

# BİTLİS

## FOLKLORU ve ÖRNEKLERİ



BETAV  
BİTLİS EĞİTİM VE TANITMA  
VAKFI YAYINLARI NO:3

Nejlâ EKER TİYENŞAN





## Nejlâ EKER TİYENŞAN

1947 yılında Bitlis'te doğdu. İlköğrenimini Bitlis Kâzım Paşa İlkokulunda tamamladı. Okul Müdürü Bedrettin Kadıroğlu (Başöğretmen) kendisiyle yakından ilgilendi.

Öğretmen okulunun Beşikdüzü Kız İlk Öğretmen okulunda okudu. Okulu bitirince Bitlis iline öğretmen olarak tayin edildi. İlkokul dördüncü sınıfta başladığı halk oyunları çalışmaları öğretmen okulunda devam etti. Okulun bir folklor derneği gibi çalışması, arkadaşları arasında Nejlâ'ya "Lorkeci Nejlâ" lakabının takılmasına yol açtı.



1967 yılında Bitlis T.T.E.Y.B. Okulunda 1979 yılına dek çalışmalarına bir tutku halinde devam etti. 1980 yılında çalışmalarını İstanbul'da da devam ettirdi. 1985 yılında Milliyet gazetesinin düzenlediği Halk Oyunları Yarışmasında Bilimsel Araştırma Dalında Türkiye Birincilik ödülünü aldı.

1985 yılına dek topladığı "Halk Bilimiyle ilgili malzemeyi" günümüze kadar devam ettirdi.

Halk oyunlarının yanında Halk Müziği, Halk Tiyatrosuna da ilgi duydu. Beş Klasik Tiyatro oyununda baş rol oynadı. Yıllarca Bitlis kültürünü skeçler halinde yazdı ve Bitlis gecelerinde bizzat oynadı.

Sınıf öğretmeni olarak başladığı yıl 1967-1992 yılında sınıf öğretmeni olarak emekli oldu. Her yıl okulunda Folklor ve Tiyatro kol öğretmenliğini yürüttü ve her yıl bir yada iki tiyatro oyununu çalıştırdı. Milli Eğitim Bakanlığının onaya sunduğu "B" Kategorisi jüri üyeliği onun için en büyük onur kaynağı oldu.

1967 yılından 2002 yılına kadar yaşantısının en önemli uğraşı folklor oldu. Bundan sonraki yıllarda da folklor olacak.

N. Eker Tiyenşan asker kökenli bir aileye mensuptur.

Nejlâ Hanımın ailesi Bitlisin tanınmış ailelerindedir. Kendisinden dinleyelim;

Babam Nejmettin Tiyenşan Hesenan Beylerinden Subaşı Ağası Şero Ağanın torunudur. Atatürk, Konferanslara katılmadan önce Şero Ağanın evinde toplantı yapmıştır. Eyalet Askerleri olarak Hamidiye alaylarına Hesenan boyundan 1200 askerle katılmıştır. Altı alaydan (Alayın her biri 200 süvari askerden meydana gelirdi) oluşur.

Bu beylikten bir kısmı düzenli orduya geçmiş, bir kısmı geçmemiştir.

Babamın babası; Şero oğlu Mehmet (Memet) Kurtuluş Savaşı'nda İzmir'e gitmiş Şavaştan dönememiş. Şehit yada gazi olduğu haber verilmemiştir. (Ailesi savaş mağduru olarak yaşamlarını sürdürmüşler)

Annem, Ömer'in Mecidi'nin kızıdır. (Mecit Hesan) Mutkinin Hesan Köyünden beş altı kuşak önce Bitlis'in Hesan Mahallesine yerleşmişler. Köyün adını mahallelerine vermişler. Yirmi hanelik bir aileye mensup olan annemin babası Mecit: düzenli orduya jandarma çavuşu olarak geçmiştir. Soyadı kanunu ile de Hesan soyadını almıştır.

Anne Annem: Şalcılar ve Haspolatlara mensup Zarif Hanım'dır.



Bitlis Eğitim ve Tanıtma Vakfı Yayınları: 3

**BİTLİS FOLKLORU  
VE  
ÖRNEKLERİ**

**Nejlâ EKER TİYENŞAN**

Ankara 2005

Grafik Tasarım ve Baskı:

**NERGİZ MATBAASI**

Tel: 0312 385 77 33

ISBN: 975-00207-0-7

2000 Adet - 2005



## SUNUŞ

Doğunun eski kültür merkezlerinden biri olan Bitlis, yüzyıllarca çeşitli savaşlara, işgallere uğramıştır. Son olarak 1915'te uğradığı Rus istilasından sonra şehir âdeta bir harabeye dönmüştür. Bu istila yalnızca şehri harabe haline sokmamış, içindeki halkı da yerinden yurdundan etmiş ve şehir yıkık ve boş bir vaziyet almıştır. Bu istilayla şehrin sanat ve ticaret hayatı da yok olmuştur. Çeşitli dil ve kültürlerin etkisinde gelişmiş maddi ve manevi kültür hayatı bu işgalden büyük zarar görmüştür.

İşgal sonrası tekrar yurtlarına dönen Bitlisliler yıllarca bu harabe şehri eski görkemli yapısına kavuşturmak istemiş, eski kültür hayatının oluşmasına çalışmışlardır. Bugün işgal sonrası meydana gelen yıkımın örnekleri hâlâ çirkin bir biçimde şehrin muhtelif yerlerinde ayakta durmaktadır. Sanat ve ticaret hayatı ise işgal öncesi durumuna bütün çabalara rağmen henüz getirtilememiştir.

Bu olumsuzluklar içinde Bitlis'in kültür hayatı, halk kültürü düzeyinde kendini korumuş, şehre dönen Bitlislilerin bir arada yaşamasıyla, anadan evlada aktarılan öğelerle yeniden canlanmıştır.

Bitlis halk kültürüyle ilgili Cumhuriyet tarihi boyunca bir çok kitap ve makale yayımlanmıştır. Bitlis manileri, bilmeceleri, türküleri, oyunları, gelenek ve görenekleri, yemekleri, el sanatı ürünleri hakkında çalışmalar değerlendirilmiş, yazılı hale getirilmiştir. Ancak bunların büyük bir bölümü genellikle birer derleme olup, bilimsel yöntemlerle ortaya konmamıştır. Bununla birlikte mevcutları derlemek açısından bütün bu yayınlar Bitlis'in zengin kültür hayatını göstermesi bakımından faydalı olmuştur.

Bitlis'in kültür hayatına sahip çıkan ve bu bölgede öğretmen ve araştırmacı olarak yıllarca çalışan Nejla Eker Tiyenşan, söz konusu derlemeleri yapan ve bunları değerlendirenlerden biridir. Kendisinin meslek olarak öğretmen oluşu onun, Bitlis'in kültür hayatına bakışı ve değerlendirişini farklı olmuştur. N.E. Tiyenşan bu yolda daha önce bazı yayınlar yapmış ve Bitlis'in halk kültürünü çeşitli görsel araçlarla tanıtmış, hatta bizzat kendisi de derlemelerde kaynak kişi olarak rol almıştır.

N.E. Tiyenşan, yıllarca önce başlattığı derlemelerini elimizdeki bu kitapta bir araya getirmiş ve değerlendirmiştir. Çalışma çeşitli fotoğraflarla canlandırılmıştır. Televizyonların yaygınlaşması, refah düzeyinin gelişmesi gibi etkilerle kaybolmaya yüz tutmuş bir çok halk kültürü örneklerinin N.E. Tiyenşan tarafından vaktinde derlenmiş olması, Bitlis folkloru için bir kazanç olmuştur. Yapılan tesbitler çeşitli amaçlara hizmet edecek niteliktedir. Örnek olarak Bitlis'in halk ağızı, derlenen çeşitli metinlerle ortaya konabilir.

N.E. Tiyenşan yalnızca bu çalışmasıyla değil, vaktiyle yaptığı televizyon programlarıyla da Bitlis folklorunun tanıtılmasına yurt çapında hizmet etmiştir.

N.E. Tiyenşan'ın bu çalışması Bitlis'in kültür hayatını tanıtan bir yapıttır. Bu özelliği ile kısa adı BETAV olan Bitlis Eğitim ve Tanıtım Vakfı eserin yayımlanmasını üstlenmiştir.

N.E. Tiyenşan'ı ortaya koyduğu bu çalışmadan dolayı kutluyor, aynı yolda gayretlerinin devamını diliyoruz.

**Hamza ZÜLFİKAR**



## İÇİNDEKİLER

<b>BITLİS VE GENEL KÜLTÜR DURUMU</b> .....	1
<b>GELENEKLERİMİZ GÖRENEKLERİMİZ VE DÜĞÜNLERİMİZ</b> .....	5
a- Araştırma yazısı. 1968 – 1999 (İl Merkezi Bitlis)	
b- Araştırma yazısı 1984 – (Köçerler, köyler, il merkezi ile ilişkisi)	
c- Düğünlerde, eğlencelerde beritelerde okunabilecek maniler. Konuşma dilinde kullanılan atasözleri.	
ç- Kadın ağız türküler. 1960 – 2002	
d- Kız çeyizi. Yöreye özgü (Kafes ve Sandık)	
e- Evlenme Gelenek Görenekleri ve Düğünler	
<b>NEMRUT</b> .....	43
<b>BITLİS EDEBİYATINDAN ÖRNEKLER</b> .....	48
<b>BITLİS'TE GİYİM KUŞAM</b> .....	77
I- Bitlis il merkezi kadın giyimi	
a- Başlık	
b- Giysi	
c- Aksesuar (Diğer ek malzeme ve parçalar)	
d- Bunların adları ve anlamları	
e- Kullanış şekilleri, özel anlamları	
f- Kullanılan kumaşın, malzemenin adları ve özellikleri ile yapılış (Dokunuş, İşleniş vb.) yöntemi	
g- Bu kıyafetlerin oyun ile bütünlüğünün sağlanması (Mevsimlik ya özel ya da belirli gün ve toplantılarda giyilenlerin özelliklerinin ayrı ayrı belirtilmesi, bu giysilerin oyunlarda kullanılışı)	
II- Bitlis ilçe ve köylerinde kullanılan giysiler il merkezi ile aradaki farklar	
III- Erkek giyimi, Başlık	
- Araştırmada yer alan ve henüz yazı dilimize yerleşmemiş anlamı bilinmeyen mahalli kelime ve deyimlerin açıklanması.	
<b>FOLKLOR VE ZENGİNLİKLERİ</b> .....	116
<b>MÜZİK</b>	
1- Oynanan oyunların müziği.	
2- Belgeleyenler, Bunların kimlikleri, kaynak kişiler.	
3- Kullanılan çalgıların adları, özellikleri.	
4- Yeni bir düzenlemenin yapılış şekli	
<b>OYUN</b>	
1- Oynanan oyunların adları	
2- Oyunun oynanış amacı	
3- Oyun kuran kişi, yöneticisi, öğreticinin bu oyunu öğrendiği kişiler ve bunların özellikleri	
<b>BITLİS HALK MUTFAĞI VE YEMEKLERİ</b> .....	162
a- Mutfak araç gereçlerinin listesi : Bilinmeyen sözcüklerin açıklanması	
b- Yemeklerin adlarının listesi: Eski sözcüklerin açıklanması	
c- Yemekte kullanılan malzeme ve yemek yapımı.	
<b>BITLİS YÖRESİ TÜRKÜLERİ VE NOTALARI</b> .....	191
<b>SÖZLÜK</b> .....	212

## ÖNSÖZ

**B**itlis'in folklor değerleri üzerinde çok şey söylenmiş ve bazı yayınlar yapılmıştır. Söz konusu folklor değerlerini görerek, yaşayarak yapılan çalışmalar sınırlıdır. Ben, bu çalışmamı, elde ettiğim birikimlerle kitap haline getirerek gelecek kuşaklara bir kaynak olması amacıyla hazırladım.

Bu çalışmayı yaparken tek amacım Bitlis folklorunu tanıtmaktı. 1973 yılında Bitlis il yıllığına yazdığım Evlenme Gelenek Göreneklerimiz ve Düğünlerimiz yazısını 1984 yılında okuduğumda eksiklerimi gördüm. Eksikti çünkü kimseye sormadan kendi bildiklerimi yazmıştım. 1984 yılında görüntü ağırlıklı bir çalışma yaptım. 1985 yılında da Milliyet gazetesi Halk Oyunları Yarışmasına katıldım. Bilimsel Araştırma Dalında (Halk bilimi) Türkiye Birinciliği Ödülünü aldım. Aldığım bu ödül bana güç verdi. 1985 Temmuz ayında tekrar bir araştırma yaptım. Bu araştırmalarım eksiklerimi tamamlama açısından gerektirdi.

1985 yılından bugüne dek hep irdeledim. Yazılı kaynaklardan çok halkla ilişkiye önem verdim; verdim ki kendi cümlelerimle yazabileyim. Yüzlerce Bitlisliye sordum, araştırdım, araştırdım. Bu çalgın bir tutkuydu. Akrabalarım beni anlamakta güçlük çekiyordu. Kimisi gülüyor, kimisi bana yardım etmek için çırpınıyordu.

Evime gelen, evine gittiğim, elli yılını Bitlis'te geçiren her birey benim canlı kaynağımdı. Onlara sorduğum sorular doğrultusunda ses cihazlarına kayıt yapıyordum. Bazen fotoğraflarını çekiyordum. Bazen bir fıkra anlatırlarken, diğerleri anlatanı uyarıyor, "Aman sus Nejlâ seni televizyona çıkarır" diye takılıyorlardı. Evlerine gittiğim kuzenlerimin çocuklarının "gelin adayı" sandıklarını boşaltıp çeyizlerini incelemem onlara garip geliyordu.

Kitabımın yeni yetişen folklorcu gençlere ve kültürel hazinemiz olan folklorumuza sahip çıkan, gönül vermiş kitleye ışık tutacağı kanısındayım.

Genç folklor neferlerine seslendim. Her an: Ben yol açtım, siz yürüyün. Bu kitabım kültür deryamızda bir damladır. Damlacıkları biriktirin.

Doğduğum, büyüdüğüm güzel Bitlis ve Bitlisliler umarım sizlere olan vefa borcumu bir nebze de olsa ödedim.

Bilimsel araştırmalarımın yola çıkarak yazdığım bu kitapta halk oyunlarımızdan müziğimize, giyim kuşamımızdan, yemeklerimize kadar merak ettiğiniz her konuda bilgi edineceğinizi umut ediyorum.

Folklorik değerlerimizi çağa ayak uydurmak adına, şov yapmak amacıyla yörenin halkından koparmak yanlış olur.

Bir insan kendi yöresinin folklor ürünlerini gördüğünde o ürünün bir parçası olduğunu, ne kadar eski bir birikime sahip olduğunu çıkarabilmesi gerekir. Ben ve benim gibi düşünenler içinse; yörede oynanan oyunlara, müziğe insanlarımız yabancılaşmamalı, halkla uyum içinde rahatlıkla oynayıp ezgisini söyleyebilmelidir. Vücut dilinin anlatmak istediği tavrı değerlendirebilmeliler. O tavrı her oyuncunun yakalayamadığını anlayabilmeliler.



İnsanlar doğup büyüdüğü yerlerden ayrıлып gezebilme serbestisine sahip olsa da, doğdukları yörenin, toprağından, ağacından farksızdırlar, bence, buram buram yöre kokar yöre insanları. Onların oyunlardaki tavrı seyredenler, seyredenleri o diyara götürebilmelidir. Yoksa figür ezberlemek, doğru oynamak o kadar önemli değil bence.

Bu incelikleri bilen folklorcu, kendi yöresini sergileyen oyuncular da bu tavrı göremeyince zevk alamaz.

Gelenek ve göreneklerimize bağlı düşünlerimiz de böyledir. Her yöre kına yakabilir. Ancak her yöre halkı kendi kına gecesinde inceliğini bilir, farklılığını korur. Kına yakmanın İslamiyetten bu yana halkımız arasında titizlikle uygulanan dinsel bir tören olduğunu unutmamalıyız.

Son yıllarda televizyonun insanları etkilemesinden bazı çarpıklıkları görüyoruz. Sevgili Bitlisliler, 1950'li 1960'lı yıllarda düşününü olan Bitlisliler o günleri hatırlayınız. Düşününe damgasını vuran defçilerimize, davulcularımıza ve zurnacılarımıza şükran borcunuzu anımsayın ve ölenleri rahmetle anın. Defçilerimiz: Gülbeyaz, Dokuzli, Behye, Nesibe ve ötekiler Filit vb. Aroklar hepimiz bin yaşayın. Aziz, Celal vb. Bunların açtığı boşluk doldurulamadı.

**Nejlâ EKER TİYENŞAN**

*Not: Kaynananın Gelininden Şikayeti Gelinin Savunması adlı şiirlerim tamamen kendi hayal ürünüdür. Bu ve diğer bazı eserlerin zaman zaman bir takım kişiler tarafından iznim olmadan kendilerine mal edilip kullanılmaktadır.*

*Bunca sene vermiş olduğum emeklerimin bu şekilde kullanılması beni son derece üzmetmektedir. Bu konuya hassasiyet göstereceğine inandığım hemşehrilerimin, kurum ve kuruluşların bana destek olacaklarını ve bu üzücü olayların tekrarlanmayacağını umut ediyorum.*

## **BİTLİS VE GENEL KÜLTÜR DURUMU**

**T**ürk İslâm Uygarlığı'nın Anadolu'ya girişinden Tanzimat'a kadar Bitlis'in kültür hizmetleri medreselerde yürütülmüştür. Ayrıca, cami ve mescitlerde görevli müderislerle Halk tabakasının kültür hayatının geliştirilmesine çalışılmıştır. İlköğretim (Sibyan) mektepleri adıyla kurulan ilkokullarda yapıldı. Türk İslâm devletleri zamanında ilimiz merkez ve ilçelerinde birçok medrese açılmıştır. Bunların Bitlis kültürüne büyük hizmetleri olmuştur. Tanzimat'ın getirdiği maarif sistemi Bitlis'imize 1890 yılında ulaşabilmiştir. Bu tarihte devlet eliyle yönetilen ilk mektepler, her mahalleye ilçe bucak ve bazı köylere yayılmıştır. Yine bu tarihlerde Bitlis İli Rüştüye adı verilen okullara kavuşmuştur. Daha sonra 1894 tarihinde bir Askeri Rüştüye açılmış ve buradan birçok güzide vatan evlatları yetişmiş ve hizmetlerini tarihe mal etmişlerdir.

Bu kültür yuvasını 1903 yılında Askeri idadının birinci sınıfı 1906 yılında 2.sınıfı takip etmiş ve 1908'de de bu mektep tamamen yerleşmiştir.

Bitlis halkının kültüre aşına oluşları devrin ricalinin gözünden kaçmamış ve bunun bir sonucu olarak 1911 yılında Mekteb-i Sultani açılmıştır. Bunu bir darülmualim (İlköğretim okulu) takip etmiştir.

Bitlis'te 1916 Şubat'ında Rus ve Ermeniler tarafından işgal edilerek yıkılmış ve katliama uğramış halkının büyük bir kısmı Diyarbakır, Urfa, Mardin, Elazığ ve Malatya gibi komşu illere bir kış günü (mart) göç etmiş, kültür ve ticaret hayatı yok olmuştur. Bu işgalden evvel 70.000'in üstünde olan şehir nüfusu 4.000 - 5.000'e düşmüştür.

Bitlis'te bir başka eğitim yuvası aile ocağıdır. Genci, ihtiyarı, çocuğu büyüğü bir arada yaşayan bu ailede kültürün bütün öğeleri nesiller boyu anlatıla anlatıla, aktarıla aktarıla, yeni kuşakları eğitmiş, onların olgun, edepli birer insan olarak yaşamlarını sürdürmelerini sağlamıştır.

### **GENEL KÜLTÜR DURUMU**

Müzeler: 1971 yılında tarihi eserler yönünden en zengin köşesi büyük bir uygarlığın beşiğine Arkeolojik alanda bulunan Ahlat ilçesinde bir müze binası yaptırılmış, gerek çevreden sağlanan gerekse yurdun çeşitli müzelerinden getirilen eserlerle müze süslenmiştir. Gelecekte Ahlat Müzesi Türkiye'nin en zengin müzeleri arasına girecektir.

Bu arada Bitlis'te bir Etnografya müzesi açılacağı ve bazı malzemelerin toplanmaya başlandığını sevinçle öğrendim.

### **TARİHİ**

İlmi araştırmalar sonunda elde edilen vesikalarla eski kaynaklardan elde edilen bilgilere göre Bitlis ve çevresi sakinlerinin en az M.Ö.3000 yıllarında burada bir uygarlık meydana getirdikleri anlaşılmıştır. M.Ö: 1000-1300 yıllarında Urartular bölgede tarih sahnesinde görülerek 3 asır Bitlis ve dolaylarında hakimiyet kurmuşlardır. Daha sonra şehrimiz Asur, İran, Roma ve Bizanslılar'ın eline geçmiş. Hicretin 17. yılında ve Halife Ömer zamanında Bitlis Müslümanların eline geçmiş, Malazgirt Meydan Savaşı'ndan sonra bölgeye Selçuklular hakim olmuştur. M.S.1200 tarihinden sonra Herzemşahlar, İlhaniler ve Akkoyunluların istilasına uğramış ve nihayet Yavuz Sultan Selim zamanında Osmanlı Türklerinin eline geçmiştir.



## ESKİ SANAT KOLLARI

Evliya Çelebi Seyahatnamesinde:

- a) Bitlis'te demirciliğin çok ileri bir sanat olduğunu yaptıkları Şeyhhan, Makrari, Ziverzeyn denilen kılıçların hiçbir diyarda yapılmadığı yazılıdır.
- b) Terzilerin diktikleri kumaş ve çuhalarda iğne yerlerinin asla belli olmadığını,
- c) Tabakhanelerde işlenen Sahtiyan çeşitlerinin dünyanın hiç bir yerinde olmadığını, Firengistana gönderildiğini,
- d) Boyahanelerde üstat ve boyacıların olduğunu, İspir'in Nakşi Boyasının Bitlis'e has olduğunu,
- e) Ok ve yay yapımının insanın gözlerini kamaştırdığını, tas işçiliği ve bir nevi nakşlama işi olan hakkâklığın çok ileri bir sanat olduğunu anlatır.

Yukarıda belirtilen sanat dallarının Birinci Dünya Savaşına kadar (işgal afetine) kadar varlıklarını koruduklarını o devri idrak edip de halen yaşayanlar tarafından teyit edilmektedir.

## BİTLİS'İN COĞRAFİ DURUMU

Bitlis Doğu Anadolu Bölgesinin yukarı Fırat ve Yukarı Murat bölümlerinin sınırı üzerinde bulunan bir vilayettir. Doğuda Vangölü ve ili, güneyde Siirt, batıda Muş, Kuzeyde Ağrı İlleri ile çevrilmiştir. Yüzölçümü 8587 km2 dir.

Bitlis ilinin altı kazası vardır. Tatvan, Ahlat, Adilcevaz kazaları Vangölü kenarında sıralanmış olup diğer üç kazadan Mutki, Bitlis merkezinin batısına Hizan doğusuna, Güroymak ise kuzeybatısına isabet etmektedir. Ahlat İlçesi birçok tarihi eserleriyle büyük bir hususiyet taşır. Bu ilçe birçok kavimler arasında el değiştirmiş tarihi çok eskidir. Özellikle Selçukluların mezarları görülmeğe değer yerlerdir. Kümbetlerin yapılışı, mezar taşları yörenin sert iklim koşullarına yüzyıllar boyu karşı koymuş, ayakta durabilmiştir.

Tatvan İlçesi: 1938 yılında kaza merkezinin eski Tatvan denilen yerden 5 kilometre uzağında Vangölünü yarım ay şeklinde saran Tuğ mıntıkasına nakli dolayısıyla günden güne genişleyerek şarkın yıldızı haline gelmiştir.

Adilcevaz Kazası yine tarihi bir ilçedir. Süphan Dağının eteğinde kurulmuş şirin bir ilçedir. 1971 yılında Adilcevaz'a gezmeye gittim. Orada yapılan arkeolojik bir kazıya şahit oldum. Üstünde kilise bulunan bir tepede öğrenciler bu araştırmaları sonunda: Küpler, çanak çömlekler heykelcikler çıkardılar. Bir küpün gövdesi yanılmıyorsa iki, üç metre çapında vardı.

Diğer üç ilçesi Mutki, Hizan ve Güroymak'tır. Türkiye'nin ikinci yüksek dağı olan Süphan ile en büyük yanardağı olan Nemrut Bitlis ili sınırları içinde olup Nemrut Vangölünün doğusuna, Süphan Vangölünün kuzeyine isabet eder. Nemrut Dağı son olarak M.Ö. 1441 yılında püskürmüş olup lavların akıntısı Bitlis Merkezine yakın yerlere kadar devam etmiştir. Bu dağ yalnız Türkiye'de değil bütün dünyada müstesna bir

hususiyet taşır. Zira dağın üzerinde Türkiye'nin en büyük krater gölü bulunmaktadır. 1968 Haziran ayında Tatvan Temel Eğitim Yatılı Bölge Okulunda öğretmenliği yaparken Okul Müdür Sayın Doğan Durukan'ın tertip ettiği bir geziye katıldım. Okulun cipiyle tozlu ve dolambaçlı yolları tırmanıp Nemrut Dağına çıkmayı başardık. İçimden bu yorucu yolculuğa değer miydi? Diyordum. Ama bir cenneti andıran minik dünyaya geldiğimde kendimi başka bir gezegende sandım.

Büyükçe bir krater gölü ve bu gölün yanbaşıında Yeşil Göl ve Minik Göl diye iki göl daha vardı. Bu pek az kişi tarafından bilinen göllerin yanbaşıında su kaynıyordu. Kaplıca suyu olan bu su dünyanın ikinci derecede sıcak suyu olarak vasıflandırılıyordu.

Yeşil gölün doğusuna doğru ilerlediğimizde (100 metre kadar) 50-60 metre kadar yükseklikte kaya oyuklarına rastlıyoruz. Buna baca demek daha yerinde olur. Bu bacalardan dayanılmayacak derecede sıcak hava fişkırmaktadır. Kulak kabartıldığında bir uğultu duyulur.

Soğuk havalarda bakıldığında çıkan buhar bir hamam kurnasından çıkan buharı andırmaktadır. Bu bacaların aynı yapısında olup soğuk hava çıkaran bacaları da mevcuttur.

Nemrut dağına özellikle romatizmalı hastalar tedavi edilmek için getirilir, Kat'i netice de alınır.

Nemrut dağı nemli hava cereyanlarını aldığından ormanlıktır. Türkiye'nin en yüksek mini ormanı insanı büyülemektedir (2900 m). gezildiğinde meşe ağaçları, yabani meyveler, kavak ağaçlarından oluşan bu orman insanı dinlendirir. Göl ve orman aynı seviyededir. Yukarılara çıkıldıkça hava soğumaktadır. Haziran ayında bile kalın kar tabakalarına rastladık. Göçebeler (Köçer) yazın Nemrut'a çıkıp kışın Tatvan'a inerler.

Anti Torosların bir kolu olan Sason Dağları Siirt'le ve Haçreş dağları Muş ili ile hudut teşkil ederler. Mutki ilçesindeki Nem-e-to dağı da azametli bir görünüşe sahiptir.

Bitlis ürünleri ve geçim kaynağı: Hayvancılık, tütün, bal, titre, meyan kökü, hububat, sebze ve meyvacılıktan ibarettir. Balı kendine has tadı ve kokusuyla meşhurdur.

Tütünü Virginia tipi olup kendine has bir özellik taşır. Her çeşit iribaş ve küçükbaş hayvan beslenir. Koyunlar Karaman cinsidir.

Ormanlarda: Ayı, domuz, vaşak, kurt, tilki, tavşan bulunur. keklik en çok bu bölgede yaşar. Bitlis'liler avcılığa çok meraklıdır.

Rahva: Bitlis merkezinin on kilometre kadar kuzeyinde Rahva Ovası vardır. Deniz seviyesinden 1700 m. yüksekliktedir. İnsana rehavet veren bir havası vardır. Rahva, Nemrut dağının eteklerinde yer alan bir düzlüktür. Kışın en şiddetli geçtiği bir yerdir.

Muş-Tatvan demiryolu ile Bitlis-Tatvan ve Muş karayolları buradan geçer. Demiryolunun birçok kesimlerinde kar tünelleri mevcuttur.

Eskiden kışın çok tehlikeli olan Rahva geçidi şimdiki, karayollarının modern cihazları ile eski tehlikeli hali en az düzeye indirilmiş bulunmaktadır.



### Ormanlarımız:

Bitlis; Siirt, Erzurum, Ağrı, Van, Diyarbakır gibi illerimizin odun ihtiyacını karşılamaktadır. Kesilen ağaçların yerine yenisi dikilmediğinden ormanlarımız yok olma tehlikesi ile karşı karşıyadır.

Av hayvanları azalmakta. Eskiden Haçireş ormanı balta girmemiş orduların içinde kaybolduğu bir ormanmış. Ama şimdi tek tük ağaçlı bir koruyu andırmaktadır. Çilnifte ormanı da aynı durumdadır. Yukarıda adlarını saydığımız illerin odun ihtiyacı buradan sağlanırdı. Bu bölgede kavak ağacı, söğüt, karaağaç ve servi gibi ağaçlar bulunur. ceviz ağaçları da önemli bir yer işgal eder.

Ağaçların merkezde çok olması Bitlis'e "Yeşil Bitlis" adının verilmesine neden olmuştur.

### Bitlis'in suları:

Bitlis içilecek su bakımından ön sırayı alır. Nüfusunun azlığına karşın bu şehirde üç yüze yakın müstakil kaynak vardır. Bulak adı verilen ve her biri bir takım hatıraları saklayan çeşmelerin bazıları sağlık nedeniyle önleri taşla kapatılmış ve iptal edilmiştir.

Bitlis'i Yeşil Bitlis yapan derelerdir. Kale iki derenin birleştiği yerde kurulmuştur.

1. Rabat deresi
2. Hüsrev Paşa deresi
3. Hersan deresi
4. Zeydan deresi.

## GELENEKLERİMİZ, GÖRENEKLERİMİZ VE DÜĞÜNLERİMİZ

### EVLENME GELENEK, GÖRENEKLERİ

#### Düğünler:

**Evlenme yaşı:** Erkeklerde genellikle askerliğini yapmış olmak aranır yani 22 yaş... Kızlarda 16-17 ve 18 yaş en ideal evlenme yaşıdır. Askerliğini yapmayan erkeklere ekseriyetle kız verilmez. Askerliğini yapmış, bir iş bulmuş erkek artık evlenmeye hazır demektir.

**Kız görme:** Kız bulma işi damadın annesine, kız kardeşlerine varsa yengesine kalmış bir iştir. Anne beğendiği bir ailenin kızını veya tavsiye edilen bir kız, herhangi bir bahane ile evlerine giderek görür. Evlerine önceden görüşmedikleri misafirlerin geliş nedeni kız ailesi tarafından derhal sezilir. Kız kahve yapar getirir. Erkek görücüler kız enine boyuna incelerler. Eğer tam karar veremezlerse bir de su isterler. Kız su getirir ve odadan çıkar. Erkek görücüler kız beğenmişlerse eve gelip damat adayına yani geviye durumu anlatırlar.

**Ekseriyetle ideal kız tipi:** Kaşu gözü kara, uzun saçlı, yuvarlak yüzlü, ağzı burnu küçük, tombulca, beyaz tenli, pembe yanaklı vb. Tabii bu tip genelde beğenilen tiptir. Damat adayının tarafları kız ideal bir şekilde incelemek isterlerse en uygun yer hamamdır. Hamam gitme işi kızın hamama gitme gününü takiple başlar. Kızın ailesiyle hamama gittiği bir gün, kadın görücüler de hamama gidip kız yarı çıplak tetkik ederler (damadın annesi, yengesi, kız kardeşi vs.) ve gelip damat adayına anlatırlar. Damat aday evde söz hakkına sahipse kız kendi de görmek ister. Bu iş için en ideal yer çeşme (Bulağ) başlarıdır. Eskiden evlerde su yoktu. Şimdi de kenar semtlerin %60 evlerinde su yoktur. Onun için mahalle çeşmelerinden faydalanırdı. Kız su almaya gidince erkek bir yerlere saklanıp kız incelerdi. Eğer beğenmişse görücülük işi bitmiş demektir. (Düğünler de görücülük için idealdir.) Bu konuda yazdığım manilerle sözüme devam edeyim.

#### Kızı İsteyiz Man

Ane o kızı alız man	Başloğ paresi yığmışem
Kalmedi ürekte derman	Atülyede iş bulmuşem
Yoğse men ölürem cuvan	Reki meki işmemişem
Sore sen de etme vaşvan	Sore sen olusen poşmam
Git o kızı tez iste man	Git o kızı tez iste man

Damda gesiyi sererken	Nekede iste başloğ.
Çayde ogün çül yıherken	Haman yapız toydan toylöh.
Bugün hemame giderken	Alah bi de güzel sandoğ.
Gördüm eklim gitti başdan	İçini doldırah baştan
Git o kızı tez iste man	Git o kızı tez iste man.

Nejlâ EKEN TİYENŞAN 1971



**Kız isteme:** Damat adayının annesi ve yakınları kızı istemeye giderler. Kız tarafı istekli ise bir hafta mühlet ister. Bu zaman zarfında inceleme işi başlar. Nihayet karar olumlu ise erkek evinden 2-3 sözü geçer sayılı erkek kızı istemeye giderler. Eğer kızın babası evet derse el öpme günü kararlaştırılır.

**El öpme:** 2, 3 erkek, damat adayının amcası, dayısı, toplanıp yanlarına da bir genç alarak, kız evine gidilir. Bu genç, kız evinin büyüklerini ellerini sırayla öper. Aynı işlem kadınlar arasında da tekrarlanır, şerbet günü ayarlanır, el öpme işi sona erer.

**Şerbet:** Şerbet günü kız evi kız tarafında, erkek evi erkek tarafında kendi yakın akrabaları ile toplanıp eğlenirler. Daha sonra damat evinden bir torba kesme şeker kız evine yollanır. 3-4 tane reşat altın, 1-2 çift terlik, 2-3 takım elbise v.s. bir bavula konur. Şeker torbasının üstüne 1,5 metre atlas örtülür ve bir altın bağlanır. Kız evi bu şekerin yarısını şerbet yapar. Şerbete bir de şerbet boyası katılır. Akşam olur. Damat adayının konukları kız evine şerbet içmeye, düğünü kararlaştırmaya ve imam nikâhı kıymaya giderler. Bu gidiş eğer yürünerek yapılıyorsa, bir fener alayını andırır. Bütün konuklar büyük bir eğlenceyle ellerinde lüksler ve fenerler yola koyulur kız evine giderler. Damat adayı yakınlarından bir delikanlı birkaç şekerini kırar. Bu arada hiç konuşmaz. Kırdığı şekerin yarısını ağzına atar, yarısını cebine koyup damada götürür. Kıрма işlemi bittikten sonra Allah hayırlı etsin diye ilk konuşmasını yapar. Büyükler "Ağbet başan" yani darısı senin başına derler. Sonra Şerbet içilir. Nişan giden bavul boşaltılıp içine damat için hediye (bir işlik (gömlek), bir tuman (külot), bir çift çorap, bir mendil bırakılır. Şeker kıran çocuğa da bir gömlek ve buna benzer hediye verilir. Başlık miktarı karara bağlanır. Bir miktar şerbet damada yollanır. Damat kız evine gelemez. Düğün günü karara bağlanır. Şerbet işlemi sona erer. Konuklar evlerine giderler.

Erkek evinden kız evine yollanan hediyeler, bayan konuklara gösterilirdi. Ayrıca konuklara şeker dağıtılırdı. İçilen şerbetten sonra damadın yakınları bardak saklar evlerine götürürlerdi. Ağır şerbet tabir edilen çok eğlenceli geçen şerbetler de yapılırdı. Örneğin yemekli davul zurnalı. Zenginler ve tek evladı olanlar ağır şerbet verirler. Ekseriyetle eğlenceli ve sade geçer.

Ertesi gün kız tarafının yakınlarından oluşan bir grup genç kadın ve kız toplanır, kızı hamama görürler. Şerbet altından çıkarırlar.

## DÜĞÜN

**Toyloh:** Perşembe günü erkek evinden kız evine gönderilmek üzere 6-7 kg. kuru üzüm, bir torba kına, 3 takım elbise, bir çift beyaz ayakkabı, bir çift beyaz çorap, çarşaf, kırmızı-beyaz örtü, ağır ipekli ya da atlastan yapılmış bir elbise bırakılır. Düğünden 15 gün önce kız ve damat evine terziler gelir, elbise biçilir, misafirler terzilere bahşiş verirler terziler de misafirlere ufak ufak kumaş parçaları verirler. Bu kumaş parçaları sandığa konur, uğur ve bereket getireceğine inanılır. Aynı zamanda bekâr kızı ve oğlu olanlar bu kumaş parçalarını onlara verirler (darısı onlara olsun diye). Damat tarafından hazırlanan kıyafetler atlas bohçalara özenle konup sandığa yerleştirilirler. Hamam havlusu ve iki kilo şeker (şeker oğlan evi ile kız evi birbirine tatlı olsun diye konur.) Sandık bir cacımın içine yerleştirilir (Cacım, Bitlis'te mahalli olarak dokunan kareli yünlü kumaşı andıran kilim büyüklüğünde yün örtü). Cacımın dört ucunu sandığın ortasında düğümleyip bir hamalın sırtına verilir. Hamalla birlikte bir kadın kız evine yollanır. Bu kadın başyıkayan (hamamda baş yıkayan kadın işçilere verilen ad) bir kadın olmalıdır. Kız evinde başyıkayana ve hamala sofraya serilir, yemekler yedirilir ve bir miktar para verilir. Şerbet içirilir. Başyıkayan kadın, oğlan evinden verilen parayı sofraya koyup kız evine gösterir. Kız evi de bu paranın yarısı kadar para verir. Kız evinde bir toplantı düzenlenip çalınıp oynanır, sandık açılır gelen çeyiz misafirlere gösterilir. Oğlan evinden gelen üzüm, şeker dağıtılır, misafirler giderler.

## BITLİS İL MERKEZİNDE KIZ ÇEYİZİ

Son zamanlarda Bitlis il merkezinde başlık geleneği kalktı sayılır. Kız evi varlık duruma göre kızına çeyiz verir. Benim yaptığım çalışmada, altmış yıllık geçmişi olan kız çeyizi şöyledir:

### Orta halli bir kızın götürdüğü çeyizler:

**1- Mafraş (Cacım):** Tezgâhlarda dokunur. Katkısız koyun yünü çaylarda (akarsu) yıkanır, taraklarla taranır. Teşilerde eğrilip iplik haline getirilir. Kök boyalarla boyanır (yeşil ve pembe renkler) tezgâhlarda dokunur. (Mafraş örneği için Bkz. resim bölümü)

**Namazlık:** Aynı şekilde yapılır. (Namazlık örneği için Bkz. resim bölümü)

### Kanaviçeler:

a- Yatak takımı: İki karyola eteği, bir yorgan ağzı, iki kırilent (üç kırilente olabilir), bir bohça, bir sandık örtüsü, iki kişilik yastık. (Kanaviçe örneği için Bkz. resim bölümü)

b- Sekü takımı: Bir sekü örtüsü, üç kırilent (köşe yastığı), bir yastık örtüsü.

c- Elbise örtüsü, duvara çakılan askı örtüsü.

d- Kuran kabı. Gardolap örtüsü (Yatak takımı örtü örneklerinden yapılır) Gelin saçlığı kenarlarına yapılır.



### **Dantel: (Tentene)**

- a- Her örtünün kenarına kenar danteli örülür.
- b- Ara dantel yatak takımı: Yukarıda saydığım parçalardan oluşur. Yalnız kaneviçe yerine ara danteli kullanılır. (Dantel örneği için Bkz. resim bölümü)
- c- Oda takımları: Sehpa örtüleri, büfe takımı, tepsi örtüsü, bardak altlığı.
- d- Masa örtüsü
- e- Yatak takımları
- f- Yastık başlıkları, kırlentler (Köşe yastığı)
- g- Havlu kenarları (Son zamanlarda kullanılmaya başlandı)
- g- İç çamaşırlara : Gelin için kilot paçalarına ve kombinezon (melekof) göğsüne dikilirdi.

**Oya:** Kız çeyizlerinin en göz alıcı bölümü şüphesiz ki oyalardır. Oyalar anı defteri gibidir. Elli altmış yıl öncesinden hazırlanmış kafesleri açtığımda orta yaşlı hanımların iç çekişi görülmeye değerdi: "Ay bunu Ayso yapmıştı. Bu örnek Horoz Kataridu (Horoz ibiği)

Bir diğeri: "Bunu yanlış yapmışle meğdanos oyeyi kırmızı mincohtan yapmışle heç olu"

Doğrusunu isterseniz kafesleri karıştırmak benim için bir tutkuya dönüştü. Her kafeste en az yirmi leçek (tülben) bulunuyor. elliyi altmışı bulanlar da var.

Oyalar imece yolu ile yapıldığından bu sayı daha da artabilir. Sizlere kafes kültürümüz hakkında birçok örnek sundum. (Oya ve kafes örneği için Bkz. resim bölümü)

**Çoraplar:** Altı ay kış mevsiminin hüküm sürdüğü Bitlis'te yün çoraplarının önemli bir yeri vardır. Bir sandıkta oyadan sonra sayıca çorap gelir. On yirmi çorap götürülür. Ayrıca hediye bohçasına da konur. Kayınpeder, kayınvalide, görümce vb.

Çorapların örnek çeşitleri köy ve il merkezine göre değişir. İl merkezinde tek renk kısa, kendinden desenli spor çoraplar hakimdir. Erkek çorapları diz altı, kadın çorapları daha kısadır.

Köylerde rengarenk ipliklerle desenli çoraplar hâkimdir. Köy çorapları, kadın erkek diz altı uzunluğundadır.

**Örnekler:** İl merkezinde – Çavuş yolu, baklava dilimi, ilan derisi, nohut, mercimek, baloğsırtı, saç öriği gibi adlar taşır.

Köyler'de Cengelli, yıldızlı, rumani, kaser, koti, mıherım, saraduk, badanik, bekleva, kırmık vb.

Eski yıllarda kızlarına saç bağı (balık desenli altınlarla süslü kordon ucunda altınlarla süslü), dikme, gümüş veya altın kemer, altın tokalı gümüş kemer. Bindallıyı andıran

"Delme" adı verilen altın ve gümüş sirmalarla nakışlanmış fistanlar. Bu elbiseler kadife veya atlastan kumaşlarla yapılmış. Oğlan evinden de gelinlik olarak kız evine toyloh sandıklarına konup yollandığı gibi kız evi de kızlarına çeyiz olarak verirlermiş. Kızın çeyizleri özenle bohçaya konur. Sandıklara yerleştirilir.

**Toyloh:** Düğün (toy) günü, oğlan evinden gelen sandık açılır. Kız evi konuklarına gelen eşyalar gösterilir. Oğlan evinin koyduğu çerez torbasındaki üzüm, ceviz içi, leblebi gibi çerezler kız evi konuklarına dağıtılır. Hamamcı ve başyıkayanın (tellak) payı ayrılır. Kızın götüreceği çeyizler de konuklara gösterilir. Yeniden bohçalanır. Özenle sandıklara yerleştirilir.

**Gelin Alma:** Kına gecesinin sabahı günü. Öğlen vakti, oğlan evinden gelin alayı kızı almaya gelir. Sabahtan sandığı yollanmamışsa, gelinle birlikte yollanır. Çoğunlukla daha önceden yollanır. Gelin aynası kırmızı kreple süslenir. Sandıkla birlikte damat evine yollanır. Bir gün sonra da oğlan evinde sandık açılır. Oğlan evinin konuklarına çeyiz sergilenir.

**Sabahlık:** Gelin süslenir. Konuklar toplanır. Eğlencelerden sonra sandık açılır. Gelen hediyeler dağıtılır. Çeyizler tek tek gösterilir. Oyalar incelenir. Tekrar bohçalanır. Sandıklara yerleştirilir. Görülmemiş oya ve örnekler çok makbul olduğundan, yeni örnekler büyük bir titizlikle saklanır.

