

X.BÖLÜM

ETNOGRAFİK BELGELEME ÇALIŞMALARI

Bu bölümde etnografik belgeleme çalışmalarına değinilerek köylülerin diğer faaliyetlerine ve yaşamlarına yer verilecektir.

Kültürel antropolojinin yönlerinden biri, alan çalışması üzerinde temellenen etnografyadır. Etnografik alan çalışması sırasında etnograf, veri toplayarak bunun etno-resmi (kitap, makale ya da film) oluşturup sunacak şekilde düzenler, betimler, tahlil eder ve yorumlar. (Kottak, 2002 : 10)

Bu amaçla, bu bölümde ‘Köylü Bir Kadınının Günlük Yaşamı’ ve ‘Köylü Bir Erkeğin Günlük Yaşamı’ ve yöresel bir yemek olan ‘Etlı Ekmek Yapımı’ olmak üzere 3 adet etnografik belgeleme çalışmasına yer verilmiştir.

Karşılaştırma yapılabilmesi için köylü kadın ile köylü erkeğin yaşamları saat verilerek ve bir çift üzerinden anlatılmıştır. Ayrıca senede bir kez yapılan hasat kaldırma işlemine de hem kadının hem de erkeğin katılımı nedeniyle ‘Hasat Zamanı ve İş Bölümü’ kısmında değinilmiştir.

1-KÖYLÜ BİR KADININ GÜNLÜK YAŞAMI

Konuşulan kişi kendisini köydeki diğer kadınlar gibi ev hanımı olarak takdim eder.

06:00’da uyanır, abdest alır, namaz kılar. Evi el süpürgesiyle süpürür. (Foto 105) (Hafta da bir de elektrik süpürgesi ile evi süpürür)

Civcivlere yem verir, onları dışarı salar.

Ahıra kendi deyimiyle ‘dama’ girer, hayvanların altını temizler. Onlara saman, katık vb. verir. İneklerin göğüslerini yıkar, kurular. (Hayvanları kurulamak için köyde saç kurutma makinesi kullananlar vardır) İnekleri sağar. (Foto 106) Sütü temiz bir tülbentle süzer, bidonlara koyar. Bidonlara koyduğu sütleri satması için eşine verir, eşini işe yolcular. Evde tüketmek için ayırdığı sütü kaynaması için ocağa koyar.

Konuşulan bu işleri yaparken hanenin diğer üyeleri olan çocuklar ve kayınvalide kahvaltı hazırlar.

08:00'de kahvaltı yapılır. (Foto 107) Okullar açıksa çocukları okula hazırlar. Kahvaltıdan sonra hayvanları otlamaları için kıra salar. (Foto 108) Daha önceden kaydattığı sütten yoğurt yapar.

Harmana gider, nohut vb. eler. (Foto 109)

Eve gelir. Evde lavabo silme, bulaşık yıkama vb. günlük ev temizliğini yapar. (Foto 110)

12:00-13:00 arası öğlen yemeği yer. Makinede çamaşır yıkar. (Konuşulan, kalabalık bir aile oldukları için genelde her gün çamaşır yıkadığını söyler) Fazla çamaşır yoksa elde yıkar.

16 :00'da hafta içi hemen hemen her gün ovaya gider, bostanı sular.

17:00'da eve gelir. Yemek hazırlar. İnekleri sağlar. İneklerin fazla sütü olmadığı için her akşam onları sağlamaz.

20:00-21:00 arası akşam yemeği yenir. Çay içilir.

22:00'da uyumaya gider.

2 veya 3 günde bir 25-30 tane yufka ekmeği yapar. Fazla malzemesi varsa patatesli, ekme, gözleme vb. diğer ekmekekler de yapar. 10-15 günde bir de köyün ortak fırınında fırın çöreği yapar.

Haftada bir gün tereyağı ve beyaz peynir yapar.

Senede bir kez 3-4 kiloluk reçel yapar.

2-KÖYLÜ BİR ERKEĞİN GÜNLÜK YAŞAMI

Konuşulan kişi devlet memurluğu yapar.

Hafta içi ve hafta sonu yaşamı biraz farklıdır. Bu nedenle yaşamı hafta içi ve hafta sonu olarak ayrı ayrı anlatılacaktır.

