dengeye ihtiyaç duyduğunu gösterir yani üretim ancak tüketimin bilinçli ve dengeli olduğu durumlarda işlevini sürdürebilir. Çocuğun ekmeğin kenarından, ortasından ve diğer kenarından gelmesi ve her defasında ekmeği tüketmesi ise kaynakların yanlış kullanımı ve bilgi eksikliği ile bağlantılıdır. Baba figürünün verdiği belirsiz talimatlar kuşaklar arası bilgi aktarımının eksikliğini ve yanlış yorumlamanın ekolojik dengeyi bozabileceğini gösterir. Masal, küçük kaynakların bile yanlış kullanıldığında tamamen tükenebileceğini ve üretim ile tüketim dengesinin önemini sembolik biçimde aktarır. Sonuç olarak masal aşırı nüfus, kontrolsüz tüketim ve bilgi eksikliği temaları üzerinden ekolojik bilinç içerir. Masalda doğa ve üretim sınırlı, değerli kaynaklar olarak temsil edilir. İnsanın bu kaynaklara yaklaşımı, dengeyi gözetmediğinde hem üretimin hem de tüketimin sürdürülmez hale geldiği mesajı verilmektedir. Masal,

halk kültüründe ekolojik denge ve kaynak bilinci ögesini sembolik ve öğretici bir biçimde aktarmaktadır.

Masallar, bir toplumun yetişmesi ve eğitilmesi için en çok başvurulan anlatı türüdür. İçinde doğduğu toplumun kültür ve değerlerini içinde taşıyan masallar ayrıca yaşanan çevreyi algılama şeklini de ortaya koyar. Masallar anlatıldığı bölgenin doğası, bitki örtüsünü, hayvanlarını ve tarımsal faaliyetlerini içerisinde bulundurulur. Köy yaşamında geçen, doğayla uyum, koruma gibi unsurlar kahramanlar aracılığıyla yansıtılır yani geleneksel ekolojik bilginin taşıyıcısı olarak değerlendirilebilir. Arpaöz köyünün anlatı geleneğinden alınan bu masalda yörede yetişen ürünlere yer vermektedir. Ayrıca masalda un, yumurta ve yağ gibi temel besinler aynı zamanda güç ve dayanışma sembolü olarak kullanılmaktadır.

Eski zamanlarda bir padişah, güzelliği dillere destan kızının evlenmesi için bir şart koşar: “kim kızımla evlenmek istiyorsa, sonu gelmeyen bir hikâye anlatsın.” Bu haber tellallar aracılığıyla her yere duyurulur. O sırada biri gelir ve anlatmaya başlar: Çıt bıyıklı Mehmed Ağa diye birisi var. Öyle güçlüdür ki bir vuruşta kırk cana kıyar. Gerçekte ise Mehmet Ağa, korkusundan yalnız dışarı çıkamayan zavallı bir adamdır. Bir gün karısı bu haline sinirlenip dayanamayınca evden kovar. Mehmed Ağa’ya sadece tenekenin içinde un, yağ ve yumurta verir karısı. Bunlarla birlikte uzaklaşırken bir elma ağacı görür ve ona tırmanır. Kırk dev kardeşte elma bahçesine gelince Ağa, onlara elma atar fakat devler elmalarla doymaz. Onu aşağı indirmek için kandırmaya çalışırlar. Mehmed Ağa, elindeki malzemeleri kullanarak taş sıklım un ufak ettim deyip unu gösterir, yağı da elinde sıkıp bakın yağın çıkardım der. Kırk dev, Mehmed Ağa’dan kurtulmak için onu en cesur olana Topal’a verir. Topal dev, Mehmed Ağa’yı sırtına alarak evine doğru götürür. Eve yaklaşıncı dev bir üfürür, Mehmed Ağa kendini çatıda bulur. Dev orada ne arıyorsun diye sorunca: “kılıcımı! Onu bulunca seni keseceğim” der demez dev korkup kaçır. Karısına seslenen Mehmed Ağa bir türlü eve alınmaz en son yol bacadan girer ve hikâye biter. Sonra garibin biri çıkar ve hikâye anlatmaya başlar ki sonu hiç gelmez. Üç ceviz ağacından topladıkları cevizleri bir çadırın altına koyarlar fakat çadırdaki deliği fark edemezler. O delikten dolan kargaları söylemeye başlar: çıkan gitti, çıkan gitti...” Padişah en sonunda pes eder ve kızın bu garibana verir (KK1).

Çıt Bıyıklı Mehmet Ağa masalı, insan ile doğa arasındaki ilişkiyi dolaylı fakat güçlü imgeler aracılığıyla yansıtan anlatılardan biridir. Masalda doğa, insanın barınağı, besin kaynağı, aklını ve hayatta kalma becerisini sınıadığı bir alan olarak karşımıza çıkar. Bu

yönüyle anlatı, geleneksel ekolojik bilginin sözlü kültür yoluyla aktarımını sağlayan önemli bir halk anlatısı niteliği taşımaktadır. Masalın başlangıcında Mehmet Ağa'nın yanına un, yağ ve yumurta alması doğayla uyumlu, temel ve işlenmiş gıda unsurlarıdır. Bu gıdalar, insanın doğadan doğrudan elde ettiği, israf içermeyen ve kırsal kesimin yaşam biçimini temsil etmektedir. Kahramanın az eşya ile yola çıkması doğaya aşırı yüklenmeden yaşamayı bilen geleneksel insan tipini yansıtmaktadır. Masalda önemli bir doğa unsuru olan elma ağacı, yalnızca bir meyve ağacı değil aynı zamanda koruyucu ve kurtarıcı bir mekân işlevi görür. Bu durumu şu şekilde açıklarsak: “Ağaç kültü, ormanda yaşayan ve yiyecek derleyip avcılık yaparak geçinen ilkel topluluklara özgüdür. Türklerin de göçebe çoban hayatına oradan geçtikleri öne sürülmüştür. Bazı araştırmacılar, Türklerin inançlarının temelinde bozkır kültürünün hâkim olduğunu düşünmektedirler (Artun, 2011, s.115). Ağaç, masalda düşmandan korunmayı sağlayan, hayatta kalmayı mümkün kılan bir varlık olarak kutsallaşır. Elmanın devleri doyurmaması ise doğanın sınırsız bir tüketim nesnesi olmadığını ve aşırı tüketimin karşılıksız kalacağını sembolik biçimde vurgulamaktadır.

Kırk dev figürü, ekolojik açıdan doğayı hoyratça tüketen, doymak bilmeyen güçleri temsil eder. Devlerin elmalarla doymaması, insanın doğaya yönelik ölçsüz talebinin eleştirisi olarak değerlendirilebilir. Bu karşılık Mehmet Ağa, doğayı tüketmek yerine aklını ve bilgeliğini kullanarak hayatta kalır. Un ve yumurta gibi doğal ürünleri güç ve tehdit unsuru gibi göstermesi, geleneksel insanın doğa bilgisi sayesinde güçlü olanı alt edebileceğini gösterir. Topal devin üflemesiyle Mehmet Ağa'nın çatıya savrulması, doğa güçlerinin ani ve kontrol edilmez etkilerine işaret ederken rüzgâr ve nefes benzetmesi doğanın hem koruyucu hem de tehlikeli yönünü yansıtır. Mehmet Ağa'nın bu güç karşısında zarar görmemesi, insanın doğayı tanıdıkça onunla uyumlu yaşayabileceğini anlatmaktadır.