### **ÇEYİZLERİMİZE ÖRNEKLER**



**Mafraş:** Dört enin birleştirilip dikilmesinden elde edilir. Eni 50 santimetreden (4 x 50 = 200 cm) iki metre Boyu: İki metre yirmi santimetre dikdörtgen şeklinde bir örtü. Katkı-sız yünden, kök boyalarla boyanarak el tezgâhlarında dokunur. Kız çeyizinin en önemli parçasıdır. Yukarıda gördüğümüz mafraş altmış yıl önce dokunmuştur.





**Namazlık:** Kök boya ve katkısız gerçek koyun yününden basit tezgâhlarda dokunmuş namazloh (seccade) asırlık çeyiz örneği. Her sandığa iki tane konur. Ebatları aynıdır. 1,5 metre boy, 90 cm en.



**Namazlık:** 1,5 metre boy, 1 metre yada 90 cm. en. İki seccade (Namazloh) örneği. Kahverengi desenli, tabii renkte kayınvalide için hediyelik yapılmış. Pembe ve yeşil renkli desenli gelin için. İkisi de çeyiz sandığına konacak.



Üç güllü kırlent: Seki kırlenti. Altmış yıl öncesinin bir çeyiz örneği.  
Mavi kumaştan applike yatak takımı.



Yer minderi, halı yastık ve kanaviçe örtüsü.





Elli yıllık bir çeyiz. Takım; yatak örtüsü, masa örtüsü, iki kırlentten oluşur. (Eskiden İran'dan kaçak olarak gelen bir yatak örtüsü takımı.)



Bitlis'te sandık ev eşyalarında önemli bir yer tutar. Sandıklar desenliydi.



Bitlis kız çeyizlerini araştırırken rastladığım altmış yıl öncesinde kız çeyizine konan bir elbiselik kumaş örneği.

Kına gecelerinde gelinlik yerine giyinebilir. Ancak pembe ve kırmızı güllüsü daha makbuldür.



Üç güllü kırlent.

Çelenk elbise örtüsü

Güldeste yatak takımı : Altmış yıl öncesinden çeyiz örnekleri





Kıldan: Lif, kese, sabun, tarak gibi hamam araçlarının konduğu kapaklı bakır kap.



Kanaviçe gardolap örtüsü



Kanaviçe yatak takımı: Karyola eteği

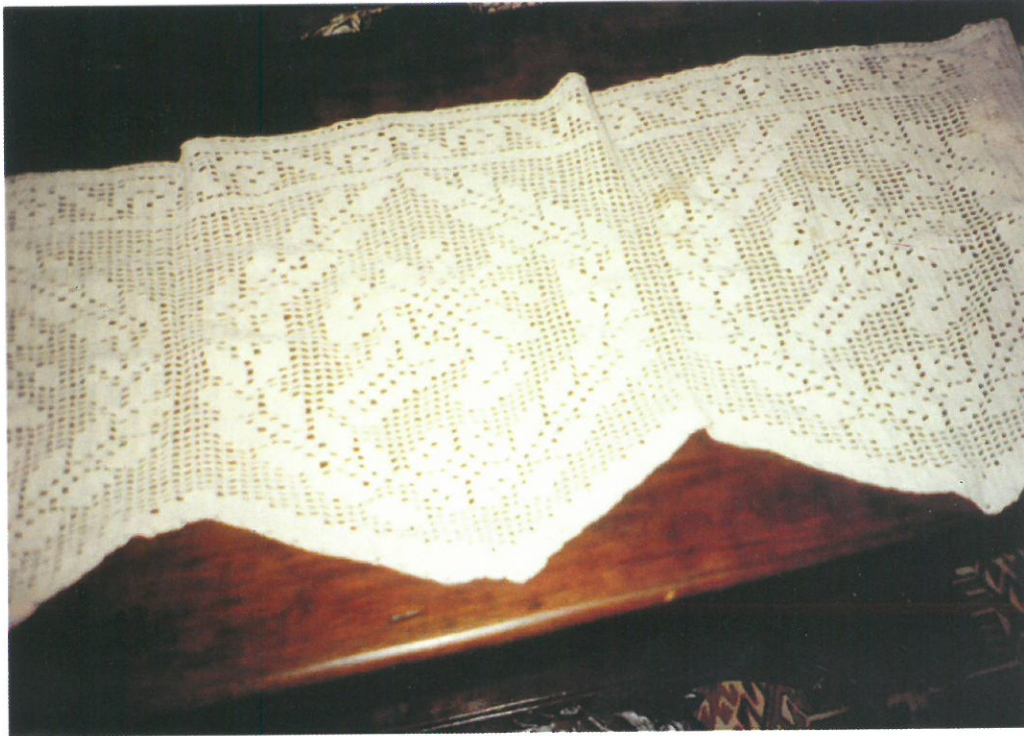


Ara dantelli yatak takımı Karyola eteği  
Takım: İki karyola eteği, bir yorgan ağzı, bir yastık, iki kırlent, bir bohça, bir sandık örtüsünden ibarettir.





İki ayrı çeşit kanaviçe karyola eteği, bir arta dantelli yorgan ağzı, yastık başı dantel.



Ağ iplikten örülmüş pencere perdesi: Dantel perde pencere boyuna yetecek büyüklükte keten veya Amerikan bezine dikilir. Tek perde olarak kullanılır.



Yatak takımının bir parçası kanaviçe kirlent.



Karyola eteği yastık başı. İkisinin de kanaviçesi sökülmemiş.





Bir yastık kanaviçesi sökülmemiş, bir kanaviçe kırlent iki ayrı yastık başı



Günümüzde yok olmaya yüz tutmuş, geçmişi de derin olmayan etamin üzerine yapılmış kanaviçe örnekli bir masa örtüsü. Elli yıllık bir örnek.



İki ayrı iş bir parçada elli yıllık bir etamin örneği kadın çeyiz örneklerinden.



Yukarıda gördüğümüz Seki örtüsü ve üç kırlentten oluşan takım, etamin üzerine kanaviçe işlidir. Seki takımı (taş seki) son zamanlarda somye örtüsü olarak hazırlanıyordu. Güncelliğini koruyor.





Günümüze uyarlanmış bir çeyiz sandığı. Bohçanın yerini poşetler almış.



Kur'an-ı Kerim Kabi : Asılı alttaki örnek seki örtüsü. Yukarıdaki iki karyola eteği, bir yorgan ağzı, üç kirlentten oluşan karyola takımı.



Başka bir kanaviçe karyola takımı.



Örnek 1: Yastık başları, kanaviçe ve dantel armonisi

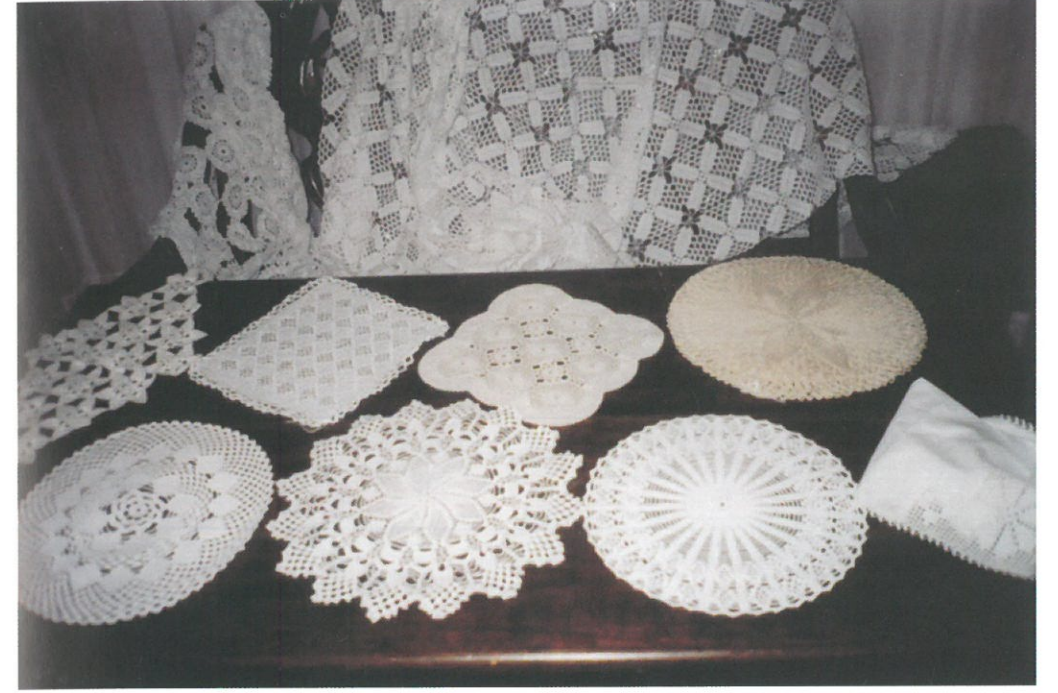




Örnek 2 : Kanaviçe yatak takımının bir parçası olan bohça.



Bitlis kız çeyizinde, dantelin yeri ve önemi çok büyüktür. Masa örtüleri, yatak takımı kenarları: Beyaz patiska üzerine ister dantel (ara dantel) ister kanaviçe işlensin kenarına mutlaka dantel dikilir. Örneklerde görüldüğü gibi.



Oda takımları yukarıda yedi takım ve iki masa örtüsü, peçete görülmektedir.



Tencere altlıkları, tutaçlar. Orlon çıktıktan sonra çok yaygınlaşan kız çeyizine örnektir.





Mutfak malzemeleri: Ohlav (oklava), kırtnak (Merdane), su kabağı, kalbur, elek, havan, üsküre (tas), ibrik, lengeri (bakır kırkıtılı).



Sandık ve kafes kız çeyizinin en önemli iki parçasıdır. Saydığım bütün çeyizler sandık ve kafeslere konur. Ceviz ağacından yapılan sandıklarımız ve kafeslerimiz Maraş ve Ahlat'ta yapılır.



Demir ütü, Kafes ve içinde görülen oya çeşitleri: Üzüm oya, pul oya vb. Bu kafeste kırk tülbent var.



Oyalardan örnekler





Sümbül Oya: Her kafeste bulunan bir oya örneğidir.



Şapka Oya: Cumhuriyet devrinden sonra yaygınlaşan bir oya çeşididir. Her renk boncukla örülebilir.



Gül oya: Türkülere de konu olmuş gül oya sarı gül, kırmızı gül, pembe gül, beyaz gül olarak örülebilir.

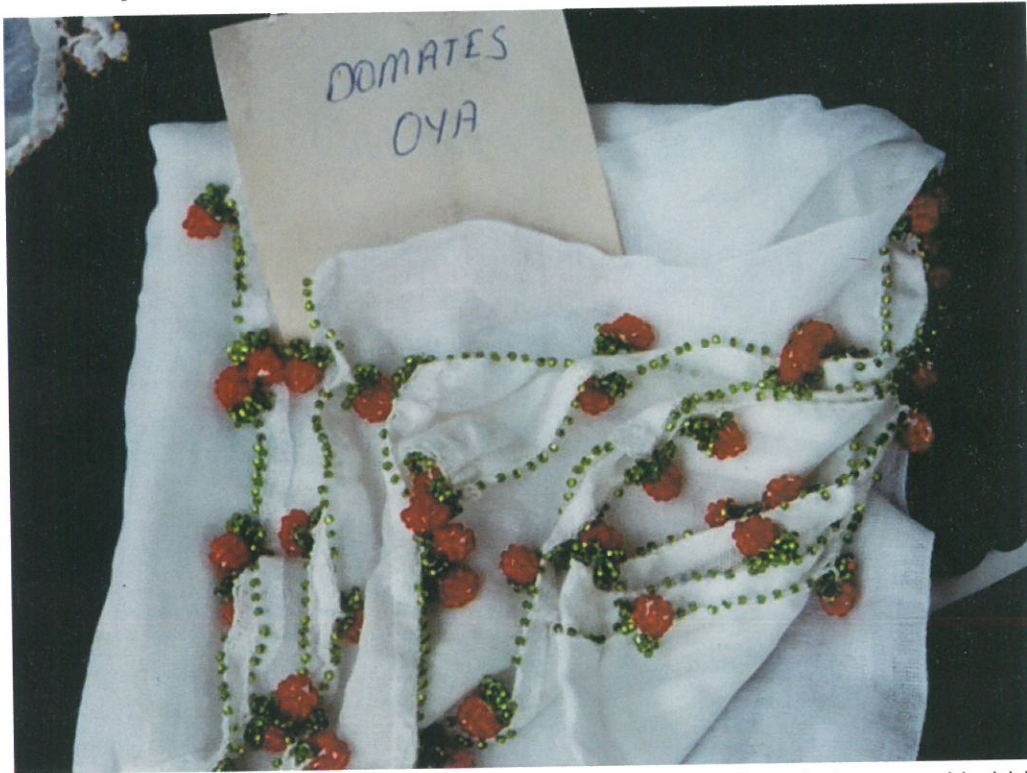


Dut oya: Beyaz boncuk, beyaz iplik kullanılarak örülür. Makbul bir oya çeşididir. Eskiden her evin önünde mutlaka bir dut ağacı bulunurdu. Ondan olsa gerek imece yoluyla kırk elli oya örülür.





Mısır oya: Ekseriyetle sarı boncuktan yapılanı daha makbuldür. Siyah beyaz boncukla da işlenir.



Domates Oya: Kırmızı ve yeşil boncuktan yapılır. Her kafeste bulunan makbul bir oya çeşididir.



Pul ve boncuk oylar: Gül oya, maydanöz oya, kaz ayağı, sıçan dişi, pul çeper oya vb. Bitlis'te beyaz tülbent üstüne boncuk ve pul işlemeli oylar dikilirdi. Şimdi arada bir oyalı yazmalar da konuyor.





Gördüğünüz oyalara asırlık geçmipleri var.



Horoz Katari (ibiği)  
Maydanoz (Meğdanos) Oya  
Kaz ayağı  
Sıçan dişi  
Gül oya  
Sümbül oya  
Şapka oya  
Dut oya  
Çeper oya  
Papatya oya

Domates oya  
Biber oya  
Bağdagül  
doktor dişi  
Türkan Şoray'ın kaşı, gözi  
Porselen oya  
Apoli oya  
Menevşe oya  
Nar oya  
Mısır oya

Bitlis tülbent oyalara boncuktan yapılır. Puldan yapılan ise çeper oya, mekik oya vb.



Baklava dilimi, mercimek, nohut, çavuş yolu, ilan derisi. Motifli çorap çeşitleri

Bitlis il merkezi çeyizi çoraplar, spor çorap. Kahverengi örülen çorap damada örül-  
müş. Diğerleri kadınlar için.

Balık Sırtı ajorlu çorap



Köy çoraplarına iki güzel örnek.

Hizan'dan öğrencim Gürgün'ün hediyesi ,  
1970 (sağdaki çorap)

Bitlis il merkezi spor çorap.



### YÜZ ALMA:

Toyloh'dan iki gün sonra yani cumartesi günü kızın yakınları toplanır, yüzalan çağrılır. Gelinin yüzüne kırşan (beyaz bir toz suda eritilip inceltilmiş kireç) sürülür. Yüz alan da usta bir kuaförden daha seri bir şekilde gelinin yüzünün kıllarını alır. Kaşını alır. Gelinle birlikte gelinin yakın akrabalarından genç kadınlar da yüzlerini aldırırlar. Süslenen geline damat evinden gelen bir elbise giydirilir. Kız artık babasının ve erkek kardeşlerinin yüzlerine çıkamaz.

*Not: Yüz cuma günü de alınabilir.*

### GELİN HAMAMI:

Helvalar kavrulur yemekler hazırlanır, gençler toplanıp gelini hamama götürürler, başyıkayanlara hediyeler götürülür, hamamcıya para verilir. Defçi de bulunur, çalınır oynanır. Gelinin başına kına sürülür, beline ipekli bir peştamal sarılır, şadırvanın etrafında dönülür, zılgıt çekilir, oynanır, büyük bir şenlik içerisinde gelin yıkanır, süslenir, oynanır, helvalar dağıtılır, götürülen çörekler, çerezler yenir. Oğlan evinden toyluhda gelen ipek çağmalı çarşaf geline giydirilip, yüzüne pembe örtü örtülerek eve getirilir. Aynı günün akşamı kına gecesi olur.

*Not : Bazı durumlarda kına gecesinden bir gün önce de gelin hamamı olabilir. Gelin hamamına gitmeden önce gelinin saçlarına kına yakılır. Fazla kızıl olmasını istemeyen kişiler hamamda iki saat içinde kınayı yakıp yıkar.*

### KINA GECESİ:

Konuklar düğün evine gelirken hediye olarak sini getirirler. Sini en ağır hediyedir. Örneğin 4 kg. pirinç, 2 kg. şeker, 1 çift çorap, işlik, vb. bu hediyeler bir sininin içine konur. Sini bir seccadeyle bağlanır, seccadenin düğümü sininin üstüne gelir. Seccadenin üstüne atlastan bir bohça örtülür. Bir çocuğun başına konarak düğün evine hediye getirilir. Misafirler toplandıktan sonra orta yere büyükçe bir tepsi bırakırlar. Tepsinin içine tarak, su, oğlan evinden gelen makyaj malzemesi konur. Gelini giydirip süslerler. Gözlerine sürme çekilir. Gelinin boynunun arkasına sabit kalemlerle "innâ fetahna" yazılır. (Eski yazıyla kadınlardan biri yazar) Eğlence yapılır. Defçi def çalar. Genç kızlar, gelinler oyun oynarlar. Oynayanların yakınları oynayan gençlerin başının üzerinde gezdirdiği parayı defçiye atarlar. Defçi bahşiş aldıkça daha da coşkulu çalar. Damat evinden gelen kına çalınıp mumlar konuklara dağıtılır, mumların bir kısmı kına tasına dikilip yakılır, diğer kısmı da konuklar tarafından yakılır. Dört bir yanda yanan mumlar odaya büyüül bir hava verir.

*Not: Mumlara fint adı verilir. Fint mahalli mum anlamındadır. Bitlis eskiden mum üreten bir merkezdi. Bitlis'te mumhane vardı. Yıkılıp yerine binalar kondu.*

### GELİN AĞLATMA:

Gelinin eline kınayı kız kardeşi yakar. Avucuna altın konur. Elinin üstüne ekseriyetle başak deseni çizilir. Motifler kar taneciklerinin büyütülmüş şekilleri kadar ince ve zarif çizilir. Kına yakımında defçinin söylediği gelin ağlatma türküsü eşliğinde yakılan kına görülmeye değer bir tablo oluşturur.

Derlediğim üç gelin ağlatma türküsünden en yaygın olanını aşağıda sunuyorum:

Ane diyer men kızımı vermenem.  
Baba diyer men sözımdam dönmenem.  
Kardeş diyer günahine gırmenem.  
Ah ellerim vah ellerim ellerim.  
Geşti gecem Yah ellerim ellerim.

Binnazidan bağledile başını  
Al yağloğı sıpır gözın yaşını.  
Kudret kelemidan çekın kaşını  
Ah ellerim vah ellerim ellerim.  
Geşti gecem yah ellerim ellerim.

Kızım seni gözel gelin ettile.  
Seni gelin meni melul ettile.  
Kızım başan gem leçeği örttile.  
Ah ellerim vah ellerim ellerim  
Geşti gecem yah ellerim ellerim.

Kına halayı çekilir. Misafirler dağılırken onlara kına verilir. Bir kısım ya misafirler kız evinde kalır. Gece orada yatarlar. Gelinin eline en ince motifle kına yakılır. Gençler de ellerini nakışlarla süslerler. Gelinin ayağına da kına yakılır. Gece yaralarına kadar eğlence devam eder.

### GELİN ALMA:

Kına gecesi kız evinde ve oğlan evinde kalan konuklar düğün hazırlığına başlarlar. Ortalığı silip süpürmek, kahvaltılarını hazırlamak ev sahibi ile birlikte bu konuklara düşer. Sabah misafirler toplanır, evlerine gidenler gelirler, gelini giydirip süslerler. Gelinin erkek kardeşi, erkek kardeşi yoksa dayısı veya amcası kırmızı bir kurdele ile belini bağlar. Gelin konukların ellerini öper, eğlence devam eder. Damadın evinde de kına gecesinde olduğu gibi bu günde aynı işlemler devam eder, damat da evine getirilen berber tarafından tıraş edilir. Berbere bahşiş atılır, siyah ağır kumaşlardan yapılan kıyafetler giydirilir. Damat da, annesinin, babasının ve konukların ellerini öper. Damat taraftarlarından gelin arkasına gidecek kişiler tespit edilir. Geline yemek yedirilir. Düğün öğle ezanına kadar kız evinde devam eder, öğle ezanından sonra erkek evinin gelin alayı, gelini almaya gelir, Gelen misafirlere kız evi yer gösterip, ağırlar. Oğlan evinden gelen genç erkekler ve genç kadınlar coşkulu bir şekilde oyunlar oynarlar. Gelin arkasına gelen davul zurna çalar. Defçinin işi bitmiştir. Kız evi erkek tarafının konuklarına şerbet sunar. Erkek tarafının konuklara şerbeti alırken bir miktar parayı tepsinin içine bırakırlar. Tepside toplanan para kız evine yardım yerine geçer. Damadın kız kardeşleri geline çarşaf giydirirler. Ve gelinin başına kuru üzüm, bozuk para, leblebi, şeker, buğday ve arpa gibi şeyler dökerler. Daha sonra 2 tane beyaz kılıflı, başları satenli kanaviçe işli, dantelli kısacası süslü iki kişilik yastıklar katlanıp üst üste konur, gelin bunların üstüne oturtulur. Daha sonra damadın varsa ağabeyleri, amcası dayısı gelinin başına damadın kız kardeşleri gibi çerez ve para dökerler, Dökülen şeyler konuklar tarafından kapışılarak toplanır. Çünkü bunların bir zerresi bile bolluk ve bereket getireceğine delalettir. Damadın amcası, dayısı, gelinin kolunu tutarak 3 defa kaldırıp yastığın üstüne oturturlar. Gelini kapıdan çıkaracakları zaman küçük erkek kardeşi kapının önüne geçer ve kapıyı kilitler, bah-



şiş verilmeden kapıyı açmaz, Bahşişini aldıktan sonra kapının önünden çekilir. Daha sonra gelinin ağabeyi dayısı kolunu tutarak gidecekleri yolun başına kadar götürürler. Eskiden genellikle köylerde araba yoktu, atlara bindirilirdi. Şimdi uzak yerlere araba ile götürülüyor, yakın yerlere de yürüyerek gidiliyor. Eğer yaya gidiliyorsa gelin en arkada iki sağdıç hanımın koluna girerek yavaş yavaş yürüyerek damadın evine götürülür. Gelin damadın evine gidene dek annesi gelinin kalktığı yastıkların üstüne oturur. Damat dama çıkarılır. Beyaz bir mendilin içerisinde bozuk para, üzüm, leblebi, arpa, buğday gibi çerezleri alarak iki sağdıçla beraber gelinin gelmesini bekler. Gelin damın çıktığı yerin altından geçerken damat tarafından çıkındakiler gelinin başına dökülür. Aynı zamanda iki sağdıç damadın kolunu tutar. Gelin içeri girerken kayınvalide tarafından bir tasın içine konan bal gelinin eline sürülür, gelin elini eşige sürer. Bu tatlılığa alamettir. (Gelin ile ev halkı ve kaynananın tatlı olması birbirlerini sevmesi için yapılır.) Sonra bir fincan gelinin ayağının altına konup geline kırdırılır. (Bunun anlamı gelin bu fincan gibi damat evine halkına karşı kırılın, karşı gelmesin söyleneni yapsın. Koyun postunun üstünden geçirilir, koyun gibi uysal olsun diye. İçeriye alınan gelin babasının evinden getirdiği bir çiviye düğün halkından birisine verir. Çivi damat evinden gelen yenge tarafından da götürülür. Bu çivi gelinin başının üstünde duvara çakılır. Kayınvalide bir gaz lambası getirerek bu çiviye asar. Bunun anlamı gelin evi lamba gibi aydınlatsın duvara çakılan çivi duvardan çıkana kadar gelin bu eve çakılsın, bağlansın, dışarı çıkmassın. Boynuna kuran takılır, kayınvalide kuran gibi kıymetli olsun diye. Daha sonra gelinin kucağına bir erkek çocuk oturtulur, çocukları erkek olsun diye. Gelin evinden getirdiği bir hediyeyi koynundan çıkarıp kucağında oturan çocuğa verir, çocuğu öperek yere bırakır. Daha sonra dışarıda erkekler için çalan davul zurna içeriye alınır.

Bu arada damat, yakın erkek akrabalar ve dostlar içeriye gelerek kadın konuklarla gelini güvence çekerler. Halay havası eşliğinde oyun oynanır. Sonra erkekler dışarıya çıkarlar. (Ekseriyetle erkekler bahçede toplanırlar. Eğer ev birkaç odalıysa başka bir odası da erkekler tahsis edilebilir) Gelin hep ayakta durur, büyüklerden sözü geçen birisi otur demezse ayakta kalmak zorundadır. Misafirler dağıldıktan sonra gerdek gecesi hazırlığına başlanır. Damadın odasına bir tas üzüm, kuru yemiş, iki bardak şerbet konur. Yatak hazırlama işi damadın yakınlarından sağdıçının hanımına en genç geline verilir. Gelin gerdek yatağını hazırlar, gelini öğütler, öğütler, yapması gereken şeyleri anlatır, ona cesaret verir. Daha sonra damadın sağdıçları en yakın arkadaşları genç evlilerden seçilir. Damadı gerdek odasına sokarlar. Kendileri çıkarlar. Damat namaz kılar, gelin avucunda getirdiği parayı damadın başına atar. Sağdıç gelin, gelinle damadın ellerini birbirlerine verir "Allah sizi mutlu etsin" deyip odadan çıkar. Daha sonra dışarıda bekleyenler de olur. İçerde baş başa kalan gelin ile damat şerbeti içerler daha sonra gerdeğe girilir. Çoğu genç evliler sabaha kadar hiç yatmadan beklerler kismetleri hep açık olsun diye. Gerdeğe girildikten sonra damat dışarıya çıkar, haber verir.

*Not: Damat gelinin yüzünü açarken, boynuna altın takar.*

#### **SABAHLIK:**

Sabah olunca sağdıçlar damadı hamama götürürler, gelini yakınları süslerler, gelin akşama kadar uykusuz kalır konuklar toplanır. Gelinin çeyizleri ortaya serilen bir seccadenin üzerine dökülerek konuklara gösterilir. Gelin büyüklük sırasına göre konukların ellerini öper. Oğlan tarafından giden altın dikme, reşat altınlar ne kadar hediyeler ve altınlar varsa gelin hepsini kollarına ve boynuna takmıştır. Gelinin sandığı açılır kayınpe-

derine getirdiği hediyeler sergilenir. Damada, kayın valideye getirilen bütün hediyeler misafirlere gösterilir. Gelen hediye ve çeyizler iyice incelendikten sonra çeyizler toplanır ve kaldırılır. Çeyiz seccadesi de kaldırılır. Daha sonra ikinci bir seccade yere serilir herkes kesesine göre para atar. Atılan paranın sahiplerinin ismi liste halinde yazılır. Toplanan para düğün masrafıyla bir hayli sarsılmış aileye yardım içindir. Çünkü düğünler devam ettiği sürece konuklara en ağır yemekler ikram edilmiştir. 3 gün sonra damat sağdıçıyla beraber gelinin babasının evine davetli olarak gider. Bu davet yemeklidir. Damat evine geleceği vakit kendisine hediyeler verilir. Örneğin bir ışık (gömlek), bir çift çorap, bir mendil gibi, sağdıçlara da mendillere konan bu gibi hediyeler verilir. Düğünden bir hafta sonra kız evinden bir geline ne lazımsa örneğin, iğneler, makara iplikleri, kukalar, tokalar, mekik, tığ, yüksük (Bitlis'te üskük), şiş, teşi, çitçit, düğme, makas, elbise, terlik, görümceye hediyeler kutuların içerisinde yerleştirilir. Bu kutular siniye bırakılır. Sini bir seccadeye sarılır, üstüne ipekli bir bohça örtülüp hamala verilip damat evine yollanır. Gelinin kız kardeşi, yoksa ağabeyinin kız çocuğu hamalla birlikte gider. O gece hamal gittikten sonra kız çocuğu misafir kalır. İkinci gün evine gideceği zaman damat ailesi bir hediye alıp örneğin bir elbise, bir ayakkabı kız çocuğuna verir.

Gelin 40 gün dışarıya çıkmaz. Yalnız, bir veya iki hafta sonra gelini gelinin annesi ve akrabaları evinden alıp ziyarete götürürler. Damadın yakın akrabaları da beraber gider. Evin tek çocuğu olan gelinlere kurban da kesilir. (Ziyaret türbe anlamındadır. Ermişlerin şeyhlerin mezarlarıdır.) Ziyarete gelin ziyareti süpürür, ziyaretin bahçesinde piknik yapılır. Gelinin ve damadın annelerinin götürdükleri kuru yemişler dağıtılır, yenir. Bir kısım kuru yemiş de getirilir konu komşulara dağıtılır. Artık gelinin kırkı çıkıncaya kadar bir daha gelini yakınları göremezler. Ne annesi, ne kız kardeşi onlara gelebilir ne de gelin onlara gidebilir. Gelinin kırkı dolunca yani kırkıncı gün gelinin annesi, yengesi akrabaları damadın evinde toplanırlar. Hediyeler takılar götürülür, geline takılır, yenir içilir eğlenilir, akşam evlerine giderler. Gelin sabahı gün yani kırkıbirinci günü damadın babası tarafından verilen bir haftalık izinle babasının evine misafirlığe gider, bir hafta babasının evinde misafir kalır. Bir Hafta sonra damadın tarafları gelinin evine misafirlığe giderler. Akşam olunca gelinlerini alıp evlerine dönerler.

Böylece gidiş gelişler kurallı bir şekilde yürür. Bitlis ilinde evliliğe saygı vardır. Aile mevhumu çok önemlidir. İstatistiklerin de gösterdiği gibi boşanma vakası yoktur. İstatistikler milyonda bir olsa da kaideyi bozmaz.

Bitlis'te çekirdek aileye geçiş olsa da eskiden eltiler, bekâr görümcüler iki üç kuşağın oluşturduğu aile örnekleri günümüze kadar gelmiştir. Devam etmektedir.

Kaynana evin hâkimidir. Kayınpeder çoğunlukla gelinin davranışları ile ilgilenmez. Aşağıda yazdığım şiirlerden "Kaynananın Gelininden Şikâyeti" Osmanlı Rus Harbi dönemlerinde yaşanan Kıtık Dönemi izlerini taşımaktadır.

"Gelinin Savunması" ise annesine dert yanmasıdır.

Üzün Ağ Ole Gelinim adlı şiirim ise yakın zamandaki kaynananın örneğidir. Kıymetli annelerimizin (Kaynana) çoğunluğu duacı analardır.



## KAYNANANIN GELİNİNDEN ŞİKÂyeti

Didim alem men oğlime  
Ne bilem olecah kume  
Anletemedim erime  
Başan ataş yağe gelin

Kotan kimidi saçların  
Kamahleran tökülerdi  
Degirman daşi kalçeler  
Boynın ne hoş bükülerdi

Kaşlerin kere keredi  
Yanahların döküledi  
Uzan alloğ vırdın gelin  
Boynın altan kale gelin

Hardan bilem sen ilansen  
Gelin cuvan devrulesen  
Baban evi kambah ole  
Gorinde tik otiresen

O gin gittin anan gile  
Men netmiştin san, dirme sile  
Meni etdin rusvay ele  
Yurdun beyurt ole gelin

Kapangi kaldırdım indim ahure  
İnekleri aldım gıdım nehıre  
Otinleri yığdım ettım dehire  
İş miş bilmez daral gelin

Defçi Nejla kaynana tiplemesinin, yıllar önceki kaynanaların örneğidir. Zamanımızda da Bitlis'te büyük aile örneklerine rastlamaktayız. Ancak eski yıllardaki gibi küçük yaşta askere gitme yok. askere gitmeden evlenmek yok denecek kadar azdır.

### BİLİNMEYEN SÖZLER

**Kotan** : Gür ve uzun

**Hardan** : Nereden

**Gor** : Mezar

**Kapang** : Bir evde üst katı alt kata bağlayan tahta kapak. Tahta merdivenlerden ahıra inilir.

**Nehir** : Otlak

**Daral** : Tembel

**Kıran** : Salgın hastalık

**Teşi eğirdim**: İğde yünü iplik haline getirmek

**Ügürdüm** : Beşik sallama

**Kurut** : Kurutulmuş ayran

**Poğan** : Ara sokak

İşleri heppi men görerem  
Gongilini men örerem  
Gesı yiheyıp sererem  
Kıran düşe içan gelin

Dinne beni hey Zulcelal  
Etmenem gelini helal  
Heksızemse canımı al  
Başıme tikılsin deccal

Heksızem iman dilenem  
Men ele fel fent bilmenem  
Sırrımı hake dimenem  
Gelin sonun ole cehnem

O günde feçirdan kahdım  
Teşiyi ipi eğirdim. İşağını de ügürdım  
Kurdezende kurut ezdim  
Teyi men bu candan bezdim

Topledim birez kenger, birez de jağ  
Dıdım duzle edah yimah  
Çüritti eyiptu dimah  
Surisat olesen gelin

### Nejlâ EKER TİYENŞAN 1980

**Kamah** : Kalça

**Kambah** : Viran

**Beyurt** : Yurtsuz

**Dehire** : Sıra sıra dizilmiş yakacak ağaç

**Gongıl** : Dağınık saç

**Zulcelal** : Allah

**Kurdezen** : Toprak leğen

**Kenger, jağ** : İlkbaharda çıkan otlar.

**Epeşkere** : Apaçık

**Çül** : Kilim

**Tilor** : Sırılsıklam

**lavaş** : Yufka ekmek

## GELİNİN SAVUNMASI

Keyneneme sayğıliyəm  
Heç bi işından bıhmenem.  
Sözından men heç çıhmenem  
Yahtız meni nare ane  
Keynenem iman dilene.

Üzime alloh vırmenem  
Kaşlerimi aldırmenem  
Derdim çohtu bildirmenem  
Meni vermiyediz ane  
Keynenem iman dilene

İşlerimi gördürmenem  
Gongılımi ördürmenem  
Gesimi de serdürmenem  
Buhtan edı vallah ane  
Keynenem iman dilene

Teşi meşiyi egirmez  
Vallah işağı ügirmez  
Poğandan heç eve girmez  
Kerebehtli oldım ane  
Keynenem iman dilene

Oğlıne dögdirdi meni  
Ogin tınaz etti seni  
Begenmermiş yimağımı  
Kaçecağem eve ane  
Keynenem iman dilene

Bilembar gıtmiştoh dağe\*  
Kengere ohçine jağe  
Başledi tırşok yimağe  
Heppi men topledım ane  
Keynenem iman dilene

Bağçedan topledım şilör  
Çül yihedim oldım tilor  
Verdi man bikito ekmek lor  
Ajloh mege zormiş ane  
Keynenem iman dilene

Erim gıdecah eskere\*\*  
Nedecağem sən man sile  
Aş maş vermez epeşkere  
Özimi aserem ane  
Keynenem iman dilene

Bırahme erımdan kalah  
Görılmemiş eyip dimah  
Verme tohtoli man yimah  
Meni eve alız ane  
Keynenem iman dilene.

Man didi çih tüt sırkele  
Çıhtım tüti sırkeledım  
Rezil oldım ogın ele  
Gelin tüte çıher ane!  
Keynenem iman dilene

Ogin aştıım bir teş tılavaş  
O çevirdi yavaş yavaş  
Haleşore tökıldı aş  
Kırtnaktan man vırdı ane  
Keynenem iman dilene

Micrefedan çıhtım dame\*\*\*  
Karı sıpırdım eyvane  
Yidi can ole dayane  
Teyi çekemenem ane  
Keynenem iman dilene

Derdimi hepi töktım san  
Cuvap vermesen sen heç man  
Meni de çek apar yanan  
Gorıme sen gelme ane  
Keynenem iman dilene

### Nejlâ EKER TİYENŞAN



\* Kıtıkta barsakları kuruyarak ölen insanlar olduğundan, köyden göç edenler başta olmak üzere halk dağa çıkmıştır. Dideban dağında bundan kırk elli yıl öncesinde savaştan kalan bir güllenin patlayarak öldürdüğü Gulebacı buna en güzel örnektir. (Jağ ve kenger toplarken)

\*\* Osmanlı Rus harbinde askerlik yaşı aşağıya çekildiğinden, giden geri gelmediğinden erkekler genel olmasa da askere gitmeden evlenebilirlerdi.

\*\*\* Kar süpürmek için de pek nadir gelin dama çıkar. Ancak evde erkek yoksa. Savaş ve yokluk varsa çıkmak zorundadır.

#### BİLİNMEYEN SÖZLER

**Gongıl** : Dikenli dağınık bitki türü

Burada dağınık saç anlamında kullanıldı.

**Gesi** : Çamaşır

**Teşi** : İğ

**Micrefe** : Tahtadan yapılmış bir nevi kar küreği

**Gor** : Mezar (mezar çukuru)

**Tınaz** : Alay etmek

**Şilor** : Erik

**Buhtan** : İftira

**Heleşor** : Harlı ateş

**Poğan** : Ara sokak

**Barabar** : Beraber

**Çül** : Kilim

**Kerebeht** : Karabaht

**Tırşok** : Kuzu kulağı

#### ÜZİN AĞ OLE GELİNİM

Hemamde gördüm begendim.  
Bu oğlıme hınkıf didim.  
Melekofi kırkıtlıdı, tuman paçesi tentene  
Diyesen katkati güldü  
Valla Bitliste bi tene

Yahşiki hamame gittim.  
Geldim oğlıme behsettım.  
Behsetoğçe yımın ettim.  
Saçları iliman, ceyrandır gözler  
Men begendohçe hesütloh etdi kızler.

Devrisi gün gıtdım istedim haman  
Boynıne tağdıım şırde, şap, şaran.  
Tobe ole cebımde kalmedi guman  
Aldım beş alti kat ipektan fıstan.  
Toyım Bitliste oldi dillere destan.

Kardeşinin şerbetinde  
Minder gezdurdi ardımde  
Kalmiyecağem altında  
Erin kardeşin sağ ole  
Gelinim üzın ağ ole

Kılolendım çamor oldi fıstanım.  
Çipsü olmişti her yanım.  
Pakledi etdi meni tertemiz hanım.  
Erin kardeşin sağ ole  
Gelinim üzın ağ ole.

Gelinim çoğ jahatıdu.  
Elından heç bi iş kutılmaz.  
Onın yapdoğı işleri ele değme gelin bilmez.  
Erin kardeşin sağ ole.  
Gelinim üzın ağ ole.

Düştüm fırk atti belıme.  
Aldı meni şelesne  
Rehmet ole babasına  
Erin kardeşin sağ ole  
Gelinim üzın ağ ole.

Kızımından heç ferki yohtu  
Belki de sevgisi çohtu.  
Eslidu gözleri tohtu.  
Erin kardeşin sağ ole.  
Gelinim üzın ağ ole.

Mizevirloğı, 'eynadi yohtu.  
Paşife bızdan bile kaher.  
Sayğısı herkeştan çohtu.  
Erin kardeşin var ole.  
Gelinim canın sağ ole.

Aylıdu heç iriklemez.  
Orbilerine benzemez  
Gilyazdan şilor istemez.  
Erin kardeşin var ole.  
Gelinim canın sağ ole.

Allah peğember diyesen.  
Bi nefeste kutılesen.  
Yidi de oğlan doğesen.  
Erin kardeşin var ole.  
Gelinim canın sağ ole

#### Nejlâ EKER TİYENŞAN (2004)

Bu şiirimi günümüzün asil kaynanaları için yazdım. Bedduacı kaynana sayısından çoktur duacı kaynanalar.

#### BİLİNMEYEN SÖZLER

**Hınkıf** : Denk (Oğlıme hınkıf, oğluma göre) uygun

**Melekof** : İç çamaşır. Kombinezon. Kırkit (fırfırlı)

**Tuman** : Kilot (Tuman paçesi tentene yani dantel)

**Yahşi lev** : iyi ki.

**Hesüt** : Kıskaç.

**Guman** : Cebimde para namına bir şey kalmadı.

**Gilyaz** : Kiraz.

**Kılolendim** : Yuvarlandım.

**Çipsü** : İpıslak.

**Jahati** : Çalışkan, işgüzar.

**Fırg-fırk** : Bel, sırt ağrısı. Fıtıkta dahil.

**Şele** : Sirt.

**Paşif** : Sahur.

**Şilar** : Erik.



## BİTLİS – KÖÇERLER ve YERLEŞİK KÖYLÜLERLE BENZERLİK

**T**atvan ilçemize yerleşik düzende yaşayan köçerlerden öğrencim Hasan Çakmak'la yaptığım bir araştırmayı sunuyorum.

Köçerler : Bitlis kültüründe yerleri büyüktür. Eskiden Bitlis'te et tüketiminin çok az olduğu günlerde, yöre mutfağının en önemli besin kaynağı peynirdi. Otlu ve otsuz yapılan türleri zevkle tüketilen; damak tadına hitap eden peyniri, köçerler yapar.

Yaşadıkları otlaklar: Yazın Bitlis Nemrut, Süphan, Hizan ve Hakkari'ye kadar olan yayla ve otlaklar.

Kışın : Siirt alanlarında iklimi normal sıcaklıkta olan yerleşim alanlarında ve köylerde genellikle Mayıs'ın başından Ekim ayının ortalarına kadar Bitlis'te, Ekim ayının sonlarından Mayıs ayının başına kadar Siirt'e göç ederler.

Göçleri yaya olur. Bir hafta sürer. Bu yolculukta ihtiyaçlarını şehirlerden karşılarlar.

Karakıl çadır: Hammaddesi keçi kıldır. Kollar kırkılır. Kirmenlerde eğrilir. Teşide iplik haline getirilir. Kadınlar "Tevn" dedikleri tezgâhlarda dokurlar. Parçalar yan yana dikilir barınak olarak kullanılır. (Nemrut'ta yaşayan köçerlerde bu işlemi inceleme fırsatı buldum). Yağmur, ilk kullanımında içeri sızar. Daha sonra çadırdaki gözenekler kapanır. İçeriye yağmur geçmez.

Yemekleri : En önemli besin kaynakları: Et, bulgur, peynir, süt ve yoğurttur.

Yemek çeşitleri çok zayıftır. Düzenli beslenme alışkanlıkları yoktur. Temel gıdayla beslenip, temiz hava aldıklarından sağlıklıdırlar. Doğa kanununun hüküm sürdüğü bu toplumlarda salgın hastalık nadiren görülür. Nedeni doğa zayıf olanı yaşatmaz.

Ekmeklik buğday ve bulguru, yakınlarındaki köylerden satın alırlar. Bazen değişik tokuş usulüyle hayvan verip buğday alma ve veya buğday alıp peynir verme yoluna da başvururlar.

En değerli konuklarına sundukları yemek: Tereyağlı bulgur pilavı, üstüne kavurma ve ayrandır. Evlerinde kavurma hiç eksik olmaz.

Bulgur Pilavı : Suyun içine kaya tuzu konur. İki ölçek su bir buçuk ölçek bulgur kaynatılır. Tenceredeki su çekilince. Ateşten alınır. Bir müddet dinlendirilir. Sonra tabaklara konur. Tavada tereyağı eritilir. Üstüne serpilir.

### KÖY VE KÖÇERLERDE EVLENME GELENEK GÖRENEKLERİ ve DÜĞÜNLER

**EVLİLİK:** Çocuk yaşta evliliklere çok rastlanır. Bunun nedeni şudur. Köçerlerde (Köylerimizde olduğu gibi) iş bitmez. Bir an evvel bir çalışana sahip olmak ister. Çalışma yükü kadınların omuzlarındadır. Hayvan sağmak, süt taşımak (Beri) su, çalı çırpı taşımak, çuval çadır dokumak. Çorap çanta örmek, yün eğirmek vs.

Not: Bitlis il merkezindeki kadının görevi sadece evişi ve elişidir. Hayvancılık ve çiftçilik olmadığından. İş yeri fabrika yok denecek kadar azdır. Olsa da kadın çalıştırmak eskiden ayıptı (1960'lı yıllarda).

**TANIŞMA:** Her köçer genci çobandır. Her köçer kızı da hayvan sahibi. Böyle olunca kızlar beriye (süt sağmaya) giderler. (Koyunların sağıldığı otağa). Tanışmalar ekseriyetle bu şekilde veya akrabalık ilişkileri ile olur.