Haftaici

07:30'da uyanır.

08:00'da kahvaltı yapılır. Eşinin sağdığı sütleri, işe kendi arabasıyla giderken, yolunun üzerindeki ilçeden sipariş edenlere götürür. (Foto 111)

08:30'da işyerinde olur. (Foto 112) İşyerinde yaptıkları işler; evrak kayıdı yapmak, personelin maaş bordrolarını hazırlamak, muhasebe yapmak, faturaları ödemek ve resmî yazışmalar yapmaktır. (Foto 113)

12:00-13:00 arası öğle yemeği molası verir. Yemeğini yemekhanede yer.

17:00'de mesai biter. İşten çıkıp ilçedeki kahveye gider. Okey, batak, elli bir vb. oyunlar oynar. (Foto 114)

19:00 'da eve gider. Eşinin, otlamaları için kıra saldığı hayvanları ahıra götürür.

19:30-20:30 arası akşam yemeği yenir. Sonra çay içilir.

Televizyon izler.

23:00-24:00 arası uyumaya gider.

Hafta sonu

Hafta sonu da yine aynı saatte uyanır, kahvaltı eder. Yine eşinin sağdığı sütleri arabasıyla daha önceden sipariş edenlere dağıtır. Eve gelir. Hayvanları kıra salar. Bahçe, bostan vb. köy işlerinde eşine yardımcı olur. Bostanı sulamaya gider. İşler bitince kahveye gider. Akşam hayvanları kırdan alıp ahıra götürür. Sonra da eve gider. Yine aynı saatte akşam yemeğini yer. Çay içer. Televizyon izler ve uyur.

Konuşulan hafta sonu daha çok çalıştığını, daha çok yorulduğunu hatta hafta içi işyerinde çalışırken dinlendiğini söyler. Ona göre memurluk yapmak köy işleri yapmaktan çok daha kolaydır. Tek sıkıntısı eski tip bir evde oturmaktır. Çünkü bu evde yaşamak oldukça zordur.

Hasat zamanı ve iş bölümü

Bütün toplumlarda cinsiyete dayanan iş bölümü vardır. Fakat erkeğin ve kadının yaptığı işler toplumdaki topluma ve zaman göre de değişiktir ve bu farklılaşmayı da yalnız biyolojik etmenlerle açıklanamaz. (Saran, 1989 : 289-291) İşbölümü özellikle hasat zamanında biyolojik etmenler açısından daha belirgindir. Her iki cinsiyetin de birçok işi birlikte yapmasına karşılık erkek ve kadının yaptığı bazı kesin ve temel işler vardır. Traktörü erkek kullanır ve tarlayı o sürer. Kadın da arkasından çapa yapar.

Kadın ve erkeklerin bazı temel rolleri nispeten değişmeden kalmakta, birçok para kazanma rolünü ve birçok kadın da bakıp büyütme rolünü üstlenmeye devam etmektedir. Kadınların giderek daha fazla çalışma yaşamına girmelerine karşın tüm dünyada kadınlar için kazanç sağlama rolü ikinci planda gelir. (Gönen, 2002 : 14)

Kadınlar dışarıdan ziyade daha çok ev işlerini yaparlar. Ev işleri kendilerine para kazandırmadığı için ekonomik faaliyetlere katılmıyormuş gibi görünürler. Ancak birçok işin organizasyonunu yapan kadındır. Genellikle erkeklerin yaptıkları işler toplumsal olarak daha prestijli ve karşılığında daha fazla gelir getiren işlerdir.

Hasat zamanı, yılın en fazla çalışılan zamanıdır. Köylüler hasat zamanına ‘hasıl zamanı’ ya da ‘hasıl mevsimi’ denir. Hasat zamanı ürünlerin toplandığı zamandır. Genelde Temmuz ayına rastlar. Hasata çok küçük çocuklar ve çok yaşlılar dışında tüm hane üyeleri katılır.

Sabah 06:30’da tarlaya gidilir. Pulluk ile tarla sürülür. Izgara ile pullukla sürülen tarlanın düzlenmesi sağlanır. Ekin biçme makinesi ile ekinler biçilir. Biçilen ekinler destelenir. 2-3 gün otlar kurumaması için bekletilir. Harman makinesi (patos) ile buğdayla saman birbirinden ayrılır. Buğdaylar ambara, samanlar samanlığa götürülmek üzere tüm bu ürünler traktörün arkasına takılan römorka yüklenir. Ve traktörle harman yerine getirilir.