Masalın sonunda yer alan sonsuz masal bölümü ve ceviz motifi, doğanın sürekliliğine dikkat çeker. Cevizlerin kargalar tarafından taşınması, doğadaki canlıların arası döngü ve paylaşımı temsil etmektedir. Kargaların çıkıp gitmesi, doğadaki sürekli hareketi, dönüşümü ve döngüsellik ifade eder. Bu döngüsellik, masalın bitmeyen yapısıyla doğrudan örtüşmektedir. Sonuç olarak Çıt Bıyıklı Mehmet Ağa masalı, insanın doğaya hükmeden onunla denge içinde yaşayan bir varlık olması gerektiği düşüncesini yansıtmaktadır. Masalda doğa, tüketilen değil koruyan, sınayan ve öğreten bir unsur olarak ele alınır. Bu yönüyle anlatı, geleneksel ekolojik bilginin ve sürdürülebilir yaşam

anlayışının sözlü kültür aracılığıyla aktarılmasını sağlayan önemli bir halk anlatısı örneğidir.

Arpaöz Köyü'nde derlenen Ersin ile Gülsün adlı masal, insanın doğaya duyduğu merhametin ve empati duygusunun ölçsüz hale geldiğinde nasıl yıkıcı sonuçlara yol açabileceğini gösteren anlatılardan biridir. Masalda doğa, canlı ve hissedebilen bir varlık olarak algılanırken insanın iyi niyetle yaptığı müdahalelerin ekolojik dengeyi bozabilecek sonuçlar doğurduğu görülmektedir. Bu yönüyle masal, geleneksel ekolojik bilginin sınırlarını ve yanlış uygulanmasının yol açtığı felaketleri sembolik bir anlatımla ortaya koymaktadır.

Vaktiyle Ersin ile Gülsün adlı bir karı koca varmış. Bunların bir kızları olmuş, büyümüş, evlenmiş başka köye gelin gitmiş. Günlerden bir gün artık Gülsün kızının özlemine dayanamayınca eşine söylemiş. Ersin şehre gidip, kızına götürmek için elbiselik, yağ, şeker, buğday alıp yola çıkmışlar. Yolda, toprağın çatladığını görürler. Gülsün, bizim topuklarımız çatlayınca canımız yanar bak bu toprağın da canı yanar şu kutudaki yağı sürelimde yumuşasın der. Yağı yola sürüp devam ederler fakat ilerde bir buğday tarlasında saksağan görürler yine dayanamayıp kızlarına aldığı terliği ona verirler. İlerlemeye devam ederken çıkan rüzgârdan dolayı kavak ağaçlarıyla, kuşburnu sallanır. Bu sefer onların üşüdüğünü düşünen çift kızlarının kıyafetlerini giydirirler. Elleri boş bir şekilde kızlarının yanına giden Ersin ve Gülsün bu durumdan rahatsız olup düşünmeye başlarlar. Ekmek yapmak isteyip bir ambar dolusu unu yoğururlar, tavukların bitli olduğunu düşünüp sıcak suda yıkayıp hepsini öldürürler. Evde kalan patates ve soğanın hepsini soyarken kızları gelir ve gördüklerinden sonra öfkeyle çifti kovar. Ersin ile Gülsün geri dönüş yolunda altın dolu bir çömlek bulurlar. Bir koyun almak isterler ve çobana tüm altınları verip koyun seçerler ama hasta koyunu alırlar. Eve varınca onu pişirip dışarı çıkarlar fakat orada bir dilenciye denk gelirler evdeki koyundan, taşın altındaki anahtara kadar söyleyip eve girmemesini tembih ederler. Dilenci eve girer, eti yer kazanın içine kemiklerle kendi çarıklarını bırakır. Ersin ile Gülsün eve döner, tencerenin içindeki çarıkları yemeye çalışırken bir tane sinek onları rahatsız eder.

-Ersin dın!

-Gülsün dın!

Derken kütüğü kaldırıp sineğe vuracakken Gülsün'e vurur orada can verir ve masal burada sona erer (KK2).

Ersin ile Gülsün masalı, insan ile doğa arasındaki ilişkinin yalnızca merhamet ve iyi niyet üzerinden değil bilgi, ölçü ve denge kavramları üzerinde kurulması gerektiğini vurgulayan anlatılardan biridir. Masalda doğa canlı, hisseden ve insanla empati kurulabilen bir varlık olarak algılanmakta ancak bu empati, geleneksel ekolojik bilginin sınırları aşıldığında yıkıcı sonuçlara yol açmaktadır. Masalın başlangıcında Ersin ile Gülsün'ün kızlarını ziyarete giderken yanlarına aldıkları yağ, buğday doğrudan doğaya dayalı geçim ürünleridir. Bu unsurlar, kırsal yaşamda doğanın insan hayatındaki temel besleyici rolünü temsil eder ancak bu doğal kaynaklar, masal boyunca bilinçsiz ve ölçüsüz biçimde tüketilerek ekolojik dengenin bozulmasına zemin hazırlar.

Yolda toprağın çatladığını görmeleri ve Gülsün'ün '*toprağın da canı yanar*' düşüncesi, halk kültüründe yaygın olan toprağın canlı bir varlık olarak algılanması anlayışını yansıtmaktadır. Toprağa yağ sürülmesi, doğaya duyulan şefkatin simgesidir ancak bu müdahale toprağın doğal işleyişine aykırıdır. Bu durum masalda iyi niyetli fakat bilgisizce yapılan müdahalelerin eleştirisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Buğday tarlasındaki saksığana terlik verilmesi, kavak ve kuşburnu ağaçlarına kıyafet giydirilmesi ise doğadaki varlıkların insan gibi düşünülerek duygusal anlam yüklenmesidir. Masal, bu noktada insanın doğayı anlamak yerine onu kendine benzetme çabasının yanlışlığını vurgular. Doğa, insanın duygularıyla değil kendi döngüsü ve düzeniyle var olur. Masalın ilerleyen bölümünde bir ambar dolusu unun yoğrulması, tavukların bitli olduğu düşüncesiyle sıcak suda yıkanarak öldürülmesi, patates ve soğanların gereksiz yere soyulması gibi davranışları doğanın sunduğu nimetlerin bilinçsizce tüketilmesini temsil etmektedir. Bu eylemler, insanın doğaya müdahalesinde bilgi eksikliğinin yol açtığı yıkımı gözler önüne sermektedir. Masalda Ersin ve Gülsün'ün kızları tarafından evden kovulmaları yalnızca aile içi bir çatışma değil ekolojik dengeyi bozan davranışların toplumsal yaptırımı olarak da okunabilir. Böylelikle doğaya zarar veren tutumların sosyal yaşamda da karşılık bulacağı ima edilir.

Dönüş yolunda bulunan altı dolu çömlek, doğanın sunduğu gerçek zenginliği temsil eder ancak bu zenginliğin yanlış kullanılması, hasta koyun alınmasıyla sonuçlanır. Bu durum, doğanın sunduğu imkanların bilgi ve öngörü olmadan değerlendirilmesinin zarar doğuracağını anlatır. Masalın sonunda Gülsün'ün sineği öldürmek isterken hayatını kaybetmesi, küçük ve önemsiz görülen doğa unsurlarının bile insan hayatı üzerinde belirleyici olabileceğini vurgulamaktadır. Sinek, doğanın küçük ama etkili bir parçası olarak insanın doğaya karşı üstünlük iddiasını boşa çıkarır. Bu trajik son, masalın ekolojik

mesajını güçlendiren bir uyarı niteliği taşımaktadır. Sonuç olarak Ersin ile Gülsün masalı, doğaya duyulan merhametin tek başına yeterli olmadığını insanın doğayla kurduğu ilişkinin bilgi, ölçü ve denge temelinde şekillenmesi gerektiğini ortaya koyar. Masalda doğa, insanın duygularına göre şekillenen pasif bir alan değil yanlış müdahalelere karşı tepki veren, sınırları olan ve saygı talep eden canlı bir sistem olarak sunulmaktadır. Bu yönüyle masal, geleneksel halk anlatıları içinde güçlü bir ekolojik bilinç ve uyarı barındırmaktadır.