Genç evlenme isteğini şöyle anlatır: Birkaç gün Kulav'ı (Kepenek) bırakarak yani çobanlık yapmayarak dileğini dolaylı olarak anlatır.

Babası durumu anlar: Oğlunun beğendiği kızı almaya karar verir.

Not: Gördüğümüz gibi, Bitlis'te evlilik için beğeni kararı çoğunlukla oğlanın ailesine düşer. Köçerlerde ve köylerde gençler birbirlerini beğenme serbestisini yakalamış durumdadır.

**KIZ İSTEME:** Aşiretin ileri gelenleri kız babasına giderler. Genellikle bu nüfuslu kişiler boş gönderilmez. (Zaten oğlanın sevdiğini ekseriyetle kız da ister).

En yaşlı elçi divanda söz alır. Allah'ın emriyle, Peygamberin kavliyle diye söze başlar. Kızı ister. Kız babası da ;

- Allah yazdıysa olur. Der. Bu konuşma olumlu bir cevaptır. O akşam kuzu kesilir. Pilav (Savar) pişer. Konuklara sunulur. Sohbetlerle gece geçirilir. Sonra herkes dağılır.

Başka bir gün : Oğlan tarafı başlık, düğün tarihi için kız evine giderler. Söz kız babasındadır. Konukları bir hayli terletir. Önce o zamanki paranın değerine göre rakamı bir hayli kabarık söyler. Hatırlar, gönüller, ricalar, minnetlerden sonra başlık piyasa fiyatına döner. Şerbetler içilir, düğün tarihi belli olur.

Not: Eskiden il merkezinde de başlık vardı. Şimdi pek nadir var. Yok denecek kadar az.

**ÇEYİZ:** Köçer kızının en önemli çeyizi : Renkli yün ipliklerle dokunmuş sandık yerine geçen "Ter"dir. Gelinin irili ufaklı eşyaları bu terin içindedir. Ter yan yana iki çuvalın dikilmesinden ibarettir. Nakışlı özenerek dokunur.

Bunun içinde: İbrişim nakışlarıyla örülmüş çoraplar,

Kadife fistanlar (Kiras),

Kadife Kaptanlar. (Manto yerine üçetek)

Bel kuşağı (Pişten)

El aynası.

El kiremi.

Bittim sabunu. (Bittim meyvesinden yapılır.)

Bir de bohça yerine geçen (Hebanları) vardır. Bu hebanlar koyun derisi kurutularak yapılır.

**DÜĞÜN:** Düğünler genellikle yazın yapılır. Kız başka bir obada ise, oğlan tarafı başlığını hazırlar. Atlar süslenir. En güzel giysilerini giyinir yola koyulurlar. Her iki tarafta şenlik başlar. Kadınlar erkekler iç içe govent (Halay) tutarlar. Şarkılar türküler yükselir. Obada kalanlar kazanlarda pilav (Savar) etler pişer. Sabaha kadar şenlik devam eder. Öğlene doğru en güzel at süslenir. Süslenmiş gelin evden çıkarılır. Çıkarma işi kolay olmaz (Bitlis il merkezinde olduğu gibi) gelinin kardeşi kapıya dayanır. Artık insafına kalmıştır, isteği. Bazen bir at, bir silah, ya da değerli bir şey ister (Bitlis il merkezinde



sadece para verilir.) Kardeşin isteği yerine getirildikten sonra, gelin güneşte parıl parıl parıldağan sarı eğerin üstüne bindirilir. (Bitlis ilinde her genç kızın en önemli isteği güzel bir gelinliktir). Köçer kızının da muradı, o sarı eğer üstünde gelin olarak uğurlanmaktır. Öyle de olur. Köçer ve köy kızlar eskiden iyi birer biniciydiler, şimdi de bu gelenek devam etmektedir.

Düğün alayı oğlan obasına yaklaşınca atlar yarıştırılır, silahlar patlatılır, türküler, şarkılar yükselir.

Gelin damat çadırının önünde indirilir. Onlar için çadırın içinde yapılmış özel bölme-ye bırakılır. Gelinin indiği ata bu kez de damat bindirilir. Çadırların etrafında türkülerle gezdirilir. Şenlik bu arada devam eder.

Sağdıçlar damadı başka bir yere götürürler.

Bu arada damadın külahını; ya da herhangi bir eşyasını kaçırabilmek. Büyük bir ganimettir...

Bunları geri almak için, az para ve uğraşı verilmez. Sonra herkes evine çekilir.

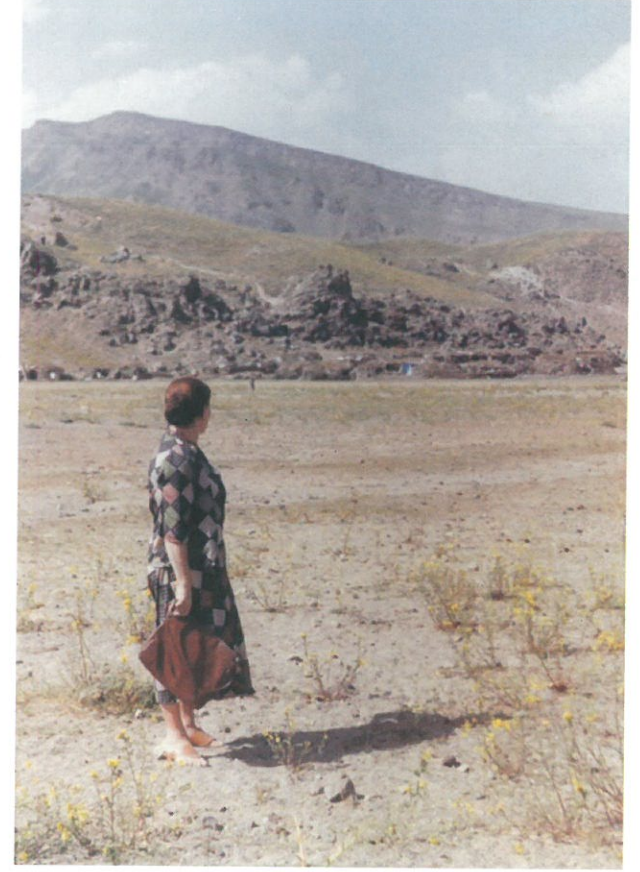
Yaptığım araştırmalara dayanarak yazıyorum. Gelinin ata bindirilerek damat evine getirilme geleneği Köçerlerde olduğu gibi Bitlis Köylerinde güncelliğini korumaktadır.

Not: Köçerlerde de damadın giysisinin bir parçasını kaçırıp bahşiş alma geleneği vardır. İl merkezi ve köylerde de.

## NEMRUT

**T**uristik yer deyince aklıma oldum olası Nemrut dağı gelirdi. 1969 yılında ki dağa ilk çıkışımdı. Huş ağaçları vardı. 1985 yılında gittiğimde ne orman kalmıştı ne de eskisi gibi ayı korkusu.

Oysa ki aylarla ilgili ne ilginç öyküler dinlemiştim. Amatörce çektiğimiz Nemrut fotoğraflarını turistleri özendirir amacıyla aşağıda sunmayı uygun buldum.



Kraterin yamaçlarına kaya parçacıkları toprakla yapılan basit duvarlı yayla evleri. Damlarını çalı çırpyla kapatmışlar.

Banyolarını kaplıca suyuyla yapan bu insanlar siz kaplıcaya girip çıktıktan sonra; hastalığınızın olup olmadığını söylüyorlar. Sırtımda aniden bir ağrı oluştu. Bitlis'teyken Nemrut kaplıcasına girdim. Sırtım kızardı. Başka yerlerimde hiçbir değişiklik olmadan sadece sırtım kızardı. 76 yaşındaki Esenbayır köylüsü bir kadın "Sırtında dert var" dedi. Bu gizemli kaplıcaların incelenmesi sularının tahlil edilmesi gerekir bence.



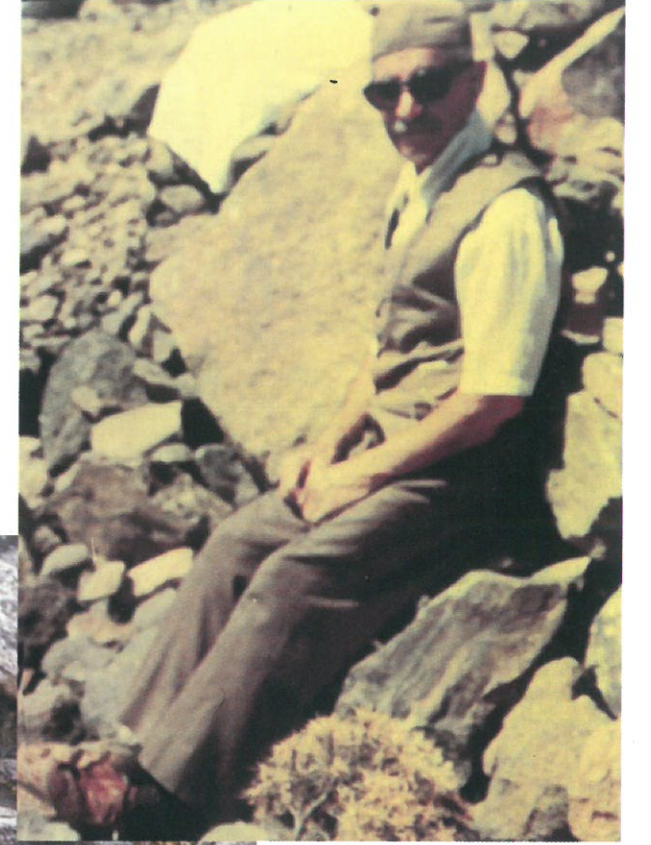


Nemrut kaplıcalarında derdine derman arayan başka birisi. Matematik mühendisi olan bu arkadaşımız bu suya girince zindeleştiğini söyledi. Denemekte yarar var.



Turist akınına uğrayan Nemrut Krateri büyük göl ve gölcüklerden oluşur. Gölcükler normal sıcaklıkta, kaynar sulu gölcük (yumurta pişirdiğimiz) normal sıcaklıkta (yıkama suyu). Birçok kaplıcanın; kadın hastalıklarına, romatizmaya, iltihaplı iç ve dış yaralara iyi geldiği söylenmektedir. Çevedeki kayalar donmuş lavlardır.

Yer kürenin derinliklerinden gelen uğultu. Bacalardan püskürttüğü ılık hava insanı ferahlatıyor. Çıkan havanın insan sağlığındaki etkisini kendim bizzat denedim. Aynı şeyi Mustafa İncesu da (83 yaşında vefat etti) birçok kez denedi. Tavsiye ediyoruz.



Üşütmeden kaynaklanan birçok hastalıklarda denemenizi tavsiye ederim. Rahim, barsak tembelliği, böbrek ağrısı, mide karın gazları vb.





Nemrut dağında piknik yapan yerli turistler



Nemrut Dağında güneşin doğuşu ve batışı başkadır. Öğlen sicağında gölde yüzmek de her insana nasip olmayan başka bir ayrıcalıktır.



Dünyada soyu tükenmiş huş ağacı ve bitki türleriyle bir başkadır Nemrut'ta. Hele volkanik taşları oltu taşlarını andırmaktadır. İncelenmesinde yarar var.



Nemrutta dinlenen turistler. Umarım çok daha iyi tesislere kavuşursunuz. Volkan çukurunda yaşanan bir gün.



## BİTLİS EDEBİYATINDAN ÖRNEKLER

**Y**ankı adlı şiir kitabımdan iki şiirimi sayın okurlarıma sunmayı uygun buldum. 1971 tarihinde yayınlanan çocukluk şiirlerimden oluşan şiir kitabım araştırmacı yapımın bir kanıtı olsa gerek.

### BİTLİS

Ey Büyük İskender zamanında  
Cihanın süsü allı, pullu gelinim  
Şimdi alnın kırışık, saçların ağarmış  
Göz altların halka halka  
Dört deren var  
Bağrından akan  
En güzel mahallen Hersan ve Zeydan  
Sinende yatıyor çok ermiş hakan

Ey büyük İskender zamanında  
Cihanın süsü allı, pullu gelinim  
Sabahları erken doğar güneşin  
Masallardaki altın ülke gibisin  
Yoktur benzerin eşin  
Kalende dalgaları şanlı bayrağın  
Diğer topraklardan ayırır  
Kısıl toprağın

Ey büyük İskender zamanında  
Cihanın süsü allı, pullu gelinim  
Dideban eteğinde  
Toprak bacalı evler  
Öyle gelinlerin var ki  
Mutsuzluğa göğüs gerer gülerler  
Analar oğullara manen kuvvet vererek  
Yetiştirir er oğlu erler  
Çiftçiler tarlada  
Bir kaşık yoğurda akıtıp terler  
Yoğurdu terle ayran edip içerler

Ey büyük İskender zamanında  
Cihanın süsü allı, pullu gelinim  
Camiler gün doğarken selamlaşır  
Leylâklar bahçelerin taş duvarlarından sarkar  
Asmalar kavaklara, duylara dolaşır  
Rüzgar bile başka türlü eser  
Bu altın ülkesinde.  
Kenar mahalleler bir köye benzer  
Duyulur akşam sabah

Koyun kuzu sesleri  
Ali bir türkü tutturur yanık sesiyle  
Ayşe suya gider kendi yaptığı  
Testisiyle  
Fatmada bir başkadır  
Modaya uymadan  
Moda olan maxi elbisesiyle  
Ey büyük İskender zamanında  
Cihanın süsü allı pullu gelinim

Lolo bulağı her hastaya şifadır  
Acı su dedikleri bir kaplıcadır.  
Oraya gider her yaz  
Güzel gelinin, kızın  
Sere serpe girerler  
Doğanın bahsettiği serin suyuna  
Ey büyük İskender zamanında  
Cihanın süsü allı, pullu gelinim

Pınar başlarında testiden  
Buz dolapları  
Yoncadan yaptığı yeşil süpürge  
Gümüştan yaptığı ince kemerler  
Günde beş çift çorap dokuyan  
İki ayaklı fabrika, nasırlı eller  
Bunlar altın ülkesinin esrarlı yaşantısı  
Temiz kalpli çalışkan insanları  
Anılar çok severler  
Bitlis'in balı cihanda birdir  
Satılır her bahar gram ve okka  
Biz gene takdiri birakalım  
Bizi yaratan Hakka  
Ey büyük İskender zamanında  
Cihanın süsü allı, pullu gelinim.

**Nejlâ EKER TİYENŞAN**  
(1963)

## DEFÇİ NEJLA'NIN SONU

Tıhtor kurban olem ağzan  
Tez bi derman diyesen man  
Her fecir çaperem yanan  
Dizlerimde yohtu derman  
Dorım gelmiş gidiciyem

Ne derdin var? de, ne dimah  
Ağu oldi işmah yimah  
Heram oldi man def çalmah  
Dişimde görerem gezmah  
Dorım gelmiş gidiciyem

Kulahlerim poriklene  
Tepemede meh çahale  
Yimahte göynim bulane  
Gelinler mendan bihele  
Dorım gelmiş gidiciyem

Kuzik oldi dimdız belim  
Şel şehit oldi tutme elim  
Yidoğımı bilme, dilim  
Bilmenem nolecah halım  
Dorım gelmiş gidiciyem

Kurtler düşmiş heryanıme  
Sülik aterem canıme  
Men gru olmişem diye  
Gelinler gelme yanıme  
Dorım gelmiş gidiciyem

Başımdan tut tapanıme  
Ağrı basmış heryanıme  
Ahuler girmiş kanıme  
Ezrail düşmüş canıme  
Dorım gelmiş gidiciyem

**Çaperem:** Koşuyorum  
**Dişim:** Rüyam  
**Kuzik:** Kambur  
**Sülik:** Sülük  
**Pızik:** Çıban  
**Vuj Vuj:** Kıpır Kıpır  
**Gumsig:** Yumruk

Bi pızik çıhmiş şelemde  
İlanler geze gevdemde  
Fer kalmemiş gözlerimde  
Yaner oğlim kızlerim de  
Dorım gelmiş gidiciyem

Etime canıme kurt düşmüş  
Vuj vuj vuj vuj vujildiye  
Tepeme tikilmiş kırh işah  
Kij kij kij kij kijildiye  
Dorım gelmiş gidiciyem

Ezrailin gumsigini  
Gögsime çahtoği zaman  
Ölim hofından kurherem  
Çaperem gelerem yanan  
Dorım gelmiş gidiciyem

Tıhtor oğlim, diyesen man  
Neyin varse sıle, anam  
Daha ne sayem mende san  
İstersen ağı yaz haman  
Dorım gelmiş gidiciyem

Medet umerem dermandan  
Haberim yohtu femandan  
Aşım kesilmiş harmandan  
Kim artoğdu kardeşimden  
Dorım gelmiş gidiciyem

**Nejlâ EKER TİYENŞAN**  
(2005)

**Dorım:** Sıram  
**Poriklene:** Oyuluyor  
**Şel Şehit:** Felçli  
**Gru:** Uyuz  
**Gevdem:** Vücutum  
**Kij Kij:** Tiz Naralar  
**Ağu:** Zehir



## SONBAHAR

Gökyüzü yine lanetledi toprağı;  
Deniz kudurmuş kederinden.  
Kumsalda kalmadı, buğday benizli oğlanın  
Ayak izleri...  
Mor gözlü menekşe hırçınlaşmış bu sabah.  
Geniş yaprakları sırlısıklam,  
Ağladı besbelli.  
Turnalar gökyüzünden kahrediyor dünyaya.  
Sisten yolunu kaybetmiş, bulut yığını gibi.  
Nemrut dağı eskisinden kederli.  
Hele bir of... demeye görsün...  
Küçük Zeyno  
Elindeki kuru ekmek parçasını  
Isırmıyor.  
Çapaklı gözleri konuşmuyor güneşle  
Yırtık urbası ile oturmuyor eşikte.  
Gün geçtikçe gömülür hasır döşemeli  
Toprak zeminli eve  
Elinden düşen şeker parçasına,  
Üşüşmüyor kara böcekler.  
Kurumuş ellerini garipser  
Sonbaharındaki kadın  
Bu kez yağlamıyor lanetlenmiş yüzünü.  
O yüz, şimdi karanlığa ışıktan daha yakın.  
Yakmıyor eskisi gibi kandilini geceler.

**Nejlâ EKER TİYENŞAN**  
(1970)

## BİTLİS HALK EDEBİYATINDAN ÖRNEKLER

Halk dili: İfade bakımından Azeri Türkçesinin etkisi altında kalmış Farsçadan ve Arapçadan aldığı bazı kelimeleri Azeri şivesinin etkisi altında kendisine mal etmiş.

### TEKERLEMELER

Elim elim epenek  
Elden çıktı kepenek  
Kepeneğin ucu yok  
Süleyman'ın saçı yok.  
Binmdem deve boynuna  
Sürdüm Halep yoluna  
Halep yolu şenpazar  
İçinde atlı gezer  
Ayı beni korkutti  
Kulağlarımı kırpitti  
Damdan dama toz kalkar  
Bir incili kız kalkar  
Vurdum kızın incilerini döktüm  
Oturdum incilerini dizdim.  
Dizmemi de gördüler  
Hana haber verdiler  
Handan bir atlı geldi  
Kanadında kuş geldi  
Vurdum kuşu uçurdum  
Yedi dergâh geçirdim.  
Yedi dergâh kilidi  
Bize gelen kim idi  
Ha yelpaze yelpaze  
Amcam oğlu gel bize  
Amcam oğlu Musacık  
Kolu budu kısacık  
Aş verdim içemedi  
Deryadan geçemedi  
Bir hanın önünde bir horoz  
İle bir tavuk doğuş ederler  
Kandan değil kamıştır.  
Dört parmağı gömüştür  
Gümüştten terenceler  
Sıra sıra baceler  
Nah mih kırıl kırpıl çık.  
Ofarisi bombarisi  
Ofar duman içi dağlarda  
Kaç bomba istersiniz  
Baylar bayanlarımız.

Derleyen:  
**Nejlâ EKER TİYENŞAN**  
(1963)



## EFSANELER:

Büyük İskender İran seferine çıkarken (Bir rivayete göre İskender'in boynuzu varmış. Başka bir rivayete göre başında yara varmış). İskender'in yolu Bitlis deresine düşer. Bu arada başındaki sızının biraz dinmesi için mendilini Bitlis çayına batırıp başına koyar. Suyun geldiği tarafa doğru yürüdükçe sızının azaldığını görür.

Evelâ suyun ikiye ayrıldığı yerde Rabat deresine doğru ilerler. Sızının şiddetlendiğini görüp geri döner. Husrev Paşa çayı ile Maruf suyunu takip eder. Başını durmadan yıkayıp suyunu içer. Kaynağa varır, çadırını kurarak geceler. Sabah kalkınca boynuzunun düştüğünü görür. Halen buraya İskender bulakları denmektedir. Adını bu rivayetten almış olması gerek.

İskender Bitlis'i çok sever. Kahraman kumandanlarından Leys'i çağırıp emir verir. Ben seferden dönene dek sen buraya öyle bir kale yap ki bütün kuvvetim bu kaleyi fethetmeme yetmeye demiş.

Leys hemen işe koyulur. Nihayet yorucu ve öldürücü bir çalışmadan sonra kale yapılır. İskender'i beklemeye koyulurlar. Nihayet İskender ordusuyla geri döner ve kaleyi almak ister Leys karşı koyar. Şiddetli bir savaş başlar. Nice kaleler zapteden İskender'in ordusu kalede küçük bir delik açamaz. Bunu gören İskender çok sinirlenir, zekâsını kullanarak müthiş bir plan uygular.

Kale iki çayın ortasında birleştiği yerdedir. Bu suyun önüne bir bent yapılırsa kaleyi su basar askerler teslim olur düşüncesiyle Alemdar Köprüsü mevkiinde bir bent yapılır. Fakat bent suyun tazyikine dayanamaz yıkılır.

Kalenin etrafını kuşatan İskender içeride kalan askerlerin açlık çekip teslim olacağını umar. Mahasara uzadıkça Leys'in askerleri daha da neşeli görünürler. İskender şaşırır bunun da geçerli bir yol olmadığını anlar.

Leys, İskender'i yakından tanıdığı için bu planların uygulanacağını da biliyor. Bunun için gizli bir geçit yapmış. Su baskını ve buna benzer tehlikelere maruz kalırsa bu geçidi kullanacaktı. Beş kilometre uzaklıkta Hacılar çayırına çıkacaklardı. İskender kaleyi alamayacağını anlayınca geri çekilip yoluna devam eder. Fakat Leys, gizli geçitten geçerek askerleri ile birlikte Hacılar Çayırında İskender'i karşılar. Büyük bir saygıyla eğilip İskender'i selâmlar ve kalenin anahtarlarını İskender'e teslim eder. İskender şaşırır. Bunun üstüne Leys İskender'e "sizin emrinizi harfiyen yerine getirmek için böyle davrandım" diyerek özür diler. İskender de bu büyüklük karşısında duygulanır. Leys'in omuzunu okşayarak "Hay Bet Leys" demiş. İşte bu yöre o günden sonra Bet Leys olmuş. Değişmiş günümüze kadar Bitlis adını almıştır.

Aslında kalenin yapımı efsaneleşmiş bir gerçektir. Zira kuşatılma durumunda aç kalma tehlikesiyle karşılaşmamak için Hask yaylasından su ve süt gelen künkler, kalenin önünden geçince gördüğümüz ölüm kapısı v.b. gerçek olduğunu vurgulamaktadır.

Ölüm kapısı dedim: Gerçekten de öyle koca bir kayanın oyulmasından merdiven ve mağara kapısını andıran bir kapı var. Bu kapının arkasında acaba ne var diye merak eden çok kişi içeri girmiş, ama çıkamamış. Zira bir müddet gittikten sonra kendisini sihrî çözülmemiş, derinliği bilinmeyen bir havuzun içinde bulur. Bu esrarengiz tuzaktan

o kişiyi yanında bir fırıncı merak etmiş ona gitmemesini söylemişler. Fakat kendisine anlatılan esrarengiz şeyler onu kaleye girmekten alıkoyamamış. Yüzmeyi bildiği halde girmiş ama çıkamamış. Duyduğum kadarıyla üç kurban almış. -

Belediye tarafından taşla ördürülen kapı ölüm tuzağı olmaktan çıkmış durumdadır. Yalnız şunu da anlatmadan geçemeyeceğim başkalarından duyduğum kadariyle güya havuzu geçtikten sonra iki kapı varmış. Kocaman kilitlerle kitlenmiş bu kapıların üstünde eski yazıyla "giren de pişman, girmeyende pişman" diye yazıyormuş.

## HÜSREV PAŞA EFSANESİ:

Hüsrev Paşa bir cuma namazından çıkarken Dervişin biri yirmi akçe verilmediği takdirde kendisini minareden aşağıya atacağını söylemiş. Hüsrev Paşa yirmi akçe vereceğini vadedip dervişe yere indirmiş. Yirmi akçesini vermiş. Derviş de akçeleri saymış ve gitmiş. Bu hal kırk gün devam etmiş. Kırkbirinci gün Hüsrev Paşa dervişe "Gel etme bende akçe tükendi. Sakın kendini yere atma" demiş. Bunun üzerine derviş istifini bozmadan minareden inmiş. Husrev Paşa'ya kendisini takip etmesini söylemiş. Nihayet Nemrut Dağında durmuşlar Derviş Husrev Paşa'ya minnet dolu gözlerle bakmış. Ona "Kimya" isminde bir bitkiyi tanıtmış. Bu kimya adındaki bitki suya batırıldığında su altın oluyormuş. İşte Osmanlı Valisi Hüsrev Paşanın göz kamaştırıcı zenginliğinin Van'da ve Bitlis'te yaptırdığı eserlerinin kaynağının bu bitki olduğu söylenir.

Zenginliğinin kaynağı ne olursa olsun. Bu insanın saygıdeğer bir kişi olduğunu söylemeden geçmek yersiz olur. Zira sayılı tarihi eserler arasında Hüsrev Paşa'nın yaptırmış olduğu hanlar, hamamlar, camiler, yollar inkâr edilemez. Bitlis Tatvan arasındaki Rahva ovasında büyük bir han yaptırmıştır. (Aleman Hanı) Rahvanın kışın geçilmesi imkânsız kar fırtınasının geçit vermediğini coğrafi durumunda değinmişim. Onun için burada inşa edilen hanın değerini anlamak kolaylaşır. Halen 366 odası mevcut olan, büyük bir yeraltı yolu mevcut olan bu hanın kıymetini bir kat daha artırıyor.

Hüsrev Paşa'ya ait diğer bir efsane Rivayete göre o devrin padişahın birisi Husrev Paşa hakkında şunları söylemiş: Devletlü Padişahım "Bitlis'te bulunan Hüsrev Paşa o kadar nüfus sahibi olmuş ki ayrı bir devlet kurmak niyetinde olduğu aşikardır. Zira yaptırdığı sayısız inşaatlar bunun delilidir."

Bunun üzerine Padişah Hüsrev Paşa'yı İstanbul'a getirtmek için adamlarından birkaçını görevlendirir. Bitlis'e gönderir. Padişahın adamları Husrev Paşa'ya İstanbul'a gelmediği takdirde azledileceğini söylerler.

Hüsrev Paşa'yı sevenlerden Hüseyin Dede isimli yaşlı bir adam Padişahın adamlarına siz iki gün burada kalın ben Hüsrev Paşa'nın alınmamasını temin etmek için Padişaha gidip geleyim der ve ortadan kaybolur. Padişahın adamları bir gün beklerler ikinci günü Hüseyin Dede elindeki fermanı padişahın adamlarına uzatır. Okuduklarında hayrete düşerler zira "Hüsrev Paşa'nın işine müdahale etmeden çabuk geri dönün" diye yazılıymış. Hüseyin Dede padişaha Hüsrev Paşanın saygıdeğer, adil ve dürüst olduğunu uzun uzun anlatmış. Padişah da Hüseyin Dede'ye:



- Sen adamlarımı ne zaman gördün?

- Dün onlarla beraberdim cevabını alınca Padişah heyecanla:

- Madem ki bu kadar çabuk geldin o halde sende bir keramet var. bu fermanı senden başka çabuk kimse götüremez” diyerek fermanı ona teslim eder.

Hüseyin Dede'nin mezarı halen Ahlat'ın Por köyündedir. Yekpare kayadan yapılan bu mezarı her yıl sayısız kişi ziyaret eder.

### HÜTHÜT KUŞLARI EFSANESİ

İshak ve Pupu adındaki iki kardeş varmış. İshak erkek Pupu da dişiymiş. Bunlar öksüz olduklarından üvey anneleri tarafından çok eziyet görürlermiş. Bir gün üvey ana bunları çaya çul yıkamaya gönderir. Konuşa konuşa çullarını yıkıyorlarmış. Bu sırada su İshak'ın önünden bir çulu alıp götürmüş İshak bütün uğraşmalarına rağmen çulu tutamıyor, ağlayarak ablasının yanına gelmiş. Üvey annenin korkusundan evlerine gidememişler. Tanrıya yalvarmaya başlamışlar.

Ey Allahım! Bize merhamet et bu durumdan kurtar Bize birer kanat ver uçup çulumuzu arayalım.

Allah bu zavallı öksüzlerin dualarını kabul etmiş. Onları kanatlandırıp bir kuş yapıp ve herbirini / ayrı tarafa uçurmuş. Fakat onlar çullarını günümüze dek aramaya devam etmişler. İshak çulu buldun mu? Puppun çulu buldun mu? Diye birbirlerine seslenip duruyorlar. Bitlis'te dere boylarında ötüp uçan kuşlar bu kuşlardır.

### ALTIN KALBUR EFSANESİ

Altın kalbur dediğimiz çok güzel bir piknik yerimiz var. burada bir kız Altın Kalbur denilen yerde develerini otlatıyormuş. Altın Kalbur şimdiki gibi yeşillik değilmiş. Suyu da yokmuş. Kız Allaha dua etmiş. “Ey Allahım şuracıktan bir su çıkarıver. Develerimi sulayıp, hamurumu yapayım. Ben de sana bir deve kurban ederim” demiş.”

O sırada yerden aniden bir kaynak fışkırmış. Berrak bir su dört bir yana dağılmış. Kız sevinç çığlıkları atmış. Develerini sulamış. Sonra da hamurunu yapıp develerin karnını doyurmaya koyulmuş tam bu sırada koynu kaşınmış (vücudu) elini sokmuş, bir bit çıkarmış iki tırnağının arasına almış ve ezmiş.

“Allahım iş kan dökmek değil mi? İşte döktüm kurbanın küçüğü de büyüğü de birdir demiş” Aniden bir gürültü duymuş Kız ve develeri taş kesilmişler.

### BİTLİS'Lİ ADSIZ KAHRAMAN

Bindim estere oldum süvari,  
Bir çavuş düştü bende yaralı  
Bir anam vardı bahti karalı,  
Ağlama anam, belki gelürem,  
Ruzi mahşerde seni görürem.

Hasan Kalesi bir yüce kale.  
Etrafı yanar, dağı kerbela,  
Çavuşum gitmiş gelmiyor halâ  
Ağlama anam belki gelürem  
Ruzi Mahşerde seni görürem.

Ordumuz geldi Muş'a dayandı.  
Dağ ile taşı kana boyandı,  
Bitlis'i gördüm yüreğim yandı.  
Ağlama anam, belki gelürem,  
Ruzi mahşerde seni görürem.

Hasan Kale'de yedim yoğurdu,  
Süngü çala, çala kolum yoruldu  
Üç kardeşlik ikisi vuruldu.  
Ağlama anam belki gelürem.  
Ruzi mahşerde seni görürem.



Diş Doktorumuz BETAV İstanbul Şubesi sorumlusu. İnsan olmanın insanca yaşamının en güzel örneklerinden Bitlisli babanın oğluna öğüdü. Şiirlerine fazla yer vermiyorum. Şiirleri her sayıda BETAV dergisinde yayınlamaktadır.

### İNSANCA (Oğlum Barış'a)

Kâinata, binbir türlü insan var,  
"Hakiki insanım" diyenlerden ol.  
İnsan kisvesinde, çok cism ü can var,  
"Ben insanım, insan", diyenlerden ol.

Kişi vardır, yanar döner renk gibi,  
Kişi vardır, hayvanata denk gibi,  
Kişi vardır, karşılıksız çek gibi,  
Değeri dünyaya bedellerden ol.

Kişi vardır, bin kişiye eş değer,  
Kişi vardır, eşşek ona beş çeker,  
Kişi vardır, uyuz itten de beter,  
Her zaman haddini bilenlerden ol.

Kişi vardır, ölür, dünya boşalır,  
Kişi vardır, kar üstünde iz kalır,  
Kişi vardır, para pula satılır,  
"Satılamaz" kaydı olanlardan ol.

Kişi vardır, sanki koli basili,  
Kişi vardır, ağustosta sam yeli,  
Kişi var, akrepten zehirli dili,  
İnsanı yürekten sevenlerden ol.

Kişi vardır, ceset soyar depremde,  
Kişi vardır, çalar yardım gelende,  
Kimi kul hakkına der, "Adam, sen de",  
Kalbinde hak sesi duyanlardan ol.

Kimi çirkef kokar, kırk gün yunsa da,  
Kimi nifak yayar, kabre konsa da,  
Kimi edepsizdir, âlim olsa da,  
Saygıyı, sevgiyi bilenlerden ol.

Kimi vardır, dini imanı para,  
Kiminde ihtiras, onulmaz yara,  
Kimi haram için, düşer yollara,  
Az ile kanaat edenlerden ol.

Kiminde arsızlık, engin denizdir,  
Kimi nankör, kimi kadir bilmezdir,  
Kimi var burnuna halka tak gezdire,  
Ahlâkı, yüzünden güzellerden ol.

Kimisi, tepeden tırnağa yalan,  
Kimi şer kaynağı, zehirli yılan,  
Kiminin, mel'unluk damarında kan,  
Nefreti kalbinden atanlardan ol.

Kişi vardır, hırsızlığı ar bilir,  
Kişi vardır, ne koparsa kâr bilir,  
Kişi vardır, mal mülk ona yâr bilir,  
Hakkına riayet edenlerden ol.

Kimi, ağzı ardı birdir kumaşı,  
Kimisinin, necasettir yoldaşı,  
Koydun Dişçim, gediğine her taşı,  
Doğruyu kılavuz tutanlardan ol.

*Bu büyük şairimizin Amelsiz Evlat Destanı ve Evladın Cevabı, Benim yazdığım Gelin Kaynana şiiri bazı kişiler tarafından yayımlanmakta ve üstünde rahatlıkla değişiklikler yapılmaktadır. Tarafımızdan esefle karşılanan bu durum umarım tekrarlanmaz.*

### HIRHIZ

Lav lav lav brav. Men yanmışem. Men ölmüşem. Ağliyenim yohtu. Konşile çapız, geliz başıma neler geldi. Görüz.

Ah! Meni diri diri gore kodile, üregimi parçeledile. Hırhız düştü evime hırhız. Oy hırhız. Etan canan kurt düşe.

Eyahde duresen etlerin tökile.

Parçe kitor olesen hırhız. İsicah yatasen sağoh kahesen hırhız...

Bule bule meni buldın? Men reben, men hesir. Erımdan sahledim. Otız senedu o altunleri yağmah için men neler çektim. Erımdan, oğlımdan, işahlerımdan sahledim. Gelinimden sahledim, sendan sahliyemedim. Hırhız.

Ölim, başın götöre

Başan pangor yağe; Başan heleşor tökile.

Torpağ başan ole hırhız.

Lav lav lav brav! İnme atti yanıme. Ezrail düştü canıme. Hırhız gırdı kanıme. Konşiler... çapız geliz yanıme.

Lav lav şaranım gitti. Garanım gitti. Men ölmüşem ağliyenim yohtu. Men teyi ifleh olmenem. Bu dert meni ifleh etmez göturu.

Sile, hırhız kurışımı yimağ san nesip olmiye hırhız. O kuncigi nice buldın. Kulhan yetimi hırhız.

Sesin saller altından gele; Gorbegor, çalbecal olesen hırhız. İmansız ölesen. İman dilenesen elan düşmiye ağzan sü yetişmiye hırhız.

Nelerimi aparmedi ki:

Beş Süriye altunım gitti.

Tikmemi bozmuşım. Gülliloğlerım gitti.

Boğaz altiloğım gitti.

Mehmudiyelarım gitti. Rubyelerım gitti,

Reşatlerım, beşibirliklerım, Hanki birini sayem sırrımı kime diyem. Altun heplerım gitti.

Ah! gümüş kemerim. O gümüş kemer ki: Yidi gelinin beline serelenmişti. O gümüş kemer ki: Meni gelin etdi. Böyük geline tahdım. Küçük geline tahdım. Elım tutmedi heç birne verem. Küçük gelinin dij gözleri kalmıştı içinde. Man haş oldi. Man pak oldi.

Oy hırhız!

Kurışımı yimah san nesip olmiye.

Her canından görmiyesen.

Vurıcın atli gele.

Ağ ah! Menim heç paremi apardın. Bule bule meni buldın hırhız. Meni yandurdın.

Lav lav ! ... Men teyi san ne diyem. Hece gıtmağı man nesip etmedin. Kurışımı yimah de san nesip olmiye.



Hece gıden arvatle şindi nice şitlenecağle. E Nejlan Ema sen hece gitmesen? Diyecahle  
Lav ! ...  
Başım çatliye, kudmım kırile, canım çekile.  
Oy hırhız? ...  
Gözlerin ağ ole avucan gele.  
İki cihan serverinde üzın kere ole.  
Cigerlerin kere kan ole ağzından gele.  
Kökinze kirbit süyi düşe hırhız.  
Mırat etmiyesen mıradın yarım kale.

Oğlım def çalme didi. Başıme ne kereler geturdi. Esli evin kızidım. Erım sağken meh-  
kul bi arvattım. Soredan def çaldım. Olmiye ki altunlerimi bozdirem.

Gıdem özımı yatağə atem. Diyem ısıtme tutmuşem. Diyem ölerem. Diyem hesteyem.  
Diyem ezrail gumsigını dayedi gösgıme. Ölüm hofi çökti içime.

Tev, mende diyedim ki budu bu. Gördız işte kurışsız kaldım.

Keynenem dimişli: "Ehnek odu, dünya için ğem çeker. Mevlam bilu kım kazanur  
kım yer.

*Not: Bitlis'te takıya büyük önem verilir. Mal varlığının takılardan ibaret olduğunu vur-  
gulamak isterim. Ayrıca altın markaları ve adları dikkat çekici olur. (İl merkezinde) Köy-  
lerde ise incik boncuk takılar var. Mal varlıkları toprak ve hayvandır.*

Bu kısım Nejla EKER TİYENŞAN'ın 3 perdelik tiyatrosundan alınmış bir parodisidir.

### KATIRÇIDAN İŞAHLERİ

Bi barmış bi yoğmış, Allahın kuli çohmış, Bi katırçı dört tene de işaği varmış. Bi gün  
işahlerin aneleri ölmüş. Katırçı özine taze bi arvat almış. Arvadin de bi kızı varmış. Adi  
de Eşe'miş. Katırçının işahlerinin en böyögi de kızmış. Onın de adi Fatme'miş. Öge  
ane işahleri sevmemiş. Heleki Eşe, Fatme'dan çatliyemiş. Öge anedu bu. Bi gün erine  
dimiş. "Ya işahlerin ya de men. Ahdu amandu bu işahleri nedecağsen et. Katırçı meğ-  
delenmiş. Bi gün iki gün beklemiş. Bahmış arvadi işahleri sıtar etmiyecah. Dimiş "Peki  
saba taridan otin kesmağə gıdecağem. Sen de şorak bi eymek yap. İşahleri aparem  
bırağem dağə gelem" Arvadi eymeği yapmış. Katırçı işahlerine tez yatız ki tez kahesiz.  
Saba şefektan otine gıdecağem. Sızı de aparecağem. Fatme babasına bağmış. "Her-  
du, bızı dağə heç aparmezdın, Dağə işah gitmez diyerdın. Bari en küçigimhız evde kal-  
sın" Dimiş. Babalari "Olmez. O de gelsın. Evde one kım baher" diye kızın sözünü kesmiş.  
Kız o gece sağe kılolenmiş. Sole kılolenmiş. Yohi gırmemiş gözine.

Babalari ezani Muhemettan kahmış. İşahleri kaldurmuş. Katırleri almış. Düşmişle  
yole. Onler gitmişle yol kutılmemiş. Onle gitmişle yol katılmemiş. Soninde dağə gelmiş-  
le. Katırçı dimiş. "Haştesan geldoh, başlemiş otinleri kesmağə. İşahlerde çeper tople-  
mişle. Yorılmışle. Şorak eymeği çihatmışle yimişle. Bi tike iki tike lokmeler kırıklarından  
zor geçe. Sü yoh. İfah işağ sü istemiş. Katırçı işahlere çoh yazuği gelemiş. Dimiş "Karşı-

deki dağde sü var. gıdız toh doli içüz. Perğece de sü doldırız. Bi top de kar getiriz. Kari  
eve aparah bekmezli kar yapah" İfah işah sevinmiş. Ablesi "Sen bızdan gelme babanın  
yaninde kal" Dimiş. Babalari kayil olmemiş. "Men otin keserem. İşağə bahemenem"  
Dimiş. Kız de kardeşini şelesine vırdoğıdan düşmüşle yollere Dağ görindoği kimi de  
yahin degulmuş. Gitmişle gitmişle. Yol kutılmemiş. Fatme'dan kardeşlerinin eyahlerinde  
derman kalmemiş. Çaroplerinden bermahleri kapiye fırtlemiş. Bi de bahmişle ne görele.  
Her teraftan şor şor süler ahe Başlemişle işmağə. İşmişle işmişle. Üzlerini yihemişle.

Fatme meğdesini sallemiş. Kış gelmedoği için Kar yağmemiş. Geçen senedan ka-  
len bi kıtor kar varmış o de dağın tepesinde. Ortence kardeşından en küçigini çırın  
başına kumiş. Özından küçük kardeşini almış. Çıhmiş dağın tijigine. Karını almış. İnmiş  
eşağiye. Kardeşlerini almış gerısın geri babelerini kudoğleri yere dönmişle Bahmişle  
babalari tikilmiş onleri beклиye. Çapmışle kerenoğ olmedan babalarına kavuşmah isti-  
yemişle. Babalari otin kesmaği kutatmışmiş. Gelmişle gelmişle bahmişle kesilen otinler,  
katırçı yani babalari. Heç biri yohtu. Babalari yere bi çekilli çeper çahmış Ebasını çepere  
geçurtmiş. Kolosını de çeperın ustine kumiş. Diyesen ki otinçidu. İşahler başlemişle  
vaşvane "Ebacah babacoh sen bızı kandurdın babacoh" Diyerah ağlemişle. Fatme  
ekilli kızmış. Dimiş "İşahle bele ağlemahdan elimize bişe geçmez. Gelız bi kolik yapah.  
Kurtle, ayule gelıp bızı yimiye. Taş topleyin. Bu keyelerin öğini kapatağ"

İşağle taş torpağ toplemişle. Keyelerin öğine bi divar yapmışle. Damine babalarının  
aparmedoği çeperleri yarpağleri kumişle. Fatme yerlere telisleri sermiş. Kardeşlerini  
yaturtmuş. Üstlerine de telisleri sermişle. Özide bi ağaçtan yeri eşelemağə başlemiş.  
Eşelemiş, eşelemiş. Bi deluk açılmış. Bi de bağmış delükdan işih gele. Deluği böyöt-  
miş. Başını sohmiş bi de bağmış: Kúpeler, çuvaller, Çölmekler, kazanler. Şaşurtmış kar-  
deşlerinin en böyögünü uyandırmış. "Kah gıra bu ne teher bi yerdu" Dimiş. İşah çağmur  
taşına benziyen gözlerini bijıldetmiş. Ablesine bağmış. Ağzını piçah açmemiş. Fatme  
kardeşine dimiş. "Ge bah eşağide bi konah var. sen öyde eşağiye gıt bah, kım kım-  
se yohse bızde gelah. Varse tez ge kaçaağ gıdağ. Ayulere, kurtlere yem olecağımızle.  
Belki bi benikule rasleroh, Kardeşi bişe annememiş. Ablesine çarneçar boynını eymiş.  
Çuvalleri, telisleri birbirine bağlemişle. Oğlani eşağiye yollemişle. Oğlan etrafe bahmiş  
"kımse yotu" Diye bağırmiş

Fatme orbilerini de yollemiş. Özi de çuvali keyeye bağlemiş, eşağə inmiş. Kardeş-  
lerinin karınlarını tohdoli doyırmiş. Özi de yimiş. Kardeşlerini kúpelere sahlemiş. Özi de  
kúpelerin aresine sahlenmiş.