Tarlada işler, 15-20 gün içerisinde bitirilir. Tarlalarında yetiştirdikleri arpa, buğday gibi tahıl ürünlerini bu zamanda tarım alet ve makineleri aracılığıyla eskiye nazaran daha kısa sürede ve daha rahat toplarlar.

Tüm bu işleri erkek ve kadın birlikte yapar. Traktör kullanmayı genelde daha çok erkekler bildiği için traktörle taşıma işlerini sadece erkekler yapar.

Öğlen yemeği için eve gidilir. Öğlen yemeğini tarlaya gitmeyen hanenin yaşı kadın üyesi hazırlar. Yemek yedikten sonra tekrar tarlaya gidilir.

Çocuklara da tarlada yapabilecekleri ürünleri desteleme küçük işler verilir.

Akşam saat 19:00 civarı eve dönülür.

Hasat zamanı, yukarıda anlatılan hem erkeğin hem de kadının günlük aktiviteleri aynen devam eder. Köylüler yılda bir kez ve kısa bir süreliğine hasat yaptıkları için bu zamanda çok yorulduklarını dile getirmekle birlikte durumlarından şikayet etmezler.

Tüm bu anlatılanlar dikkate alındığında erkeğe nazaran kadının daha çok çalıştığı ve haneye çok ciddi bir katkı sağladığı ve hatta aile ekonomisinin belkemiğini oluşturduğu söylenebilir. Antropoloji; farklı kültürleri inceleyerek erkeklerde kadınlar arasındaki birçok karşıtlığın biyolojiden çok kültürel eğitimden kaynaklandığını gösterir. (Kottak, 2002 : 9)

Erkeğin yaptığı işlere karşılık kadının yaptığı işlere bakıldığında kadınların toplumsal olarak kendilerine verilen rolleri kültürel bağlamda görev olarak gördükleri ve uygulamada şikayetçi olmadıkları gözlenir.

Ayrıca köydeki güç yaşam koşullarına rağmen hayatlarından ne kadar memnun oldukları dikkate değerdir.

3-ETLİ EKMEK YAPIMI

Alan araştırması esnasında bir de ‘Etlı Ekmeğ Yapımı’ adlı etnografik belgeleme çalışması yapılmıştır. Bu çalışmanın konusu beslenme ile ilgilidir.

Etlı ekmeğ, Kastamonu yoresine özgü bir yemek çeşididir ve günlük yaşamda sık sık yapılıp yenir. Köylülere göre yapımı pratik ve ekonomiktir. Pişirilmesi yaklaşık iki saatlik bir zaman almasına rağmen doyurucu özelliğe sahiptir ve bu yörede oldukça popülerdir. Etlı Ekmeğ yapımında kullanılan ana madde undur. Ve unu kendileri üretir. İ malzemeleri ise ‘arşı’ diye nitelendirdikleri Araç ilçesinden temin ederler.

Bu çalışmanın gerçekleştirilmesi sırasında köye her gidişimizde bizleri tüm sıcaklığıyla evinde misafir eden 4.Muhtar azası Nevzat Gökmenoğlu’nun eşi Asiye Gökmenoğlu, kendi evinin mutfağında Etlı Ekmeğ yaparak yardımcı olmuştur.

Kullanılan aletler

Tatlı kaşığı, yemek kaşığı, bıçak, eyisran, 2 adet derin tas, demlik, elek (Foto 115), mikser, tepsi, leğen (Foto 116), süpürge, oklava ve etli ekmeğin pişen tarafını çevirmeye yarayan tahta sopadır. (Foto 117)

Etlı Ekmeğ yapımı sırasında 4 aşama gerçekleştirilir.