6. SONUÇ VE ÖNERİLER

Arpaöz köyü bitkisel çeşitliliğiyle, Anadolu'nun kadim tarım ve doğa kültürünü yaşatan önemli bir örnek niteliğindedir. Köy halkı yüzyıllar boyunca doğayla kurduğu dengeli ilişki sayesinde hem ekolojik dengeyi gözetken hem de kültürel belleği canlı tutan bir üretim biçimi gelişmiştir. Bu üretim biçimi, bahçe, tarla ve yabani bitkilerin birbirini tamamlayan halk bilimsel işlevleriyle anlam kazanmaktadır. Bahçe bitkileri, köy yaşamının gündelik işleyişini belirleyen, aile içi bilgi aktarımı ve gözleme dayalı geleneksel tarımın en görünür örnekleridir. Üzüm, elma, ceviz, kabak, biber, bamya, patlıcan, salatalık, domates ve fasulye gibi bitkiler ritüellerde ve oyun kültüründe anlam kazanan unsurlardır.

Bağcılık geleneğinden ceviz oyununa uzanan bu zenginlik, köy halkının bitkilere yüklediği derin anlamları ortaya koymaktadır. Tarla bitkileri, köyün hem ekonomik hem de toplumsal yapısını şekillendirirken bereketin ve sürekliliğin simgesi haline gelmiştir. Köyün adına da işlenmiş olan arpa, tarihsel ve kültürel bir kimlik unsuru olarak öne çıkar. Bunun yanında, buğday Orta Asya ve Orta Doğu'da yeniden doğuşun simgesi olarak dikkat çeker ve Nevruz geleneğinde çimlendirilmesiyle bu özelliğini daha da vurgular. Nohut ise leblebi formuyla yöresel kimliğin bir temsilcisi olurken aşure yapımında kullanılmasıyla hem ekonomik hem de manevi anlamda önemli bir yere sahiptir. Soğan, sadece bir besin olarak değil, aynı zamanda düğünlerde sembolik anlamlar taşıyan, koruyucu özelliklere atfedilen ve tabulaşmış bir unsur olarak halk inançlarında önemli bir yer tutmaktadır.

Yabani bitkiler, doğa ile insanlar arasındaki ilişkinin en özgün ve çarpıcı yansımasıdır. Madımak (pancar), tekercan, sirken, efelik, livik, semizotu ve ısırgan gibi bitkiler köy kadınlarının toplama ve işleme becerileriyle gündelik yaşama dahil edilirken, bu süreç aynı zamanda doğadan elde edilen bilginin nesilden nesile aktarılmasını sağlamaktadır. Kuşburnu, ahlat, alıç, zuval, acık ve yonuz eriği gibi yabani meyveler ise hem şifa özelliği hem de kutsal anlamlarıyla ön plana çıkar. Özellikle kuşburnu ve iğdenin nazardan koruyucu etkisine duyulan inanış ile alıcın Hacı Bektaş Veli menkıbelerinde yer bulması, doğa ve inanç arasındaki güçlü bağı gözler önüne sermektedir.

Çorum iline özgü geleneksel tarım aletleri ve tarımsal terimler, bölge halkının doğayla kurduğu ilişkinin bilgi temelli bir tezahürü olarak değerlendirilmektedir. Hititler döneminden itibaren tarımsal faaliyetlere dayalı bir kültürel mirasın devam ettirildiği bölgede, tarım aletleri yalnızca işlevsel araçlar olarak değil, aynı zamanda ekolojik bilgi,

gözlem ve deneyimin harmanlandığı somut halk bilgisi ürünleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Özellikle köyde kullanılan aletlerin sap kısımları meşe ve kavak gibi doğal malzemelerden yapılmakta; bu süreçte halkın çevresel gözlem ve deneyimleri öne çıkmaktadır. Örneğin, kavak ağacının esnek yapısının yakılarak sertleştirilmesi suretiyle tarım aleti yapımında kullanılması, yalnızca ekonomik bir tercih değil; aynı zamanda doğayı anlama, doğa ile etkileşimde bulunma ve bu bilgiyi gelecek kuşaklara aktarma süreçlerinin taşıyıcısıdır. Arpaöz Köyü'nde ekolojik bilgi, tarımsal üretimle sınırlı kalmayıp, mimariden mutfak düzenlemelerine, doğaya dayalı takvim anlayışından gündelik yaşamın diğer pek çok alanına kadar geniş bir yelpazede etkisini göstermektedir. Örneğin köy mimarisinde yer alan kelik, mahzen veya dam başlı ev gibi yapısal unsurlar, yalnızca bölgenin iklim koşullarına uyum sağlama çabalarını değil, aynı zamanda doğadan alınan yerel malzeme bilgisinin de birer örneği olarak değerlendirilebilir. Meşe, çam ve karmaç gibi doğal malzemelerin çeşitli yapı elemanlarında kullanılması, doğadaki her unsurun işlenerek faydaya dönüştürülmesi yönündeki anlayışı yansıtmaktadır. Köy halkı tarafından geliştirilen halk meteorolojisi de bölgede doğanın gözlemlenerek bilgiye dönüştürülmesinin bir yansımasıdır. Bu bağlamda kullanılan "ebem bulguru" ve "mürdümük" gibi ifadeler, doğa olaylarının halk arasında simgesel anlamlarla kodlandığını ortaya koymaktadır. Ayrıca, ayva, meşe veya çeşitli hayvan davranışlarına dayalı hava tahminleri, bu bölgede doğayla kurulan yaşam pratiğinin ne denli iç içe olduğunun açık bir göstergesidir. Halk hekimliği ve ocaklık geleneği, Arpaöz Köyü'nde doğal unsurların birer şifa kaynağı olarak kabul edildiğini gösterir niteliktedir. Soğan, yavşan otu, patlak, kırkkilit otu ve yılan üzümü gibi bitkilerin yanı sıra buğday ve arpa gibi tahılların da hem fiziksel hem de manevi iyileşme süreçlerinde kullanılması bu anlayışın bir göstergesidir. Tüm bu bulgular, Arpaöz'ün kültürel ve ekolojik mirasının bölge halkının yaşam biçimi ile nasıl bütünleştiğini derinlemesine ortaya koymaktadır. Halk inanışları, ekolojik bilincin sembolik dilini oluşturan önemli bir unsurdur. Toprak, ateş, su, bitkiler ve hayvanlarla ilgili tabular ve dualar, doğaya saygıyı ve onun kutsallığını koruma bilincini aşlar. Örneğin, kuşburnu dibine kül dökmeme ya da soğan kabuğunu yakmama gibi inanışlar, doğa unsurlarına yönelik duyulan saygının halkın belleğinde nasıl köklü bir şekilde yaşatıldığını gösterir. Bunun yanı sıra geleneksel kutlamalar ve bereket törenleri, insan ile doğa arasındaki uyumu yansıtarak yağmur duaları, çiğdem gezmeleri ya da tortu adı verilen kış yarısı eğlenceleriyle hem mevsim döngüsüne duyulan saygıyı hem de toplumsal dayanışmayı simgeler. Bu ritüeller,

doğanın döngüsünü kutsayarak ekolojik farkındalığı bir anlayış biçiminden öteye taşıyarak törensel bir seviyeye ulaştırır. Yöre halkının geleneksel giyim-kuşamından ise bölgenin iklimi ve doğal kaynakların kullanımı hakkında doğrudan bilgi edinilebilir. Yün, pamuk ve keten gibi yerel malzemelerin kullanımı, ekolojik üretimin yöresel estetikle nasıl harmanlandığını gösterir.