Men diyem üç sız diyın beş seet sore dağ taş kaş olmuş eşağiye inmiş. Bi dev içeriye  
gırmış. Bi neğre çekmiş. Kij... "Biredan benikul kohisi gele" Dimiş. Onın kijigidan işahler  
titremişle. Dev dimiş kefinedu. "momo özünü yihesın sore karını düşmesın" Dimiş. Ka-  
zane sü doldırmiş. Ocağə koymış. Bi pet vermişki kazanın dibine peh... Ozine ocağın  
başına otirmiş. Teştini de kumiş süyın sicağlenmağını beklemiş. Bi de homırdenmiş.  
Menim gözümü çhaden begın oğlını özime hızmekar yapmışem. Koyınlerimi, otletsın  
diye oni yimenem. Ama velhasıl beni kul eti yimiyeli çoh zaman oldi. Yığenem bahem  
gıra bu kohi hardan gelu. Fatme sonımız geldi dimiş. Titremiş. Bide bahmiş ne göre



dev yohiye geçmiş. Hır... Zir... Sesle çığade ki ya medet. Sü de keynemağe başlemiş. Fatme hama kahmiş. Böyük kardeşlerini de almış. Elleri iki ağaç almışle. Kazani zorlemişle devin ustine devurmuşle. Dev bi neğre çekmiş. Bi neğre çekmiş. İfah işah altine işemiş. Dev ölmüş. Fatme işahleri gine küpelere soğmuş. Özi de sahlenmiş. Tam yohiye geçeceğmiş. Bi de bahmiş koyınler, geçile, keğrikle tağ eşağe gele. Gine sahlenmiş. Bahmiş çoh gözel bi oğlan içeri girdi. Megerse bu devin özine hizmekar ettoği begin oğlimiş. İçeriye girmiş. Bahmiş devin termigi kalmış yerde. Dimiş "He bahız. Kızsen anem bacım, oğlansen babam kardeşim, meni begenen bi kızsen arvadım namusum, Her kımsızse çihiz. Men sizin hizmekarızem" Yalvarmağe başlemiş. Fatme tayenemiş, çihmiş. "Biz öldirdoh" demiş. Begin oğli bir görmahdan gözi düşmüş Fatme'ye. Fatme'nin de one. Fatme belli etmemiş. Begin oğlidu bu. O de içine atmış. Fatme yimek pişururmuş. İşahle koyınleri otleturmuşle. Bi gun işahle baldan kere yağından bıhmişle ablelerine eyran aşı yap dimişle. Ableleri de yarpuz toplayıp getirin demiş. İşahle yarpuz toplemişle ableleri eyran aşı pişirmiş. İşahle dayenememiş bişmedan dimişle birez ve içah. Ableleri de kotik getiriz verem dimiş. İşahlere birer çimçe eyran aşı kumış. İşahle eyran aşını işmahleridan birer koyın balesi ol'mişle. Me meh meh... bağırmağe başlemişle. Megersem yarpuzi devin süyünü töktohleri yerdan toplemişle. Ağlemahdan gözleri şişen Fatme nedecağını bilmermiş.

Ahşem olmuş. Begin oğli gelmiş. Bağmış Fatme ağliye. Dimiş "Niye ağliyesen. Neyiz eysiktö.

Derdin sile derman olem" Fatme başlerine geleni annetmiş. Begin oğli dimiş. "Korh-doğım başıme geldi. Men san diyecağdım. Devın süyünün tökuldoği yerdan bi şe yimemiz diye. Daha olmuş. Ağliye sen ağlemiyesen. Bah Fatme gördoğın gündan gözüm düştü san. Ege mendan evlenursense men bu işahleri eski hallerine koyerem. Yohseki kumenem" Fatme çoh sevinmiş. Belli etmemiş. "Helbet ki san kayilem. Öyde kardeşlerimi düzelt" dimiş. Begin oğli de heç durer. Kapmış kemçigini almış gelmiş. Fatme'ye "Bah Fatme men kemçidan onere virecağem. Sen ah! Etinse, Yidi sene ele kalu. Sen kapiye çih. Men işimi yapem" Fatme "Yoh yoh se kurhme, inan ah mah dimenem" dimiş ve de orede kalmış. Begin oğli kemçigi böyük oğlane bi vırmış, iki vırmış, üç vırmış. Böyük oğlan eski şekline dönmiş.

Ortence de eğri; Sire küçige gelmiş. Begin oğli kemçigini kaldırmış. Virecağı siredede Fatme "Ah one yavaş viresen" dimiş. Begin oğli "Kuzıl kurt. Haştesan etdin etdoğın. Bu işah yidi sene kuzi kalecah. Elan hıneyi, gözün sirmeyi çek" Fatme kebehnetini bildoğından hoşmuş. Heç ağzını açmemiş. Meğdesidan mırosidan gelin olmuş. Kardeşini (Kuzi) bi deke yanından ayırt etmemiş. Çoh mesut olmuşle.

Bi gün kar yağı orteloh fizriduman. Babalari pacenin oğında otırmış. Şorbe içermiş. Bi tereftan de işahlerini düşünmüş. İçından men nettım dört tene balemi ayulere yem etdim. Diye geçurdermiş. Arvadına dimiş "Arvat boynın altan kale, arvat. Sen meni gūnahe sohtın. Saba gidem bahem ölmüşlerse gemiklerini kuyliyem. Sağsele alem gelem" Arvat içından gülmiş. Herfını tınaz etmiş. "Sen ne ekilli bi babasen. Men de poşmam olmuşem. Hevala gıt getu" Demiş. Katırçı sabah fecırdan kahmiş. Katırına bimiş. Dağın

yolini tutmuş. Gıtmış gıtmış yol kutılmemiş. Soninde işahlerini biraħdoği yeri bulmuş. Bahmiş yihih bi duvar. Dimiş bu nedu. Bi de bahmiş çürümüş telis parçeleri. Birez içeri girmiş. Bağmış bi delük. Delükten bahmiş bi köşkın kileri içeri atlemiş. Bi bahmiş ne görsin Bi Köşk, men diyem köşk, siz diyiz saray. Çapmış kapiye vırmış. Bi bahmiş Fatme kapiyi aşmış. Fatme'ye serelenmiş, ağlemiş, ağlemiş. İşahler babalarını görmüşle sevinememişle. Fatme babasını yihemiş paklemiş. İpekler giydirmiş. Bi mendil altun doldırmış. Evine yollemiş. Katırçı evine gelmiş. Şişe şişe arvadına annetmiş. Annetdoğçe de teğdiri ilahi diyermiş. Arvat hesütluğundan çatlemiş. Antto amando mendan kızımı de aparursen" Demiş. Katırçı eklile kötiloh gelmedoğından "saba hazırlenin aparrem. Demiş. Sabah darıdan yole düşmüşle. Gıtmışle gıtmışle yol kutılmemiş. Köşke gel-dohlerinde kapiyi Fatme açmış. Bide ne göre. Öge anesi bi de öge bacısı. Doğrusı hiç sevinememiş. "Gelız başım gözüm üstüne" Dimiş. İçından de kere sale gelediz dimiştir.

O gece hoş beş konışmışle. Yatmışle bi gece iki gece her nese. Beg eskere gıdecahmiş. Kerekoyınlardan harp edecağınışle. Öge aneye "Fatme'dan işahle san amanet. Men gelem. Sore evince gıdersız Dimiş. Ağlemahdan gözleri kan deryasına dönen Fatme erini herbe yolemış. Fatme sen aylisen. Ötü. Biz yaperoħ. Bah bacın seni nekedem seve. Hemi işleri kutattı. Ge kızım ge"vb.

Günlerdan bi gun. Fatmeyi almış hevuzun başında ataş yandurmuşle. Gesilerini yihemişle. Öge ane yihenmiş. Eşe'yi, işahleri de yihemiş. Fatme'ye "Ge kızım seni de yihiyem. Gesilerimizi topliyah evimize gıdah" dimiş. Fatme'nin köşki hakın evından birez izahmış. Kimse oleni kutilene işitmermiş. Öge ane Fatme'yi yihemiş. Başını sabunlemiş. (İşahleri öyde kızle yihenende oğlanle bahmez diye eve göndermiş) Başına bi avuç toplı ine çahmış. Hevuzitelemiş.

Gesileri toplemiş. Kızıdan eve gelmiş. Kızı kardeş olani biteni görmüş. Eşe özünü Fatme'nin yatağına atmış. Begin oğli herptan dönmiş. Öge aneye dimiş "Fatme hardedu" Öge ane de "Haştesan yatahtedu" Begin oğli Eşe'ye bahmiş. "Senin gözün niye bele bılok olmuş, ağzın niye çaroh olmuş, bırnın niye ozın olmuş. Annemedim. Eşe'de "Okede ki ağlemişem, bırnımı sıpırmışem. Bırnım ozanmış, o kederki begin oğ pı... dimişem, tutağlarım karelmış. Men nedem. Zatan ayliyem. Meni kızdırme" dimiş.

Begin oğlinın üzi gülmez olmuş. Bu benim arvadım degu. Dıgıra bu ne haldu. Diye düşünmağe başlemiş. Devrusi gun, Eşe' Begin Oğlına "Menim göynım et istiyem. Bu kuziyi kes. Man ancak o derman olu" Dimiş. Begin oğli de bu işe şaşurtmış. "Nice olu o senin en sevdoğın kardeşındı sen onın etini nice yecahsen" Diyer. Eşe bu anesi kimi zalumdu. "Olsın mendan, karnımdeki işahımdan kıymetli degu. Nedem, kesiz, men onın etini istiyerem" dimiş. Begin oğli bahmiş başedemez. Dimiş keresalde öz kardeşleridu. Gıtmış kesap geturmuş. İfah işah buni işitmiş. Çape çape hevuzun başına gelmiş. Hevızın kınarında dönmiş. Ağlemiş ağlemiş yani melemiş. Dimiş bahah ne dimiş.



**Kuzi:**

Baci baci can baci.  
Kolleri mercan baci  
Kesapler gelunuptu  
Piçağle itunuptu.  
Meni kesip yecahle.  
Etime derman diyecahle”

**Baci:**

Baci san kurban ole  
Ale baloh yutuptır  
Saç gerdani tutıptur.  
Beg oğli beg mahamet  
Kucağında yatıptur.

Bi iki begın oğli düşmiş kuzinin peşine. Bahmiş kuzi bişeler konişe. Yahleşmiş yahleşmiş. Herbişeyi işitmiş. Bi iki adem tutmuş. Baloği çihatmış. Karnını yarmışle. Fatme'yi çıgatmışle. Kucağındaki işağı yihemişle. Fatmenın başındaki ineleri çıgatmışle. Fatme'yi serelemişle eve geturmuşle. Begın oğli öge aneye sormiş. “Kırh katır istiyesiz, yoğse kırh satar

Öge ane Begın oğline kızmış. Dimiş kırh satar, boynan geçe. Men kırğ katır istirem. Begın oğli kırh katır geturmuş. Saçlerinin her bi örigini bi katırın poçigine bağlemiş. Birer tene kemçik vırmış katırlere. Katırlar tırçige kahmışle. Begın oğli Fatme kardeşleri Mesut bi heyat yaşemişle. Mıratlerine ermişle. Beg oğli beg Mehmet de böyemiş. Kuzi kardeş de düzelmiş.

**MASAL – 1**

**Subat** Bi varmış bi yoğmiş. Allahın kuli çomış.

Bi kız varmış. Buni herkes gelmiş oğline istemiş. Kız bi turli kayıl olmemiş. Heç bi kişiyi begenmemiş. Soreleri de kımse kapilerini çalmemiş. Kız karımış karımış.

Anesi çoh heyiflenmiş. Hazi bune veredoh, hazi bune veredoh dimiş. Ehdetmiş kapiye ilk gelene kızımı verecağem dimiş. Kış gelmiş kar tipi, fizriduman olmuş her teref. Evler karlerin altında kalmış. Kapının ögindeki karleri terence yapmışle, ele çıhmişle. Yoldeki karleri terence yapmışle, ele çıhmişle yole.

Kapi çalınmış. Kızın anesi kapiyi açmış. Bi de ne görsın. Bi herif; her terefi kar. Beğleri donmuş. Herrif-Allahın emridan kızızı istiyerem dimiş.

Kızın anesi ehdetmiş. Mejburi dimiş herlisi. Kızı vermiş. Kız boğçesini almış. Herifin arhesine düşmüş. Gıtmişle gıtmişle. Yol kutılmemiş. En soninde bi konağe gelmişle. Her terefi buzdan yapılmış. Şedirvanli hemami. Buzdan kurneleri, buzdan yatağı...

Kız şaşurtmuş. Dönmiş herifine bağmış herif mege bi subatmış. Sore de kızdan heç heber alınmemiş. Ogundu bu gındu. Bitlis'te kapiye gelen adame kız vermahdan kurhele.

Not: Subat, Şubat ayında (Kışın) ortaya çıkan kar canavarı.

**FIKRALARIMIZ**

Saflığın insanın başına açtığı sorunları vurgulayan bu fıkrayı oldum olası çok sevmişimdir.

**Çıtidan Pite.**

Çıtedan Piti iki kız kardeşler. Zeka özürülüler. Evde yalnız yaşarlar. Fatma isminde bir de ablaları var. Fatma evlidir. Bir de komşuları Keşiş var.

Çite'dan Piti bir gün ablalarına gitmah için yola koyulurlar. Keşiş'e rastlarlar.

Çite - Keşüş, keşüş biz ableme gideroh. Bize gıtmiyese. Şipin üstından anahtari almiyese. Kapiyi açmiyese, bekmezimi yimiyese. Yerine işemiyese. Tendurde kademiz var, yimiyese. Yerine tezek komiyese. Parçte helisemiz var, yimeyese, yerine sıçmiyese.

Keşüş - Yahşiki sizi gördim. Bacınze selam diyin. Eyüplöh iş keşüş günah işlemez. Keşüş hırhızloh etmez demiş.

Çite'dan Pite'nın evine keşüş gitmiş. Anahtari almış. Kadedan kalınleri türigine komış. Yerine tezek komış. Heliseyi yimiş, yerine sıçmış. Bekmezi yimiş yerine işemiş.

**Gelinden Keynene:**

Kıtlık döneminde gelin kaynana ilişkilerine iki örnek.

Kaynana gelinini aç bırakmış. Gelin gün geçtohçe sararır solarmış. Bir gün, iki gün, bir yıl geçmiş aradan. Gelinin yüzünün güleç olduğu gün olmamış. Kocasına da soğuk davranmış.

Derken: Kocası bir gün yaşlı amcasına dert yanmış. “Karım beni sevmiyor. Onunla evlenmekle hata ettim” Demiş.

Amcası - Oğul peşin hüküm verme. Belki karın açtır. Demiş.

Koca - Nasıl olur. biz o kede fukara degiroh

Amca - Sen meni dinne, git bi horoz al. Tüylerini pırt et. Pacedan at içeriye. Arvadin güldise bıl ki dosti var. gülmedise bıl ki sağdu. Sahlenesen olmiye ki seni görmiye.

Koca - Peki Emi, der ve denileni yapar. Horozun bir kısım tüylerini yolar. Komik bir hale getirir. Pencereden içeri fırlatır. Saklanır gelini gözetler. Gelin gözlerini horoza çevirir. Feri sönmüş gözlerini hayretle açar. Mecalsizce başı öne düşer. Amcasının dediği doğruysa karısının aç olduğu anlaşılır.

Akşamları: Ana oğul sofrada yalnız yemek yerler. Gelin daha sonra yermiş. O akşam ısrarla hanımının sofraya oturmasını istemiş annesinden.



Oğul - Ane gelinin de sıfreye otırsın.

Ana - Yoh oğıl. Nerde görülmüş. O sone yısın.

Oğul - Olmaz olanlardan degu. Geleli bi sene oldi. O de bızdan otırsın. Babem ole-di heklisan. Evde mendan başka erkek yohtu. Sen de anesisen birah bızdan barabar yısın.

Ana - Peki

Oğul - Kurban olem aneme. Der ve gelini sofraya oturtur.

Gelin - (Sıkıla pıkıla, lokmalar ağzında büyerek ve de hayretler içinde yemeğini ye-miş. Kocası "şunu da ye bunu da ye" diye ısrar ediyormuş.

Koca - Toh yi, Al buni de yi.

Ana - Oğıl, birağ yiter. Fezle yimesin. Onın bi huyi var. sıçer altına. Rezil olu.

Oğul - Bişolmez. Birağ yısın.

Gelin o akşam bir güzel karnını doyurur. Gece uyurlar. Anasını iyi tanıyan koca bir türlü uyuyamaz. Nihayet olan olur. anası bir kürek pisliğı getirip gelinin altına koyar. Sonra da uyur.

Oğul önceden hazırlıklıdır. Cebinden bir altın çıkarır pisliğın içine koyar. Uykusuz bir gecenin sonunda sabah olur. gelin uyanır. Düştüğü durumu görünce, çok utanır. Göz-lerinden yaşlar boşanır. Koca karısına olanları anlatır. Sonra da, annesini çağırır.

Oğul - Ane, ane! Gelinin altın sıçmış.

Ane - Vah oğıl o niye sıçe o benim pohumdu, der.

### FABL ÖRNEĞİ

Kere Teyize (Hamam böceğı) bir sıçandan evleni. Bi gün iki gün ayli olu. Ogın çoh ac olulle, Sıçan Hersan Mehlesinde bi toy oldoğını işitu.

Sıcan - Kere Teyize. Gözlerin korte girmiş. Men aç sen aç. Hersan Mehlesinde bi toy var. men gidem oredan yimek hırsliyem. Sen meni bekle dimiş.

Kere Teyize - Peki herif, dimiş.

Sıcan - Allahe ısmarledoğ. Kapı'ye paceyeye çıhmiyesen. Meni bekliyesen.

Aradan saatler geçer. Sıçan gelmez. Kere Teyize üzülür. Kocasını aramaya çıkar. Kükürtli Poğande bi at çuhirine düşer. Biraz sonra beyler, paşeler, belki de Şeri Bey. Atlarıyla geçerken onlara seslenir.

Kere Teyize - Takur tukur atlıler.

Sırme kere behtlile.

Varısız han evine,

sıçan bege diyesız.

Saçi ozön sarme hatun.

Boyi ozın boyense hatun.

Düşmiş atler goline helbet gele çihade.

Atlılardan birisi - İşıttız bi ses geldi kulağıme. Dediye de diğeri uzaklaşmışlar. O kulak kabartmış. Kere Teyzenin söylediklerini iyice dinlemiş. Çok korkmuş Atını var gücüyle sürüp gitmiş. Toy evine varmışlar. Baş köşeye oturtmuşlar. Bir atlı en son gelmiş. Öbürleri ona niçin geç geldiğini sormuşlar. O da.

Bir Atlı - Sormeyın men en arhedan gelirdım. Geyiptan bi ses işıttım. Diyerdi.

Takur tukur atlıle.

Sırmekere behtlile.

Varırsız han evine.

Sıçan bege diyesız.

Boyi ozın boyme hatun.

Düşmiş atler goline

Helbet gele çığade.

Misafirler gülüşmüşler. Sıçan begde kimdu. Demişler.

O sırada sıçan etrafı bakıp uygun bir zaman kolluyormuş. Saklandığı yerden söy-lenenleri duymuş. Heyvah! Bu bizim Kere Teyizedu. Gidem arvadımı çihadem demiş. Bi kito peynur parçesini ağzına almış. Oradan fıırım kimi çığmış. Gollerin bulunduğu yere gelmiş. At ayaklarının çamurda açtığı çukurlara sular dolduğundan yüzlerce gölü aramak zorunda kalmış. Bir taraftan da Sıçan

Saçi ozın sarmam.

Boyi ozın boymem.

Hardesen kerem.

Ge şeleme seni eve aparem.

Kere Teyize:

Sıcan sıcan pis sıçan

Başı leçekli sıcan

Gıttın ki tez gelesen.

Hare de kaldın sıçan.

Sıçan:

Ve elini çekrem

Hade sıçan

Men san küserem.

Sıçan:

Ve elini çekerem.

Vermesense gıderem.

Kere Teyize:

Hade sıcan men san küserem.

Sıçan:

Men de seni gömerem.

Demiş bi teymik vırmış. Teyizeyi çamorın içine sohmiş.



### Başka bir örnek:

Üvey annesi Fatma'yı seven delikanlıya verir. Öz kızı Ayşe çok çirkindir. Düğün günü Fatma'nın başı bağlanır. Duvağı örtülür. Şalı (Çarşaf) giydirilir. Gelin alayı alıp götürüleceği sırada, üvey anne Fatma'ya kebab yedirme bahanesiyle tandır evine götürür. Orada hazır bekleyen Fatma'nın üvey kızkardeşi Ayşe, Fatma'nın gelinliğini alır, giyinir. Annesi Fatma'nın kollarını bağlar. Tandıra sokar. Tandırın kapağını kapatır. Gelin alayı Fatma yerine çirkin kızkardeşi Ayşe'yi alır. Evden çıkacakları sırada evin horozu tandır evinin önüne çıkar ve öter.

Horoz- Kikilikiki...Kikilikiki...

Fatma hanım tendurde. Eli eyağı karninde. Eşe hanım düvarde, hiliki pılık anında kikili kiki...kikili kiki.

Gelin alayı kulak kesilir. Horoz ötüşünü tekrar eder. Sağduç gelinin şalını açar. Bakar ki ne görsün. Çirkin Ayşe Fatma'nın yerine konmuş. Tandırdan Fatmayı çıkarırlar. Yola koyulurlar.

### BİTLİS ATASÖZLERİ

Büyük söyleme başan gelir.

Büyüğünü bilmeyen Allahını bilmez.

Bir mangıra kırk takla atar.

On para verdim söylettim, yüz para verdim kesmez.

Taş yerinde ağırdur.

Herkes öz ipını boyar.

Etme kulan, gelur yolan.

Tazedan görme, gavırdan dönme.

Ğeribe selam, bin altune bedeldü.

Çerçi kutusindekini sater.

İşäge iş, peşine (ardine) düş.

Tas delük tava delük, bu de geldi ustelük.

Kereyi yahti üzime, eyneyi verdi elime.

Sofi soğan yimez, eline geçe kaboğını kumez.

Yahemi bit yidi, malımı it

Bıyığını balta kesmez.

Kırkhtan sonra muğare, hoş geldin Bayram ağe.

Beğenmeyen kızını vermesin.

Balı olan bal yemez mi?

Borç bine çıkınca keklik eti ye.

Bir adım gel man, on adım gelem san.

Başın beğendiğin taşe vur.

Başında yuları eksik.

Araba çırıldemeden öküz çırılde.

Allah verince Dingo bağından gelir.

Kerametsiz kümbet.

Man bah ne haldeyim, yare bah ne sallanır.

Bir günün beyliği de beyliktir.

Boş boğazı cehenneme atmışlar odunum yaş demiş.

Büyük bulunmayan yerde büyük taşa danış.

At atlısını tanır.

Alma alı, satma kırı, ille doru ille doru.

At at olana kadar sahibi mat olur.



Ayağıma yer edem, gör sana neler edem.  
El atına binen tez iner.  
Atla katır döğüşür, eşşek arada gider.  
Ata arpa, yiğide pilav.  
Atta karın yiğitte burun.  
Yiğidin altında at aksamaz.  
Atım tepmez, itim kovmaz deme.  
At atı tarlada geçer.  
Kor gözünden yaş, molla evinden aş.  
Avrat malı, kapı mandalı.  
Ari satmış, namusu tellala vermiş.  
Acem belayem, tohem kadayem.  
Ayrarım olsun, cibinim Bağdat'tan gelir.  
Şipanem şilor, gelen gilor.  
Aç tavuh dişinde (rüyasında) darı görür.  
Aşşığı kabul etmez, yukarda yer yoh.  
Ana durmuş, taya meme verir.  
Arlı arından utanır, arsız der benden korhtu.  
Adamın bulunmadığı yerde keçiye Abdurrahman Çelebi demişler.  
Az ye uzun ye.  
Olunca hopur hopur, olmayınca Hakka şükür.  
Arsıza kazık çakarlar der ki taktaki nerden gelir?  
Kül o kervanın başına ki pişengi eşek ole.  
Tohın açtan ne heberi.  
Dostluh kenterdan, aluş verüş miskaldan tartulu.  
Acı siletme tohi ünetme.  
Göktan nür yağende tendure girmiş.  
Bitlis'in kari göyde kalmaz.  
Hoce Ali, Ali Hoce.  
Molle evinde yiyilen aş, kor gözdan yaş.  
Sıçan deliktan geçemez, sekeveli poçigine bağler.  
İtin poçigini kırh sene kalıbe kumişle, gene egri kalmış.  
Eşek yimedoği oti yende başi gecalı.  
Ölmüş eşeğin nalını söker.  
Çaptı (koştı) kebab kokusuna baktı, eşek dağlanır.

Gittim toye uğradım Hoye.  
Bulut gitti Uvana (Van) kalkın girin divana.  
Bulut gitti Muşe kalkın gidin işe.  
Hırsız evden olunca danayı bacadan çıkarır.  
Evela dahire (kışlık yakacak kastedilmiştir)  
sonra zahire (kışlık yığın erzak kastedilmektedir)  
Bitlis'in kışına, askerın işine akıl ermez.  
Tembele iş yaptırınca insana akıl öğretir.  
Dut ağacı bar vermez, al haberi zurnadan.  
Gider bağlar meyvası, kalır üzler keresi.  
Dağdaki gelir bağdakini sürer.  
Kork ondan korkmaz Allahından.  
Kul azmiye kaza gelmez.  
Üzün o yane tabanın bu yane.  
Yazın eyvan, kışın divan.  
Çölmek yuvarlanmış, kapağını bulmuş.  
Nur yağınca tandıra girmiş.  
İşağe (çocuğa) iş, ardına düş.  
Gökten ne yağdı ki yer kabul etmedi.  
Çekme abam yırtılır.  
Koyuna rakı içirmişler kurdun evini soymuş.  
Keçinin eceli gelince çobanın ekmeğini yer.  
Men umerem bacımdan, bacım ölür acımdan.  
Elden gelen öğün olmaz, öğün olsa doyum olmaz,  
doyum olsa vaktinde gelmez.  
Kur evlat yaman komşi olmiye daha yahşi  
(Kur: hayırsız)  
Ekmek bulmaz yimağe atlı gider sıçmağe  
Ağır otur batman gelesen.  
El eli yiher, el de döner üzi yiher.  
İki koç başı bi kazende keynemez.  
Hasteloh girende han kapisi, çihende ine delügi.  
Bir nehri bi bızap bozer.



## BİTLİS MANİLERİ

Bu dağın karı menem  
Gün vura erimenem  
Yedi yıl yerde yatam  
Civanem çürümenem

Akşam arada kaldı  
Hançer yarada kaldı  
Ellerin yarı geldi  
Menimki nerede kaldı

Bugün pazar günüdür  
Derdim azar günüdür  
Dükkanları bağlayın  
Yarım gezer günüdür.

Bitlis etrafı dağlar  
İçinde gülden bağlar  
Fazla mektup yazarım  
Yarım gariptir ağlar

Bulak başı poturak  
At minderi oturak  
Bir sen söyle bir de men  
Bu sevdadan kurtulak

Kere kaşler sende var  
Delü gönül mende var  
Yidi sene derde derman aradım  
Dimedin ki derde deman mende var.

Ay gitti ulaşmaya  
Bitlisi dolaşmaya  
Seni bulahte gördüm  
Utandım sileşmağ

Ay doğup aşen gece  
Aşıp dolaşen gece  
Un iki fint yandurdum  
Kize kavuşen gece

Bir sancı tutti meni  
Tutti kurutti meni  
İnsafsız hakın oğli  
Ne tez unitti meni.

Bağçelerde zerdali  
Aşkından oldum deli  
Men kendimi yitirdim  
Sen biredan gideli,

Bağçede gül fidani  
Sen geldin gülüm hani  
Meni yahti yandırdı  
Yohtu yarın imani

Bağçede tüt ağacı  
Ağlerem aci aci  
Yar göynim yaremedi  
Yohtur bunun ilaci

Bağçelerde şirin nar  
Yarem dırmedan kaner  
Men seni alamadım  
Üregim one yanar.

Kalsın dağların kari  
Ağlerem zari zari  
Men nedem nasıl edem  
Küsturdım güzel yari

Küsti mendan kaçıyor  
Gözüm kan yaş saçıyor  
Bana nispet ederek  
Hake sine açıyor.

Üskektir bizim eyvan  
Nabalım olsun boynan  
Menim göynim hesuttır  
Kimseyi alme koynan

Keyedan inmenem men  
Bağırsen düymenem men  
Oldise atlas olsun  
Basmedan giymenem men

Bu dağı delemenem  
Yol bulup gelemenem  
Men o yari itirdim  
Kimlere soremnenem.

Bah ilane ilane  
Dağı taşı dolane  
Kim bune sebep oldi  
Torbe tahe dilene.

Kalenin ögi taştur.  
Kızların gözi yaştır  
Ağlemeyin arvatler  
Manto çarşeftan hoştır.

Bızım bağler tütlidir  
Dibi çayır otlidur  
Kurban olduğum Allah  
El kızı ne tatlıdır

Dağleri delemenem  
İrahtu gelemenem  
Çektur sıfetin gönder  
Men sensiz duremenem

Bi ay doğdı İrahtan  
Öldüm yar ağlemahtan  
Dağlerde ot kalmedi  
Yareme bağlemahtan

Çıhdım bulah başıne  
Üzik koydım taşıne  
Heppi kızler evlendi  
Ne kül koyem başıme

Dağde keye oyele  
Meni gore koyele  
Sinem yorğan kaldurmez  
Ustime sal koyele

Dağdan indirdim kuzi  
Kuziye verdim tuzi  
Male temah etmeyin  
Yigide verin kızı

Dert budur bela budur  
Okunan sela budur  
Yıkıldı gönül evi  
Yapılmaz kala budur

Fındıh, fıstıh, çedene  
Yohi girdi bedene  
Bu ne zalım keynene  
Kumez gidem odeme



Kar yağır tane tane  
Elinde var tentene  
Ele bi yar sevmişem  
Memlekette bi tane

Kelelerin başleri  
Şorek olmuş taşleri  
Alış veriş etmahte  
Gözi ile kaşleri

Teşt alinde deleme  
Kaşın benzer keleme  
Men seni gizli sevdim  
Sen duyurdun aleme

Dereler derin oldi  
Gölgeler serin oldi  
Geçtoğım kuri çayler  
Boy vermez derin oldi.

Saçının tarağıyem  
Yolunun torpağıyem  
Göğsinde bi gül açmış  
Men onun yaprağıyem.

İlan ağtı kezele  
Gözüm düştü güzele  
Valahi kan tökerem  
Senin inen gezele.

İlan ağır delükten  
Süleri ağır oluğdan  
Aç koynın yanan gelem  
Donerem men soğohtan.

Kızım kızım kızane  
Kızım san kurban ane  
Kızımı verem Hizan'e  
Bekmez üzüm kazane

Sallendim indim bağı  
Başım değıdi kavağı  
Ne kız oldım ne gelin  
Cuvan gırdım torpağı

Bu ev senin evindir  
Gel göynimi sevundur  
İçimde bin yare var  
Her biri bir levindir.

Çile yağmurum çile  
Çil kondi konce güle  
Sen güzel dostun çirkin  
Nice yatesiz bile.

Eyvane sardım keçe  
Nice bu ömrüm geçe  
Ecep ogün olecah  
Elin elime geçe

Evleri olohlidur  
Süleri balohlidur  
Men Avehli almanem  
Eyağı çaroğlidur.

Güllü fistan pembedan  
Meğdelidü gülmedan  
Meni yahti yandurdi  
On beşine gırmedan.

Sire sire ağaçler  
Asker talime başler  
Çift değirmen çevirir  
Gözümde akan yaşlar.

Dağlar siz ne dağlarsınız  
Kardan kemer bağlarsınız  
Gül sizde lâle sizde  
Derdiz nedir ağlarsınız

Akşamlar  
Çırağ yanar akşamlar  
Evli evine gider,  
Evsiz nerde akşamlar?

Ben garip, atım garip  
Yolda yoldaşım garip  
Korkarım düşem ölem  
Mezarda taşım garip

Almede ari gördüm  
Bahçede yarı gördüm  
Keşke görmez olaydım  
Benzini sarı gördüm

Kadife yastık yüzü  
Siz ne tanurdız bizi  
Sevdasız oturmuştuk  
Sevdaya saldız bizi

Kalelerin başları  
Bozuk olmuş taşları  
Alış veriş ediyor  
Gözleriyle kaşları

Değirmen ark içinde  
Dönüyor çark içinde  
O bayan kurban olam  
Geziyor halk içinde

Bu dağlar benim ole  
Kervan devenin ole  
Ne olurdu dünyade  
Seven sevenin ole

Bitlis'te ördüm kilim  
Yaman oldu pek halim  
Sevgilimi görende  
Titrer ayağım elim

Ay gitti ulaşmağı  
Mehleyi dolaşmağı  
Yarı bulakta gördüm  
Utandım sileşmağı

Hoppala dedim kalk oyna  
Zillerini tak oyna  
Eğer oyun bilmezsen  
Arkadaşan bak oyna

Kar yağır lapa lapa  
Bizim evin damına  
Kız seni alacağım  
Ananın inadına

Avih'in yolu ince  
Düşümde gördüm gece  
Kuşlar kurbanız olem  
Yarimin hali nice



Bitlis'e tez varayım  
Kız saçını tarayım  
Kaçtın uzak iller  
Seni kime sorayım

Saçının tarağiyem  
Yolunun torpağiyem  
Göğsünde bir gül açmış  
Men onun yaprağiyem

Bahçede uzanmışem  
Gül gibi kızarmışem  
Hakka şükür ederem  
Yeni yar kazanmışem

Bizim dağlar buradır  
Gülü sıra sıradır  
Seven murat almasın  
Gözüm ardi sıradır.

Ay bu handan bu handan  
Kervan geçer duhandan  
Kes zülfün mezat eyle  
Kurtar meni bu haldan.

Avıl meydanın düzü  
Devriye sardı bizi  
Cehdedin arkadaşlar  
Belki kurtarah kızı

Altın kalbur derindir  
Suları çok serindir  
Diyarbakır kızları  
Bitlislide gelindir.

Bu dere baş aşığı  
Balinde şal kuşağı  
Tabur kalkmış Uvan'e  
Hepsi Bitlis işağı.

## BİLMECELER

- \*Yattım yattım yatemedim,  
kahtım kahtım kahemedim
- \*Kiliyi killiye çahmedan yatemedim (kirpik)
- \*Alece mezar mehleyi gezer (kedi)
- \*Başı sallenu, dibi killenu (Teşi/iğ)
- \*Babam her gece bu kadam sohmiye yetmez  
(Kapı sürgüsü)
- \*Bağlerem gider, açerem durer (Çarık)
- \*Etdan tarah, tüydan döşek,  
buni bilmeyen eşek (Horoz)
- \*Başı benzer erüğe, tıp tıp eder delüğe  
(Havan)
- \*Bizde bi kuyi var, kuyinin içinde süyi,  
suyin içinde de ilan, ilanin ağzinde  
mercan (Gaz lambası)
- \*Mesel mesel maliki oğli kızı uniki,  
mesel begin arvadi, meni gördi ağledi  
(Saat)
- \*İki kulağından tuttum. Karnının dibine sohtım  
(Çene)
- \*Bir sinide iki kotik var. Biri gece yaner.  
Biri gundız yaner (Ay ile Güneş)

## HALK İNANÇLARI

1- Bahar ayları kurak geçerse o zaman mahalle çocukları büyük paçavralardan bir bebek yaparlar. Bebeği kollarından bir uzun sopaya bağlayarak sopanın iki ucundan tutarlar. Kapı kapı gezip hep bir ağızdan şu sözleri söylerler:

Çümçe gelin çüm ister  
Allah'tan yağmur ister  
Vereni oğlan doğa  
Vermiyeni katır doğa

Allah bir yağmur  
Dört yanı çamor  
Ver Allah'im ver  
Sel gibi yağmur

Bu sözler söylenerek kapılara gidilir. Ev sahibi bu bebeğin (Çümçe gelinin) üzerine su döker ve çocuklara şeker verilir.

2- Çocuğun metin, uysal olabilmesi için ilk defa koyuna bindirilir.

3- Çocuğun bir yaşına kadar veya babasının cebinden para alıncaya kadar saç ve tırnağı kesilmez. (Eskiden inanılırdı)

4- Çocuk diş hediği merasiminde büyükçe bir tepsinin içerisinde oturtulur. Başına bir beyaz bez örtülerek bir avuç hedik dökülür. Bu ara sininin içine makas, bıçak, kuran, kalem, ayna, ekme, kitap vb. konularak çocuğun yüzü açılır. Çocuk ilk olarak elini neye atarsa çocuğun o mesleği seçeceğine inanılır. Makası alırsa terzi, bıçağı alırsa kasap, kalemi alırsa memur, aynayı alırsa berber olacağına inanılır.

5- Gezen çocuk ellerinin üzerinde yürürse (emeklerse) evi süpürürse misafir geleceğine alamettir.

6- Güneş kalktıktan sonra öten horozun ve horoz gibi seslenen tavuğun uğursuzluğa yorumlanarak başları kesilir.

7- Kara kediyi vurmak, dövmek gūnahtır.

8- Gece sıcak su dökmek, saç taramak uğursuzluktur.

9- Köpeğin uzun uzun havlaması (uluması) bir ölüme işarettir.

10- Çok zayıf ve hastalıklı çocuklar mezarlığa bırakılır. Çocuk ağlarsa yaşayacağına, ağlamazsa öleceğine yorumlanırdı.

11- Hasta olan bir çocuğun alınına kazan karası sürülür. "Aydan oldu" denir.

12- Zayıf çocuklar gün batımında soyundurulur. İki avuç içinde güneşe doğru tutulur. "Gün baba, gün baba, seninse kap kaldur. Menimse tep doldur" denir. Çocuğunda şişmanlaması sağlığına kavuşması istenir. Bitlis'in iki derenin geçtiği bir vadiye yerleşmiş olması fazla gün ışığı görmemesi ile bu anlayışların, inanışların alakalı olabileceği üzerinde düşünmek gerekir. Ayrıca Şamanizm'den gelen bir alışkanlık olabilir.



13- İki dini bayram arasında nikâh uğursuzluktur.

14- Sağ avuç içi kaşınırsa para geliyor.

15- Sağ göz seğirirse iyiye, sol göz seğirirse kötüye işaretler.

14- Niyet tutulur gezmeyen çocuk sağ ayağını havaya kaldırırsa niyet olacak demektir. Sol ayağını kaldırırsa olmayacak demektir. "Sağ papo, salla popo" tekerlemesi kullanılır.

15- Boş kap eve girmesi iyi değildir.

16- Su dökülmesi yağ geleceğini müjdelir.

17- Fazla ağlayan çocuk uğursuz kabul edilir.

18 Ters düşmüş ayakkabının altına bakmak, iki kadın arasından geçmek uğursuzluktur.

19- Eve boş kap, kova, kazan sokmak uğursuzluktur.

20- Baykuşu öterken duymak uğursuzluk getireceğine delalettir.

21- Kırk basması:, Kırkı çıkmamış iki lohusa birbirlerinin evine girip çıkamaz. Aksi takdirde kırk basma diye bir hastalığa maruz kalırlar. Bu dua okunursa havanın güzel olacağına inanılırdı.

22-Güneş Duası: Güneş güneş gel gel, Baban evinde toydu, Dolme pılav boldu, Yağ ustinde goldu,

Kere kızı at çaye, Kırmızı kızın al gel, mesh papucun giy gel, Kırmızı katire bin gel.

## GIYİM KUŞAM

**A**raştırmada kullandığım araçlar

a) Fotoğraflar çekerek

b) Video kasetleri kullanarak

c) Teyp kasetleri kullanarak

Oyunları: Formları ile kataloglamak için videoya aldım. (Bkz. resimler)

Bu çalışmalarımı hiç bir yarışma amacıyla hazırlamadım. Ancak iyiyi doğruyu güzeli bulmak tutkumdur benim.

Tarihi amaçla giysi araştırmam beni şu sonuçlara götürdü.Güncelliğini koruyan giysiler ve güncelliğini korumayan giysiler. En yaşlı canlı kaynağım 73 yaşında olup annesini ve büyük annesini anlatan kişidir. Yani Cumhuriyet devri ve Cumhuriyet devrinden az ileri.

Yaptığım araştırmadan anladığım kadarı ile çekinmeden şunu söyleyebilirim II. Mahmut zamanında Fas'tan Osmanlı devletine gelen Fes erkek ve kadınlarımızca benimsenmiş. Bitlis'te baş giysisi erkeklerde Kolos kadınlarda Dikme, Kofi gibi isimler adı altında kullanılmış. Daha sonra 25 Aralık 1925 tarihinde Mustafa Kemal Atatürk'ün Fes ve Sarığın Kaldırılması inkılabıyla güncelliğini kaybetmiş. Erkeklerde tamamen kaybolurken kırsal kesim kadınlarında tek tük devam etmiştir. Erkekler bildiğimiz fes değil de kolosun etrafına egal sararak kullanırlardı.

İşte yanlış kullanılan giysi tipleri burada ortaya çıkmaktadır.Dikme ve Kofi Halk Oyunları Ekiplerinin tümünde belli bir kural ve eksiksiz olarak kullanılırken: Bununla birlikte kullanılan sırmalı kadife üç peş elbiseler kullanılmaz olmuş. Ya da üç sıra altınlı bir dikmenin altına rahatlıkla şimdi dağ köylerinde bile pek nadir rastlanan çarık giyimeye devam etmiştir. Çarpeş fistan kalıntılarına da rastlamak mümkün (üç etek, dört etek)

Oysa bizim Dikme dediğimiz zengin kadınların kullandığı başlık ne köylü kadınlar ne de düşük gelirli aileler tarafından kullanılmıştır. Dikmeyi kullanan bir kadın, sırmalı kadife, atlas elbise, ipekli, ayaklarda bildiğimiz kunduraları kullanan kadınlardı. Bunlar uzun tuman (kilot) da giyinmezlerdi. Bunlar dizden yukarı tumanlar giyerler iş anında şalvar yada mezer (önlük) bağlar sonrada çıkarırlarmış.

Türkiye'nin her yerinde olduğu gibi Bitlis'te de özellikle Kız Sanat Okullarının açılması yeni nesillerin modern giyime yönelmelerini sağlamıştır. Buna karşın kenar mahallelerde ve köylerde eski özellikleri geçmiş bulabiliyoruz. Hatta bu yerlerde kadın giysileri günümüz çağdaşlığından hiç etkilenmemiş diyebiliriz.

Çocukluğumda resimlerime ilham olan rengarenk kadın giysilerimizi köy ve kent olarak iki guruba ayırmak gerekir. Aslında son yıllarda Bitlis yerli halkının büyük kentlere göçü nedeniyle köylülerin büyük bir kısmı boşalan bu yerlere yerleşmişlerdir. Bundan önceki Bitlis Tarihini anlatışımda 1916 yılında Bitlis nüfusunun 72000'den 5000'e düştüğünü vurgulamıştım. Bu nedenle kesin bir çizgi çizmek (Kent ve Köy Giyim) biraz zor ve zaman isteyen bir çalışma gerektirirdi. Ben zamanı doğup büyüdüğüm yerde öğretmenlik yapma şanslılığıyla kazandım. 1966-1979 yıllarında Tatvan Temel Eğitim



Yatılı Bölge Okulunda öğretmenlik yaptığım yıllarda okulu olmayan köylerden öğrenci toplayıp okutuyorduk. Benim folklor tutkum köy düğünlerine gitmeme neden oluyordu. Böylece kesin bir çizgiyle kıyafetlerin benzer yanı olsa da köy ve kent giysilerinde farklı özelliklerden olduğunu saptadım. Asıl yerli halkın özellikle varlıkların tümü ile yaptığım araştırmada her evde bir dikme bir sırmalı kadife veya kutni kumaştan dikilen üç peşin bulunduğunu saptadım. O halde yaptığım araştırmayı sizlere şu şekilde aktarmayı uygun buldum. Güncelliğini koruyan ve güncelliğini korumayan giysiler.