1.aşama / Hamur kıvamına getirme

Etlı Ekmek yapımında kullanılan ana madde undur. İlk önce un, evin bahçesindeki traktörün römorkunda bulunan çuvalların birinden elekten geçirilerek bir leğene alınır. (Foto 118) Eve getirilen una bir miktar tuz ve su dökülür. (Foto 119-120) Elde edilen karışım yoğrulur. Yoğurma esnasında ellere yapışan hamur, eyitran yardımıyla ayrıştırılır. (Foto 121) Yoğurmaya devam edilir. Hazır kıvama gelen hamur üzeri bir tepsi ile kapatılarak ekşimeye bırakılır. (Foto 122)

2.aşama / İç malzemenin hazırlanışı

Bu arada iç malzeme hazırlanmaya başlanır.

İç malzemeler

1 kilo kıyma, yeteri kadar domates, maydanoz, sivri biber, soğan, su, tuz, kimyon, kırmızı biber ve kekiktir. (Foto 123)

Soğanlar temizlenir, bıçakla parçalara ayırarak mutfak robotuna atılır. (Foto 124) (Köyde herkesin mutfak robotu yoktur, genelde malzemeler bıçakla küçük parçalara bölünür). Mutfak robotunda parçalanan soğanlar bir leğene konulmuş kıymanın içine dökülür. Yeşil biber ve domatesler de mutfak robotuna bıçakla parçalara ayırarak atılır. Hazırlanan bu malzeme, daha önceden hazırlanmış kıyma ve soğanların bulunduğu leğene ilave edilir. Bu karışımın üzerine bir avuç maydanoz bıçakla kesilerek eklenir. (Foto 125) Karışımın üzerine bir demlik yardımıyla biraz su dökülür. (Robotun içine su dökülüp robotta kalan malzemeler de böylece kullanılmış olur) Karışımın üzerine bir yemek kaşığı tuz, kekik, kırmızı biber, kanyon atılır. (Foto 126) Demlik yardımıyla bir miktar daha su ilave edilerek hazırlanan iç malzeme elle karıştırılır.

3.aşama / Sacın hazırlanması

Hamur ve iç malzeme hazırlandıktan sonra ocak yakma işlemi gerçekleştirilir.

Köyde genelde her evin mutfağında ocak bulunmaktadır.

Ocağın içinde bir miktar gıcımak (kozalak) kibrit yardımıyla tutuşturulur. (Foto 127)

Üzerine ormandan elde edilen odunlar atılır. (Foto 128) Üzerine 2 adet sac yerleştirilir. İlk

sacın üzerine bir kürek yardımıyla pişirilecek olan ekmeğin 2.saca yapışmaması için kül

dökülür. (Foto 129) Killi sac üstüne, etli ekmeğin pişirileceği 2.sac yerleştirilir. (Foto 130)
Bu sacın üzeri, bir süpürge ile yarım demlik su dökülerek temizlenir.

4.aşama / Etli ekmeğin pişirilmesi

Yemek pişirme kıyafeti giyilir.

Ekşimeye bırakılan hamurdan eyisran yardımıyla bir parça alınır. Sini masa üzerinde bu parçanın üzerine ellere yapışmaması için un serpiştirilir, oklava yardımıyla hamur açılarak yufka haline getirilir. (Foto 131-132) Yufkanın içine kaşıkla daha önceden hazırlanan iç malzemeden konulur. (Foto 133) İç malzeme, yufkanın yarısına kadar konulur, kapatılır. (Foto 134-135) Hazırlanan yufka oklavaya sarılır, sacın üzerine yerleştirilir. (Foto 136) Etli ekmeğin pişen tarafını çevirmeye yarayan tahta sopa ile yufkanın diğer yüzü çevrilir. (Foto 137) Pişen etli ekmeğin, sac üzerinden alınır. Etli ekmeğin kurumaması ve daha lezzetli olması için her iki tarafı margarinle yağlanır. (Foto 138) Yağı çekmesi için üstüne gazete kağıtları serilmiş tepsinin içine pişirilen etli ekmeğin konulur. Servise sunulur. Afiyetle yenir. (Foto 139)

Etli ekmeğin pişirildikçe sıcak sıcak yenir. Sıcakken tadı daha güzel olduğu için hane üyeleri etli ekmeğin piştiği anda yerler. Bu nedenle herkes aynı anda masaya oturup yemez.

Tüm etli ekmeğin pişirildikten sonra sacın üzeri süpürgeyle temizlenir. (Foto 140)