Halk edebiyatı ürünleri arasında yer alan türkü, halk şiiri, mâni, bilmece, efsane ve masal, ekolojik halk bilgisinin sözlü kültürdeki tezahürlerini barındırmaktadır. Tarım, doğa ve üretimle ilişkili olan türkü, şiir ve maniler halkın yaşam pratiklerini şiirsel bir anlatımla aktarırken, Azap Ahmet ve Gelin Kayası gibi efsanelerde doğaya ait unsurlar insan kaderi ile bağlantılı bir şekilde ele alınmaktadır. Çıt Bıyıklı Mehmed Ağa ile Ersin ve Gürsün masallarında ise doğanın korunması, paylaşımcı bir tutum ve ekolojik denge gibi değerler hiciv ve ironi yoluyla işlenmekte ve bu değerlerin gelecek nesillere erken yaşlardan itibaren aktarılması sağlanmaktadır. Tüm bu ürünler, halkın doğayı yalnızca bir yaşam alanı olarak değil, aynı zamanda ahlaki öğretilerin kaynağı olarak gördüğünü ortaya koymaktadır. Buna bağlı olarak, Arpaöz köyünde doğa, sadece çevresel bir unsur olmaktan öteye geçerek toplumsal hafızayı biçimlendiren ve kültürel süreklilik sağlayan bir özne niteliğindedir. Bitkiden eşyanın kullanımına, mimariden inanca kadar uzanan geniş bir yelpazedeki unsurlar, doğa ile insan arasındaki ilişkinin sürekliliğini ve ekolojik bilincin bir kültürel miras olarak gelişimini gözler önüne sermektedir. Bu açıdan bakıldığında Arpaöz köyü, Türk halkının doğayı anlamlandırma biçimi, doğayla uyum içinde sürdürülen yaşam tarzı ve ekolojik bilginin toplum açısından taşıdığı değerın somut bir örneğini sunmaktadır.

Sonuç olarak, Arpaöz köyünde bitkisel kültür, yalnızca bir tarımsal üretim pratiği değil aynı zamanda ekolojik bilgi, inanç, sembolizm ve toplumsal yaşamın iç içe geçtiği bir sistemdir. Bu sistem doğa-insan ilişkisinin sürdürülebilir bir örneğini sunmakta aynı zamanda da Anadolu'nun geleneksel halk bilgisinin yaşayan bir uzantısı olarak önem taşımaktadır. Bitkiler, toprağın bereketini kültürel anlamlarla bütünleştirerek, doğayı hem geçim kaynağı hem de kutsal bir varlık olarak algılayan yerel bir bilgelik anlayışını ortaya koyar.

KAYNAKLAR

- Abrahams, R. D. ve Dundes, A.(2007). Bilmeceler. *Milli Folklor Dergisi*, 19(73),118-126.
- Aça, M. (2008). Türk inaniş ve düşünüş sistemlerinde meyve. *Journal of Turkish Studies* 3(5). 239-261. <https://doi.org/10.7827/TurkishStudies.423>
- Aça, M. (2016). *Halk bilimi el kitabı*. Kömen.
- Aça, M. (2023). Anadolu türk halk kültüründe ve mutfağında maya. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (37), 554-568. <https://doi.org/10.29000/rumelide.1405767>
- Aça, M. ve Yolcu, M. A. (2019). Geleneksel ekolojik bilgi ve folklor. *Folklor/Edebiyat Dergisi*, 25(100), 861-871. <https://doi.org/10.22559/folklor.1086>
- Ak, İ. (2021). Çorum ve çevresinde iskân edilen muhacir, mübadil, gayrimüslim ve aşiretler. *Cumhuriyet Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 17(34),501-528.
- Akalın, M. (2014). İklim değişikliğinin tarım üzerindeki etkileri: bu etkileri gidermeye yönelik uyum ve azaltma stratejileri. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(2). 351-377.
- Akarpınar, B. (2000). Anadolu’da çok tanrılı dinler döneminde görülen bereket törenleri. *Türkbilig*. (1).
- Akkuş Mutlu, S. ve Koç. S. E. (2021). Hitit ritüellerinde bakır madeninin kullanımı. *Akademik MATBUAT*, 5(2), 31-44.
- Akpınarlı, H. F. (2006). Kızıldereli sepet örücülüğü ve türk sepet örücülüğü ile ortak özellikleri. [Konferans sunumu] VII. Milletlerarası Türk Halk Kültür Kongresi, Gaziantep, Türkiye.
- Aksakal, L.(2004). Toprak sıkışması ve tarımsal açıdan önemi. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 35(3-4). 247-252.
- Aktüre, S. (1985). *Çorum tarihi ’19. yüzyılda ve 20. yüzyıl başında çorum’*, Çorum Belediyesi Yayınları.
- Akyol, A. (2017). Kabak kemanenin dünü bugünü ve yarını. *İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi University Journal of Culture and Art*, 3(1),163-181.
- Altier, S. (2022). Anadolu türk kültüründe buğday/ başak ve görsel dile aktarımı. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, (12). 30-62. <https://doi.org/10.46250/kulturder.1029522>
- Altıntaş, K. M. (2016). Kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel türk el sanatkârlarının karşı karşıya bulunduğu ticari sorunların analizi. *Bilig Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*, (77),157-182.
- Altun, I. (2008). Türk halk kültüründe elma. *Turkish Studies, International Periodicel Forthe Languages, Litrature and History of Turkish hor Turkic*, 3(5).262-281.
- And, M. (2012). *Oyun ve bugü türk kültüründe oyun kavramı*. Yapı Kredi Yayınları.
- And, M. (2012). *Oyun ve bugü. türk kültüründe oyun kavramı*. Yapı Kredi Yayınları.
- Apaydın, A. , Çınaroğlu A., İnal İ., Dilektaşlı C. ve Çelik D., (2019). Çorum- alaca höyük’te 3260 yıl öncesine dönüş. *DSİ Teknik Bülteni*,(135), 18-35.
- Arı, Y. (2017). Çevresel determinizmden politik ekolojiye: son 100 yılda dünya’da ve türkiye’de insan-çevre coğrafyasındaki yaklaşımlar. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 22(37), 1-34.
- Arıkan, E. (2020). Çevreci düşünce ve çevre hukuku için radikal bir kılavuz: arne naess’in derin ekoloji yaklaşımı. *Türk-Alman Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 2(1),191-220.
- Artun, E. (2007). Türk halk kültüründe mâni söyleme geleneği, mânilerin iletişim boyutu ve işlevselliği. [Konferans sunumu]. *IV. Uluslararası Türk Medeniyetlerinde Sözlü Kültür Geleneği Sempozyumu*. https://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/erman_artun_manislevsellik.pdf
- Artun, E. (2011). *Türk halkbilimi*. Karahan Kitabevi.
- Assmann, J. (2015). *Kültürel bellek eski yüksek kültürlerde yazı, hatırlama ve politik kimlik*. Ayşe Tekin (çev.),Ayrıntı Yayınları.
- Aşkar, F., Kula, M., Ünlü, Ö., B., Göztaş, A. (2024). Geleneksel yaşamda sanatsal ifade: batı anadolu kadınlarında süslenme ve artistik dönüşümler. *Eurasian Journal of Music and Dance*, (24), 50-80. <https://doi.org/10.31722/ejmd.1429042>.
- Atar, B.(2017). Gıdamız buğdayın, geçmişten geleceğe yolculuğu. *Süleyman Demirel Üniversitesi Yalvaç Akademi Dergisi*, 2(1), 1-12.