### BİTLİS'TE GİYİM KUŞAM

Jarse – 1960'lı yıllarda Bitlis kadın giyimine hakim oldu. Günümüze kadar da geldi. Fistan (elbise-entari) mezer (önlük) olarak kullanılmaktadır. Kumaş ucuz ve göz alıcı renkleri nedeniyle gençler tarafından kullanılmaktadır.

Jorjet	Koyun yünü: Yelek ve çorap (Teşide eğrilerek)
Kutni kumaş	Atlas (Güncelliğini yitirmiş)
Divitin	Pazen
Basma	Kadife
Drel	Kaşmir
Patiska (Çiftelase)	Amerikan bezi
Jarse	Jorjet
İpekli	Yünlü
Kuşak (Pişten)	

Erkeklerde Drel : Tuman, könek (gömlük) yapımında kullanılır.

Amerikan Bezi : Könek, tuman yapımında kullanılır.

Çuha: Yelek yapımında kullanılır. (Kerik)

Gej : El dokuması (Tezgâhlarda şal şapık yapılmasında kullanılır.)

Kutni kumaş : Zamanında ışık ve yelek yapımında kullanılmış, çarpeş fistanlarda da kullanılmış

Keçi postu : Aba (Kepenek)

Kendil ipi : Harik tabanı yapımında kullanılır.

Keçi kılı : Eğrilip harik üstü dokuma kullanılır.

Koyun yünü : Çorap yapımında (eğrilerek) kullanılır.

Kadın giyimlerinde özellikle kullanılan kumaşlar:

a- Divitin (günümüzde de en çok kullanılan kumaş çeşididir.)

b- Pazen (Güncelliğini korumaktadır.)

c- Basma (Yaz aylarında özellikle kız çocuklarına elbise, kaftan içine giyilen (bıncıras elbise, fistan, şalvar)

d- Kadife (Güncelliğini koruyor) Ancak bindallı ayarında işlemeli kadife el işlemeli günümüzde yok olmuş. Sadece Bitlisli Kemal Dernek'lerde kırlent yapılan "delme" dedikleri bindallı kumaşına rastladım. Kayınvalidesinin delme kadifesini kırlente çeviren gelin Cemile Dernek bindallıyı tarif etti

e- Kutni kumaş : Kutni kumaştan ekseriyetle çarpeş dedikleri dört etek giyilmiştir. Günümüzde Elaziğ yöresinde üçetek biçiminde giyiliyor.

f- Drel : Çizgili basit bir pamuklu kumaş siyah beyaz boydan çizgili. (Tuman, kilot, könek) dikiminde yoksul ve köylü kesimin kullandığını tespit ettim.

g- Kaşmir : Fistan dikiminde, mezer dikiminde iş için değil, kına gecelerinde fistanlarına kınanın bulaşmaması için düğünlerde taktıklarını tespit ettim.

h- Atlas: Tezgâhlarda dokunan şimdiki saten kumaşın kalın şekli. Gelinlik, yelek, ceket ve fistan olarak kullanılmış. 1920'li yıllarda Anneannemler "Şalcılar"ın dokuduklarını tespit ettim. (Gelinlerde şalvar)

ı- Kuşak : Kumaş, yünlü atkı, elbise kumaşın aynısından bellere sarılır.

i- Patiska: Melekof (Kombinezon, tuman (kilot), könek (atlet) dikiminde kullanılır.

j- Amerikan bezi : Yoksul, yaşlılarda melekof, tuman, könek.

### BİTLİS KADIN GİYİMİ

#### İL MERKEZİ

##### I-Başlık,

a)Kofi: Kofi bildiğimiz kalıplı veya kalıpsız fesin üzerine filoş iplikten saçak ve saçların dikilmesinden elde edilen başlık. Alın kısmına altın yerine renkli ebri denilen ipekli başörtülerin sarılmasıdır. Yaşlılar sadesini kumaştan dikerek de kullanırlar.

b) Dikme: Dikme zengin halk tarafından kullanılan bir kadın başlığıdır. Gelinler tarafından kullanılır. (Güncelliğini kaybetmek üzeredir.) Altıncı İhsan'ın annesi Dikmeli Hediy'e'nin dışında kullanana rastlamadım.

##### Dikmenin Özellikleri:

Alın kısmına üç sıra rubye altın dikilir. Kulaklarına üçgen veya dikdörtgen şeklinde kesilen kumaşlar dikilir. Kumaşın üstüne de rubye ve güllülo denilen altınla sıra sıra dikilmek suretiyle kapatılır. Ayrıca boğaza göre dikilen iki parmak kalınlığındaki bir bezin üzerine rubye altınlar sıralanır, iki tarafından dikmeyi tutturulur. Buna da boğaz altı denir. Tepelik: Dikmenin tepesine tepelik (Ferayi) adı verilen tabak büyüklüğündeki daire bir gümüş oturtulur.

##### Başa Örtülen örtüler:

##### I- Leçek (Tülbent)

Güncelliğini koruyan ince mermerşahiden kare biçiminde kesilip kenarları oyalarla süslenen başörtüsüdür. Kofinin ve dikmenin üstüne örtülür. Yalnız dikmeye örtülen puşi ve ebri takılmaz.

Leçek ortadan üçgenimsi biçimde katlanır. Başa tepeliğin yarısı görülecek şekilde örtülür. Boğaz altı açık kalır. Leçek güncelliğini çeyizlerde de baş sırayı alarak korumaktadır, örneğin, bir kız nişanlandığında imece yoluyla genç kızlar birbirlerine oyalar işlerler. Oyalar rengarenk bocuklar iplikler ve pullardan işlenir. Otuz otuz beş hatta elli tane hazırlanır.

**Krep:** Leçek büyüklüğünde krepten hazırlanmış baş örtüsüdür.

**Ebri:** İpekten dikilmiş kofinin üstüne sarılan ipek baş örtüsüdür.

**Merheme:** 175 m. yada 1475 cm uzunluğundaki tülbente denir. Yaşlı ve dul kadınlar tarafından kullanılır. (Duaziniv) uzunluğunda, yani bir metre yetmişbeş santimetre)

##### KÖYLERDE VE İL MERKEZİNDE YAŞAYAN KÖYLÜLERDE KADIN BAŞLIKLARI:

**Kofi:** Fesin üzerine filoş ipliklerden önü kısa arkası uzun saçak halinde dikilmiş şekli. (Hınçur-Tatlıkaynak-Kireçtaşı- köylerinde rastladım.)

II- Fesin üzerine dikilen filoşların iki örük halinde yanlardan sarkıtılması şekli

III- Kumaşlardan dikilmiş çok basit fes (Pazen-Çuha) yaşlı kadınlarda rastladım. (Hersan mahallesinde 1984 Güllü Durucan -71 yaşında, ev kadını okumamış)



**Merheme:** Genç ve yaşlı kadınlar tarafından kullanılıyor. Aradaki fark gençlerde oyalı yaşlılarda oyasız olmasıdır. Merhemenin bir ucu başı sararken diğer ucu arka tarafı örtecek şekilde aşağıya sarkıtılıyor. (2.20 ya da 1.80 cm.)

### ARICILIK (HINCUR) KÖYÜNDE İLGİNÇ BİR GELİN BAŞI ÖRNEĞİ

Kırk örük yapılan saçların alın kısmına kofinin üstüne üç renkli puşi bildiğimiz şekilde sarılıyor. Arkada çaprazlanıyor. öne doğru, örülüyor. Sonra alnın ortasında düğümünüyor. Daha sonra krep yada merhemeyle baş örtülüyor. Hediye Karayılan 1947 doğumlu evindeki Hincur'dan gelen bir Misafirinden öğrendiğim gelin başı. Kadının ismi (Fezile- Yaşı 60 - 1984)

### NEMRUT DAĞI KOÇERLERİNDE KADIN BAŞI (1984 Temmuz)

Bitlis Koçerleri çoğunlukla Tatvan'a yerleşme eğilimindedir. Yüzyıllardır yazları Bitlislilerle kucak kucağa olan bu topluluk hayvancılıkla geçiniyor. Dikkatimi çeken yanları Bitlis'te yaşlı kadınların tarif ettikleri sırmalı kadifeli koçerler tarafından sırmalı şeklinin giyilmesi oldu.

**Baş:** Kitan dedikleri üç metre kare bir örtü örtüyorlar. Bu örtü tülbent kumaşından iki en olarak, üç en olarak birbirine ekleniyor. Sonra ortadan üçgen biçiminde katlanarak kendilerine özgü bir biçimde alnı bir ucu ile çevirip başın sol tarafında düğümünüyor. Kızlar bildiğimiz atkı ve başörtüsü takıyorlar. Köçerler kışın Siirt yazın Bitlis yaylalarında kalırlar. 1935 den bu yana da Tatvan'a yerleşme eğilimi devam etmektedir.

### KÖÇERLERDE GİYİM KUŞAM

**Erkek Giyimi :** Başında egal. İlginç bir şekilde bağlanır. Ceket, pantolon (Eskiden şal şapık), Ayaklarında yün çorap ve (eskiden çarık) şimdi il merkezlerinde olduğu gibi Mes, modern ayakkabılar, kara lastik vb.

**Kadın giyimi :** Başlarında 3 m2 kitan. Özel bir bağlantısı var. Üstlerinde Fistan (Kıras), kuşak (Pışten) ile belleri bağlanır. Düğüm karnın üstüne gelir. Üçgen şeklindeki kuşağın ucu ters çevrilip düğüm kapanacak şekilde karın bölgesine sokulur. Kuşağın ve kırasın (fistan) üstüne kadifeden dikilmiş astarlı kaftan giyilir.

Ayaklarında, yün çoraplar; rengarenk nakışlarla motifli ibrişim ipliklerle önlü arkalı nakışlanır. Atadan dededen gelen motiflerin anlamını sordum, pek çeşitliliği olmayan bu motiflerin anlamını açıklayamadılar. Ben de açıklayana bulamadığım için, motiflerin dilini aktaramadım.

**Makyaj :** Sadedirler. Takı ve makyaja önem vermezler. Ellerine krem sürerler. Beride çatlamaşın diye olsa gerek. Genellikle yaşlı kadınlar gözlerine sürme çekerler. Anlam veremedim ama gelinler, kızlar daha sadeyken yaşlılar sürme çekiyor. Bu da eskiden kalma bir alışkanlık olsa gerek.

Bu bilgileri 45 yaşındaki Tatvan'da yerleşik düzene geçen Ancak köçerlerle iç içe yaşayan öğrencim Hasan ÇAKMAK ve yaşlı akrabalarından aldım.

Köçer Kadınları yüzyıl önce nasıl giyiniyorsa, bugünde öyle giyiniyor. Onları hiçbir koşul etkilememiş. Ne yönetsel düzenlemeler, ne psikolojik eğilimler moda. Günümüzde yerleşik düzene geçtiler. Onları ilgiyle izliyorum. Bakalım kendine güvenen bu insanları toplum psikolojisi etkileyecek mi? Etkilerse o güzelim giysi çeşidi yok olmaya mahkum olacak mı?

Kıyafet inkılabıyla gelen değişiklik, yöre halkının giysisinde değişiklik yapmasına neden olmuştur. Ancak bu toplumu etkilememiştir. Köçer kadını, kıyafet inkılabından etkilenmeden geleneksel giysisini sergileyen müstesnalar arasında yerini almıştır.

Onları en çok etkileyen unsur doğa koşulları ve örtünme içgüdüdür. Onların toplum psikolojisinden etkilenmeden (kendi dışındakileri) geleneksel giysilerini devam ettirebilmelerinin en önemli nedeni bir topluma ait olmamalarıdır. Bence, kendi içlerindeki toplulukla sürekli yer değiştirmeleri, sürekli meşgul olmaları geleneklerin dışına çıkmalarını sağlamıştır.

### Baş giyilenleri örtülenleri özetlersek:

- a) Dikme (Altınlı) b) Kofi (Altınsız)  
c) Leçek (Tülbent oyalı kare) d) Merheme (uzun 1.80 - 2 metre oyalı, oyasız)  
e) Kitan (Üç metre kare Koçer başörtüsü) f) Puşi, ebri, krep, yazma

### Güncelliğini Korumayan İl Merkezi Giysileri

- a) Sırmalı Kadife (Pek nadir sandıklarda)  
b) Üçpeş (çarpeş kutni kumaştan yapıldı)  
c) Delme  
d) Atlas Fistan

Not: Sırmalı kadifelerin bundan on, onbeş yıl önce para karşılığında birileri tarafından toplandığı söyleniyor. (Hoca Hikmetullah'ın Hanımı)

Sırmalı kadife yerli Bitlis ailelerinde yaptığım araştırmaların tümünden aldığım yanıtlara dayanarak çekinmeden söyleyebilirim. Geleneksel iyi halli ailelerin giyindikleri gelinlik ve gezmelik bir kıyafetmiş. (Bir nevi bindallı)

b) Üç peşte üç etek anlamındadır. Anlatılanlara dayanarak yazıyorum. Ben rastlamadım. Delmede gezmelik önü açık kadife ağır kumaşlardan dikilen gezmelik bir elbise örneği.

### Güncelliğini Koruyan Kadın Giysileri

- a) Kadifeden  
b) İpekliden  
c) Kaşmirden dikilen (büzgülü, pileli kiloş modellerde)  
d) Çakmaklı kaçak kumaş  
Gezmelik ve Düğünlük Fistanlar  
a) Pazenden  
b) Basmadan  
c) Carseden  
d) Sentetik basit kumaşlardan  
e) Divitinden dikilen basit modellen ev içi kıyafetleri  
Bunların yenileriyle düğün ve ev gezmelerine de gidilir.

**MODEL:** Dik yaka, erkek yaka, yakasız olarak dikilir. Yakasız yaka pervazla çevrilir. Önortası yaka, ortasından göğüse kadar yırtmaçlıdır. Yakaya düğme dikilir. Bedeni boldur. Model özelliği yoktur. Düz ve sadedir. Takma kolludur.

İl merkezinde yaşayan köylüler ve köydekiler de bu elbiselerin aynısını giyiniyorlar. Onlar bu elbiseye kıras diyorlar, iki kıras giyinenler üç kıras giyinenler var. Aynı fistanın içine giyindiklerine binkıras diyorlar. Kırasla binkıras aynı şeylerdir. Binkıras içe giyilen



fistan Kıras üste giyinilen fistanıdır. Üst elbise temizse bele sarılan etekleri kirlenmeden korunuyor. Üst elbise kirlenirse önlük yerine kullanılıyor. Şöyle ki; etek yukarı doğru kaldırılıyor. Yanlardan kuşağa tutturuluyor. Yiyecek, tarladan topladıkları ürünleri önlük şekline soktukları eteklerine dolduruyorlar.

Bazı köylerde Hörmüs, önü açık elbiseleri üst üste giyiyorlar. Sonra eteklerini kat kat toplayıp bellerine sarıyorlar.

Not : Eskiden yedi elbiseyi üst üste geline giydirip düğün halkına gösterirlermiş.

#### **Özet: Fistan - il Merkezi**

#### **Kıras-Köy**

Kaftan-Kıras: Köçerler üstlerine giyindikleri düz ve düğmesiz mantoyu andıran giysilerine kaftan diyorlar. Kaftanlarını yaz kış kadifeden dikiyorlar. Evde ve pazarda sırtlarından hiç çıkarmıyorlar. Kaftanın içine bir elbise giyiyorlar. Bunu da köylüler gibi Kıras diyorlar.

#### **Yelek ve Ceketler:**

**a) Yelek:** Eskiden her kadının giydiği bir giysi olup kadife ve kalın atlastan dikilirmiş. Atlas ve kumaştan dikilen yelek sırma tellerle işlenirmiş. Günümüzde atlastan dikilen yeleklere rastlanılmasa da kadife yelek ve yün iplikle el örgüsü yelekler kullanılmaktadır.

**b) Ceket:** Kadifeden ve kalın atlastan dikilen şimdiki kaban uzunluğunda düğmesiz ceket. Kutni kumaştan da dikilir.

**c) Atlas:** Bitlis'te oyun türkülerine konu olmuş bir kumaş çeşididir.

Çarşıda atlas, iğneler batmaz,  
Nişanlı kızlar geceleri yatmaz

İpekten dokunmuş esvaplık bir kumaştır. Al, mavi, yeşil, sarı vs. düz renklidir, incesi ve kalını vardır. Elle dokunduğundan sertçedir. İncelerinden kızlar için gelinlik yapılır. Kalınlarından yelek ve ceket yapılır. (Güncelliğini kaybetmiş)

#### **Ayaklarına: İl Merkezi**

**Çorap:** Yün çorap, çeşitli nakışlarla işlenir. Nakışların anlamları ve isimleri vardır. Balık sırtı, çavuşyolu, mercimek, nohut, incili vb. Yaz kış çoğunlukla yün çorap kullanılır. Her evde sade elle örülmüş bir namaz çorabı bulunur. Gezmeye gidildiğinde giyinmek için hazırlanan yün çoraplar model bakımından (örnek) daha ağırdır. Evde giyilenler daha sadedir.

**Müslim Çorap:** Gelinlerde ve genç hanımlarda daha çok görünen bir çorap çeşididir.

**Fitilli Siyah Çorap:** Daha çok yaşlı kadınların yazın giyindikleri bir çorap çeşididir.

**Ayakkabı:** Günümüzde Türkiye'nin her yöresinde giyinilen ayakkabı ve kara lastik ayakkabılar, deri çizmeler, lastik çizmeler giyilir.

Eskiden tahta pabuç adı verilen ayakkabılar kullanılırdı. Üstü deri altı tahtadan yapılan burnu yuvarlak bir ayakkabı çeşididir. Bunun yanında eskiden çarık giyinenler de varmış. Harik daha çok Mutki ve Hizan kadınları tarafından giyiliyor.

#### **KÖY KADINLARI**

**Çarık:** (Bitlis'te çaroh denir.)

Çarık nasıl yapılır? Tuz ile terbiye edilen gölgede kurutulmuş gönden yapılır. En makbulü manda gönünün sırt kısmından yapılmış olanıdır. Tek parça gönden yapılır. Ayak tabanı enlerine kadar parmak üstleri ayak üstleri ile topuğu kapatır. Sırım ile bağlanarak ayağa geçirilir. Yün çorapla giyilir.

**Harik:** Kışın kadın ve erkek tarafından giyilen bir ayakkabı türüdür. Hizan ve Mutki ilçelerinde yaygındır.

**Yapılışı:** Altı kendil ve buğday sapından üstü keçi kılının iplik haline getirilip örülmesiyle yapılır. Bazı köylerde değişik isimler verilir. Anadere (Cangez köyünde) Reşik denir. Mutki'de yapılan harik ile Hizanda yapılan harik arasında ufak şekil farkları var. Mutkideki harik'in yüz kısmı ayak bileğine kadar ayak üstünü tamamen örtüyor. Arkadan da topuğun ayak bileğine kadar uzuyor. Hizanda dokunan harik'in yüzü daha küçük ve arkası daha kısadır.

#### **İÇ GİYİM: İL MERKEZİ - KADIN**

**1- Melekof:** Göğsüne kaneviçe ve dantelden örülmüş göğüs süsleri bulunan patiskadan dikilmiş bir nevi kombinezon.

**2- Tuman Kilot:** Astarlı diz üstü kısalığında gelinlere beyaz patiskadan yaşlılara ve gençlere patis pazenden dikilen kilotlar.

**3- Könek:** Patiskadan ve pazenden dikilen kısa fanila yerine kullanılır.

**4- Astarlı Tuman:**

**5- Yün Eteklik:** Bu kışın giyinilen bir iç giyimdir. Yünden dokunan kombinezon biçiminde bir giyecektir.

**Sırmalı Hırka:** Bunu yaşlılar yaz kış giyerler. Pazen içine tahta pamuğun yorgan gibi sıramasından yapılan kolsuz elbiseye denir. (Güncelliğini yitirmek üzeredir.)

**Göğüsloh:** Sutyen yerine göğüsü sıkıca saran bağcıklı yelek biçiminde olan bir giysi çeşididir.

#### **İşlerde kullanılan:**

**1-Kolloh:** Oymasız kol şeklinde iki ucu lastikli dikilir, iş yapınca kollara geçirilir. Bağcıklı olanı da vardır.

**2- Mezer:** Önlük yerine elbisenin kirlenmesini önleyen bir giysidir. Fırfırlısı genç kızlar tarafından kullanılır. Gün boyu elbiseyi korur. (Güncelliğini yitirmek üzeredir.) İpekten dikenlere de rastlanır. Gündelik dışında giyilen mezerler değerli kumaşlardan dikilir. (Kına gecelerinde değerli düğün fistanlarının kirlenmesini önlemek için kullanılmış)

**3- İş Şalvarı:** İş yaparken kullanılan bolca şalvar, iş yaptıktan sonra çıkarılır.

**Köylerde:** Derpi (Kilot) İl merkezlerinde giyilenlerin tersine ayak bileklerine kadar uzanır. Ayak bileklerinde düğme veya lastikle sıkıca bağlanır. Çorabın üstüne giyinilir. Pazen, basma drel kumaşlardan dikilir.

**Könek:** Bildiğimiz gibi pazen, basma, amerikan bezi gibi kumaşlardan dikilir. Üç dört elbiseyi üst üste giyerler.



## AKSESUAR VE DİĞER EK MALZEME VE PARÇALAR

**a) Gümüş Kemer:** Para şeklinde olan gümüşten yapılmış kemer bel genişliğinden büyük yapıpı fazlalık aşağıya doğru sarkıtılır. Ucuna büyükçe bir altın takılırdı.

**b) Yüksek tabakanın kullandığı ağır kumaşlardan yapıpı üstü çeşitli mücevherlerle süslenen kuşaklar (özellikle sarı lira)**

**c) En değerli kumaşlar üzerine altın ve gümüş tellerden işlenmiş kemerler**

**d) Gümüş kemer üzerine altın tokalı kemerler (Sırmalı kadife ve atlas üzerine takılır. (Elbise üzerine zengin halk tarafından kullanılırdı.)**

**e) Çoğunlukla deri palaska köylü kadınlar tarafından takılır. Gençler sade yaşlılar egal üstüne takarlar.**

**f) Pışten:** Şal kuşak tüm köylü kadınlar tarafından kullanılır. Bildiğimiz egal, yün atkı, şal kuşak gibi çeşitli şekillerde bellerine sardıkları bu kuşaklara pışten denir. Köçerler tarafından da kullanılır. Onlar da köylüler gibi pışten diyorlar.

### NORŞEN KÖYÜNDE GELİN KIYAFETİ:

Norşende de diğer köylerimizdeki gibi dört beş elbiseyi üst üste giyiniyorlar. En üste önü açık kadife giyiniyorlar. Köçerlerdeki kaftan gibi. Yalnız bir fark var. Köçerler kaftanın üstündün bellerini bağlamıyorlar. Pıştenlerini elbiselerinin üstüne kaftanlarının içine sarıyorlar. Norşende ise önü açık elbisenin üstünden bellerini bağlıyorlar. Gençler palaska, deri kemer takarken yaşlılar kuşak sarıyorlar.

### GELİN BAŞI:

Bitlis'in diğer köylerinden başka bir orijinalliği nedeniyle yazmayı uygun buldum. Şöyle ki gelinin saçları kırk örgü yapıyor. Örükler arasına üzüm sıkıştırılıyor. Gerdeğe girildiğinde damat tarafından teker teker çözülen örükler arasından çıkarılan üzümler yeniyor. (Tatlılık ve bereket getirmesi anlamını taşır.)

Köylerde ortak yanlar olmasına karşın ayrı özellikler taşıyan yanlar da mevcut. Özellikle kadın giysisi şimdi de öyle değil mi? Bitlis'te geçmişle şimdiki moda iç içe yan yanadır.

### BAŞLIKLAR:

- Dikmeye dikilen rubye güllü, yirmilik altınlar ferayiler
- Renkli tokalar
- Gelin telleri
- Saçlık

**1- Patiskadan beş parmak eninde kesilip hazırlanan kordela uzunluğunda saç bağına denir. Uç kısımları kanaviçe ve dantellerle süslenir. Uçlarına gelinlerde altın dikenler de olur. özellikle banyodan sonra saça takılır. Saçlar kurusun diye saç bağı ile örülür.**

**2- Süs saç bağı:** Saçların gündelik örüldüğü süslü saç bağlarıdır. Uçlarına altın, altın balık gibi süsler dikilir. Toka yerine kullanılır. Saç bağları aksesuarda önemli yer kaplar.

**Küpeler:** (Sırge de denir) Kulaklara Halep küpeleri adı verilen ağır küpeler olur. İncili sırge. Bunun yanında bildiğimiz çeşitli küpeler. Bir kız çocuğu daha beşikte iken kulakları delinir. Delikler kapanmasın diye kulaklara iplikler geçirilir. Bir iki yaşına geldi mi küpeler takılmaya başlar.

### BOYUNA TAKILAN AKSESUARLAR

**Beşibirlik:** Kadife kurdele veya kumaştan hazırlanan şeritler üzerine dikilen ve boyna takılan beş büyük altına denir. (Beşibirliğin her biri beş Cumhuriyet Altını değerindedir.)

**Şap:** Göğsü tamamen örtecek şekilde mahmudiye güllüloh, rubye altınlardan hazırlanır. Zenginler takarlar.

**Şaran:** Ortada binlik kenarlarında hamit, reşat gibi altınların büyükten küçüğe doğru sıralanıp boyna takılan göbek üstüne kadar uzanan altın takıya denir. (Suriye altını vb.)

**Altıntop:** (Altın hap)Büyük bilye iriliğinde içi boş boncuk şeklindeki altınlara denir. 25-30 tane kadar beze ya da zincire takılır. Ortasına bir binlik eklenerek boyuna takılır.

**Bilezik:** Eskiden bilezik yoktu. Günümüzde kuyumcularda gördüğümüz tüm bilezik çeşitleri il merkezi kadınları tarafından kullanılmaktadır.

**Yüzükler:** Değerli taşlarla yapılan yüzükler en önemli aksesuarlardan biridir. Altın çoğunlukla il merkezinde takı olarak kullanılır. Yüzde doksanı ev hanımı olan kadınlar mal varlıklarının çoğunu takı olarak taşırlar. Takılar o ailenin zenginliğini ve mal varlığını gösterir. Aynı zamanda ne kadar sevildiğinin ölçüsü olarak da sayılabilir. Kadın takılarına önemli bir durum olmazsa dokunulmaz. Ancak ev yaptırıldığında, oğul evlendirdiklerinde hastalık ve bu gibi hallerin dışında.

### KÖY KADINLARINDA AKSESUARLAR

Köylü kadınlar merkezdeki yerli halk gibi müstesnalar dışında altın takmazlar. (Onlarda toprak, hayvan daha önemli yatırımlar olduğundan olsa gerek.)

**Boğaza Hirtlek:** Renkli boncuklardan sıra sıra boğazı saracak şekilde takılan boncuklara denir.

**Hamayil:** Saçlara göğüse renkli kumaşlara sarılıp dikilmiş ayetler takarlar. Gümüş hamayile rastlamak ta mümkündür.

**Küpe,** bilezik yüzük, değersiz metallere ve gümüşlerden ibarettir.

**Renkli Tokalar:** Zülüflerini ona varan renkli tokalarla adeta örtercesine süslerler.

**Saç Bağı:** Keçi kılından eğrilmiş kalın iplere geçirdikleri rengarenk boncuklarla süsleyip saçlarına bağladıkları bağcıklardır.

**Hızma:** Burunlarına takarlar. (Güncelliğini yitirmek üzeredir.)

**Halhal:** Ayak bileklerine taktıkları renkli boncuk ve değersiz metallere yapılır. Genç kızlar ve kadınlar tarafından kullanılır. Pek yaygın değildir.



**Nazarlık:** Bir mavi nazar boncuğu bir küçük altın bir ekik bir kurt dişi bir kaplumbağa yavrusu kabuğu bunlara gümüş çemberler geçirilir. Bir boncuk ve püskül eklenir. Nazar değmemesi için boyunlarına ya da çocuklarının beşiklerine takarlar. (Oğlan çocuklarının giysilerinin üstüne takanlar da olur.)

#### DİĞER EK MALZEME VE PARÇALAR

**Yağloh:** (Mendil) Kadın aksesuarında leçekten sonra en önemli yeri mendil tutar, ipekli kumaşların kenarları rengarenk ipliklerden örülmüş dantellerle süslenir. Düğünlerde mendiller dikkatle izlenir.

#### KADINLARDA MAKYAJ

**Kına:** Arapça hina Bitlis'te hıne denir. Kına el ve ayaklara sürülür. Bayram ve düğünlerde saçlara ellere yakılır. Gelin ayaklarına yakılır.

**Sürme Süphani:** Göze bir çöp yardımıyla sürülen siyah ince toz. Gelinlerin genç kadınların ve de yeni doğmuş çocukların gözlerine sürülür. Çocukların gözleri iri ve güzel olsun diye .

**Rastık:** Çoğunlukla ceviz ya da fındığı ateşte yakıp kaşlarına sürerler. Rastık kullanan pek azdır. Makyaj için eve gelen ve bunu icra eden kadınlar vardı.

**Kırşan:** Beyaz pudrayı andıran bir tozdur. (İnce kireç) Bir çay tabağında su ile karıştırılan kırşan hamur haline getirilip yüze sürülür. Sonra yüzdeki fazla tüyler alınır. Böylelikle hem yüz beyazlaşır, hem de tüyler alınırken acı duyulmaz. Bu makyaj genç kadınlar ve gelinler tarafından yapılır. Bir genç kız kına gecesine kadar yüzündeki fazla tüyleri alamaz. Ancak kına gecesinin sabahı günü bu iş törenle uygulanır. Buna yüz alma günü denir.

**Allık:** Zararsız kırmızı boya tülbente sürüp kuruyanca yanaklarını (gül suyu ile ıslatıp) renklendirirlermiş. Günümüzde bildiğimiz allık kullanılmaktadır. Ancak köylü kadınlar bu makyajların çoğunu uygulamazlar. Kına ile sürme dışında makyajları yoktur.

#### BITLİS ERKEK GİYİMİ

**Başa:** Şapka inkılabından önce bütün erkeklerimizin başında sarık varmış. Fes üzerine sarılan ve fes konmadan başa sarılan sarık. Günümüzde bazı köylerde fessiz sarık kullanılmaktadır.

#### Sarık Çeşitleri :

**a) Puşu:** Başa sarılan hafif sarık. (Farsça örtmek anlamındadır.) Bitlis'te Diyarbakır puşusu kullanılır.

**b) Abaniye**

**c) Egal**

**d) Atkı** gibi örtülerle başı çeşitli şekillerde sararlar.

**e) Papak:** Koyun kuzu postundan yapılan bir çeşit kaba kalpağın adı. Kulak üstlerini örtecek şekilde giyilir. (Güncelliğini kaybetmek üzeredir.)

**f) Kolos:** Başı iyice içine alan sadece yüz kısmı açık olan başlık (Kışın kullanılır. Erkekler ve erkek çocukları tarafından kullanılır)

#### g) Kep-Kum

#### GIYSİ:

**Şalşapik:** Şal şapik bildiğimiz gibi üç parçadan oluşan takıma denir. Şal, şapik ve yelek olmak üzere üç parçadan oluşur.

**Dokunuşu:** Özel bir dokunuşu var. İnce yün ipliklerle el tezgâhlarında dokunur. Anneanneler şalcılardandır. Günümüzde Bitlis'te şalcı yok. Şırnak'ta dokunuyor. Oradan temin ediyoruz.

**İşlik:** Yakasız gömlektir. Renkli ketenlerden, çizgili kumaşlardan, ipekli kumaşlardan (damat için) dikilir. İşliklerin kol ağızlarına kendi kumaşı olan ya da patiskalardan uzunca kesilmiş kumaşlar dikilir. Buna Cellahi denir. Cellahiler özellikle mendil yerine kullanılır. (Güncelliğini kaybetmek üzere)

**Şalkuşak:** Yünden dokunmuş dikdörtgen şeklindeki parçalar birleştirilir. Dikilir. Kare şeklindeki şalkuşak üçgen şeklinde ortadan ikiye katlanır Püskülleri sarkacak şekilde bele sarılır.

Üçgen kısmı önden "bacakların üstüne gelecek biçimde bağlanır, üstüne palaska takanlara da rastlanır.

**Yelek:** Şalkuşağın üstüne gelecek şekilde şapiğin üstüne giyilir. Yelek şal şapiğin kumaşından yapıldığı gibi siyah veya lacivert düz kumaşlardan dikilenler fitille süslenlere de rastlamak mümkün. (Güncelliğini yitirmek üzere)

**Aba:** Kaba ve kalın yünlü kumaştan yapılan potur hırka cepkene verilen ad. Aynı zamanda keçi postundan yapılan ilkel kürk. (Siirt battaniyesi kumaşından da yapılmış.)

**Kepen:** Çobanların kullandıkları ve aba terimi ile bilinen keçeden yapılmış dikdörtgen şeklinde kolsuz yere dek uzanan bir giysi. Keçeden yapılır.

#### İÇ ÇAMAŞIRLARI:

**Könek:** Dikiliş ve kumaşı kadın köneğinden farksızdır.

**Tuman:** Patiska veya Amerikan bezinden dikilen şort tipli kilot. (Yaşlı, ve köylü erkekler tarafından giyilir.)

#### Ayaklara:

**1- Çarık:** (Kadınlar bölümünde açıklandığı gibi)

**2- Harik:** (Kadınlar bölümünde açıklandığı gibi)

**3- Kaloş Potin:** Kaloş potinin içine giyilir.

**4- Mes**

**5- Yün çorap:** Nakışlı, nakışsız çoğunlukla diz altı çoraplar giyilir.



## AKSESUARLAR:

a) Cep saati - Köstek

b) Hamayil

c) **Pazuband:** Pazuband güncelliğini yitirmiş sayılır. En son kullananlardan birisinin Ali Çemiç Ağa'nın olduğu söylenir. Pazuband nedir? Pazu kolun dirsek ile omuz arasındaki kısımdır. Pazuband bildiğimiz gibi kullanılmadan öte giysilerin içinde kullanılmıştır. Yükte hafif pahada ağır şeyleri saklamak için hamayil şeklinde hazırlanan kumaş veya deriden dikilen Pazuband kimlik yerine de kullanılmıştır. Aynı zamanda oduncular kuvvet için bağlarlarmış. Bununla ilgili bir olayı anlatacağım.

Ali Camiç Ağa kalender bir şairmiş. Gençliğinde Bitlis'ten yola çıkmış Düzce'den İstanbul'a bir derviş kılığında gelirken yolda tanıdığı 17-18 yaşlarında bir Çerkez delikanlı tarafından soyulmuş. Camiç ağa Pazubandını göstererek Bunu da vereyim mi demiş.

Çocuk- Yo o sende kalsın. Seni nasıl koruduysa beni de öyle korur, demiş. Oysa Pazuband'ın içinde çok değerli zümrüt taşları varmış.

- Camiç ağa bu olayı şöyle anlatır.
- Serde şairlik var. Bu macera üzerine şunu yazdım.

Yollar dağ bayır orman  
Kuş uçmaz darbendi var  
Yanında yoldaş diye  
Şaki şehlevendi var  
Kubur tabanca, bıçak  
Yatağan kemendi var  
O Şakiye derviş'in  
Silahı yok fendi var  
Sırrın açmaz kimseye  
Babasının pendisi var  
Hattı mücevher ile  
Kolda pazubendi var.

Manzumenin vurgusu son beyittedir. İçinde zümrütleri bulunan pazubendi için genç haydut muska demiştir. Onun içindir ki (Hattı mücevher ile , yani mücevher yazı ile pazubend) diyor.

Aslında pazubendi muska yerine gizli mücevheri olanlar kullanırlarmış. Kullananlar da var. Fakat yüzde doksan Bitlis'li ye sorsanız Pazubend'e muska derler. Bu amaçla kullanan çok yaşlılar hariç.

## BITLİS GİYSİLERİNDE GÖRÜLEN ŞİVE FARKI

### Yazı dilimizde

- 1-Fes
- 2-Kep
- 3-Marhama
- 4-Puşu
- 5-Tülbent
- 6-Şifon

### GİYSİ

- 1-Elbise-Entari.
- 2-Önlük
- 3-Kolluk
- 4-Üç etek

### İÇ ÇAMAŞIRLAR

- 1-Atlet
- 2-Kombinezon
- 3-Kilot-Don
- 4-Şalvar

### AYAKLARA

- 1-Ayakkabı
- 2-Çarık
- 3-Çorap

### AKSESUAR

- 1-Altın
- 2-Boncuk
- 3-Küpe
- 4-Yüzük

### Bitlis il Merkezi Ağzı

- 1-Kofi -Dikme
- 2-Kolos
- 3-Merheme
- 4-Puşu
- 5-Leçek
- 6-Ebri-Krep

- 1-Fistan
- 2-Önlük-Mezer
- 3-Kolloh
- 4-Üç peş

- 1-Könek -Atlet
- 2-Melekof
- 3-Tuman
- 4-Şalvar

- 1-Papuç
- 2-Çaroh
- 3-Çorap

- 1-Altın
- 2-Mincoh
- 3-Sırge
- 4-Üzik

### Bitlis köy şivesi

- 1-Kömarahisti
- 2-Kom
- 3-Merheme-Kevin-Kitan
- 4-Poşi-Kefi
- 5-Laçık-Kevin
- 6-Ebri-Kevin

- 1-Kiras-Binkiras
- 2-Mezer
- 3-Mılık
- 4-Kaftan-Kiras

- 1-Könek-Cıl
- 2-Melekof -Cıl
- 3-Derpi-Cıl
- 4-Şalvar

- 1-Pelav(Harik)
- 2-Çaroh
- 3-Gore

- 1-Zer
- 2-Mori
- 3-Gahar
- 4-Gustil

### Metreye vurulan kumaşlar:

Merheme; 175 cm dugazinif (70+70+35=175 cm) Leçek; Kızlar, ((kerekelem) kağıt içi yazma kullanırlardı. Evliler; Merheme

Baş Erkekler, Diyarbakır puşisi sararlardı.

Mutki'de; Kiras derpe, denen giysiyi beş metre kumaştan yaparlardı.

Yaşlı Erkekler; Ağlı şalvar (ziğva) modeli giyerlerdi.

Koni Çorap; Keçe kalınlığında diz altı çoraplar giyerler.

Sert ebası; Keçi kılından tüylüsüne pırço eba derlerdi.

Gezalin kumaşından beş metre şalvar giyerlerdi. (Köylü kadınlar) Kalın bir kumaş olduğu için tütün tarlalarında zehir etkileşmesi olmasın diye beş metreden geniş şalvarlar giyerlerdi.

Köy Gelinleri; Patiskadan gelinlik diktirirlerdi. Göğüs kısmına siyah kumaştan işleme yaparlardı. Zikzaklı bir işleme. Aynısını kol ağzına da yaparlardı. Bitlis il merkezinin kenar mahallerinde köyden göç edenler eski manifaturacılaran çoğunluğu oluşturur. Bu nedenle bu giysiler il merkezinde de görülmektedir.

Şaban FIRAT 1937 doğumlu





Bu kadın başı orijinal değil. Bitlis'te yaptığım araştırmada Nazime Girengir, Hediye Ayyıldız, Gülbeyaz Güçavlı, Zinnet Tiyeşan, Sayime Nasırlı, Sıdika Haspolat, Vahide Kurt gibi Bitlis'li altmış yaş üstündeki kişilerden aldığım bilgilere dayanarak sizlere örnek sunmaya çalıştım. Bu gelin başının adı DİKME dir. Dikmenin alın kısmı üç veya beş sıra altın ile örtülür. Kulak kısmına üçgenimsi bir kumaş dikilir. Onun üstüne de üç veya beş sıra altın dizilir. Boğaz altıloh bir sıra altın dikilir.

**Saçloh:** Kordon veya fitil üstüne altınlar, altın hepler dikilir. Sırma ile saç örükleri süslenir.

Dikmenin tepesine ferayil diye bir tepelik konur. Tas biçiminde gümüş ya da altın.

**Altınlar:** Rubye, güllüloh, mehmudiye, hamidiye gibi altınlar kullanılır.

**Not:** Tekrar ediyorum, dikmenin orijinalini bulamadım. Dikmeli Hediye Avih Mah. O da bozdurmuş. Onun için anlatılanlara göre hazırladım.



1984- Tatvan'a yerleşen Köçerlerden bir görüntü.

Başta- Kitan, Üste- Kaftan, kıras, kuşak(pışten), Ayakta- Renkli çorap, naylon ayak-kabı



1984- Merkezde yerleşen bir köylü (Köçer). Yerleşik düzene geçeli yirmi yıl olduğunu söylüyor.





1985- Bitlis Milli Eğitim Md.Yrd. Abdurrahman İtap'la yaptığım bir araştırma. Köylü bir kadının arkadan görünüşü. Kadının saç bağında muska var. Drelden uzun tuman, divitin fistan, belinde pişten.



70 yaşlarında bir kadının saç bağı örneği: Saç iki yandan örülür, sonra muskalı (hamayil) saç bağı ile iki örük birleştirilip devam edilir.



1984- Hersan Mahallesinde ayaklarımda eskiden kalma harik, üstümde olduğu gibi orijinal kadın giysisi, başımda saçsız ve takısız (kofi) var. Merheme..



1984- Hersan Mahallesi. İneğini sağan bir kadının giysisini giyindim. Orijinaldir. Ayaklarda güncelliğini kaybeden çarık ve hariğin yerini alan plastik ayakkabı var.



1984- Germavda bir kadın başı. (Kaplıcada) Boncuklu tülbent, boyunda hırtlek.





Yaşlı kadın (Binkıraş- Melekof astarlı könek) Bir örnek. 1985'te foto dilekte çektirildi.



1984- Bitlis Hersan Mahallesiinde kadın giysi araştırma arşivimden bir resim. Elbise divitin, belde kuşak, üstünde palaska.



1984- Bitlis il merkezinde alışveriş yapan köylü bir kadın. Heybe Bitlis köy kültüründe çanta yerine kullanıldığı gibi, sırtta çocuk taşıma işlevini de görür. Eskiden çok yaygın olan heybe (dürük) günümüzde daha çok köçer kadınları tarafından kullanılmaktadır.



1985- Cağaloğlu Kız Lisesi Halk Oyunları Ekibi.





1977 Köylü kadın (Köçer yerleşik)

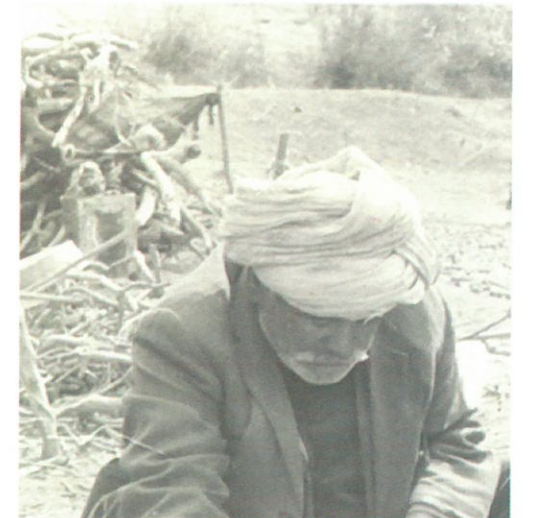


1984- Kadınlar tarlada. Dikkat ederseniz üstte temiz elbise, altta eski elbise. Yeni elbise muhafaza için bele sarılır.



1985- Tarlada çalışan kadınlar fistanlarını bellerine sarmışlar. Alttaki fistanları (Binkıras) eski olduğundan.

Bu örneklerde gördüğümüz elbisenin önlük yerine kullanılması veya ev süpürürken bele sarılmasının önemli nedenlerinden birisi üst üste yedi fistan kadar giyinilme geleneğinden kaynaklanıyor. Yazın iki fistan, kışın birçok fistan. Soğuktan korunma, gösteriş, ihtiyaç gibi nedenler.



Bir erkek başı (sarı). Orijinal olduğu için buraya koydum.





1984- Aynı kadının önden görüntüsü %70 giyim tarzımız olduğu için takdire değer bir görüntü. Deri palaska.



1984- Mor kadife elbise belinde (pışten) kuşak içinde divitinden ikinci elbise (bınkıras)



1985- Orijinal bir gümüş kemer. Son örneklerden. Bir orijinal kemer de Bitlisli Gerçek ailesinde gördüm.



1984- Kadife fiştanlı orijinal bir Bitlis kadını. Arkadan çekebildim. Belinde pışteni var



Bir gelin başı.