- Atmaca, E. (2018). Antalya'nın Elmalı ilçesinin köylerinde kullanılan tarım alet isimleri. *4th International Language, Culture and Literature Symposium*, 161-186.
- Avcıoğlu, İ. (2023). Türk kültüründe doğacak çocuğun cinsiyetinin tahmin edilmesine yönelik inanışlar. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(29), 636-649.
- Aytan, O.A.(2021). Hareketli avcı-toplayıcı grupların yaşam biçimiyle yerleşik çiftçi toplulukların yaşam biçimi arasındaki insan-mekân ilişkisi mukayesesi. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(2), 979-1012. <https://doi.org/10.33437/ksusbd.780605>
- Bakan, E. ve Güllü. S. (2024). Geçmişten günümüze ayakkabı. *DÜMAD (Dünya Multidisipliner Araştırmalar Dergisi)*, 7(2), 82-105. <https://doi.org/10.58853/dumad.1335355>
- Başkaya Sezer, D., Erdoğan Tokatlı, K., ve Demirdöven, A. (2016). Çakal eriği ve yonuz eriği marmelatları. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 33(1), 125-131. <https://doi.org/10.13002/jafag899>
- Baykara, T. (2014). *Türkiye'nin sosyal ve iktisadi tarihi (XI-XIV. Yüzyıllar)*, TDV Yayınları.
- Beğiç, H. N. (2022). Anadolu nazar inancı ve nazarlıklar. *Hars Akademi*. 5.Aydın Uğurlu ve Geleneksel Sanatlar Özel Sayısı. 170-187.
- Belli, S. ve Uluer. C. (2023). Yenilebilir otların yöresel mutfaklarda kullanım şekilleri: Adıyaman/ besni örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*. 6(4).1558-1567. . <https://doi.org/10.33083/joghat.2023.353>
- Bookchin, M. (1996b). *Toplumsal ekolojinin felsefesi*. Rahmi G. Ögdül (çev.), Kabalcı Yayınevi.
- Bookchin, M.(1996a). *Ekolojik bir topluma doğru*. Abdullah Yılmaz (çev.), Ayrıntı Yayınları.
- Boratav, P. N. (2003). *100 soruda türk folkloru*, Gerçek Yayınevi.
- Bolu abant baysal izzet üniversitesi (t.y.). Livik (nivik) bitkisi. <http://ibuflora.ibu.edu.tr/upload/resim/dsc029091676294caaf3.jpg> Erişim:04.10.2025.
- Bülbül, P. (2017). Eski anadolu'da tarım faaliyetleri. *Tarihin Peşinde: Uluslararası Tarih ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (17), 269-282.
- Candan, G. (2019). Yemek kültüründe coğrafyanın izleri. *GeoCed Coğrafya Eğitimi Derneği*, (1), 19-28.
- Ceylan, F. ve Akar Şahingöz, S. (2019). Yenilebilir otlar tüketim alışkanlığı: düziçi örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 2204-2225. doi.org/10.21325/jotags.2019.468
- Çanlı, M. (2013). *Ankara, kastamonu, sivas osmanlı vilayet salnamelerinde çorum (1869-1903)*. Çorum Belediyesi Kültür Yayını.
- Çetin, E. (2018). Türkçede semizotu bitkisi için kullanılan sözler üzerine. *International Journal of Language Academy*, 6(5), 601-610. <http://dx.doi.org/10.18033/ijla.4055>
- Çetinkaya, G. (2023). Manilerde duygunun estetik ve ontolojik kodu olarak doğa. *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi*, 13(1), 211-230.
- Çıblak, N. (2002). İçel'de yağmur yağdırma törenleri. *Folklor/ Edebiyat Dergisi*, 8(31), 93-103.
- Çınaroğlu, A. (2018). "Alaca höyük erken tunç çağı kralı mezarları ve ikiz idoller", *Anadolu Arkeolojisi Araştırma Dergisi*, (1), 1-14.
- Çoban, A. (2016). Çorum'un nüfus coğrafyasının özellikleri. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (33), 410-438.
- Çorum ili 2011 çevre durum raporu (2012). Çorum: T.C. Çorum Valiliği Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği İl Müdürlüğü (ÇED).
- Çorum ili 2023 çevre durum raporu (2024). Çorum: T.C. Çorum Valiliği Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği İl Müdürlüğü (ÇED).
- Çorum ili 2024 çevre durum raporu(2025). Çorum: T.C. Çorum Valiliği Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği İl Müdürlüğü (ÇED).
- Çubukçu, T. Ü. (2023). "Çorum" adının tarihsel gelişimi ve kökeni üzerine bir değerlendirme. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 10(6), 2475-2501.
- Dağlı, Y. ve Kahraman S. A.(2005). *Günümüz türkçesiyle evliya çelebi seyahatnamesi: bursa-bolu-trabzon-erzurum-azerbaycan- kafkasya- kırım- girit*. Yapı Kredi Yayınları.
- Demir, N. (2021). *Çorum masalları*. Çorum Belediyesi Kent Arşivi.

- Demir, R. (2019). Halk meteorolojisi ve bir meteoroloji örneği: kocakarı hesabı. *Jass Studies-The Journal of Academic Social Science Studies*, (75), 213-222. doi.10.9761/JASSS7652
- Demirci, B. ve Çal. B. (2024). Türkiye'deki yenilebilir otların haritalandırılması. *Akademik Matbuat*, 8(1). 1-23. <https://doi.org/10.62809/matbuat.1407623>.
- Demirer, H. R. ve Mencet, N. (2009). Geleneksel ürünlerin bölgesel kalkınmaya ekonomik katkısı, II. Geleneksel Gıdalar, Gıdalar Sempozyumu Kitabı. Korza Basım.
- Duman, O. (2016). Çorum türküleri üzerine bir inceleme (Yayımlanmış yüksek lisans tezi) Ahi Evran Üniversitesi, Kırşehir.
- Duran, H. ve Baş, E. (2018). Hacı bektaş veli'nin velayetname'sinde ağaç ve orman kültü. (O. Kurtoğlu, A. Ç. Erginer (Ed.), *IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşilik Sempozyumu* (18-20 Ekim 2018 Ankara) Bildiriler Kitabı. AHBVÜ Türk Kültürü Açısından Hacı Bektaş-ı Veli Araştırmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi Yayınları. (I). 423-436.
- Eliade, M. (2003). *Dinler tarihine giriş*. Lale Arslan (çev.), Kabalcı Yayınevi.
- Ergöz, R. (2025). Bitlis halk meteorolojisi üzerine bir inceleme. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 14 (4), 1406-1424. DOI:10.33206/mjss.1713311
- Esin, O. (2020). Divânü lugâti't-türk'ün türk kültürü açısından önemi ve eserde geçen beslenme kültürüyle ilgili terimler. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi / The Journal of International Social Research*. 13(75). 64- 81.
- Fukuoka, M. (2011). *Doğal tarımın yolu felsefesi ve uygulaması*. Meltem Altan (çev.). Kaos Yayınları.
- Gedik, S. (2020). Dede korkut kitabında bitkiler. *Akra Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi*. 21 (8). 211-224.
- Genç, K. Ve Türkay, O. (2021). Geleneksel halk ritüellerinden çağdaş gösterilere: mayıs yedisi bayramı'nın organizasyon ve anlam dönüşümü. *Uluslararası Turizm ve Teknoloji Araştırmaları Dergisi*. 2(1). 35-47.
- Görgeç, C. (2019). Manavgat yöresinde halk hekimliği uygulamalar. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (46), 195-219.
- Gösterir. İ. (2022). *Çorum yöresi ağızları sözlüğü*. (Çorum Belediyesi Kent Arşivi). Ankara: Salmat Basım Yayım.
- Gözyayın, N. (1989). Anonim halk şiiri üzerine. *Türk Dili Dergisi*, (445-450), 1-104.
- Gözel Comba, E. N. (2024). *Çorum'da yaşayan geleneksel meslekler* (Yayımlanmış yüksek lisans tezi). Erzurum Teknik Üniversitesi, Erzurum.
- Gül, M. ve Sağırdağ, C. (2022). Türk kültürü ve derleme sözlüğü'nde meyveler ve adlandırmaları (şekline, rengine, tüketimine ve olgunlaşma dönemine göre adlandırmalar). *Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*. (10), 98-126.
- Güleç, A. (1970). Türk tarım folkloruna giriş, *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. 12 (250), 5624-5625.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. (26), 24-30. bahçe
- Gülersoy, A. E. ve Gülersoy, Ö. (2016). Hitit başkenti şapinuva perspektifinde ortaköy (çorum)'ün doğal, sosyo- kültürel miras değerleri ve turizm potansiyeli. *Gaziantep University Journal of Social Sciences*. 15(2), 485-530.
- Gümüş, Ş. (2021). Türk kültüründe sihir/ büyü ve fal: türk destanlarından örneklerle. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*. 50.1-20. <https://doi.org/10.17498/kdeniz.902624>
- Günay, U. (1975). *Elâzığ masalları (inceleme)*. Atatürk Üniversitesi Basımevi.
- Gündoğdu. O. ve Yaşar. N. (2025). Çorum- kargı yayla evlerinden örnekler: kültürel bellek ve mimari kimlik. *Tokat İlmîyat Dergisi*. 13(1). 327-362. <https://doi.org/10.12981/mahder.1136356>
- Hufford, D. J. (2007). Halk hekimleri. Mustafa Sever (çev.). *Milli Folklor Dergisi*, 19(73). 73-80.
- Ilıca, A. (2016). *Çorum'da sosyal ve kültürel hayat*. 2012-2013 Hitit Söyleşi Günleri Bildirileri (ss.155-177). T.C. Çorum Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğü Yayınları. (Yayın No: 9).
- Irmak, Y. (2024). Türk kültüründe tören yemeklerine işlevsel bir yaklaşım. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17(46), 486-515. <https://doi.org/10.12981/mahder.1468557>

- İlboğa, M. ve Aygöl, H. H. (2015). Birlikte yaşama kültürü bağlamında insan-doğa diyalektiği. *Akademik Bakış Dergisi*. (52). 64-78.
- İnan, A. (1976). *Eski türk dini tarihi*, Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Karakaya, H. (2022), *Geleneksel ekolojik bilgi ve folklor ilişkisi: afyonkarahisar örneği* (Yayınlanmış yüksek lisans tezi), Çanakkale Üniversitesi, Çanakkale.
- Karakayalı, Z., Enes, K. ve Kanca, B. (2022). Giresun'da doğal olarak yetişen yenilebilir mantarların gastronomik değeri. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12(2), 593-618. <https://doi.org/10.48146/odusobiad.1121396>
- Karaman, G. ve Nas, E. (2013). Çorum yöresi alevi kültüründe geleneksel bir gelin başlığı: “aleyçin”. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (67), 149-164.
- Karhan, J. (2024). Oklavadan sofraya Türklerin kültürel mirası “yufka” ekmeğinin sosyotarihsel ve kültürel anlamı. *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(46), 221-233. <https://doi.org/10.21550/sosbilder.1340398>
- Karhan, J. (2024). Oklavadan sofraya Türklerin kültürel mirası “yufka” ekmeğinin sosyotarihsel ve kültürel anlamı. *Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(46), 221-233. <https://dx.doi.org/10.21550/sosbilder.1340398>
- Kartal, A. (2023). Türkiye'de evlilik ve evlenme kültürü: geleneksel normlara halkbilim perspektifinden bir bakış. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (36), <https://doi.org/730-753>. 10.29000/rumelide.1372403.
- Kasapoğlu Akyol, P. (2012). Kullanım şekilleri ve geleneğiyle kültürümüzde toprak. *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*. (IV).1,316-333.
- Kaşgarlı, M. (1985). *Divanü lügat-it-türk tercümesi*. (1985-1986). Besim Atalay(çev.) 3cilt. Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Kayabaşı, N. ve Arlı, M. (2001). Cehri (rhamnus petiolaris)'den elde edilen renkler. *Tarım Bilimleri Dergisi*. 7, (3), 128-134. https://doi.org/10.1501/Tarimbil_00000000666
- Kaypak, Ş. (2012). Ekolojik turizm ve sürdürülebilir kırsal kalkınma. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, (14), 11-29.
- Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten önce türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(2). 707-716.
- Kırışık, F. (2013). Ekolojik sorunların çözümünde derin ekoloji yaklaşımı. *Ekonomik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(2), 279-301.
- Kışlalıoğlu, M. ve Berkes F. (1985). *Ekoloji ve çevre bilimleri*, Türkiye Çevre Sorunları Vakfı Yayınları.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Saruışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- KK1- Yaman, A. İ. (2025, Sözlü Görüşme). Kırsal Tarım Konulu Görüşme.
- KK10- Uysal, M. (2024, Sözlü Görüşme). Kırsal Tarım ve Halk Mutfacı Konulu Görüşme.
- KK11- Yaman, F. (2024, Sözlü Görüşme). Kırsal Tarım Konulu Görüşme.
- KK12- Aytaç, Ö. (2025, Sözlü Görüşme). Kırsal Tarım ve Halk İnançları Konulu Görüşme.
- KK13- Aytaç, S. (2025, Sözlü Görüşme). Halk Mutfacı ve Halk İnançları Konulu Görüşme.
- KK14- Ceylan, S. (2025, Sözlü Görüşme). Kırsal Tarım Konulu Görüşme.
- KK15- Ceylan, B. (2025, Sözlü Görüşme). Kırsal Tarım Konulu Görüşme.
- KK16- Uysal, E. (2025, Sözlü Görüşme). Kırsal Tarım ve Bağcılık Konulu Görüşme.
- KK17- Uysal, F. (2025, Sözlü Görüşme). Yabani ve Bahçe Bitkileri Konulu Görüşme.
- KK18- Toker, M. (2025, Sözlü Görüşme). Kırsal Tarım Konulu Görüşme.
- KK19- Türk, A. (2025, Sözlü Görüşme). Yabani Bitki ve Halk Mutfacı Konulu Görüşme.
- KK2- Yaman, G. (2025, Sözlü Görüşme). Halk İnançları ve Halk Mutfacı Konulu Görüşme.
- KK20- Türk, M. (2025, Sözlü Görüşme). Kırsal Tarım ve Bağcılık Konulu Görüşme.
- KK21- Ceylan, N. (2025, Sözlü Görüşme). Halk Mutfacı ve Kırsal Tarım Konulu Görüşme.
- KK22- Ceylan, Ç. (2025, Sözlü Görüşme). Bağcılık ve Kırsal Tarım Konulu Görüşme.
- KK3- Aytaç, M. (2024, Sözlü Görüşme). Kırsal Tarım ve Halk Hekimliği Konulu Görüşme.
- KK4- Çanaklı, Z. (2024, Sözlü Görüşme). Tarım Alanları Konulu Görüşme.