Saç kendi saçlarıdır.

Kırk örük (uygulama) (yelek kadife, fistan ipekli). Bu baş bağlama aslında heft renk (yedi renk) geleneğine uzanır.

Kız olduğu sürece başına kirep örter.

Gelin olunca merheme. Orijinal şekli budur.

Yarışma ve gösterilerde kolaylık olsun diye önceden örenler de var.



1984 Avih Mahallesi- İnek sağma. Çiçekli kumaşlar güncelliğini koruyor. (Divitin, pazen, kaşmir, carse kumaşlar) Mavi fistan Bitlis merkezinde giyilen bir fistan. Çiçekli fistan da il merkezinde giyiniliyor. İl merkezinde doğup büyümüş, çiçekli fistanlı köyden göç. On yıl önceden geleneğine daha bağlı.

Not: Fotoğraflarını çekmeme izin vermeyenlerin giysilerini ben giymek zorunda kaldım.



1984- Bitlis'te yakıt olarak kullanılan tezek. Orijinal bir kadın giysisi.



Bitlis lahana tarlasında bir kadın iki elbiseyi üst üste giyinmiş. Üstteki elbiseyi önlük yerine kullanıyor.



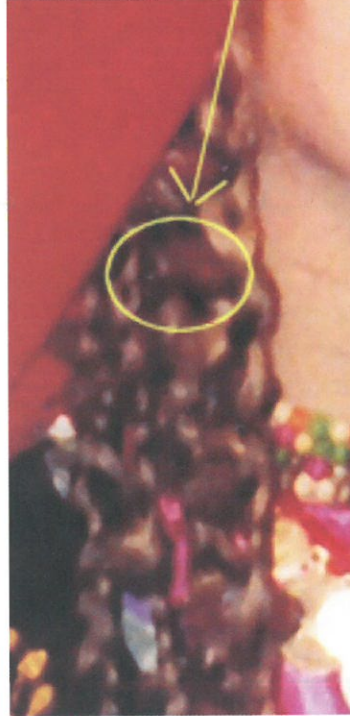
Norşen'in Aşağı Kolbaşı Köyünden 1967 yılında gördüğüm bir gelin başı örneği:

Üzümlü saç, gelinin saçları kırk örük yapılıyor.

Her örük burmasının arasına bir kuru üzüm konuyor.

Gelin güveyin evine gelince gece saçları damat tarafından çözülüyor ve üzümler yeniyor.

Bitlis il merkezinde de gerdek odasına çerez konur. (Ceviz içi, kuru üzüm, leblebi) Saç örüklerine tutturulan üzümler geline bambaşka bir görüntü veriyor.



Gelin başı "üzümle örülmüş saç" örneği



Bitlis yöresinde en yaygın aksesuarlardan "altın hep (top)"  
Bu aksesuar 60 yıl öncesine ait.



## BITLİS GİYİM KUŞAMINI ÖZETLERSEK

### BAŞ



**Fes:** Bitlis'te kafi ve dikme olarak bilinir.

**Kofi:** Fes üzerine ibrişim iplerle tepeden sepet altı gibi birbirine geçirilerek kırk örük yapılır.

**Dikme:** Zengin başlığıdır. Alna gelen yüzüne üç sıra güllü ve rubye altın dikilir. Ayrıca üçgen biçiminde bir kumaş üzerine de aynı altınlar dikilir ve kulakları örter. Tepesinde ferayı denilen tepsi biçiminde gümüşten tepelik takılır. Günümüzde pek rastlamadım. Ancak altıncı İhsan'ın annesinin lakabının Dikmeli Hediye olduğunu söylediler.

Ayrıca dikme takan gelinler; saçlarına saçbağı dediğimiz üç parmak kalınlığında kumaşlardan (patiska) yapılmış uçlarına altın dikilen aksesuarı kullanırlar. Gelinlerin saçlarına: simek dediğimiz kıvrılarak tümsekleştirilip sirmalar takılan örükleri (ki il merkezinde ekseriyetle iki örük yapılıp sırma ve saç bağları ile süslenir.)

**Puşi:** Ekseriyetle uyumlu üç renk biraraya getirilip gelin ağlatma türküsü söylenirken gelin başı süsü olarak kullanılır. Alından arkaya dolandırılıp örülür. Alnın sağında uçlar birleştirilip bağlanır. Kızlarda iki puşi bir puşi şeklinde de bağlamalara rastlanır. Puşi veya kırep kofinin etrafına sarılır. Dikmeye sarılmaz.



**Tülben:** Bitlis'te tülbente Leçek denir. kare şeklindedir. (Eni boyu eşit.) Kız çeyizlerinde önemli bir yeri vardır. Kafes dediğimiz küçük, camlı kutularda otuz kırk çeşit oyalarla işlenmiş tülbentler kıza çeyiz olarak verilir.

**Merheme:** Tülbentin standart eni ve bir seksen santimetre boyu olan örtülerdir. Genç kadınlar tarafından kullanılıyorsa: Oyalar ve Pullarla süslenir. Ekseriyetle boncuk oyaları makbuldür.

Yaşlı kadınlar; oyasız ve pulsuz kullanırlar.

**Kıtan:** Eski dağlı köy kadınları tarafından da kullanıldığı söylenen bu örtü çeşidi günümüzde köçerler tarafından kullanılıyor. Üç metrekare olan bu örtü yine standart tülbent kumaşlarıyla üç en bir arada ortalarından renkli ipliklerle dikilen ancak oyasız kullanılan baş örtüleridir.

**Oyaların kendine özgü dilleri vardır:**

Biber oya, mısır oya, domates oya, katkı gül dut oya, sümbül oya, gül oya, çeper oya vb.

Yukarıdaki oyalar, sağdan sola: Domates Oya, Maydanos oya, pullusu çeper oya.



**Aksesuarlar:** Mendil, Boğaza gırtlak (Kırmızı ve mavi boncuktan yapılarak boğazı sıkı saran bir aksesuardur. Köylü ve yoksul kadınlarda boncuk süsleri ağırlıktadır.



**Şap:** Dizlere kadar inen beşi birlikler binlik Suriye altınlarının kırmızı kurdelaya dikilmesinden yapılır.

**Şaran:** Göğüse kadar inen aynı altınlardan oluşur.

**Altın Hep (top):** Bilye büyüklüğündeki altınlar ipe dizilip ortasına bir binlik ve mavi bir boncuk konur.

**Sırge:** Küpe kulağa takılır.

Rengarenk tokalar ve boncuklar. Saça saç bağlarına.

**Bele Kemer:** İl merkezinde zenginlerce gümüş kemer (Altın tokalı) veya altın kemerler kullanılırdı. Günümüzde de rastlamak mümkündür. (Orhan Gerçek'lerde gördüm)

Keyiş dediğimiz deri ve suni derilerden yapılan kemerler takılır. Güncelliğini yaygın bir şekilde koruyor.

#### GÖVDE



**Fistan:** Biçim olarak; en çok belden büzgülü veya pileli birde kiloş modelleri kullanılır. Bisiklet yaka kol bileği lastikli. (Bildiğimiz üçetek) ki buna bizde kaftan diyorlar. Eskiden çok yaygın olmasına karşın günümüzde dağlı köylüler ve köçerler tarafından kullanılıyor. Eteklerin ağzı fırfırlı da olabilir. Hormüs köyünde yaygın biçimde güncelliğini korumaktadır.

Eski tarihlerde önü kapalı bindallının da eşraf aileler arasında yaygın olarak kullanıldığı da söylenmektedir. Bu tip giysiler sonradan köşe yastık olarak değerlendirildiği gibi bazı çerçiler tarafından incik boncuk karşılığı toplandığı da söylenmektedir.

**Kumaş:** En yaygın olan ve güncelliğini koruyan kumaşlar. Divitin, pazen, basma, kadife, ipekli, Kaşmi, yünlü jorjet.

**Güncelliğini yitirenler:** Atlas, kutni kumaş, bindallı. (sırmalı kadife)



#### Giyimli Bitlis kadını arkadan ve önden görünüş

**Belinde:** Şal kuşak, (pışten olmazsa olmaz parçalardandır. Kuşağın yani pıştenin üstü ne kemer de takılır. Palaska, deri ve suni deriden yapılan kemerler örneklerde de görüldüğü gibi güncelliğini koruyor)

**Vücut:** Fistan (Kıras, bın kıras, bın bınkıras) diye gider bir önceki modelde de görüldüğü gibi. Üstteki fistan yeni ve değerliyse içi fistanla iş yapılır yeni fistan bele sarılır. Dıştaki fistan eskiyse önlük yerine kullanılır.





**Baş:** Merheme pullu (Evde modeldeki gibi göğüs açık durabilir. Ancak eşi ve kardeşlerinin dışında boğazı tülbent ya da merheme ile sarılır.

**Puşu:** Üç renk (örnekteki bir köy gelin başıdır. Gelin ağlatma türküsüyle kına gecesinde puşular başa sarılarak örülür.)

**Tokalar:** Rengarenk tokalar zülûf (Kırtmeye tutturulur. Yedi "ana renkler olmazsa olmaz" renkten oluşur. Buna heftrenk de denir.

**Boğaz:** Mavi kırmızı boncuklardan hırtlek ve rengarenk boncuklardan yapılır.

**Vücut:** Yedi fistan üstüste giyildiği olur. geline verilen çeyiz elbiseler üstüne giydirilir.

**Mezer:** Önlük iş önlüğü basma ve dresden yapılır. Kına gecelerinde elbise kumaşlarından artan değerli kumaş parçalarından da dikildiği olur.



**Baş:** Dikme: özel bir başlığın alın kısmına üç sıra güllüloh ve rubye altınlar dikilir. Kulağı kapatacak şekilde kulaklığa da altınlar dikilir. Tepesinde tepeloh (ferayi) gümüşten.

**Saç Bağı:** Saçloğ potiska ve patis gibi pamuklu kumaştan üç parmak eninde kumaşın uçlarına altın ve gümüş liralara dikilir. Kaneviçe işleyenler de olur.

**Boyuna:** şaran, sap altın hep. Modeldeki şaran takmış.

**Vücut:** Fistan : Pembe kadifeden, yelek üstü kendinden işli el ipiyle.

**Bel:** Gümüş kemer.

**Ayak :** Kısa yün çorap.

Ayakkabı olarak bu giysinin altına çarık ve harik giyilmez. Eşraf aile gelinleri (gümüş kemer, şap, şaran ve dikme kullanan) Sedef nalin, poçikli papuç, kundura, ev terlikleri giyerler.



### Kadınlarda Bele Sarılan Kuşaklar



Kadınlar bellerine Car dedikleri yünü kumaşlar, şal kuşak ve atkı sararlar. Kenar mahallelerde ve köylerde sarılır. Aynı zamanda sağdaki atkı kışın başlarına örttükleri atkılarıdır.



**Tuman (Derpi):** Fistanın içine giyilir. Birkaç köyümüz de fistanların üstüne de giyerler bundan biraz daha bolca dikimlidir. O zaman şalvar denir.

### AYAĞA



**Çorap:** Erkekler ve köy kadınlarımız diz boyu çoraplar kullanırlar. (Uzun)

İl merkezindeki kadınlarımız ise kısa ve beyaz yün çoraplar kullanırlar. Tabii yünden yapılmış üç çorap da orijinaldir. Örneklerin de dilleri vardır. (Çavuşyolu, balık sırtı, ajörlü vb.) Bunlar düz çorap nakışlarıdır.



**Ayakkabılar:** Sağdan sola: Köylerde çank erkek kadınlar tarafından kullanılmıştır. Harikte öyle, pilastik papuç rengarenk kadınlar kullanır. Lastik ayakkabı çeşitleri kadın ve erkekler. Tahta papuç, poçikli papuç, kaloş potin: Güncelliğini kaybetmiş ayakkabılardır.



Erkek: Baş Egal



Atkı: Yündür



Şapık: Gövdeye

Erkek: Gövdeye İşlik



Kutni kumaş, pamuklu kumaşlar (çifte hase) dikilen işlikler.

**Köylerde:** Direl dediğimiz sağdaki örnekteki çizgili kumaşlardan dikilir. Ayrıca çiçekli kumaşlardan da dikilir. (Basma, divitin vb)

Kol ağzlarına dört parmak eninde bir kulaç boyunda kol bağcıkları dikilir. (Cellahi) denir. pazuların üzerinde bağlanır. Aptest alırken iş yaparken bu bağcıkla kolları istenilen uzunluğa getirmeye yarar.

Not: il merkezinde pazubant da kullanılmıştır.



Erkek : Yekek

Yukarıda gördüğümüz yekek geç kumaşından yapılmıştır. Özel tezgâhlarda dokunur. Önü geç kumaşı, arkası astar seteninden dikilir. Yakası yoktur. Önü düğmesizdir.

Ayrıca Lacivert kaşe kumaşlardan (çuha) da olabilir. Dikilen yekeklerin önleri çoban düğmeli ve iliklidir. Özellikle eşraf erkeklerin ve damatların giyindikleri yekekler sırma işlemelidir. (Güncelliğini kaybetmiş) Astarlı kutni kumaştan da yekek dikildiği söylenir. Ancak ben rastlamadım.

Günümüzde takım elbise kumaşlarından da yekek dikiliyor.



### Şal Kuşak:



**Şal Kuşak:** 40 cm (Kırk cm) enindeki üç parçanın yan yana getirilip dikilmesinden elde edilen 120 cm (Yüzyirmi cm) kenarları olan kare şeklindeki kuşağa denir. üçgen şeklinde bağlanmaktadır. Kuşak tütün tabakası koymaya yarar. Aynı zamanda üçgenin önu ön tarafa getirince soğuk hava koşullarından korunur.

### Erkek : Şal



**Şal:** Gej kumaşının eni 30 cm dir. enini daraltmadan genişçe dikilen uçkurly şalvar pantolon arası rahat bir giysidir. Şapık ve işlik içine sokulur. Şalkuşakla sarılır. Üstüne yelek giyilir. Yelek şalkuşağın içine sokulmaz.

### Bitlis Erkek:



**Baş:** Egal

**Gövde:** İçte könek, işlik, şapık, yelek

**Belde:** Şal kuşak (Şalkuşağın üstüne kemer takanlarda olur.

**Bedenin Alına:** Şal;

**Ayağa:** Çorap diz altı. (Yün çorap), Çarık (harik, kaloş potin, poçikli papuç, Lastik ayakkabı mes)



## FOLKLOR ZENGİNLİKLERİ

### BİTLİS HALK OYUNLARI

Bitlis halay bölgesi merkezlerinden biridir. Bitlis halkının folkloruna en büyük etkiyi coğrafya ve ekonomik durum yapmıştır. Bitlis'te insanlar doğanın sert koşullarına karşı koyma savaşı verirler. Dağların eteklerine kurulmuş küçük köyler bir kaplanın doğaya sağladığı uyum içinde kaybolup doğaya karışırlar. Bir çobanın kavalından çıkan büyümlü ses bir delikanlının söylediği uzun hava, dinleyen her duygulu insanın ruhuna işlemeye yeter de artar bile.

Bunun yanında yöresel türkülerimiz tarihimize dayanır. Askerlik, yiğitlik gençlerimize atadan kalmış bir mirastır. Aşağıdaki türkü bunun güzel bir örneğidir.

"Gök meydan baş aşağı

Belinde şal kuşağı

Alay kalkmış gidiyor

Hepsi Bitlis uşağı"

Ağlama anam belki gelürem,

Ruzi mahşerde seni görürem

Bitlis'li türküsünde acısını, yiğitliğini, kaderini, sevecenliğini, doğa sevgisini dile getirir.

Oyunlarımız da aynı konulardan esinlenmektedir.

Örneğin: Kavaş: Askerliğe duyulan özen askerde gördüğünü unutmama bu oyunun doğmasına neden olmuş olsa gerek. Zira bu oyunda bir askerin yürüyüşünü andıran figürler mevcuttur.

Doğu illerimizden Malazgirt, Ahlat, Siirt, Van, Muş dolaylarında görüldüğü gibi Bitlis'te de toplu oyun (halay) tarzının, karakteristik oyunlarından biri de karşılıklı el vuruşmalı (çarpmalı) oyunlardır.

Harkuşte, Herküşte-Harkuşta-Yar kuşta-Yarkuşte-Yakıştan-Alkışta-Karakıştani-Karakuştani gibi adları olan el ayası, avuç çarpması ile oynanan bu oyunlar daha çok sportif bir mahiyet göstermektedir. Bu oyunların, genellikle ağır ve çabuk kısımları vardır. Oyuncular yeri geldiği zaman el ayalarını, karşı karşıya, çok sert ve kıyasıya (adeta patlatırcasına) ve son derece çalimli ve ahenkli hareketlerle birbirine vururlar. O kadar ki, bazen parmakların kırıldığı bile olur. Burhan-ı Katı-da bir Aruşte deyimidir. Bu deyim hakkında şöyle yazılmıştır. "Aruşte bir nevi (Lûp)tur ki, küçük kızcağızlar oynarlar. Birisi iki dizi üzerinde kalkıp, beyinlerinde (aralarında) Ma'hut olan biraz sözler söyler ve söylerken ellerinin ayalarını birbirlerine sürerler ve bir gayrisi dahi gelip karşısında oturup ol dahi biraz kelimat eder" Çağatay sözlüğünde ve Radloff'ta Aruşte musiki teninde bir usul, bir nevi oyun ve sazdır" J. Z. Zenker'in büyük lüğatinde Erguşte: "Dans-Raks" olarak geçmektedir. Arkış Radloff'ta: "Kervan, kabile anlamında" gösterilmiştir. Büyük Türk lüğatinde da (çarpmak-vurmak) Azeri Türkçesinde (vurup çarpmak)

Çapık: Azerice de (El çırpma-Kızların üçü, dördü bir yerde cem olanda, biri götürür kavalı, biri düşür oynamaya, kalanları da çepik tutup ohuyorlar) Kars dolaylarında köylülerin kadınlı erkekli karşılıklı çağırıcıları (mani)'li türkülerle oynanan Akıştı-Hakışta'nın aslı ya da aynı şey olsa gerektir.

İçinde el ayası çarpma unsurunun esas olarak yer almış bulunduğu oyunlara, bazı yerlerde (Elazığ, Tunceli, Mardin, Midyat, Bingöl, Diyarbakır, Antep dolaylarında) çepik, çapiki-çapukay, çepikli-çapıklı gibi deyimler kullanılmaktadır. "Türkiye'de halk ağzından söz derleme dergisi"nde çapuk alkış elele vurularak çıkarılan ses ve bu sesle çalgıya uydurulan tempo (Malatya) diye kaydedilmiştir. Çapuk çalmak, el çırpma, çalgının ahengine uygun tempo tutmak anlamlarına gelmektedir.

Bütün bunlar gösteriyor ki el vuruşmalı oyunlar, anlamlarına göre değişik bir takım şekiller göstermektedir.

Bitlis'te de el çırpma "çapuk" denir. Kısaca "çapu" denir.

Bitlis ağzını incelediğimizde Har: Ateş, alev. Har olmuşsun: azmışsın anlamındadır. Kuşte: öldürdü anlamındadır. O halde harkuşte azdı, haroldu öldürdü anlamına gelebilir.

Malafani. Mal: Dünya ev, fani: geçici. O halde Malafani: fani dünya anlamına niçin gelmesin. Kavga eden her insan istiyerek vuruşmaz. O halde savaştan bir insan (malafani) sözünü rahatlıkla söylemiş olabilir.

Arguşmak: Azeri Türkçesinde vurup çarpma olduğuna göre Bitlis'te Azeri şivesinin etkisi altındadır. O halde Harkuşta da bu sözcükten de doğmuş olabilir (Vurup çarpma) zamanla Harkuşta olmuştur. Herneyse...

Harkuşta: (Malafani harkuştası, Meyroki haykuştası ve Mutki harkuştası, (Motkane)) Bu oyunlarda da bilindiği gibi el döğüşürme figürleri hakim figürlerdir. Çökme pusuya yatış, kalkış tekrar vuruş bu oyunun bir kavgayı veya bir savaşı anlattığı kesin (bu oyuna aşiret kavgası diyenler de var ama) Biz buna kuvvet gösterisi, savaştan, Bitlis gençlerinin savaştan taklitleri diyelim.

Degirmançı: Degirman Bitlis halkının hayatına girmiş bir öğedir. Zira buğdayını değirmende öğütüp un haline getiren Bitlis kadınları hamurunu kendisi yoğurur ekmeğini kendisi yapar. Degirman ve değirmenci ile kopmayan yüzyılların bağı var Bitlislide.

Degirmançı Degirmançı  
Sen hançı men kulhançı  
On pare verem sane  
Buğdemi öğüt bane.

Olmez hanımım olmez  
Olmez hanımım olmez  
Degirmene sü gelmez  
Sü gelse bendi döğmez.

Degirmançı Degirmançı  
Sen hançı men kulhançı  
Bir yanağ verem sane  
Buğdemi öğüt bane.

Olur hanımım olur  
Ağabey kayıl olur  
Degirmene sü gelir  
Senin buğden un olur.



Bu oyunda görüldüğü gibi: ,Bir değirmenci ile bir kadının arasında geçen sevgiyi dile getiriyor. Değirmenci duygusal bir oyundur. (Daha sonra "olur hanımım" coşuluyor.) Bu karşılıklı söyleşi Kerkük havalisinde de daha yaygındır. Bizdeki baritelerin çoğu karşılıklıdır.

**Teşi:** Teşi yün eğirmek, işleminde kullanılan basit bir alettir (iğ) bu oyunda Bitlis'te koyundan kırılan yünü iplik haline getiren usta kadınlar taklit edilir.

**Çarşıda Atlas:** Çarşıda atlas oyunu bir kadın oyunudur. Bu oyunda da Bitlis kadınının eskiden giydiği atlas kumaşı, nişanlı kızların geceleri yatmadan çeyiz hazırlaması konu edilen bir oyundur. (Bu oyunu erkekler daha sert bir şekilde oynarlar) Her bölgede olduğu gibi Bitlis'te de oyunlar neşeli zamanlarda oynanır. Düğünlerde, askere giden arkadaşlarını yolcu eden gençler eğlencelerde oynar vs.

Oyunlarda kişilerin sayısı yerin büyüklüğüne bağlıdır. Ekseri beriteler tüm düğün halkı tarafından oynanır. Kırk elli kişinin oynadığı sık sık görülen bir durumdur.

Gelin damadın evine geldikten sonra gelinle damadı güvence çekeriz bu oyunda tüm düğün halkının iştirak ettiği ağır bir oyundur. Oyunlarımızda habres, ha-ha hay... gibi sözler oyunu coşturmak ve düzeni sağlamak için kullanılır. Halay başının dışında kimse komut veremez. Oyunlarımızın belli başlı figürleri ele alınırsa bütün vücudun daha ziyade belden yukarı ve omuzların titremesi çökmeler (ani çökme) diz kırmalar. El vurmalar (El döğüşürme) görülür. Burada önemli bir nokta da bu oyunların kendi içinde oynanmasıdır. Seyirciye göre düzen ve sahne uygulaması yoktur. Çeşitleri ne olursa olsun halay bir alay oyunudur. Yani toplu oyunların en gösterişli ve soylu örneğidir. Daima bir baş çekenin kumandasında oynanması oyun ve ritm disiplini bakımından bu oyunların bir sisteme bağlı olduğunu göstermektedir. Halay oyunlarında en az üç kişi olması lazımdır. Üç kişiden aşağı halay çekilmez. Halaylarda çok oyuncu ve süit esprisinin hakim olması da bu oyunların en soylu meydan oyunu olduklarını göstermektedir. Nitekim çalgıları bir meydan çalgısı olan Davul ve zurnadır. (Kaval, sipsi, çığırma, bağlama veya sadece türkü ile oynanması temel yapısına uygun düşmez.)

Oyun ve oyun müziği hakkında şunlara değinmek isterim: Sanatsız bir gün benim için kaybolmuş bir gündür. Küçük yaştan beri halk oyunları, tiyatro, şiir, en büyük tutkularım olduğunu söylemişim. Eskiden radyoevlerinin arşivlerini karıştırırsanız Defçi Nesibe'nin veya Defçi Celal'in ya da Defçi Gülbeyaz'ın, Behiyenin seslerinden birine rastlamanız mümkündür. Ben sizlere bu defçilerin zamanında söylenen türkülerini sırasıyla sözlerini yazarak ve kasete okuyarak aktarmaya çalışacağım. Göreceksiniz arada hiç nüans olmayacaktır. Ancak pek nadir nüans olsa bile bu diyeslerden öteye gitmez.

Yalnız şunu da vurgulamak isterim. Bundan on, onbeş yıl öncelerinde defçiler düğünlerde ön sırayı alırlardı. Hele kadın düğünleri defsiz düşünülmezdi. Bu eski defçileri günümüzde bulmak imkânsız. Bizim eski düğünlerimiz özellikle ev içi düğünlerinde def çalınır. Türkülü oyunlar ağırlık teşkil ederdi. Türkülerimizde söz hakimiyeti var.

Şimdi davul zurna çalınmaktadır. Elimde bulunan kasetler her ne kadar birse de bazı nüanslara üzülmeye rastlamak mümkün. 1972'de doldurulan bir bantla bu günkü bantta nüanslara rastlamak olağan bir durum.

Bu nüanslar en az Bitlis'te olsa da düzeltilmesi bizlerin amacı olmalıdır. 1964 yılında (Dokuzlu) lakabıyla anılan defçi Gülbeyaz'dan öğrendiğim türküler üzerinde hiç bir düzeltme yapmadan enstrümansız olarak okumaya çalışacağım. (Yalnız bazı dörtlüklerindeki anlaşılacak sözleri atmamın dışında)

Oyunlarımızda Bitlis il merkezi oyunları bir de çevre oyunları var. Bitlis'in beş ilçesi var. Bu ilçelerdeki oyunları incelediğimizde Bitlis il merkezinden ayrı özellikler gösterdiğini görmekteyiz.

Eski Türk çalgılarından olan Def (tef) Bitlis'te otuz yıl öncesine kadar hakim çalgılardandı. Kadınlar diş hediği, yüzük takma, kızlar kendi aralarında düzenledikleri eğlencelerde tef çalar oynarlardı. Günümüzde tefçilere pek rağbet kalmadı gibi. Tefçi Behye, Tefçi Nesibe Dokuzlu, Tefçi Celal (Celalo) Tefçi Aziz (Azo) yirmi yıl öncesinin sayılı çalgıcıları arasındaydılar. Eskiden Bitlis'te sadece erkek düğününde davul zurna çalınırdı. Kız evinde tef çalınırdı. Şimdi hemen hemen her düğünde davul zurna çalınmaktadır. Halaylar ölçülü hareketlerle neşe ve coşkunluk ifadesi taşıyan geniş ufuklu bölgeler oyunudur. Müzikleri çeşitli ritm canlılığı göstermekle beraber ezgi yapısında çoğu zaman tek cümlelerin tekrarlanması hali vardır.

Tef eşliğinde oynanan oyunlar ezgili oyunlardır. İşte bu oyunların ezgilerinden örnekler:

#### Bitlis'te Beş Minare

Bitlis'te Beş Minare, beri gel oğlan beri gel  
Yüregim dolu yare, beri gel oğlan beri gel  
İsterem yanan gelem, beri gel oğlan beri gel  
Cebimde yoh beş parem, beri gel oğlan beri gel  
Tüfengim dolu saçma, beri gel oğlan beri gel  
Güzelim menden kaçma, beri gel oğlan beri gel  
Doksan dokuz yaram var, beri gel oğlan beri gel  
Bir yare de sen açma, beri gel oğlan beri gel

#### Gülizar Çaydan Geçmiş

Gülizar çaydan geçmiş	Değirmenin bendine
Soğuk suların içmiş	Döner kendi kendine
Memo raslamış ona	Memo kızı almazsa
Aklı başından geçmiş	Kıyar kendi kendine
Hey Gülizar Gülizar	Hey Gülizar Gülizar
Can Gülizar Gülizar	Can Gülizar Gülizar

#### Bitlis Etrafı Dağlar

Bitlis etrafı dağlar	Kar yağar lapa lapa
İçinde gülden bağlar	Bizim evin damına
Hızla mektup yazardım	Kız seni alacağım
Yarım gariptir ağlar	Ananın inadına



### Oynama Yorulursun Hah Hah Ha Ninna

Oynama yorulursun, hah hah ha ninna Bağa gel bostana gel, hah hah ha ninna  
Civansın kırılırsın, hah hah ha ninna Gülünü destele gel, hah hah ha ninna  
Sen bir dünya güzeli, hah hah ha ninna Eğer baban koymazsa, hah hah ha ninna  
Nerede bulunursun, hah hah ha ninna Yalandan hastalan gel, hah hah ha ninna

### Bitlis'in Yolları Taştır Geçilmez

Bitlis'in yolları taştır geçilmez Elâlem al giymiş ben kareliyim  
Soğuktur suları bir tas içilmez Bitlis'in suları soğuk hem serin  
Anadan geçilir yardan geçilmez Vuruldum sinemden yarem pek derin  
Atma bu taşları, ben yareliyim Bağımndan bahçemden güllerim derin  
Atma bu taşları, ben yareliyim Elâlem al giymiş ben kareliyim.

### Çarşıda Atlas

Çarşıda atlas iğneler batmaz Yahti yandurdi meni  
Nişanlı kızlar geceler yatmaz Oy yarın kelem kaşı  
Elinde iğne saçbağı yerde O yarın saru saçı  
Seni beğendim kız evin nerde Elinde ine, saçbağı yerde  
Çarşının başı ifağtur taşı Seni beğendim kız evin nerde.

### Memmi

Didedan üstüneyim memmi Memmi kurbanın olan memmi  
Dal boyun kastindeyim memmi Memmi yesirin olam memmi  
Erenler dua edin memmi Memmi heyranın olam memmi  
Men Murat üstüneyim memmi Gök meydan baş aşağı memmi  
Belinde şal kuşağı memmi Memmi yesirin olam memmi  
Alay kalkmış gidiyor memmi Memmi hayranın olam memmi  
Hepsi Bitlis uşağı Bağa gel boyun görem memmi  
Memmi kurbanın olam memmi Kolçahli kolun görem memmi  
Aramız derya deniz memmi Gel gıdah belesine memmi  
Men seni nerde görem memmi Erenler mehlesine memmi  
Memmi kurbanın olam memmi Bileydim ayrılığ var memmi  
Memmi yesirin olam memmi Düşeydim ensesine memmi  
Memmi hayranın olam memmi Nakarat

### Dideban Üstüneyim

Dideban üstüneyim, loy loy loy loy loy malım  
Dalboyun kastindeyim, loy loy loy loy loy malım  
Erenler dua edin, loy loy loy loy loy malım  
Men murat üstüneyim, loy loy loy loy loy malım  
Giderem Van'a doğru, loy loy loy loy loy malım  
Yolum İran'a doğru, loy loy loy loy loy malım  
Kes başım kanım aksın, loy loy loy loy loy malım  
Kadir bilene doğru, loy loy loy loy loy malım  
Gidersen yolun olam, loy loy loy loy loy malım  
Kalırsen kulun olam, loy loy loy loy loy malım  
Sıra kavak dibinde, loy loy loy loy loy malım  
Toyun toylağın ola, loy loy loy loy loy malım

### Küvengin Yolları (Bitlis'te güvenk diye geçer)

Bitlis'te güvenksiz bir düğün düşünülmez:

Güvengin yollarında (2) İlik düğme olaydım (2)  
Çimeydim göllerinde (2) O yarın kollarında (2)  
Hey anom hey Hey anom hey  
O yandan yandan yandan (2) Üç gün oldu seveli (2)  
Severem seni candan (2) Ne tez usandın mendan (2)  
Hey anom hey... Hey anom hey  
Güvenk yolu bu mudur (2) Gittin ki tez gelesen (2)  
Desti dolu su mudur (2) Tez geldiğin bu mudur (2)  
Hey anom hey Hey anom hey  
O yandan yandan yandan (2) Naranay nay nay nay nay nay  
Severem seni candan (2) Naranay nay nay nay nay nay  
Hey anom hey Naranay nay nay nay nay nay...  
Güvengin yazileri (2) Men bireye gelmezdim (2)  
Otlıye kuzileri (2) Anımın yazileri (2)  
Hey anom hey Hel anom hey



Not: Küvengin Yolları'nın aslı Bitlis'e aittir. Elazığ başta olmak üzere civan illerde de bu oyun havası söylenir.

Not: Derlediğim bu parçaların çoğunu gülbeyaz (dokuzlu)'dan öğrendim. Ders alarak değil, düğünlerde.

Defçi Gülbeyaz'ın Lakabı (dokuzludur) Hesan Mahallesi'nde otururdu. Defçi Aziz'in kızkardeşidir. (Eski tütün fabrikası karşısı Kurubulak)'ta otururdu. Hacca gitmek için biriktirdiği parasını kaybettiğini duymuş, çok üzölmüştü.

Defçi Bahye: Avih ve Hesan'ın birleştiği yerde otururdu.

Aveh'in erkekleri Hesan'ın avretlerinin oyununu, kimse oynayamaz. Denir. Nesebe, çayın öte üzi dediğimiz Zeydan'da otururdu. 1950'li yıllarda Gökmeşdan'da Askeri Mahfel'de T.H.M. araştırmacılarına kaynak kişi olarak çağrıldığı ve Bitlis H.M.'ni araştırmacılara verdiği söyleniyor. Defçi Aziz, İnönü Mahallesi'nde Küfrevi Kümbeti'nin karşısında otururdu. Tütün fabrikasında çalışırdı. Komşumuz olan çok mütevazı değerli bir insandı. Folkloru bu denli sevmeme vesile olan bu büyük üstadı rahmetli anıyorum. Onun çaldığı defi hiç kimsede görmedim. Yaptığı işin büyüklüğünü fark etmeden öldü.

Defçi Celal, Yeni Bitlis Hastanesi'nin yokuşunun bitişinde (Kale arkası) otururdu. Bizim düğünlerimize Gülbeyaz ve Aziz hakim olduğundan Celal'i pek dinledim sayılmaz. O'nu da rahmetle anıyoruz.

Bitlis kültürüne 1970'li yıllarda davul zurna hakim olduğundan yeni defçiler yetişmedi. Şu anda düğünleri Aroklar davul ve zurnaları ile şenlendiriyorlar.

Hesan ve Kızılmescit Mahallesi'de oturanlar, Zeydan Avılmeydan Komis Mahallesi'nde oturanlara "Çayın öte üzinde otirele" derlerdi.

#### Başka bir Ağır Güvenk Türküsü:

Çayın öte yüzünde (2)	Ağam yar değme bane
Ceylan oynar düzünde (2)	Paşem yar değme bane
Men yarimi tanurem (2)	Toyda vuruldum sane
Çifte ben var üzinde (2)	Zati de vurgundum sane.
Çayın üstü çağlarem (2)	Ağam yar değme bane
İfah ifah ağlerem (2)	Paşem yar değme bane
Deseler yarin gelmiş (2)	Toyda vuruldum sane
Çifte kurban bağlerem (2)	Zati de vurgundum sane.

Bu oyun kadın düğünlerinde damadı güvenge çekenince oynanır. Yıllardır oynanmaktadır.

Şuna değinmek isterim: Bitlis'te bundan elli yıl önce güvenge çekerken bu müzik eşliğinde oynandığını biliyordum. Ondan elli yıl öncesini de yaptığım araştırmamdaki kaynak kişilerden öğrendim.

Daha öncesini bilmesek de yüz yıldan beridir, gelin damadın evine ayak basar basmaz, kadınlı erkekli, çocuklu gençli, coşkulu, ağır başlı, heyecanlı bir biçimde: zava ki zava hey: Memet zava hey! vb. Gelin güvenge çekerler.

Burada düğünlerde def çalan, söz konusu oyun havalarını söyleyen özel kişilerden söz etmeden geçmeyelim. İrfan Ölekli (Mahalli ses sanatkarı) Yıllardır 1968'den günümüze ben bu defçileri taklit etmeye çalıştım. Kötü bir taklit onlar gibi olamaz.

Kaynak kişi: Defçi Behye ve Defçi Gülbeyaz (Dokuzlu)

Defçi Nesibe: 1917 doğumlu olan bu folklor neferlerimizi saygıyla anıyorum. Teyzem 1910 doğumlu "Benim düğünümde de Güvengin yolları oyununu oynadılar. Annemin düğününde de" demişti.

Defçi Gülbeyaz: Anlattıklarına göre; Elazığ'a alevi aileye gelin giden bir tanıdığımızı kocası boşuyor. Kesin değil anı o yıllarda yaygınmış. 1918'li yıllarda kadını eli yüzünden de baba evine yolluyorlar. Türküyü o gelin yakıyor. Güvengin yazıları otuyor kuzileri men bireye gelmezdim anlımın yazıları. Diyor. Bu bakımdan güvengin yolları Bitlis'ten Elazığ'a gitmiştir.

**KILIÇ KALKAN** : Bu oyunda kılıç kalkan yerine sopalarla oynanır. (Tahtadan yapılan kılıçların eskiden kullanıldığı söylenir.)

Oyun : (Bağımsız bağımlı araçlı bir oyundur.) Özellikle gelin arkalarında yolda oynanarak yürünür. Bazı söylenenlere bakılırsa herhangi bir vukuatte sopalar hazır olsun diye oynanır diyenler var. Elde ettiğim müzik sözleri bir dörtlükten ibarettir.

Kılıç kalğan zırt meydan.

Bir de rehetloh baban.

Avıl meydanın duzi.

Mucik Ahmet'in kızı.

İki gruba ayrılan oyuncular hücum şekline geçer. Sopalar çapraz bir şekilde birbirine vurulur.

**TEŞİ** : (Bağımsız bağımlı bir oyun örneğidir.) Elde teşi iplik eğirme hareketi yapılarak oynanır. İkili adımlarla öne yürünür. Daha sonra teşi bele sokulur. Oyuncular ikişer olur. Kertmeli sekiz sayıda çöküş. İmece yolu ile el yüz yıkama. Yüz alma, aynaya bakma, sürme çekme, allık sürme. Çöküşten kalkıp yerine geç. Daireye gir. Hızlanarak daire oluşturan oyuncular içeriye büzülür. Eller birbirinin başına sürünecek şekilde getirilir. Dü lü lü lü diye bağrılır. "Gelinin ağ bahtı başına olsun" anlamına gelir. Bu müziğin iki çeşidi vardır. Eskiden çok yaygın oynanan Teşi oyunu kadın oyunlarının en güzel örneğidir. Köylerde de Teşi oyunu solo olarak oynanmaktadır. Erkekler bu oyunu taklidi olarak oynar. Olduğu gibi kadın oyunlarını taklit etse de figürlerine taharat almayı ekleyip gösteri oyunu şeklinde oynarlar. Bu oyun ile ilgili iki müzik derledim. Müziğin sözlerinden de anlaşıldığı gibi teşi eğirmek çok önemli bir iştir. Teşide iplik eğirmeyi başaramayan kız evlenmeye hazır değil sayılmıştır.

Teşi oyununda da olduğu gibi Bitlis'teki halk oyunları bir tür tiyatrodur. Oyunun bir de seyirlik özelliği var.



**TEŞİ:** Oyun her ne kadar bir kadın, oynarsa da erkekler arasında da oynanır. İrfan Ölekli, İkrâm Ölekli, Selâhattin Kalbent ve Burhan Ölekli 1984 yılında Cevdet Ölekli'nin düğünü.



Ellerinde teşi, teşi yoksa çubuk, ikili adımlarla teşi eğirme figürleri ile daireye düşülür.



Teşi eğirme işi bitince teşiler beller sokulur ve

Kertmeli çöküşle çömelme pozisyonuna geçilir.



İmece yolu ile birinci oyuncular su döker, diğeri temizlik yapar, abdest alma figürleri yapar. Daha sonra kadınlarda yüz alma, erkeklerde bıyık düzeltme, fazla kılların alınması figürler.

Sonra ikinci oyuncu su döker, aynı figürleri birinci oyuncular da müzik eşliğinde tekrarlar.







Yanağındaki kılları temizleme taklidi.



Birinci oyuncu süslenme işini bitirir. İkinci oyuncu sol elini bileğinden tutup (ayna tutma) birinci oyuncunun kendisine bakıp beğendim hareketi yapmasını bekler. Önceden sağa sola kaçırr. Sonra düz tutar.



Birinci oyuncuya ayna tutar. İkinci oyuncu sağ elini sallayarak güzel olmuş hareketi yapar. Sonra kertmeli kalkışla kalkıp daireye düşerler.



Dairede dönerler. Dairenin ortasına doğru büzülerek zılgıt (Dülü lü lü) çekilir. İkili ayak figürü ile yürünerek ortada büzülme.





Dairenin ortasına gelen baş oyuncunun başına el sürme hareketi. Damadın hayırlı akıbeti başına, "Herli ağbet başan" dercesine yapılır.



Daha sonra düz sıraya geçilerek yürünür. Başka oyuna geçilir.  
Not : Yarım asırdır Bitlis Halk Oyunlarında kendilerini kanıtlamış bu yöre insanlarını saygı ile anıyorum.



Fatih Kız Lisesi: Teşi oyununda kertmeli çöküş. İmece yolu ile yüz yıkarken su dökme, yüz alma, ayna tutma hareketleri. 1988-1991 Öğretim yılı.

#### MÜZİĞİN SÖZLERİ :

Teşiyi egir egir egir egir didin, eğremedim.  
A benim külli başım. Ere gitti yoldaşım.  
Evde kaldı tek başım.

**İkinci müzik:** Kız teşiyi eğirmek istiyor.

Teşi nice egrulü	Budur bu teşinin işi
Dinini nini ninini ni.	Dinini nini ninni ni.
Hambebe bele	Gır koynıme sür savaşı
Hambebe bele.	Dinini nini ninni ni.
Hambebe bele egrulü.	

**DÜĞME:** (Bağısız bağımsız bir oyundur) Solo oynandığı gibi memyane gibi kenetlenerek de oynanır. Sözleri radyo evi repertuarlarında vardır. Bitlis'te defçilerden aldığım gibi yazacağım.



Eyvah düğme.	Men özüm serhoş
Nazlı yar	Sen şarap verme
Men özüm serhoş.	Dügmeyi çayde gördüm.
Sen şarap verme.	Elinde payde gördüm.
Semaveri ateşliyem.	İki sıhtım bir öptüm.
Maşe getir karıştırem.	Ondan ne fayde gördüm.
Küsmiş o yar barıştırem.	Eyvah düğme, nazlı yar düğme
Ey vah düğme düğme	Men özüm serhoş
Nazlı yar düğme.	Sen şarap verme.

Günümüzde oynanan bu oyun Ardahan yöresinde DUMME olarak oynanır. Bizde Düğme denir.

**NARE:** (Bağlı bağımlı bir oyunumuzdur) Belden kavranarak tutuşulur. Diğer halaylarda olduğu gibi daireye düşülür. Yerine gelip dizilene dek. Yarım daire dönülür.

Nare, Nare Nare hey Nare (2)	Nare Nare hey Nare Nare (2)
Nare ayran pışırır Nare.	Narenin kaşı gözi Nare.
Köpik teştan taşırır Nare.	Nice cuvan yağıyor Nare.
Oglan kızı görende Nare.	Nare, Nare hey Nare nare (2)
Ekilini şaşurur nare.	

**LORKE:** (Bağlı bağımlı bir oyundur) Tutuş şekli kadınlarda belden. Erkeklerde eller taraklanarak parmaklar kenetli oynanır. Genellikle kadınlar oynar. Def eşliğinde oynanır.

### MÜZİĞİ:

Lorke lorke lorke lorke hanım e lorke  
Keri bine penir hurke hanım e lorke

Gece gitti kürt evine hanım e lorke  
Yanını vırdi yanına hanım e lorke  
Eyran işti, karni şişti hanım e lorke  
Kıfte yidi, dişi düştü hanım e lorke

Lorke lorke lorke lorke hanım e lorke  
Keri bine penir hurke hanım e lorke

Kahti öyin ünemağe hanım e lorke  
Çerhlelendi işah düştü hanım e lorke  
Bağçede yapılan toyde hanım e lorke  
Aru vırdi gözi şişti hanım e lorke

Lorke lorke lorke lorke hanım e lorke  
Keri bine penir hurke hanım e lorke

Not: Oyun davul zurna eşliğinde de oynanır. Düğünlerde güncelliğini koruyor. Gösteri ekiplerinde yerini kadınlarda Memyaneye erkeklerde Gerzane'ye bıraktığından pek oynanmıyor.

**DILDIL:** (Bağlı bağımlı bir oyundur) Eller omuz başlarından kenetlenerek oynanır. Bu oyunun özelliği sesi güzel olan birisinin uzun hava çekerek oynamasıdır. Bunun en güzel örneğini yarım asırdır İrfan Ölekli sergilemektedir.

Omuzlardan tutunan oyuncular müziğin zamanına göre sağa sola yaylanarak uzun havayı dinlerler. Bir dörtlük bitince Eyvah eyvah veye Tev tev diye bağırlar. Davul eşliğinde sağa giderek daire düzeninde tekrar müziğin diğer dörtlüğünü dinleyip yaylanırlar.

### MÜZİĞİN SÖZLERİ:

Gülcemalın penceredan görmişem.  
Siyah zulfın örik örik örmüşem.  
Siyah zülûf kere kaşler sende var.  
Tükenmeyen deli gönül mende var.  
Yidi sene derde derman aradım.  
Dimedin ki derde derman mende var.  
Eyvah eyvah tey tey.

Bu oyun biter bitmez çoğunlukla dairenin yarısında bitirilir. Papori oyununa geçilir.

**PAPORİ:** (Papuri-Pappure) son zamanlarda gençler parantez içindeki terimleri kullanmaktalar. (Bağlı bağımlı bir oyundur.) ekseriyetle erkekler tarafından oynansa da kadınlarda oynar. Hareketli bir oyun olduğundan kadın kasları için yorucudur. (Müsait kız ve kadınlarca coşkuyla oynanır.)

Papori omuzlardan tutunarak daire biçiminde oynanır. Kadınlar def eşliğinde oynar. Derleyebildiğim bir dörtlüğü yazayım.

Papori herem herem.	Güzelleri kandurur
Parem yoh seni alem	Naninay naninay naninay papori.
Olem baben hızmekar	Ağşem eve gelende
Belki kızını alem	Na ninay naninay naninay papori.
Na ninay naninay naninay papori.	Çırahleri söndurur
Papori palut yandurur.	Naninay naninay naninay papori.
Naninay naninay naninay papori.	

**PERİCAN (Pericuvan):** (Bağlı bağımlı bir oyundur.) Kadınlar ve erkekler tarafından oynanır. Küçük (Kılçı) parmaklar kenetlenerek, düz sıra şeklinde oynanır. İleriye sağa sola çapraz gidiş geriye sağ ayak iki adım. Sol ayak iki adım gidilerek dönülür. Aynı figür tekrarıyla iki üç ileriye geliş gidişten sonra sola dönüş (ani çöküş) ortaya çöküş, sağa çöküşle devam eder. aynı geri gidiş figürü devam eder.



**MEYROKİ:** (Bağlı bağımlı) düz sıra şeklinde oynanır. Kılıcı parmaklar kenetlenerek oynanır. Sol ayak sağ ayağın önünden parmak ucuyla basıp çekilir. İki kere. Sonra sol ayak sağ ayak üzerinden çapraz atılır. İki ayak. Sağ ayak solun önünden çapraz sola iki ayak gidilir. Figür bir kez daha devam eder. sonra sol ayak burnu sağ ayağın önüne iki kere değiştirilir çekilir. Sağa dönerek geriye sağ ayakla üç adım sekilir.

Tekrar aynı figürü devam et. Tekrar geriye sek ki üç. Adım metoduyla dön. (iki üç kez figür tekrarlanır.) ikinci bölümde ileriye giderken aynı figürle gidilir. Geriye geliş de sağ ayak üzerinde üç kez sek ki üç adımıyla dönülür. Ancak ileri giderken ikinci bölümde el çırpılır.

Not: Gençlerden Meyroki oyununa Meyremo diyenler de var. (Ancak bu oyunlar bana göre farklı oyunlardır.)

**AŞIRME:** (Bağlı bağımlı bir oyundur.): Bu oyunun en büyük özelliği kılıcı parmaklardan kenetlenir. Oyuna sol ayak hakimdir. Sol ayak bir adım önde. İkili adım geri çek. Tekrar sol ayak üzerinde ikile adım alıp geri çekilerek daireye düşülür. Düşünlerde coşan gençler. Yollarını şaşırıp daireden dışa dönerler. Oyun kadınlar ve erkekler tarafından oynanır. Def ve davul zurna eşliğinde oynanır. Aşırmadan günümüze gelen ezgiden bir dörtlük.

**Müzik:** Aşırme, aşırme  
Kız yolların şaşırme  
Şaşurursen gel bize  
Dolme pılav pışırme.

**MEMYANE:** Bu oyun en yaygın olan ve günümüze kadar gelen bir kadın oyunudur. Oyuncuların ustalığına göre varyantlar oluşturur. Araştırma yapmayan folklorcu oyuncular bu nüanslardan etkilenmemelidir. Burada size en yaygın oynanan şekliyle açıklama yapmaya çalışacağım.

**OYNAYIŞ ŞEKLİ:** (Def ve türkü eşliğinde oynanır. Ancak her oyunda olduğu gibi davul zurnayla oynanır.)

Oyuncular sağ el sol elin üstünden geçirilerek, birbirlerinin beline kenetlenir. Sağ ayak hafif önde iki adım üst üste atılır. Sol ayak ileri hafif atılır. Sola doğru basılır. Tekrar sağ ayakla ikili adım olarak sağa doğru yürünür. Düz sıra olduktan sonra öne hamle yapılır sağ iki adım ileri. Solu yere vur. Dört adım ileri. Dört adım geri.

Not: Müzik bölümünde notası ve sözleri yazılmıştır. Sözlerini tekrar yazayım.

Memyane Memyane Memo, Memyane Memyane.  
Memyane kim yane. Memo Memyane Memyane.  
Bilis çayı bulanoh Memyane Memyane  
İçinde oynar baloh Memyane kim yane.  
Eller derin yuhide Memyane Memyane.  
Men her gece uyanoh Memyane kim yane.  
Memyane Memyane Memo Memyane Memyane.  
Memyane kim yane Memo Memyane Memyane.  
Bitlis çayı bir umman Memyane Memyane

Men bu derttan kurtulmam Memyane kim yane  
Eller yarımı almış memyane Memyane  
Ölsem gene unutmam Memyane kim yane.  
Memyane Memyane Memo Memyane Memyane.  
Memyane kim yane Memo Memyane Memyane.

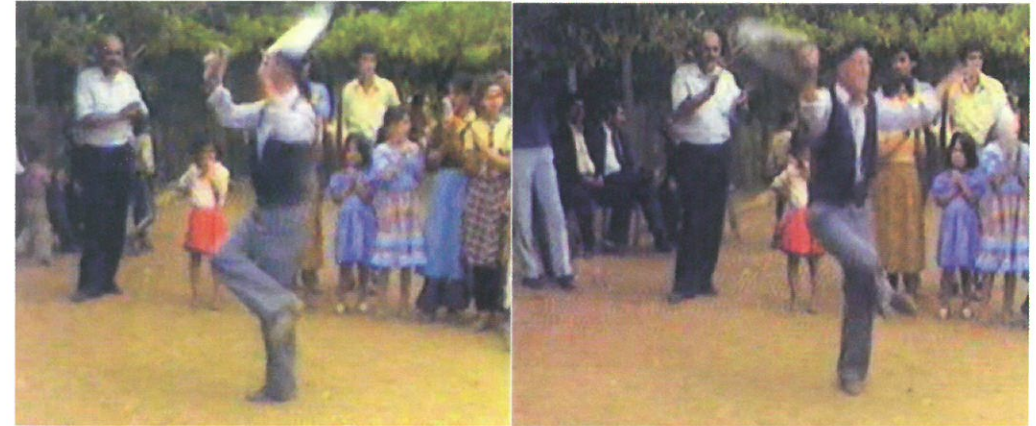
Not: Memyane, Lorke, Baloh Attım Tavaya gibi oyunlar. Def eşliğinde türkülü oynanan oyunlardır.

Harkuşta – Malafani (Malefani) Motgane – Meyraki Harkuştası. Bağımsız bağımlı oyuna en güzel örnektir. Bu oyunda oyuncular figür olarak sıra olarak birbirine bağlıdır. Ancak tutuşmadan (Bağımsız oynanan bir oyundur.)

**ĞERZANE:** (Bağlı bağımlı bir oyundur.) Bağlılık şekli sağ omuz sol omuzun üstüne hafif bindirerek. Eller aşağıda taraklanarak tutulur. Oyun figürleri bağımlı figürlerdir.

**TRİNGO :** (Bağımsız bağımsız bir oyundur.) Solo oyunlarımıza en güzel örnektir. Bu oyunu yirmi kişi de oynasa birbirlerinin figürlerine bağımlı figür yapmak zorunda değildir. Oyunun göz alıcı 5-6 figürü var. Müzik (Sözlü müzik) def eşliğinde oynansa da davul zurnayla da oynanır.

**Tringo:** Bağımsız bağımsız bir oyunumuzdur. Toplumun kabul ettiği usta oyuncular renkli figürleri sergilerler. Topluluk da yerinde duramaz onlar da bildikleri bir figürü tekrarlar ve el çırpırlar.



**TRİNGO OYUNU:** Tek ayak üzerinde sekerek iki oyuncunun yer değiştirmesi





Tringo oyununda başka bir figür. Serbest hareketlerle yer değiştirme.



Mendil sallama. Kendine özgü sekme



Eller belde iki ayak üzerinde topuk burun tam basarak müziğin ritmine göre yer değiştirme



Aynı figürle devam. Biri mendil sallarken biri elini beline koyar.





Tek ayak üzerinde kendi etrafında dönmesi



ve iki oyuncunun yer değiştirmesi  
Oyuncular : Selahattin Kalbent, İkrâm Ölekli ve İrfan Ölekli



**TRİNGO OYUNU** : İkrâm Ölekli yerini İrfan Ölekli'ye verdi. Selahattin Kalbent ve İrfan Ölekli tringo oyununa devam.



Tringo'da bir başka figür. Tringonun figürleri bellidir ama kurallı değil. Oyuncu aklına esen figürü sergiler.





Tringo: İrfan Öekli, Selahattin Kalbent



İrfan Öekli, Selahattin Kalbent ve Tringo oyunu



Zeytinburnu Halk Eğitim Bitlis Halk Oyunları grubu Tringo oyununu oynarken.



Tringo oyunuyla Fatih Kız lisesi



Bitlis Halk Oyunları ve Fatih Kız Lisesi 1989 Türkiye Birincisi 1991 Türkiye Birincisi (Milliyet Gazetesi Halk Oyunları Yarışması)

İstanbul birincilikleri ile sekiz kupa kazanan öğrencilerim Milli Eğitim Vakfı, Başkanlık vb.



Tringo oyunu çöküş



Özel Darüşşafaka Lisesi : Tringo oyunu – 1982

Tringo müziğinin sözleri ve notası müzik bölümünde çıkarılmıştır.

Atem tutam men seni	Horhopın olsun kızım
Şekere katem men seni.	Gültopın olsun kızım veya (oğlim)
Ahşeme baban gelende	Sireli kavak dibinde
Ögine atem men seni	Tohloğın olsun oğlim
Hemame gider naz eder	Degırman çarh içinde
Ev sıpırır toz eder	Dönüyor arh içinde
Bitene işmar isterem	O boyan kurban olem
Oni de vermez naz eder	Dönüyor halk içinde

Oğlan oğlan oh getu.

Kah da selavatun getu

Annan pılav bişirmiş

Çap yoldaşlerun getu

Ellerde mendil sürekli başın üstünde sallanır. Kah çökülür. Coşkulu bir oyundur.

**KAVAŞ :** (Bağlı bağımlı bir oyundur.) Kılıcı (serçe) parmaklardan tutunarak oynanır.

Oyunun birinci figürü, sağ ayak sağ yana topuk vur çek. Sol ayak sol yana topuk vur çek. Sanki rahat hazır ol. Daha sonra uygun adım sağ sol sağ sol yürüyüş. Daha sonra dönüş yine düz yürüyüş. Geriye dönmeden geri geri yürüyüş.

İkinci bölüm : Sol çapraz sağ çapraz (hazırol rahattan sonra) ileride ayak topukları sağ sol sağ sol sağ vur çek. Sağ ikile sol ikile dön.

Tekrar sağ topuk sağa sol topuk sola, tekrar sağ topuk sağa sol topuk sola. Çapraz adım al yürü. Geri dön bitir.

Not: Oyun askerleri taklit eden figür benzetmeleriyle erkekler tarafından oynanan bir oyundur. Dence de Bitlis'te kızlar tarafından da oynanır. Alaca da oynanır.

**TEMUR AĞE:** (Bağlı bağımlı bir oyundur) Kılıcı (Serçe) parmakla tutulur. Sol ayak solun üzerinden çapraz atılır. Üç adım sağa (Topuk koyanlar da var.) Ayağı tam basanlar ustalar. Sağ ayakla üç ayak sola. Eşit gidiş geri dönüş. Sağa sola gidiş geliş. Ayak fırlatma. İki üç yavaş gidişten sonra hızlı tempoda devam eder.

#### MÜZİĞİ :

Bir sağe bir sole can temur ağı. (2)	Kalenin başında daş men oleydim (2)
Üklemiş eşegi gidiyor dağı. (2)	Ela göz ustinde kaş men oleydim (2)
Havaler bulitli korherem yağı. (2)	O yarın bastoğı taş men oleydim (2)
Can temur can temur can temur ağı. (2)	Cantemur cantemur cantemur ağı (2)
Kalenin burcında men gördim oni (2)	Eşegi üklemiş gidiyor dağı (2)
Mavidur şalvari, beyazdur doni (2)	

**SEPE:** Se-üç, Pe – ayak = Üç ayak: (Bağlı bağımlı bir oyundur.) Eller parmaklar birbirine geçirilerek kenetlenir. Eller göğüs hizasına kaldırılır. Sıkı bir düzenle sağa doğru yürünerek düz sıraya girilir. Başladığı noktaya gelince aynı figürle öne gidilir arkaya gelinir.



Sol ayak topuğu sağ ayağın önünden yere vurulur. Sağ solun önünden çapraz tutulup iki kez savrulur. Bu füğür yapılırken sol üzerinde zıplanarak sağa doğru yol alınır. Sağ iki savrulur yere konur. Sol ayak kaldırılır. Solun önünde yere basılır. Bu oyunu ekseriyetle erkekler oynar. Yorucu bir oyundur. Her ne kadar alaca oynansa da özel durumu olan kadınlar tarafından oynanmaması tavsiye edilir.

**DESDANE** (Deştane) (Tekel): Bağısız bağımlı bir erkek oyunudur. Bu da bir kahramanlık oyunudur. Bir grup ellerini havaya kaldırıp beklerken diğer grup hamle yaparak yan yan kabadayıcı gelip diğer grubun eline vurur. Geri geri gider. Daha sonra giden grup diğer grubu elini kaldırarak bekler. Bu oyunda el vuruşu maharet ister. Eğer avuç içini vururken açar da parmaklar birbirine çarparsa birbirlerini incitebilirler. Bu oyunu oynayan büyük ustalar birbirinin parmaklarına zarar vermeden ellerini büyük coşkuyla kullanabilirler. İzleyenler alkışlarıyla oyuncuları coşturur.

**HARKUŞTA:** Harkuşta (Bağısız bağımlı bir oyundur) Üç bölümden oluşur. 1. Bölüm Malafani (Mal = Dünya veya ev Fani geçici ölümlü) Bir de Melefani köyü var.

Fani dünya : Bu oyunda dövüşe isteksiz olan ayağı zor giden, ardındakileri düşünen, cesur vakur gençlerimizin karakterini ortaya koyan tipik bir örnektir.

Sağ ayak müzik eşliğinde ileri bir adım alır. Sağ ayak geri çekilir. Yerinde birkaç kez bu figür tekrarlanır.

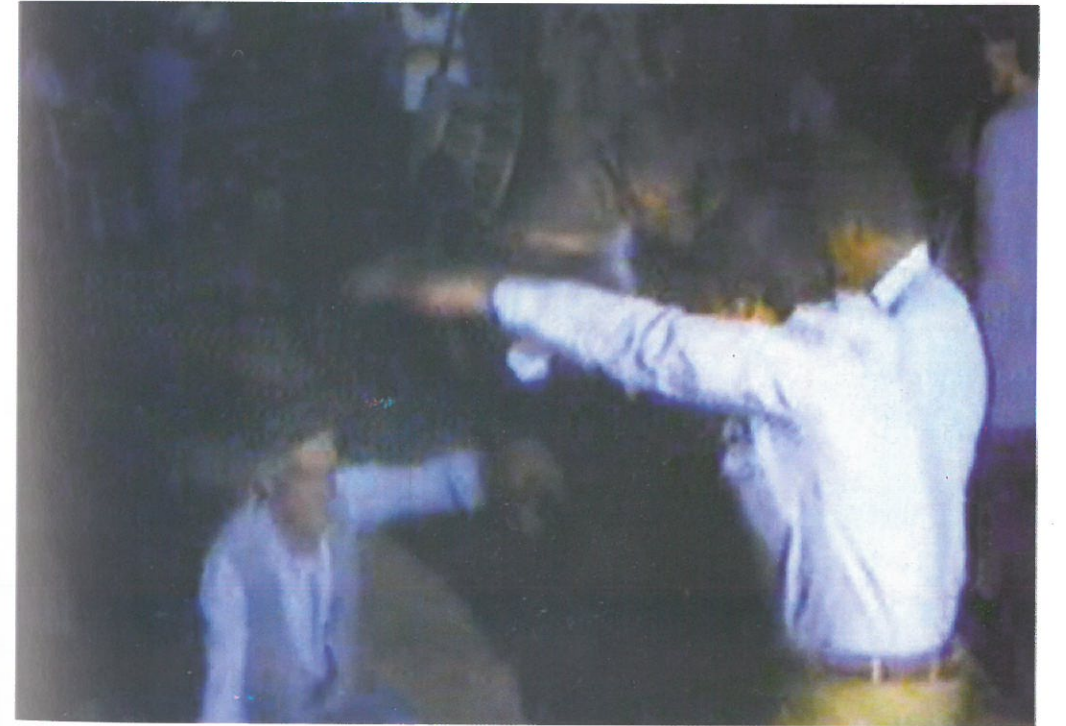
Harkuşta: Selahattin Kalbent, İrfan Ölekli, İkrâm Ölekli, Kazım Bey (Hacı Yusufardan) ve diğer davetliler. (1984) Ercan Ölekli'nin kına gecesi.



Harkuşta oyunundan bir figür.



Aşırı kasılma ve sertlik yoktur.



Üç çöküş (Ani çöküş)  
Selahattin Kalbent, İkrâm Ölekli, Kazım (Hacı Yusufardan)





El vurma kendi etrafında dönerek vurulur.



Diğer grup gelip birinci grubun önünde üç çökme kalkıp ve...



...el vurarak Meyroki Harkuştasına geçiş.



Meyroki Harkuştası





Harkuştadan başka bir figür.



Malafani harkuştası



Meyroki Harkuştası. Teke tek vuruş: İki kişi öne gelip üç kez ellerini birbirine vururlar.  
El ele tutup yürüyüp çökme yerlerine geçiş.  
Oyuncular ikişer ikişer aynı şekilde devam eder.



Motganeye geçiş (Mutki Harkuştası)



Gördüğünüz oyunlar Damadın kına gecesinden kesitlerdir. 1984 Tiyatro oyununun bir parçasıdır. Kız evini bütün açıklığıyla anlattığım oyunda oğlan evine yer veremedim. Tiyatro oyunumu destekler ümidiyle bu çalışmalara yer verdim.

Not: Oyunun anlamını en güzel biçimde sunmak için yarışmada zaman korkusuna kapılmadan tamamını sergilemek gerekir.

Daha sonra tüm oyuncular sağ ayak bir adım öne çek geriye figürüyle sağa doğru yürür.

Malafaninin ikinci bölümü hızlanarak yerinde düz sıra ol ikiye ayrıl. Çiftler karşı grubu oluşturur. Geri döngel vurmadan yerine geç. İkinci gelişinde ellere vur. Dön yerine git. İkinci grup aynı işlemi tekrarla.

İkinci defa git. Üç kere çok (Pusuya yatış) kalk vur. Geri dön. İkinci grup git üç kere çok kalk ellerine vur. Geri dön. Birinci grup ikinci grubu kovala. Dön birinci grup ikinci grubu kovala. Yerlerinize geçin.

Meyriko Harkuştası (Meyrik = Erkek) Erkek erkeğe teke tek vuruşmaya davet. 1.ve 2.gruptan birer kişi oyuncuların ön ortasında karşılaş. Müzik temposuna göre elleri üç kere çarp, birbirini sol ellerden kenetleyip yakala. Yere savurma olarak çok kalk. Tekrar ellerini üç kez birbirine çarp oyuncu sayısına göre bu figürü tekrarla.

**MOTGANE** (Motki Harkuştası): İki grup halindeki oyuncular iki adımlama müzik zamanıyla birbirini kovala. Önce sağa, sonra sola iki zaman gidiş iki zaman dönüş. Her grup eski yerine geç karşılıklı gel. Elleri birbirine vur. Her oyuncu oyuna ilk başladığın yere geç. Koşar adım, oyunu müzik eşliğinde oyna. Bitir ya da çıkış oyunu yap. Ekseriyetle final oyunudur. (Gösteri ve yarışmalarda).

Açıkladığım oyunların dışında.

Deriko, Adle, Him hımme, Tenzere, Koçerri (Köççeri), Hırpani, Dibido, Nehpe vb.

**AYŞOKE:** Son yirmi yıldır pek oynanmıyordu. Gençlerimiz (Folklorcu) bilinçlenince yaşlı folklorcularımızdan öğrenerek; günümüzde yaygınlaştırma çabasındalar.

**DELLO:** (Bağlı bağımlı bir oyundur.) Bağlılık şekli serçe parmaklardan tutunarak sağ ayakla başlayıp sağ sol sağ yürü – sol ayağın topuğunu oyuncuların iç dairesine sağ ayak topuğunu dairenin dışına, sol ayağın topuğunu dairenin içine, sağ ayağın topuğunu iki kere vur çek metoduyla dairenin dışına, sol ayağın topuğunu dairenin içine, yürü yürü yürü dur. İçeriye dışarı içeriye dışarı, dışarıya içeri. Önce bu figürü eller tutulu: Bağlı bağımlı. İkinci bölümde elleri bırak. Aynı figürü el çırparak yap.

**BERİTELER:** Oyuncular bağlı bağımlı düz sıra olur. Kadın erkek alacâ – tek kadınlar – yalnız erkekler de oynar. Eller yan aşağıda taraklanır.

Müzik eşliğinde iki sağa iki sola veya iki öne iki arkaya, ya da yarım daire dönüş biçiminde oynanır.

Baritelerin müzik yapısı ekseriyetle manilerden oluşur. saatlerce oynanır. Alaca gruplarda erkek kadın atışması olarak. Bir dörtlük kadınlar, bir dörtlük erkekler.

Kadınlar arasında (ki doğrusu da budur) baştan birkaç oyuncu bir dörtlük. Sondan birkaç oyuncu bir dörtlük, okur. Ya da aynı dizeleri tekrarlara.

Not: Defle oynanan bir oyundur.

Müzik sözlerinden örnekler :

Sedirim dört köşeli  
Üstü kutni döşeli  
Bi ine iplik oldım  
Sendan ayrı düşeli.

Terzilerde makine  
Kahız gıdah hëkime  
Meni baştan çihaden  
Tıkılbanli Sakine.

Evləri höyüktedur  
Yeşil cacım yüktedur  
Men Mirzayı tanurem  
Beşinci bölüktedur.

Kutni fistan dize dek  
Gel gidelim bize dek  
Hepi bi yıl olağın  
İlkbahare güze dek

Vesilaye vay vay.  
Ayle Veso Vesime  
Kurbanam yar sesine  
Hestelendim gelmedin  
Geldin son nefesime

Veso evin neredu  
Hayle Veso vay vay  
Ayle Veso Vesile  
Vesilaye vay vay.

Mendilim doli yemiş  
O yar mana yollemiş  
Selami baş ustune  
Niye özi gelmemiş.

## SEYİRLİK OYUNLAR

### ZEYBEK

Bu oyuna en güzel örnek:

Zeybek Arvadın Ölmiş (Zeyrek) Zeyrek veya Zeybek bir isimdir. Bu oyunu son elli yılda en güzel icra eden Avih Mahallesinde Selahattin Kalbent ve İkrâm Ölekli, İrfan Ölekli'dir. Zeybek Oyunu deyince İkrâm Kadın kılığına girer. Selahattin elinde bıçak çaresiz koca rolüne girer. Çocuklar ve seyirciler doktor, muhtar rollerine girer ya da "Zeybek Arvadın Öldi, Torpahlar başan oldi" diye ellerini çırparak oyunu desteklerler.

**Zeybek (Zeynek):** Elinde iki bıçak, bıçağı ellerini aşağıya indirerek önce göstermez.

Karısı kadın kıyafetine girmiş bir erkektir. Oyun "Şamanizimden gelme ölme dirilme temasını işler"

Yüzünü tülbentle iyice kapamıştır. Cilveli bir kadını canlandırır. Müzik eşliğinde ikili ayak figürüyle "Bağımsız bağımsız oynanır.

Erkek Zeybek – Kadının yüzünü açmasını ister.

Karısı – Baş parmağını işaret parmağına sürterek, para ister.

Zeybek – Parayı verir.



Karısı – Omuzunu silkeler. Kaçamak bir bakış fırlatır. Oyununa devam eder.

Zeybek (Hafif sinirlenir. Bıçakla kabadayılık gösterileri sergiler. Karısının önünde durur. Yüzünü açmak ister.)

Karısı – Omuzunu silkeler ve kaçar. Yine parmaklarını birbirine sürter para ister.

Zeybek – Yeleğini çıkarır verir. Göğsünü silkeler.

Karısı – Nazlanmaya devam eder. verdiği (Yelek, para köstek) ne verirse alır. Az bulduğu için de kaçar. Yüz görümlülüğünü artırmak ister.

Zeybek – Sinirlenir. Bıçağını karısının göğsüne saplama hamlesi yapar. Karısını öldürür.

Kadın – Yere yıkılır. Ayaklarını can verir gibi titretir.

Zeybek – Oyununa devam eder.

(Müzik değişir karısını oyuna kaldırmak ister.)

Kadın – Ölüm taklidine devam eder.

Seyirciler – Zeybek arvadın öldi.

Torpahlar başan oldi.

Zeybek arvadın öldi.

Toprağlar başan oldi.

Zeybek – Ölmemiş, ölmemiş kız kah üniyah der ancak karısının gerçekten öldüğünü görür. Dizlerine vurarak karısının etrafında döner.

Seyirciler – (Habire)

Zeybek arvadın öldi.

Torpağlar başan oldi.

Zeybek – (Telaşla) Muhtar, Muhtar (diye muhtarı çağırır.)

Muhtar – Nedu neğre çekesen. Nolmuş, Noldi bune?

Zeybek – Arvadımı kurhuttım. Öldi.

Muhtar – Ulan Nizam birde ne kanun kalmış ne nizam Dıhtor, dıhtor!... (Seyirciler bir doktor yollarlar. Doktor kadının etrafında döner)

Doktor – Kadının önce sağ ayağını kaldırır. Sonra cansız bir biçimde yere bırakır. Sonra ikinci ayağını kaldırır. Onu da yere bırakır. Sonra nabzını tutar. Başını kalbini dinlemek için göğsüne koyar. Veyahut elini göğsüne koyar.

Zeybek – Sinirlenir. (Doktora tokat atar)

- Elin çek namusumdan. O benim arvadımdu.

Doktor – Ölmiş

Zeybek – (Bir tokat daha atar) Ölmemiş. (Karısının elini tutar kaldırır. Başındaki tül-benti açar. Herkes güler. Seyircilerle orta oyuncular kolkola girer ve Ğerzane oyununu oynarlar.

Bu oyun Bitlis Seyirlik Oyunlarının en güzel örneğidir. 1984 ve yine Selahattin Kalbent ve İkrâm Ölekli. İkrâm ve İrfan Ölekli ve Zeybek veya (Zeyrek) Zeybek arvadın öldi torpahlar başan oldi. Bütün figürlerini görüntülemeye çalıştım.



İkrâm Ölekli: Kadın, Selahattin Kalbent: Zeybek, Doktor: Burhan Ölekli



Zeybek kadının yüzünü açmasını ısrarla ister. Kadın naz eder, açmaz.





Zeybek uzun süre uğraşır.



Elinde avucunda ne varsa verir, köstek, para, yelek, vb. Kadın kısa bir süre sonra yüzünü gösterip tekrar kapatır.

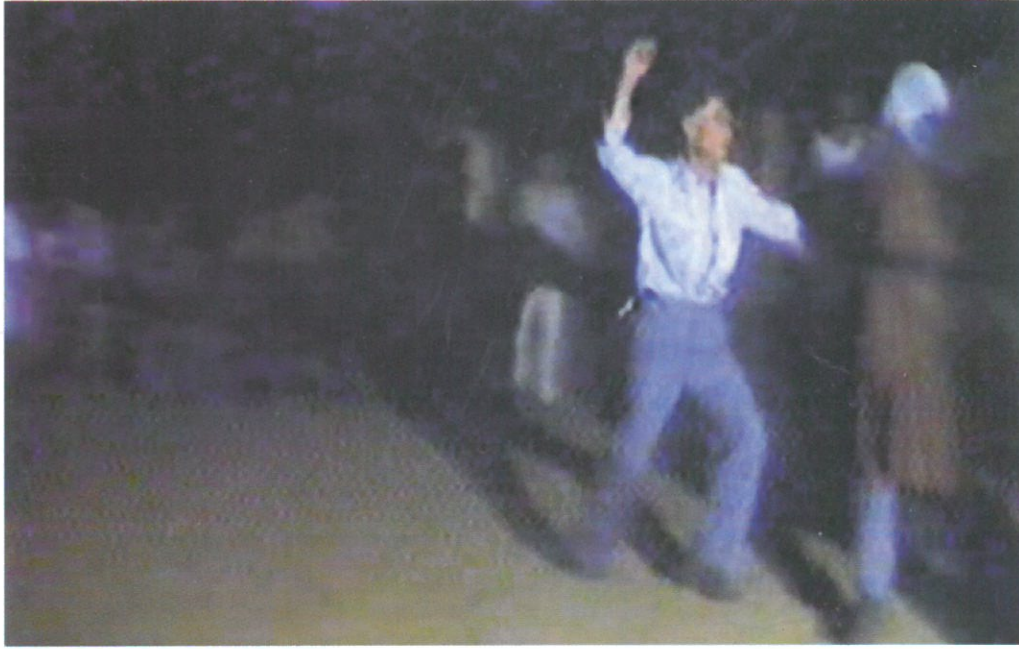


Zeybek iyice sinirlenir.



Kadın arkasından gördüğünüz gibi karışını açar. (Beş parmağıyla baba ölçer) Ölüm başın götüre anlamındadır Baba ölçme.





Zeybek sinirlenir ve kadını bıçaklar. Yere düşen kadının etrafında döner. Seyirciler "Zeybek arvadın öldi, toprahler başan oldi" derler. Zeybek "Ölmemiş. Tıhtor, Tıhtor" diye bağırır.



Doktor yatan kadının kontrol eder. Zeybek kiskanır. Sonra karısını kaldırır. Kadın ve diğer oyuncular hep birlikte başka oyunlara geçer. Şenlik devam eder. Oyun kısmında açıkladığım gibi.

**KADINLAR:** Bu oyun kadınlar arasında da oynanır. Bu defa büyük yapıp ceket pantolon giyinen bir kadın erkek rolüne girer. Erkeklerde olduğu gibi oyun aynen oynanır. Yıllarca erkek rolünde bu oyunu oynadım. (Ataköy Folklor Derneğinde de oynattığım, sevdiğim bir oyundur)

Not: Erkekler davul zurna eşliğinde oynadıklarından müzik sözleri söylenmez.



Özel Darüşşafaka Lisesi : Meyriko Harkuştası ile bir gösteride – 1980-1985

#### **Aldığım Görevler ve Halk Oyunlarındaki Etkinliğim**

1967 Öğretim yılından 2002 yılına kadar çalıştığım okul ve kurumlar.

1967-1979 Öğretim yılları arasında Bitlis T.T.E.Y.B.O.

1980-1985 Darüşşafaka Lisesi, İstanbul

1981-1986 Ataköy Folklor Derneği, İstanbul

1984-1987 Yavuz Selim İlköğretim Okulu, İstanbul



- 1985-1986 Cağaloğlu Anadolu Lisesi, İstanbul
- 1996-1998 Beyoğlu Halk eğitim Merkezi Müdürlüğü, İstanbul
- 1996-1998 Taksim Atatürk Lisesi, İstanbul
- 1988-1991 Fatih Kız Lisesi, İstanbul.
- 2000-2002 Zeytinburnu Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü, İstanbul
- 2000-2002 İhsan Mermeri Lisesi, İstanbul
- 2000-2002 Atatürk İlköğretim Okulu, İstanbul

Yüzlerce gence, çocuğa Bitlis Halk Oyunlarını öğrettim. Türküleri, oyunları, skeçleri, yemekleri, tiyatrosuyla Bitlis'i yaşattım. Oynadım, oynattım. Bu tutkumu sürdürmeye devam edeceğim.

**Not:** Bu çalışmalarım sanat tutkumun dışında hiç bir amaç içermemektedir. Bu çalıştığım okul ve kurumlar bilirler. Bitlis'te çalıştığım on iki yıl boyunca onlarca genç çalıştırdım. Maddi giderim çok oldu. yılmadım. Valilik, Milli Eğitim Müdürlüğü ve Kaymakamlık makamlarından sekiz takdirname ve teşekkür aldım.

Kaybolmaya yüz tutmuş oyunları derledim. Günümüze taşıdım. Örneğin Teşi Oyunu, Değirmenci, Beriteler, Lavik, Kavaşe, Tringonun orijinal solo şeklini İstanbul'a getirdim. Meyroki oyununu geleneksel şekliyle oynadım, oynattım. Oyunlarımızı 1984 yılında Bitlis'te arşivledim. Kitabımla birlikte oyunu geleneksel tavrı ile oynanan Bitlis Halk Oyunları Kültürüne hakim kişiler tarafından "Folklor Piri" tabiriyle kabul edilen; İrfan Öekli, İkrım Öekli, Selahattin Kalbent, Hacıyusuflardan Kazım'ın, Burhan Öekli'nin düğününde sergiledikleri oyunları sizlere sundum.



Özel Darüşşafaka Lisesi 1985 Milliyet Gazetesi Halk Oyunları Yarışması:  
Gerzane oyunu



Taksim Atatürk Lisesi ve Beyoğlu Halk eğitim İzzeti İkrım Programına hazırlanıyor.





Fatih Kız Lisesi Berite oyunu ile.

Gelin Tanış olalım  
İşi kolay kılalım  
Sevelim sevillelim  
Dünya kimseye kalmaz  
Yunus Emre



Bitlis T.T.E.Y.O. Okulunun Bitlis Halk Oyunları Ekibi.

1968-1969 (Giyisilerde eksik parçalar var) Kız giysileri Bitlis Kız Enstitüsünden, Erkek Giysileri Bitlis Belediyesinden alındı. İmkânlarımızın kısıtlı olmasından kıyafetler noksan.



Defçi Nejlâ tiyatro oyunumda İhsan Mermerci Lisesi öğrencileri Teşi oyununu oynarken. 2001-2002 öğretim yılı.



Kağıthane Halk Eğitim:  
Atatürk İlköğretim Okulu Defçi Nejlâ tiyatro oyununun bir bölümünde





2000 yılında Zeytinburnu Halk Eğitim Merkezi Bitlis Halk Oyunları Ekibi



Yavuz Selim İlkokulu, 1986



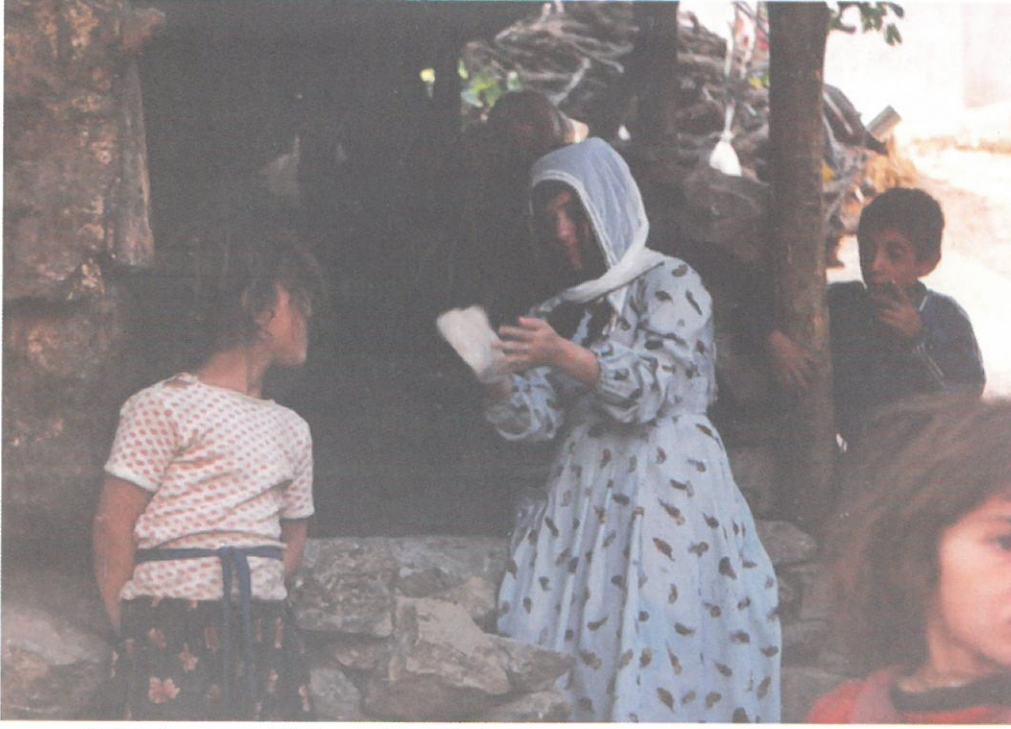
Zeytinburnu Halk Eğitim Bitlis Halk Oyunları grubu gösteriye hazırlanıyor.  
Aşırme oyunu. 2000-2001 öğretim yılı.

**Not:** 1984 yılında oyunları belgelemeye çalıştım. Belgelediğim oyunları: Hersan mahallesinin Avih semtinde Ölekli'lerin bir düğününde görüntüledim. Celal Kayaoğlu'nun ve Cesim Çelebi'nin de değindikleri gibi. Bitlis Halk Oyunları deyince akla Avih gelir. Avih ve İrfan Ölekli, Selahattin Kalbent, İkrâm Ölekli ve Hacıyusflar. Bu fotoğraflardaki görüntüler İrfan Ölekli, İkrâm Ölekli, Selahattin Kalbent ve Hacıyusflardan Kazım'a aittir. Merak edilen üç oyunu fotoğraflarla belgeledim. 1980 yılından 2002 yılına dek İstanbul'da da bu oyunların orijinalini sunmaya çalıştım.

Kadın ağzı sözlü oyun müzikleri ekte sunulmuştur.



## BİTLİS HALK MUTFAĞI VE YEMEKLERİ



1984- Arıcılıkta (Bitlis merkez köyü, Hınçur) Tandırda ekmek yapıyorum. Başımda bildiğiniz filoş örgülü dikme, merheme.



Aynı yerde Hamit Ağa Kilerinde değirmende gılgıl çektim.



Aynı yerde tuluk nehre ile ayran çalkaladım. Tereyağı yapımını inceledim. Mutfak kısmında anlatacağım.

## BİTLİS HALK MUTFAĞI

1- Mutfak Düzeni: Çoğu evlerde özel mutfak yoktur. Ravak dediğimiz salonlarda şömineyi andıran ocaklarımız vardır. Bu şömine taş kemerlerle süslüdür. Onun yanına raf konur. Bu raflara özellikle eski evlerde bakır tabaklar, tencereler, siniler, havanlar konur. Yufka pişirmek için bir saç vardır. Biz sel deriz. Bir ekmek tahtası dediğimiz (yuvarlak kısa bacaklı masa) merdane (kırtnak deriz), oklava (oğlav), kevgir, kepçe (tahtadan yapılır. Çömçe de denir.) bu eşyaları koymak yiyeceklerini depo etmek için kileri olan aileler de var. Ekseri evler tek odalı ve bir revaklıdır. Böyle evlerde ocak başı mutfak görevini görür.

2- Kileri olan aileler bu kilerlere bir kış boyu yetecek lahana turşusu, bulgur, mercimek, nohut, sumak, lahana (kelem de denir). Kavurma, peynir, kurut, un, kurutulmuş meyveler koyarlar bunu kış boyunca yerler.

Biz çocukken kışın kasaplar et kesmediklerinden kış yiyecekleri arasında et çok önemli bir yer işgal ederdi. O ailenin zenginlik derecesine göre bir iki koyun veya bir dana kesilir, parçalara ayrılır, tuzlanıp küplere basılırdı. Kış boyu yenirdi. Şimdi o gelecek yok denecek kadar azdır.

Kilerlerde özel değirmenler de vardır. Bu iki yuvarlak taşın üst üste konmasından oluşan ortasındaki deliğe bir sopa geçirilen ilkel bir alettir. Bulgur yapmada, gılgıl çekmede kullanılır. Gılgıl çekilir. Şiş yapılır. Buğday çekilir. bulgur yapılır.



Sonbaharda en önemli işlerden birisi buğdayı kaynatıp, kurutup, değirmenle öğüterek bulgur yapmaktır.

3. Sofra düzeni: Sofra % 90 ailelerde yer sofrasında yenir. Örneğin kocaman bir sofraya bezi yere serilir. Onun üzerine ya doğrudan doğruya sini konur ya da küçük bir kürsü tahtanın üzerine sini konur.

Kürsü : Banyo taburesi, biçiminde yapılmış bir taburedir. Ekseriyetle tek ve ağır yemekler yapılır. Tek tabakta yemek de hâlâ geçerliliğini korumaktadır.

### **BITLİS YEMEKLERİ**

Bitlis içli köftesi : Yemeğin yapılışı gayet ağırdır. Bu köfteyi her kadın yapamaz. Güzel köfte yapmak bir kadının iyi bir ev hanımı olduğunu gösterir.

Yapılışı : Sinirsiz ve yağsız bud eti alınarak gayet ince olarak iki sefer makinada kıyılır. Bu et bir gün önceden hazırlanıp tuzlanırsa kuvvetlenir. Köftenin içindeki yağ akmaz. İç için şereh yağı dediğimiz hayvanın beden yağı, bir veya iki baş soğan (rendelenir) lüzumu kadar boya biberi azıcık kara biber, biraz limon veya ekşi nar suyu karıştırılıp iç hazırlanmış olur. Kızıl ete bire bir bulgur karıştırılır. (Yalnız kilo hesabı değil, ölçü ile) bulgur ince olmalıdır. İyice yoğrulur. Hamur haline gelen et küçük küçük parçacıklar halinde koparılır. Elin içinde iyice yuvarlanır. Sol avuç içine alınır. Ortası sağ elin işaret parmağı ile oyulur. İçine alabildiği kadar hazırlanan iç konur. Sonra oyuğun ağzı kapatılarak sağ el hafifçe suya değdirilir. Köfte iyice yuvarlanır. Ağzının iyice kapanmış olması şarttır. Aksi takdirde akar. İç i akan köfte makbul sayılmaz.

Köfteler fokur fokur kaynayan tuzlu suyun içine taşıyacak şekilde elle atılarak beklenir. Yalnız ocağın çok yanması gerekir. Bir müddet kaynadıktan sonra köftelerin su üzerine çıktığı görülünce piştiği anlaşılır. Eğer köfte fazla olup da tencereye sığmamışsa ikinci bir partide bu şekilde pişirilir.

Çorba gibi köftenin de sıcak makbuldür.

### **CORTİ AŞI :**

Çorti salamura lahana turşusuna denir. Sirke ile yapılmaz (Hamur mayası ile yapılır) Kış için büyük küplerde yapılır. Pişirilmeden yendiği gibi aşı ve köftesi de pişirilerek yapılır.

Yapılışı : İçine önce kemikli etler dizilir. Bunun üzerine bol miktarda çorti ile döğme ve biraz da su ilave edildikten sonra iyice pişirilir. Pişirilme işi etlerin pişmesine kadar devam eder.