- KK5- Türk, S. (2024, Sözlü Görüşme). Bahçe Tarımı ve Kış Yarısı Konulu Görüşme.
- KK6- Türk, M. (2024, Sözlü Görüşme). Kırsal Tarım Konulu Görüşme.
- KK7- Ceylan, A. (2024, Sözlü Görüşme). Kırsal Tarım Konulu Görüşme.
- KK8- Ceylan, F. (2024, Sözlü Görüşme). Kırsal Tarım ve Yabani Bitki Konulu Görüşme.
- KK9- Uysal, İ. (2024, Sözlü Görüşme). Kırsal Tarım Konulu Görüşme.
- Korkmaz, H. (2021). *Şiir diliyle çorum*. Çorum Belediyesi Kent Arşivi Yayını.
- Korkmaz, M. A. (2024). Mayıs yedisi bayramları ve giresun ordu trabzon kıyı folklorunda ritüel-bereket arınma. *Uluslararası Deniz ve Kıyı Folkloru Sempozyumu Bildiri Kitabı*. (Önal, M. N., Özdemir N. Ed.), 75-100. <https://doi.org/10.32704/9789751751683.2024.0110>.
- Korkmaz, Ş. (2005). *Coğrafyası, tarihi ve edebiyatıyla çorum 'osmanlı devleti dönemi'*. (ed. Bayram, Y.), Çorum Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Köse, M. (1963). Kars'ta kotan-I. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*, 8 (169), 3147-3149.
- Küçükbezci, H. G. (2019). Hitit inancında farklı kurban ve sunu türleri, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (41), 139-147.
- Levendoğlu, M. F. (2023). Bir kültürel anlatı olarak otlu peynir. *Antropoloji*. (45), 109-118. <https://doi.org/10.33613/antropolojidergisi.1283533>
- Mandaloğlu, M. (2014). Bozkır türklerinde ekonominin hayvancılık ve tarıma dayalı olarak değerlendirilmesi. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi - Journal of the Human and Social Science Researches* 3,(1), 75-93.
- Memiş, E. ve Ersoy, Y. (2008). Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri. 38. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (ICANAS 38) bildirileri: C.2* (ss. 877-892). Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- Meral, U. B. (2019). Ayçiçeği (*helianthus annuus* L.) bitkisinin önemi ve üretimine genel bir bakış. *International Journal of Life Sciences and Biotechnology*, 2(2), 58-71.
- Mirzaoglu, G. (2012). Türk halk türkülerinde değirmen motifi ve değirmenci türküler. *Bilig Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*. (62), 159-182.
- Morris, B. (2019). *Ekolojik insancılığın öncüleri*. Mitani Basım ve Yayıncılık.
- Murat, L. (2012). Hititlerde su kültü, *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 31(51), 125-158.
- Neve, P. (1990). Tanrılar ve tapınaklar kenti hattuşa, *Anadolu Araştırmaları*, (12), 21-40.
- Niyazoğlu, K. (2022). "Kültür ekonomisi bağlamında samsun'da geleneksel sepetçiliğin geleceği", *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 196-209.
- Nüfus ve vatandaşlık müdürlüğü. (2022). <https://www.nvi.gov.tr/corum/nufus-sayim-sonuclari-aciklandi> Erişim Tarihi: 22.06.2024.
- Nohutçu, L., Tunçtürk, M. ve Tunçtürk, R. (2019). Yabani bitkiler ve sürdürülebilirlik. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 24(2), 142-151.
- Obuz, M. (2022). Modern dünyanın eşiğinde osmanlı mutfağında turşunun yeri. *Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (9), 53-60.
- Oğuz, M. Ö. ve Genç, K. (2008). *Türkiye'de 2005 yılında geleneksel tarım aletleri*, Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma ve Uygulama Merkezi (THBMER). 1-89.
- Oğuz, Ö. ve Keskin, S. (2006). *2005 yılında çorum'da derlenen imgesel yemekler*. Hitit Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Halkbilimi Topluluğu Yayınları (10).
- Oğuz, M. Ö. ve Yavuz, A. (2005). *2004 yılında çorum'da derlenen efsaneler*. Hitit Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Halkbilimi Topluluğu Yayınları (2).
- Okcu, Z. ve Kaplan, B. (2018). Doğu anadolu bölgesinde gıda olarak kullanılan yabani bitkiler. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 6(3), 260-265.
- Oral, F. B. (2024). *Kargı peynirinin bazı kimyasal ve tekstürel özelliklerinin olgunlaştırma sırasında değişimi* (Yayımlanmış yüksek lisans tezi), Harran Üniversitesi, Şanlıurfa.
- Ortakçı, A. (2023). Halk mutfağında kış hazırlığı: Çorum örneği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 12(4), 1872-1889.
- Ozulu, A. (2013). *Çorum'da oyun eğlence folklorumuzdan örnekler*. İl Kültür Turizm Yayını.
- Öçaldı, G. (2024). Sumbas yer adları üzerine halk bilimsel bir değerlendirme. *Yazıt Kültür Bilimleri Dergisi*, 4(1), 55-63.
- Ögel, B. (1991). *Türk kültür tarihine giriş*. C.2, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

- Özbakır, A. (2021). *Çorum'da şehirselleşme ve mekânsal değişim*. (Yayımlanmış doktora tezi). İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Özçoban, Y. (2015). Dünya dillerinde güneş çiçeği olarak adlandırılan bitki türkçede neden ayçiçeği? , *Türklük Bilimi Araştırmaları*,(38),217-28.
- Özdemir, N. (2022). *Kazdağları ve geleneksel ekolojik bilgi 'Geleneksel ekolojik bilginin markalaşması'*. Paradigma Basın Yayın.
- Özer, Ç. (2020). Sosyal bir seremoni: anadolu'da düğün yemekleri ve ritüelleri. *Turkish Studies - Social*,15(8), 3677-3690. <https://dx.doi.org/10.47356>.
- Özer, N. (1989). Türk halk hekimliğinde kaplıcalarımız. *Halk Hekimliği Sempozyum Bildirileri 23-25 Kasım*, (ss.203-209).Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Özgen, M. (2025). Anadolu halk kültüründe soğan ve sarımsak: tabu ritüel- mistik anlam. *Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*,20(1),380-399. <https://doi.org/10.48145/gopsbad.1647750>
- Özkoca, B. ve Bozkurt H. (2013). Çorum ili iskilip ilçesi geleneksel el sanatlarına genel bir bakış, *Akdeniz Sanat Dergisi*,6(12), 95-105.
- Özsemerci, S. (2019), *Çorum ili yer adlarının halkbilimsel açıdan incelenmesi* (Yayımlanmış yüksek lisans tezi). Yozgat Bozok Üniversitesi, Yozgat.
- Özyürek, A. (2019). Yakın geçmişte çocukların oynadıkları oyun ve oyuncaklar. *Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. (37).105-119. <https://doi.org/10.35343/kosbed.536296>
- Sağlam, H. ve Ö. Ç. Sağlam (2018).Türkiye bağıcılığına tarihsel bir bakış; asma genetik kaynaklarının önemi. *Selçuk Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*,32(3), 601-606.
- Salihoğlu, E., F. ve Demirarslan, D. (2018). Hitit uygarlığında büyük tapınak mimarisi ve etkileri. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*,11(3), 1761-1779.
- Salman, F. (2010). Çorum ve civarında geleneksel giysilerin özellikleri. *Sanat Dergisi*,(12),25-38.
- Seeher, J. (2023). Alaca höyük'ün tahıl ambarları ve hitit ekonomik sistemindeki rolü. T. Yıldırım ve D. Önder (Eds.), *Bir idealin peşinde: Atatürk ve alaca höyük (267-280)*,Yapı Kredi Yayınları.
- Serbest, K. (2019). Divânü lugâti't-türk ve uygur türklerinde çocuk oyunları. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*,(13),101-114.
- Sever, M. (2004). Türk halk inançlarında ve halk hekimliği uygulamalarında meyve. *Türklük Bilimi Araştırmaları Dergisi*,(XVI),95-109.
- Sevgi, O. (2015). Ecolog teriminin türkçe karşılıkları üzerine bir değerlendirme. *Avrasya Terim Dergisi*,3(1), 27-46.
- Serçeoğlu, N. ve Önal, A.S. (2024). Türk kültüründe meyveler erik ve şeftali üzerine. (Yazıt, H. & Genç, K. (ed.), *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Üzerine Güncel Araştırmalar-II*. Özgür Yayınları. DOI: <https://doi.org/10.58830/ozgur.pub439.c1907>
- Sinmez, Ç. Ç. ve Aslım, G. (2017). İç Anadolu bölgesindeki hayvanlarla ilgili inanış ve uygulamalar üzerine bir değerlendirme, *Bilig Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*,(81),205-232.
- Sormaz, Ü., Onur, N., Güneş, H. F., ve Nizamlioğlu, H. F. (2019). Türk mutfak geleneksel ürünlerinde yöresel farklılıklar: tarhana örneği. *Aydın Gastronomy*,3(1),1-9.
- Sucuoğlu, M.(1969). Halk oyunları ve hikayeleri: içdeli gelin. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*,(238), 5206-5207.
- Süel, A. (1995). Ortaköy'ün hitit çağındaki adı, *Türk Tarih Kurumu Belleten Dergisi*. LIX(225),271-283.
- Syngenta türkiye. (t.y.). Tekesakalı. <https://www.syngenta.com.tr/tek-yillik-dikotiledonlun-genis-yaprakli/cayir-teke-sakali>
- Şahin, H. (2022). Geleneksel köy hayatında açlığın önlenme ve gıda güvencesinin sağlanma biçimleri. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*,15(39),834-857.
- Şahin, M. (2023). Yazılı kaynaklara göre hititler devrinde kadın ritüelleri. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi), Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.

- Şahin, M. K. (2018). Çorum ve çevresinde anadolu selçuklu dönemi düşünce ve kültürünün oluşumunda bazı yapılar üzerine yorumlamalar. *SDÜ Fen- Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*,(44), 177-200.
- Şakacı, B. ve Günesen M. (2023). Derin ekoloji ve derin ekolojinin düşündürdükleri. *Akademik Düşünce Dergisi*,(8),67-85.
- Şar, S. (1989). Halk hekimliğinin dünü ve bugünü. *Türk Halk Hekimliği Sempozyumu Bildirileri 1*. Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Şenesen, R. O. (2011). Türk halk kültüründe bolluk ve bereketle ilgili inanç ve uygulamalarda eski türk kültürü izleri. *Folklor Edebiyat Dergisi*,17(66), 209-228.
- Şimşek Yurt, N., Türe, E., ve Çubukçu, M. (2019). Nivik otu zehirlenmesi: arum maculatum - Bir olgu sunum. *Ankara Medical Journal*,19(4),796–799. <https://doi.org/10.17098/amj.652024>
- Şimşek, E. (1996). Türk folklor ve halk edebiyatında elma. *Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*,(105),203-216.
- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte türk beslenme kültürü ve mehmet eröz'e göre türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*,(18),273-283.
- Taşlıova, M. M. (2008), *Sözlü ve yazılı kaynaklarla çorum halk şiiri antolojisi*. İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayını.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.(t.y.). Çorum gezilecek yerler kargı yaylası. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/corum/gezilecekyer/kargi-yaylasi--egnonu-> Erişim: 04.10.2025.
- Tekeli, İ. (1981). 1923- 1950 Döneminde çorum'daki gelişmeler, *Çorum Tarihi*, Çorum 100. Yıl İl Kutlama Komitesi, 197-224.
- Tompkins, P. ve C. Bird (1983). *Bitkilerin gizli yaşamı*. Sulhi Dölek (çev.). Sungur Yayınları.
- Toprak Döşlü, S. (2022). Mardin güneşi: mezopotamya'da doğan ve hiç batmayan. *International Journal of Mardin Studies*,3(1),94-103.
- Türkiye istatistik kurumu.(t.y.). İller arası göç verileri. <https://nip.tuik.gov.tr/?value=EgitimDurumu> Erişim: 13.05.2025.
- Türkiye nüfusu il ilçe mahalle köy nüfusları. (t.y.). <https://www.nufusune.com/9011-corum-merkez-arpaoz-koy-nufusu> ErişimTarihi:23.06.2024.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022). Alaca Mor Soğanı (Çorum) Coğrafi işaret tescil bilgisi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/9fb9592e-7c2b-4227-8721-d8819f7b4fb5.pdf> Erişim:04.11.2025
- Uçar, A. (2008). Geleneksel türk tadı: pekmez. 38. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (ICANAS 38) bildirileri: Maddi kültür*, C3 (ss.1383-1397). Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- Uğurcan, F. Z. (2023). Doğa-kültür karşıtlığında bir masal tahlili: koyun çobanı. *Türklük Araştırmaları Dergisi*,2(1-2),1-9.
- Uluer Saygın, C. ve İlban, M. O. (2019). Kırsal alanlarda kadınların uyguladıkları geleneksel gıda muhafaza yöntemleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,7(4),2942-2961. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.509>.
- Uygur, H. K. (2022). *Ekinden ekin biçenler: bitkisel hekimlik ve kültürü (mardin'de bitkisel hekimlik)*. Paradigma.
- Ünalın, Ö.(2021). Türk kültüründe kuşburnu. *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*,11(3), 745-762.
- Ünar, Ş. (2019). Hitit dönemi anadolu'sunda meyve ağaçları. *Anasay*,(9),11-30.
- Yalçınkaya, F. (2019). Halk hekimliğinde sağaltma yöntem ve teknikleri. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*,1(2). 70-80.
- Wikipedia. (t.y.). Çorum ili. [https://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%87orum_\(il\)](https://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%87orum_(il)) Erişim: 22.06.2024.
- Wikipedia. (t.y.) Çorum ilinin ilçeleri. https://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%87orum%27un_il%C3%A7eleri Erişim: 22.06.2024
- Wikipedia.(t.y.). Gölpinar Hitit Barajı. https://tr.wikipedia.org/wiki/G%C3%B6lpınar_Hitit_baraj%C4%B1Erişim:20.08.2025.

- Wikipedia. (t.y.). İvriz kaya kabartmaları.
<https://tr.wikipedia.org/wiki/%C4%B0vriz#/media/Dosya:İvrizRelief.JPG> Erişim: 09.06.2025
- Wikipedia. (t.y.). Kabak kemane.
https://tr.wikipedia.org/wiki/Kabak_kemane#/media/Dosya:Azerbaijani_musical_instrument_kamancha_in_Heydar_Aliyev_Center.jpg Erişim: 21.08.2025,
- Yazıcı Karsandık, Ö. (2019). 19. Yüzyılda osmanlı devleti'nde cehri üretimi, *Asia Minor Studies journal*,7(1),24-33.
- Yeğenoğlu, S., Şahne, B. S., ve Ulutaş, E. (2016). Hitit uygarlığında bitkilerin yeri. *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, 6(3),117-120.
- Yıldıran, İ (2012). *Osmanlılarda atlı hedef okçuluğu: kabak oyunu. Anadolu uygarlıklarında spor*. Spor Yayınevi. 170-189.
- Yıldırım, M. B. (2023). *Eski anadolu'da tarım (neolitik çağdan urartulara kadar)* (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi), Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi, Ağrı.
- Yıldız Altın, K. (2018). Uygur türklerinin inanç ve uygulamalarında toprak. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*,(11),36-48.
- Yıldız, A., (2023). Altay Masallarında Geleneksel Ekolojik Bilginin Aktarım Yolları. *Folklor Akademi Dergisi*,6(3),1183-1207.
- Yılmaz, A. İ. (2025). Yonuz eriği'nin türk mutfak kültürü'nde kullanımı: çorum'da nitel bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,13(1), 856-889.
- Yılmaz, M. (2004). Çorum ilinde endüstrinin tarihsel gelişimi, *Coğrafi Bilimler Dergisi*,2(1),57-71.
- Yiğit, T. (2002). Hititçe çivi yazılı metinlerde dericiler. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*,42(2),211-219.
- Yoksul, C. (2013). *Çorum yöresi sözlü kültürü*. Çorum Belediyesi Kültür Yayınları.
- Yolcu, M. A.(2022), *Çağdaş yaklaşımlar odağında toplum ve kültür Araştırmaları 3. 'geleneksel ekolojik bilgi (GEB) kavramıyla ilişkili bilimsel terminoloji üzerine değerlendirme'*, Paradigma Akademi.
- Yolcu. M. A. (2018). Geleneksel ekolojik bilgi bağlamında Çanakkale halk botaniği. *Çanakkale Araştırmaları Türk Yılığ*,16(24),63-77.
- Yulafci, A. Ve Demirtaş, M. (2014). Anadolu'da tarımsal kültürün kayıt altına alınması. *XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi Bildiriler Kitabı*, 1551-1554.

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Şeymanur YAMAN
ORCID ID : 0009-0005-5535-9955
Yabancı Dili : İngilizce

Eğitim Durumu

Lise : Çorum Hasanpaşa Ticaret ve Mesleki Teknik Anadolu Lisesi, 2016
Lisans : Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, 2023
Yüksek Lisans :

Yayın Listesi:

Çek, S. ve Yaman, Ş. (2025). Madımak etrafında oluşan geleneksel ekolojik bilgi.
Türkoloji Dergisi, 28 (1). 1-21.