### **CORTİ TAPLEMESİ :**

Çorti taplemesi: Çortiyi bir tencerede pişirdikten sonra bir miktar suyu alınır. Bir leğende bulgur ve döğme ufağı (kırılmış döğme) yarı yarıya karıştırılır. Bu su bulgurla, döğmenin üzerine dökülür. Sonra leğenin ağzı kapatılır. Bir saat bekletilir. Sonra iyice yoğrulur. Birazcık un karıştırılanlar da olur. Bir birini tutsun dağılmasın diye. Sonra küçük parçacıklara ayrılan hamur avuç içinde yuvarlanır, üstünden bastırılarak yassılaştırılır. Bu köfteler iyice pişen çortinin içine dökülür. Köftelerin pişmesi beklenir. İyice pişen köfteler suyundan süzülerek ayrılır. Sarmısak dövülmüş olarak bu suya ilave edilir. Tabaklara konan köftelerin üstüne bu sudan ilave edilir. Bunun üzerine boya biberi ile yakılan sade yağ (tereyağı) dökülür. Kaşıkla yenir. Yağının bol olması iyidir.

### **AYRAN AŞI :**

Yoğurt nehre denilen özel küplerde iyice çalkalanır. (Su konarak) Yağı alınır. Bir tencereye su konup kaynatılır. Sonra döğme konup yanan ocağa konur. Tahta bir kepçeyle karıştırılır. Pişen döğmeye ayran ilave edilir. Kaynayan ayran aşı devamlı aynı yönde karıştırılır. Sonra içine kekik otu dediğimiz (yabani nane) konur. Döğme iyice piştikten sonra yeter miktarda tuz ilave edilir. Gerekirse tuzu sonra da konabilir.

### **KARI AŞI :**

Kari dediğimiz ilkbaharda çıkan bir ottur. Bu ot bir el büyüklüğündedir. Yemek yapılmadan bir gün önce kır gezisine gider gibi birkaç komşu bir araya gelerek ot toplamaya gidilir. Bu otlar kışa saklanmak üzere kurutulabilir de. İyice yıkanan otlar bir tencereye doğranır üstüne yeterince su ilave edilip pişmeye bırakılır. Daha sonra döğme de ilave edilir. (Bu otun iyice pişirilmesi gerekir. Aksi takdirde dili ısırgan otu gibi yakar)

Başka bir kaptanane sumak kaynatılır. Ekşiliğini suya veren sumağın süzülerek posası atılır. Bu su pişmekte olan yemeğe ilave edilir. Diğer tarafta: Yağsız but eti bulgurla karıştırılıp yoğrulur. Önceden anlattığımız içli köfteler hazırlanır. Aynı etle küçük köfte yapılır. (Klorik) sulu köfte dediğimiz bu küçük köfteler kaynamakta olan yemeğin içine dökülür. Başka bir tencerede haşlanan içli köfteler ayrı bir kaba konur. Servis yapıldığında kari aşının içine yenebilecek kadar konur. Bu yemek bir hanımın en aşağı bir gününü alır. Çok makbul bir yemektir. Bu yemeği de her kadın yapamaz.

Not: Karinin ısırganlığını gidermek için tuz ilave edilip oğuşturanlar da vardır. Ama bu geçerli bir yol değil. En iyisi iyice pişmesidir.

### **KATIKLI DOLMA :**

Bitlis yemeklerinin en çok sevilenlerindendir katıklı dolma (Katık=yoğurt)

Yapılışı: Fazla geçkin olmayan büyük sakız kabakları itina ile soyularak ortadan ikiye bölünür. İçindeki çekirdekleri ve içi iyice temizlenir. Atılır. Keskin bir bıçakla bir iki milimetre kalınlığında sarma kesilir. Sarmayı hiç koparmadan kesen kadın dilek tutar ki koparmadan kesmek bir marifettir.

Kesilen kabak şeritleri bir tepsiye konur. Üzerine tuz serpilir. Güneşli bir yere konur. Güneş yoksa sobanın yanına konur. Maksat yumuşayıp kumaş halini almasıdır.

Not: Günümüzde bildiğimiz salatalık ebadındaki kabaktan da yapılıyor. Kabaklar tekerlek şeklinde kesilir. İç i oyacakla oyulur. İçine küçük parçalar halinde dolmalık harç konur. Elle bastırılır. Bildiğimiz şekilde pişirilir. Aynı yöntemle salatalık kabuğundan da yapılır (Hiyar dolması denir.)

Not: Günümüze uyarladığım şeklidir. (Örnek 1)

Orta yağlı koyun eti makede iki kere çekilir. Aynı miktarda ince bulgurla karıştırılır. (İçine bir baş soğan, yeşil biber koyanlarda var). Ama sevmeyenler koymayabilir. Yalnız bu soğanla biberde makede çekilmelidir. Sonra içine reyhan ilave edilerek iyece yoğrulur. Hamura arada bir su vurularak yoğrulur.

Bu hamur küçük küçük parçalara ayrıldıktan sonra, bu parçalar üç kez dolaşmak suretiyle kabaklara sarılır, sıkılır. Bir tencereye konur.



Sonra üstüne ters çevrilmiş bir tabak konur. Başka bir kapta kaynatılmış su üstüne ilave edilir. Su tabağın üstünü örtecek kadar konur, fazlası konmaz. Biraz tuz ilave edilir, kaynatılır. Suyu süzülerek soğumaya bırakılır. Yarım saat kadar beklenir. Tabaklara konur.

Üzerine az sarımsaklı bolca yoğurt ve onun üstüne kırmızı biberle kızartılmış sade (tereyağı) yağ dökülür, servis yapılır. Kaşıkla yenir.

### **CIĞER KÖFTESİ (Taplama) :**

Bir bütün ciğer iyice yıkanıp doğranır. Sonraki makinada kıyılır. Beş altı yeşil biber iki baş soğanda makinada çekilir. (Beş altı sivri biber)

Ciğer bir kaba konur. Ciğerin birbuçuk misli ufak bulgur ciğerle iyice karıştırılır. Biber, soğanda karıştırılır. Biraz da reyhan konur, iyice yoğuruyor. Not: Yoğurma esnasında az su ilave edilir.hamur haline gelip birbirine iyice karışması gerekir. Sonra küçük parçalara ayrılır. Elde yuvarlanır. Bastırılır, tekerlek şeklini alan köfteler, kaynayan suyun içine atılır. Sertleşinceye kadar pişirilir. Sonra suyu süzülür. Sade yağ eritilir, kırmızı biber karıştırılıp tabaklara konan köftelerin üzerine dökülür servis yapılır. (Sade yağ bildiğimiz tereyağı)

### **BİRYAN KEBABI:**

Bu çok meşhur Bitlis Kebabının, İslâm dininin yayıldığı Arap Yarımadasında o devirlerde icad edildiği rivayet edilmektedir.

Şöyle ki :

İslâm Ulemalarından birisi yaylada iken kalabalık bir grup kendisine misafir olur. Meğer artık yaylanın sonu olduğundan bu kişi her türlü eşyasını şehire yollamış. Yanında koyun sürüsü ve tuzdan başka birşeyi yokmuş.

Cenge gitmek üzere olan kafileyi doyurmak istemiş. Sonra misafirlerinin yardımı ile derin bir kuyu kazmış (tandır). Toplanan çalı çırpı bu tandıra doldurulup ateş yakılmış.

Bir koyunu kesip yüzmüş, içini temizlemişler. Olduğu gibi tuzlayıp tandıra sarkıtmışlar. Çabuk pişmesi için de ağzını kapatmışlar. Bir müddet bekledikten sonra çıkarılan kebabın lezzeti dillere destan olmuş.

II. Rivayet: köylerde (Bitlis) bir ağanın oğlunun düğününde bütün köy halkına et yedirmek için büryanı bulduğudur.

Genç milletvekillerimizden, Sayın Vahit Kiler. Siirtlilerin patentini almaya çalıştıkları Biryani Kebabı için bir hayli mücadele verdi. Televizyonda onun mücadelesini dinledim, duygulandım. Yüzlerce yıl mazisi olan biryan kebabının Motki'nin Kavakbaşı köyünden ilimize geldiği de söylentiler arasındadır.

Mutki'nin Kavakbaşı köyü çok eski yıllardan beri küp ve çeşitli çanak çömlek yapılan ilçelerimizden biridir. Bir gün bir bey oğlunu evlendirecekmiş. Toprağı kazıyarak bir küpü toprağa gömmüş. (Ki tandır kültürü de buradan doğmuş olmalı) Tam gövde hevurleri (erkek keçi) burada pişirip düğün alayına ziyafet çekmiş.

Bitlis il yıllıklarında ve birçok araştırma yazılarımızda defalarca Biryani tanıtmaya çalıştık.

Biryani için bu uğraş değerdi. Sayın Milletvekilimize bir Bitlisli olarak teşekkür ederim.

Not: Biryani kebabının tarifi Sait BAYDUR'dan alındı. Biryani'ci İbrahim BAYDUR'un oğludur.

### **BİRYAN**

Bitlis'in en güzel aşısı.  
Odur yemeklerin başı.  
Kiler kazanır savaşı  
Bizimdir biryani kebabı.  
İlde biryani kebabı.

Siirt'inde perivası  
O da yemeklerin hâsi.  
Serime düştü tasası  
İlde biryani kebabı  
Bitlis'in biryani kebabı.

Her avluda var bir tandır.  
Biryani yüzyıllardır vardır.  
Yemeklere hükümdardır.  
Baş misafire ikramdır.  
Bitlis'in biryani kebabı.

Sende tanıt ki biryani  
Yesin, bakan, başbakanı  
Hem tanıt hem özün tanı.  
Bitlis'in biryani kebabı.  
Bizimdir biryani kebabı.

### **Nejlâ EKER (TİYENŞAN)**

Not: Patent uğraşını başlatan Hasan Dalkıran'a da Bitlisliler adına sonsuz şükranlarımı sunarım.

### **Günümüzde biryani şu şekilde yapılır:**

**Tandır:** Hem toprakta iki buçuk metre (2,5m) derinliğine bir çukur kazılır. Çukurun ağız çapı 45 cm.dir. çukurun dip çapı 25 cm.dir. Biryani yapan kişi nazik ve yağlı et alır. Gövde dışındaki yağları (şereh denir) kopmayacak şekilde kat kat bıçakla etten ayrılarak gövdeye bitişik şekilde tandıra sarkıtılması lazımdır. Bu et iyice yıkanır. İnce tuzla her tarafı iyice tuzlanır, gövdenin üstüne tuz iyice vurulur. Tandırda alevli ateş yanıp alevi söndükten sonra bir leğene bir miktar su konup çengelle tandırın dibine indirilir. Gövdelerinde üst tarafına çengeller takılarak tandırın ağzına bırakılan demir çubuktan sallandırılır. Taş olan kapağı kapatılarak etrafı kırmızı çamurla hava almayacak şekilde sıvanır. Böylelikle et içeride hem pişer, hem de suyun buharı ile yumuşar. Tandırın ağzı etin yapısına göre 45 dakika, 1 saat arasındaki bir zamanda açılır. Biryani'nin sıcaklığı makbuldür. Biryani evlerde yapılmaz, biryancılara ısmarlatılıp yaptırılır, ya da hazır alınır. Biryani için hevür denen erkek keçi eti tercih edilir. Bulunmadığı takdirde erkek koyun eti tercih edilir. Bunların yanında :

Şekalok yemeği	Tutmanç aşısı
Gebol aşısı	Pıçoç aşısı
Yalancı köfte	İçli Bitlis Köftesi
Kari Aşısı	Keledoş
	kılorik (Sulu köfte)

### **Bulgur Pilavı:**

- Baklalı bulgur pilavı,
- Mercimekli bulgur pilavı,
- Kengerli bulgur pilavı,
- Domatesli bulgur pilavı.



Ciğer taplemesi	Helim aşı
Sicoh (Mumbar)	Ayran aşı
Katıklı dolma	Helise aşı
Yalancı dolma	Kari aşı
Turşulu dolma	Esude aşı
Hes dolması	Çireş
Çorti aşı	Kenger boran
Çorti taplaması	Kurut aşı
Etli keşkek	Turşi aşı
Ayvanat - Eyvanet	Gebol
Tutmanç aşı	Kuymak
Gebol	Sütlü kabaklı kuymak
Pıçoç	Süt çorbası
Umanç aşı	Üzüm aşı (Bir nevi aşure)
Şalgam aşı	Helbir Hurması
Gozbez	Şirin Keyğenah
Acemi	Kazi lokması
Selmi	Un helvası
Şille	Tatlı kuymak
Lape	Kürt Baklavası
Kenger	Mışevşi
Çorti	Jağ
Şor yaprah	Pıtım

#### UMANÇ AŞI :

Malzemeler : İki su bardağı yeşil mercimek, yarım kg un, reyhan, pul biber, soğan, yağ, tuz.

**Yapılışı :** Yeşil mercimeği kaynat, az yumuşayınca suyunu süz. Tencerede bir baş soğanı yağda kavur. Pul biberi ekle, mercimeği koy üstüne kaynar su dök.

Bir leğene unu koy, ortasına büyükçe bir çukur aç, çukura alabildiğince su doldur. Elini sağa sola sallayarak unun küçük toplar haline gelmesini sağla. Toplar birbirine yapışmadan alıp tencerede kaynayan karışımın içine dök. Un bitene kadar işleme devam et. Tuzunu reyhanını koy on dakika kaynat sıcak servis yap.

#### GEBOL

**Malzemeler :** Gılgıl (Gılgıl değirmende çekilir ufaltılır) tuz. Bu una şiş adı verilir. Kurut tereyağı, kırmızı toz biber.

**Yapılışı :** Suyu kaynat, içine bir tas şiş koy. (Karıştırma karıştırma) koyu bir çorba elde edene kadar pişir. (Lapadan sulu kıvama) (Muhallebiden az koyu)

Kurut (Ayranın güneşte kurutulup taş kıvamındaki yumruk büyüklüğünde) kurutulmuş ayran.

Kurdezende (Toprak leğen) az bir suyla avuç içinde kurdezene sürtülen kurutları ayran haline getir. Koyu bir ayran kıvamına gelen kurutu lapamsı piçocun üstüne dök. Büyük bir lengeriye koy (servis tabağı) Ortasını çukurlaştır. Tereyağını tavada erit toz veya pul biberle gebolun üstüne dök. Servis yap.

#### PIÇOÇ AŞI

**Malzemeler :** Bulgur unu, tereyağı, pul ya da toz biber.

**Yapılışı :** Köftelik (Sümündür) bulguru elekte ele, altına dökülen unu al ılık suda pişmeye bırak. Koyu çorba kıvamına gelince ateşten al. Servis tabağına koy. Ortasına çukur aç. Kızartılmış yağa pul ya da toz biber koy. Açığın çukura bolca yağ koy. Sıcak servis yap.

#### ŞALGAM AŞI

**Malzemeler :** Kemikli et 1 kg. nohut 1 su bardağı, mercimek (yeşil) bir su bardağı. Soğan 1 büyük boy. Salça, biber, yağ, tuz.

Kemikli eti yağda kızart üstüne bir baş soğan doğra isteğe göre yarım çorba kaşığı domates salçası koy. (Domates salçası eskiden Bitlis mutfağında kullanılmazdı. Bunun yerine, kışın kurutulmuş domates kullanılırdı.)

Su ekleyin beş su bardağı ki biz göz kararıyla koyarız. Nohutu önceden kaynat kabuklarını soy (Buna Bitlis'te mikeşer denir) Yeşil mercimeği ya bir gün önceden ıslat ya da yirmi dakika kaynat, mercimeği ve mikeşeri de kaynayan etle suya dök. Pişene kadar bekle. Et yumuşamaya yüz tutunca iki kg şalgamı fındıktan biraz büyük parçalara doğra kaynamakta olan karışımın içine dök. Şalgamlar yumuşayınca tuzunu koy. Sıcak servis yap.

Not: Tuz üzirende fazla durmuyorum. İsteğe göre normal yemek tuzlarınızı koyun.

#### ACEMİ

**Malzemeler :** Un, tereyağı, pekmez.

**Yapılışı :** Yağı tavada erit. Üstüne unu yavaş yavaş ekle, tahta kaşıkla yapıştırmadan karıştır. Üstüne pekmezi dök. Biraz da pekmezle karıştır. Yapıştırmadan servis yap.

#### ŞİLLE

**Malzemeler :** İri iki su bardağı bulgur, yeşil (4-5 tane) biber, üç tane domates, isteğe göre fasülye 250 gram, tuz.

**Yapılışı :** Beş su bardağı suyu tencereye koy ısınsın. İçine iki su bardağı pilavlık bulguru, beş altı tane sivri biberi, üç tane fındık büyüklüğünde doğranmış domatesi koy. (İsteğe göre fasülye ikiyüzelli gram kadar) Kaynamaya bırak pişince yağını tavada eriterek içine biber koy üstüne dök. Yağ önceden de konabilir. Tuzunu unutmayın. Sıcak servis yap.

Not : Çorbadan katı, pilavdan sulu olacak.



## TURŞİ AŞİ

**Malzemeler :** Kemikli et 1 kg, döğme (Yarma) Nohut Şilor (Ekşi erik) tuz.

Not: Yazın şilor kışın ekşi nar ve sumak kullanılır. Kışın kuru erik kullanılır.

**Yapılışı :** Tencerenin altına tahminen bir kg kemikli et konur. Üstüne döğme nohut fasülye domates konur. Üstünü taşacak kadar su doldurulur. Et ve malzemeler pişene kadar kaynatılır. Bu yemek yaz kış pişirilir. Yazın taze fasülye, döğme, nohut, şilor (ekşi erik) ile yapılırken. Kışın: Kuru erik, sumak, ekşi nar hebirman ile yapılır.

## HELİM AŞİ

**Malzemeler:** Kemikli et bir kg, döğme, iki su bardağı nohut yarım su bardağı, tuz.

**Yapılışı:** Etleri tencerenin altına diz. Üstüne döğme ve nohudu dök. Kapağını kapat hafif ateşte bir, bir buçuk saat pişsin. (Helim yumuşak anlamındadır) Etler kendiliğinden dökülecek kıvamda pişmeli.

## KEŞKEK

**Malzemeler:** 1 kg kemikli et, üç su bardağı dövme, yağ, tuz.

**Yapılışı :** Eti bir tencerede iyice haşla. Suyunu süz. Ya da etlerini başka bir kaba koy. Döğmeyi yıka. Beş su bardağı suya döğmeyi koy haşla. Servis tabağına koy. Üstüne etleri kıyarak koy. Sade yağı erit dök. Sıcakken servis yap.

## KELEM ŞİLLESİ

**Malzemeler :** Lahana, bulgur, soğan.

**Yapılışı :** Kişi sayısına göre: Lahananın çeyreğini küçük küçük doğra bir tencereye koy. Lahana, bulgur suyu karıştır çorba kıvamına gelene kadar kaynat. Soğanı önce kavurup koyabilirsin. Çiğden de koyabilirsin.

## SÜTLÜ KABAKLI KUYPAK

**Malzemeler :** 1 kg süt, bir bardak un, iki küçük kabak (Salatalık büyüklüğünde)

**Yapılışı:** Süt ılıkken unu yavaş yavaş ilave ederiz. Kabağı minik minik doğrar içine katarız. Karıştırı karıştırı pişir. Muhallebi kıvamına gelene kadar. Kabakları yumuşayınca ateşten al (Üstüne yağ dökülebilirsin) Sıcakken servis yap. Çocuklu evlerde özellikle pişirilir.

## SÜT ÇORBASI

**Malzemeler :** Bulgur, süt, tuz.

**Yapılışı :** Sütle pilavlık bulguru kaynat pişince tuzunu koy. Sıcakken servis yap.

## BULGUR ÇORBASI

**Malzemeler:** Soğan 1 baş, biber 3 dört tane (sivri) salça yarım yemek kaşığı. pilavlık bulgur, 1 su bardağı yeşil mercimek, yarım su bardağı reyhan (kuru)

**Yapılışı:** Soğanı yağda kavur, Biberi de kavur. Salçayı ekle. Suyunu dök beş su bardağı (et suyu da olabilir) bulguru, yeşil mercimeği koy kaynamağa bırak. Reyhan ve tuzunu ekle. Çorba kıvamında pişir. Sıcakken servis yap.

## ÇİREŞ PANCARI

**Malzemeler :** Çireş , soğan (irice) bir baş, tuz, yağ (isteğe göre yumurta)

**Yapılışı :** Soğanı kavur. Çireşi haşla suyunu süz. Sık. Kavrulan soğanın içine dök. Kavur. İsteğe göre yumurta kır. Tuzunu koy. Sıcakken servis yap.

## ÇAT ÇİNGİR

**Malzemeler:** Un, yağ, tuz, yumurta.

**Yapılışı:** Unu yağda kavur, tuzunu vur. İyice kavruktan unu ateşten al. İçine yumurta kır karıştır. Sıcakken servis yap.

Not: Özellikle kahvaltılarda yenir.

## BULGUR PİLAVI (Mercimekli)

**Malzemeler :** 2 su bardağı bulgur, 1 çay bardağı mercimek, iki üç kaşık tereyağı 3,5-4 su bardağı su.

**Yapılışı :** Mercimeği akşamdan ıslat veya haşla şayet ıslatamamışsan. Bol suyla haşla, suyunu süz. Mercimeği iki su yıka.

Dört su bardağı suya, tuzu koyup kaynat. Su kaynayınca bulguru, mercimeği koy. Kapağını kapa pişir. Yarım saat dinlendir. Tabağa koy (Lengeri) üstüne erittiğin tereyağını serp. (Günümüzde herkes kendi tabağına aldığı pilavın üstüne istediği kadar yağ döküyor)

## KENGERLİ BULGUR PİLAVI

Yapılışı ve malzemeleri aynıdır. Ancak mercimek yerine kenger konur.

## DOMATESLİ BULGUR PİLAVI

Yapılışı ve malzemeleri aynıdır. Ancak kenger ve mercimeğin yerine iki domates doğranır. 3 su bardağı su konur.

## KURUT AŞİ

**Malzemeler:** Et, bulgur, döğme, kurut, nohut, tuz.

**Yapılışı:** Kurut ezilir ayran haline getirilir. Bir ölçek kızıl etten yapılmış kıyma, bir ölçek bulgur karıştırılıp tuzu vurulur. Yoğrulur. Çiğ köfte kıvamına gelene dek su vurulup yoğrulur. Klorik (sulu köfte) fındıktan biraz büyük (bilye) haline getirilen karışım, ayran haline getirilen kurutun içine atılır. Döğme ve nohut önceden ya suya konur ya da haşlanır. Malzemenin içine dökülür. (Biraz çay bardağı nohut ve döğme) Pişinceye kadar ayran aşında olduğu gibi karıştırılarak pişirilir. Sıcakken servis yapılır.

## YALANÇI KÖFTE

**Malzemeler:** Bir su bardağı un, üç su bardağı köftelik bulgur, beş baş soğan, bir çay bardağı yağ. Tuz karabiber, pul veya toz biber.

**Yapılışı:** Bulgur, un kaynar suda ıslatılır. Tuz katılır. Yoğrulur. İyice özdeşlene dek yoğrulur. Hamur kıvamına gelince küçük parçalar halinde koparılır. Bu parçalar avuçta yuvarlanır. İçleri oyulur.

**İçinin hazırlanması:** Küçük parçalar halinde doğranıp yağda kızartılan soğanlar karabiber, pul biber, tuz karışımından oluşur. Bu karışım oyulan köftelerin içine konur. Ağzı sulandırılmış elle iyice kapatılır. Kaynayan suda haşlanır. Suyun üstüne çıkınca servis tabağına konur üstüne tereyağı ile pul veya toz biber karışımı dökülür. Servis yapılır.



## KELEDOŞ

**Malzemeler:** Un, su, tuz, kurut, pul biber (Toz biber).

**Yapılışı:** Hamur yapılır. Mayalı bildiğimiz ekme hamuru, iyice yoğrulur. Dinlenmeye bırakılır. Kıvamına gelince küntlere bölünür. (Yumruk büyüklüğünde) Avuç içinde toplanır, içine tereyağı sürülür. Hamur tekrar künt haline getirilir. Tekrar açılır. Tandıra vurulur. Tandirin ağzı kapatılır. Pişen ekmelekler, lokma büyüklüğünde parçalara ayrılır. Üzerine kurut ayrıntı dökülür. Tereyağı pul ya da toz biber dağlanıp karışımın üstüne dökülür. Sıcak servis yapılır.

## KILORİK

**Malzemeler:** Bir ölçek köftelik bulgur (sümündür). Bir ölçek yağsız kıyma. 2 baş soğan, 1 kaşık domates salçası (salça kullanımı son yıllarda yaygınlaştı) üç domates, 5 sivri biber ekşi nar (isteğe göre iki tane).

**Yapılışı:** (Çiğ köfte kıvamında) Bulgur ve eti karıştırarak yoğurun. Arada bir bir avuç su vurun. Hamur iyice yoğrulunca bilye iriliğinde küçük parçalara ayırın. Avuç içini sulandırın. İyice yuvarlayın, bilyeyi andıran pürüzsüz şekle girince tamamdır. Soğanlar ince doğranır. Soğan yağda yakılmadan kavurun, içine biberi domatesi koyun soteleyin.

Daha sonra üstüne su koyun, tuzunu unutmayın kaynayan karışımın içine kilorikleri dökün, iyice pişirin (İçine isteyen nar suyu ilave edebilir. Yeşil mercimek haşlayıp koyanlar da olabilir.)

Pişme süresi ateşin şiddetine göre otuz ve yirmi dakika arasındadır. Süre kaynamaya başladıktan sonra tutulur. Yörede kilorik kaşıkla bölünür. Etin kırmızılığı geçmişse pişti demektir.

## SUCUK MUMBAR

**Malzemeler:** Bir iki deste sucuk (barsak), iki su bardağı pirinç, bir yumruk kadar yağsız kıyma, maydanoz, tuz, pul biber, karabiber.

Not: İç için pirinç yerine bulgur da olabilir.

**Yapılışı:** Sucuğun içerisindeki pislik temizlenir. Bir ucundan dökülen (su öbür ucundan çıkarılarak) pislikten arınan sucuk bir çöp yardımıyla ters çevrilir. Bir kaç kez de böyle yıkanır. Sonra tekrar çevrilir. Sonra bolca tuzla karıştırılan suda yıkanır. Bir bıçak yardımı ile kazınır. Tuz vurularak beş altı saat beklenir. Sonra tekrar yıkanır. Bir daha üstüne tuz dökülür. Elle tutularak yumurta gibi çırpılır. İyice köpürür. Mikrop ve pislik namına birşey kalmadığına inandıktan sonra tekrar yıkanır. Pisiğin bulunduğu iç kısım bıçakla kazınır. Üzerindeki kaygan bölüm atılır. Yıkanır. Dolmaya hazırdır.

**İçinin Hazırlanması:** Bir dolma içi hazırlanması gibidir. Pirinç yıkanır. Maydanoz doğranır. Kıyma konur. Salça ya da domates doğranır. Pul biber, karabiber konur. Tuz vurulur. İyice karıştırılır. Biber salçası koyan da olur. Bu karışım bildiğimiz sucuk yapımındaki gibi doldurulur. Dolan sucukların iki ucu ipe bağlanır. Kaynayan suya atılır. Pişen sucuklar sudan çıkarılır. Sıcak servis yapılır.

## AVŞOR (Bir nevi çorba)

### AVŞOR (Tuzlu su zararlı bir çorba çeşididir.)

**Malzemeler :** Et (kemiksiz) Biryana yağı, böbrek, biber, fasulye, patlıcan, tuz, domates.

**Yapılışı:** Etleri tencerede iyice haşla. Eğer etleri kemikleriyle haşlamışsan kemiklerini çıkar. Etleri tencerede aynı suya koy. Haşlanmaya devam etsin. Tandirin dibine konan, buharıyla biryana etinin yumuşamasını sağlayan kabin içine biryana etinden akan yağdan bolca al. Haşlanan etin içine dök. İçerisine birkaç böbrek te at. Sade sevenler için. Ayrıca bolca sebzelisi de yapılır. Sebzeleri de yağsız türlü gibi pişirip ilave edebilirsiniz. Sıcak servis yapılır.

**Not :** Sabahları kahvaltı yerine yenir. Sıcak iklimlere göç etmiş Bitlis'lilerin bu çorbayı içmemelerini tavsiye ederim.

## YALANCI DOLMA

**Malzemeleri :** Fındık yaprağı, kılomboz yaprağı (Şekerpancarı) ya da taze asma yaprağı, bulgur, un (bir su bardağı) Bulgur çoksa örneğin 1 kg ise bir su bardağı azsa bir çay bardağı un, 1 iri baş soğan, pul biber, tuz reyhan.

**Üstüne :** Yoğurt, sarımsak, tereyağı toz ya da pul biber.

**Yapılışı :** Bulguru kaynar suda leğende ıslatın. Ağzını kapatın. Bir bir buçuk saat bekleyin. Demlensin, içerisine unu, rendelenmiş soğanı, reyhanı, pul biber, tuzunu koyun iyice yoğurun. Kuruysa biraz su katın iyice yoğurun. Küçük parçalara ayırın (sarma büyüklüğünde). Kaynar suda sarartılmış asma yaprağı, klomboz yaprağı veya fındık yaprağı, katkılı dolmada olduğu gibi kabakta olabilir. Bunlardan herhangi birisini kullanabilirsiniz sarmada olduğu gibi sarın. Tuzlu kaynar suya dökün. Pişirin. Pişen dolmaların fazla suyunu süzün. Biraz dinlensin. Tabaklara dökün.

Bir kapta sarımsaklı yoğurdunuzu az sulandırın. Tabaklardaki çok kaynar olmayan ılık dolmaların üzerine serpin. Yağı eritin (özellikle tereyağı) içersine biberi koyun, bunu da yoğurdun üstüne isteğe göre serpin. İlıkken servis yapın. Soğuk da yenir.

## TURŞLU DOLMA (Ekşili Dolma)

**Malzemeleri :** Bir ölçek köftelik bulgur (sümündür.) Bir ölçekten biraz fazla et (kıyma yağsız) tuz. 1 lahana, 1 baş irice soğan. Bir çay bardağı çok ekşi nar suyu (Yani nar) iki yemek kaşığı tereyağı.

**Yapılışı :** Eti, bulguru, tuzu, rendelenmiş soğanı leğende yoğurun. Arada sırada su vurarak iyice hamur haline sokun bir küçük sarma büyüklüğünde parçalara ayırın. Haşlanmış lahana yapraklarına sarın. Elinizde sıkın. Bir tabağa koyun. Tencerede kaynayan suya dökün, nar suyunu ekleyin. Sonra suyunu süzün. Suyu dökmeyin. Tabaklara konan dolmaların üzerine dökün. Kaşıkla yiyin (Eski usul).

**Not:** Yeni usul. Bir tencerede soğan, yağ, et, biber salçası, domates salçası sotelelenir. Üzerine su dökülür kaynatılır. İçine yarım çay bardağı nar suyu konur. Kaynayan suya sarmalar dökülür. Sulu sulu servis yapılır.

## HES DOLMASI (Has Dolma)

**Malzemeler :** 2 su bardağı pirinç, yarım kg yağlı kıyma, bir baş lahana, iki avuç dolusu tane sumak, tuz.

**Yapılışı :** İki su bardağı pirinç yıkanır. Yarım kg yağlı kıyma eklenir. Bir kapta özsu-yunu verene dek haşlanan tane sumaktan bir miktar karışıma dökülür. Tuz ilave edilir. Alabildiğince büyük yapraklara sarılır. Bir çömleğe dizilir. Kalan sumak suyu üzerine eklenir. Ağzına ters çevrilmiş bir kapak konur. Az harsız köz üzerinde (mangal, ocak, soba, tandır) gibi yerlerde suyunu çekinceye dek bir iki saat pişirilir.



**YENİ USUL :** Bildiğimiz lahana sarması. Orta yağlı kıyma, pirinç, domates salçası, biber salçası, tuz, maydanoz, karabiber karıştırılır. Lahana yapraklarına (normal büyüklükte sarma) sarılır. İstenirse sebze dolmasına da çevrilir. Biberler doldurularak yanına vurulur. (Sumak suyu ilave edilir).

Not : Gerçek Hes Dolması sade yapılıdır. Yukarıda yazdığım gibi.

### ÇORTİ TAPLEMESİ

**Malzemeler :** Büyük bir kase çorti. (Lahana turşusu sirkesiz ekme mayasıyla yapılan)

Bir kg kadar ufak bulgur, yarım kg kadar döğme ufağı karıştırılır. Yarım tencere çorti bol suyuyla.

İki kaşık tereyağı, tuz, toz kırmızı biber, sarmısak.

**Yapılışı :** Bulgur ve döğme ufağı yarı yarıya karıştırılır. Diğer bir tencerede çorti pişirilir. Kaynamakta olan çortinin suyuyla bulgur döğme karışımı ıslatılır. Ağız kapanır. Bir saat beklenir. Kaynar çorti suyu yumuşayan karışım iyice yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalara bölünür, elle yassılaştırılır. Küçük tekerlek haline gelen taplamaların ortası işaret parmağı ile bastırılır, çukur açılır.

Bu işlem bitince kaynamakta olan çortinin içine boca edilir. Kaynatılır. Pişince tencerenin içindeki su süzülür, başka bir tabağa alınır. Dövülmüş üç dört diş sarmısak çorti suyuna karıştırılır. Tabağa konan taplamaların (köfte) üstüne bu sudan bol miktarda dökülür. Tavada eritilen tereyağına bir kaşık kırmızı toz veya pul biber konur. Taplemelerin üstüne bolca dökülür. (Yağı bol olanı makbuldür) Servis yapılır.

Not : Dövme ufağının yerine bir su bardağı unda karıştırabilirsiniz. Bulgur dağılmasın diye.

### TUTMANÇ AŞİ (Kış yemeği)

**Malzemeler :** 1 ölçek bulgur, bir ölçek yağsız et (kıyma) tuz, kurut.

**Yapılışı :** Bulguru, kıymayı, tuzu bir kaba koy bir tas suyla iyice yoğur. Bilye büyüklüğünde parçalara ayır. Elinin içine al, yuvarla. Ellerini ıslatarak yuvarlarsan pürüzsüz olur. Kilorikler hazırlanınca Kurdezen (Toprak kap)'de kurut iyice az suyla ez tencereye doldur. Kilorikleri içine dök. Sonra biraz erişte ilave et, pişince ateşten al. (Hafif ateşte pişir).

### ŞEKALOK

**Malzemeler :** Bir su bardağı nohut, bir su bardağı yeşil mercimek. Bir tas salatalık kabuğu (kurusu) tuz, yoğurt, sarmısak, tereyağı, toz biber, kıyma, bulgur.

**Yapılışı :** Mercimek ve nohut akşamdan ıslatılır. Ya da önceden haşlanır. Hıyar (salatalık) kabukları başka bir tencerede haşlanır. Sonra 3 cm 4 cm uzunluğunda parçalara ayrılır. Bulgur, yağsız kıyma, tuz ve bir tas suyla bir hamur yoğrulur. Yoğrulan bu karışım bilye büyüklüğünde kilorik yapılır. Tencerede bol suyla kaynayan nohut ve mercimeğin içine dökülür. Yemek pişince tabaklara dök. Üzerine sulandırılmış yoğurt veya kurut ayranı (koyu) dök. Üzerine tereyağı (kırmızı toz veya pul biberli) dök, soğuk servis yap.

Not : Bu bir kış yemeğidir. Soğuğa yakın ılınınca yoğurt da ayran (kurut ayranı) dökülür.

### SALAMURA VE TURŞULAR

#### ÇORTİ (Lahana Turşusu)

**Malzemeler:** Lahana (bolca 100-150-200 kg) Turşuluk lahana, mayalı hamur, tuz.

**Yapılışı:** Lahaneler, yeşil dış kabuklarından temizlenir. Yaprakları turşu lahanası gibi doğranır. Kökü (kot) çıkarılır yaprakları istenirse sade istenirse biberle turşu yapılır gibi küpe basılır. Üzerine mayalı hamur, tuzlu su içinde eritilir. Üstünü örtecek kadar doldurulur. Güzelce yıkanmış çakıl taşı küpün ağızına konur. Ağız iyice bağlanır. Kışın yukarıda saydığım yemek yapımında kullanılır.

Not: (Küpün dibine nohut, döğme vb. malzemeler koyanlar da var. Ekseriyetle konmaz) Biber de konmaz. Ama son zamanlarda çorti turşu gibi yapılıyor.

#### MIŞEVŞİ

**Malzemeler:** 1. Pirinç bir ölçek, 2. Kırmızı mercimek 1,5 ölçek, 3. Soğan iki baş, 4. Yeşil biber üç dört tane, 5. Domates 2 tane.

**Yapılışı:** Pirinç, mercimek, soğan, biber ve domates hepsi bir anda tencereye konur. Üstüne sade ya da et suyu konur. Pişirilir. Soğanlar iri doğranır. Arpacık soğanları bütün de atılabilir. Nane ve yağı eklenir. Çorba gibi pişirilir.

Not: Bir nevi bulgursuz ezo gelin çorbası.

#### ŞOR YAPRAK (Tuzlu)

**Malzemeler:** Sarmısaklı lahana, lahana turşusundan geride kalan yeşil yapraklar, tuz.

**Yapılışı:** Bir kazanda (genişçe) su kaynatılır. Sarmalık lahana yaprakları kaynayan suya batırılıp çıkarılır. Bir kaba konur. Bir küpün içine bir sıra yaprak bir avuç tuz serpilir. Üst üste dizilen yapraklar iyice tuzlanır. Üstüne (şorav) denen tuzlu su dökülür.

Kış boyu bu yapraklar has (Hes) dolması turşu dolma yapımında kullanılır.

#### JAĞ:

Bitlis, Muş gibi doğu illerinde bilinen çok yararlı bir ottur.

**Malzeme :** 30-40 kg yağ. Ailenin durumuna göre az da olabilir, tuz.

**Yapılışı :** Jağlar iyice yıkanır. Ucundaki pürtükler temizlenir. Küçük bir dal biçimine getirilir. Kökündeki kırmızı ucundan da bir santim kadar kesilir atılır. Tuzla su karıştırılır. Kıvamına geldiğini anlamak için: Bir yumurta yıkanır. Tuzlu suyun içine konur. Yumurta su yüzüne çıkınca tuzlu su hazırdır demektir.

Bu suya yumurta şoravi denir. Her türlü salamurada kullanılır.

Büyük bir tencerede suyu kaynar duruma getir. Jağları kaynatmadan bir süre bu suda beklet. Sararınca kaynar sudan çıkar. Başka bir kaptaki bolca suya dök. İki gün suyunu değiştir (Yeşil zeytin yapımındaki gibi, maksat acılığını suya versin) Suda beklet, (hergün suyunu tazeleyerek) sonra küpe bas. Üstüne bol tuzlu su dök. Ağızına ağır bir şey koy. Jağ suyun üstüne çıkmasın.

Not: İsteğe göre içine bir litre kadar ayran dökülebilir. (Beş su bardağı) Yumurta şoravi.





**JAĞ:** Jağ, kenger ve ohçin dağdan toplanan bitkilerdir. Özellikle Bitlis'in yaz yiyeceklerinin en önemlilerini teşkil eden jağ ve kenger dağdan toplanır. Pıtımla birlikte salamura yapılır. Ohçin ise muzdan incedir. Kabuğu soyularak yenir.

#### KENGER

Dikenli bir ot (sakız yapımında köklerinden yararlanır. Kenger sakızı).

**Malzemeler :** İsteğe göre 10-20 kg kenger, tuz.

**Yapılışı :** Kenger dikenlerinden ayklanır. Kaynar suya batırılıp çıkarılır. Küpe konur. Üstüne tuzlu su dökülür.

**Not:** Kenger tuzlu suya konmadan bir gün suda bekletilir. Suyu dökülür. Öğle salamuraya konur.

#### PITIM

**Malzeme:** 5-10 kg pıtım.

**Yapılışı:** Jağla birlikte aynı işlemde geçer. Jağla birlikte küpe salamuraya konur.

**Not:** Jağ iki gün suyu değiştirilmek kaydıyla suda bekletilir. Pıtım bir gün suda bekletilir.

#### ÜZÜM AŞİ (Bir bakıma aşure sayılır)

**Malzemeler:** 2-3 su bardağı toz şeker ya da üzüm pekmezi. Yarım su bardağı nohut. Yarım su bardağı kuru fasulye, 2 su bardağı dövme, 2 su bardağı üzüm (çekirdekli) yarım su bardağı ceviz içi bir avuç fındık.

**Yapılışı:** Döğmeyi, nohutu, kuru fasulyeyi ayrı ayrı suya koy. Döğmeyi ayrı kapta hafif ateşte üç saat pişir. Nohut ve fasulyeyi de ayrı kaplarda pişir. Onları da döğmenin içine dök. Ceviz ve fındığı başka bir kapta kaynat. Suyunu dök. Ceviz ve fındığı da pişmekte olan malzemelerin içine dök. Üzümü de dök. İki saat kadar pişsin, şekerini (ya da pekmezini) koy bir taşım kaynat, tabaklara dök soğuk servis yap.

#### HELBİR HURMASI

**Malzemeler:** 250 gr un (10 çorba kaşığı), 1 bardak su, 1 çay bardağı süt, 2 kaşık yağ (margarin, sıvı yağ olursa 4 yemek kaşığı) tuz, karbonat.

**Yapılışı:** Unu leğene eleyerek koy. Ortasını çukurlaştır. Bir çay bardağı su, bir çay bardağı süt, iki yumurta, iki kaşık yağ, tuz ve karbonatı koy iyice yoğur. Yumuşak (Kulak memesi) bir hamur olacak şekilde yoğur. Hamurdan köfte büyüklüğünde parçalar alın. Elinizde künt yapın. Kalburun üstünde bastırın sonra yuvarlayarak hurma şekli verin. Hafif kızdırılmış herhangi bir yağda, ki makbulü zeytinyağıdır, hafif pembeleşene dek kızartın.

**Not:** İkinci kez kızartacağınız hamuru, yağı biraz soğutarak kızartın yoksa içi hamur kalır. Sıcak servis.

#### KÜRT BAKLAVASI

**Malzemeler:** 6 adet lavaş ekmek (yufka ekmek) sacda pişirilmiş, 1 su bardağı ceviz içi, üç su bardağı pekmez, 2 yemek kaşığı tereyağı.

**Yapılışı:** Lavaş ekmeği ıslatmadan parçalara böl. Her parçası bir el büyüklüğü kadar olsun. Bir sıra tepsiye diz. Üzerine bir avuç ceviz içi serp. İkinci sırayı diz. Bir avuç ceviz içi serp. Üçüncü sırayı diz. Bir avuç ceviz içi serp. Baklava kalınlığına gelince işlem biter. (Beş altı kat)

**Şurup:** Pekmezi bir tencereye koy. İçine de tereyağı ile kaynat. Sıcakken yufkaların üstüne dök. Sıcak ve soğuk olarak servis yap.

#### KEYĞENAĞ

**Malzemeler:** Yumurta, bal, tereyağı.

**Yapılışı:** Tereyağını yakmadan tavada erit. Sıvı hale gelince, yumurtaları çırpmadan içine kır. Ocaktan al. Balın sıvısını üstüne dök.

**Not:** Bu bir lohusa tatlısıdır. Gücünü kaybeden lohusaya ilk gün yedirilir. Bir de şakamız var. Oğlan doğurana kayğenağ, kız doğurana da kuymağ. Sıcak servis yap.

#### KAZI LOKMASI (Lokma Tatlısı)

500 gr un, 3 su bardağı zeytinyağı 100 gr tereyağı, 2 çay kaşığı bira mayası (kabartma tozu da olabilir), 100 gr tereyağı.

**Şurup için:** 750 gr toz şeker, tuz, limon, üç su bardağı su.

**Yapılışı:** Unu derin bir kaba ele. Ortasını açıp ılık suyla püre yap. Sonra elle karıştır. Boza kıvamına gelince içine 100 gr tereyağı (2 yemek kaşığı) koy elle çarp, yağı yedir. Hamurun üstünü ört, ılık bir yerde mayalanmaya bırak. Hamur kabarmınca:

Yağı kızdır, üç su bardağı sıvı yağ (zeytinyağı) bir derin tava veya tencerede kızdır. Avuç içine aldığı hamuru avucunu sıkarak baş parmak ve işaret parmağının oluşturduğu delikten çıkan hamuru, yağlandırılmış kaşıkla al. Kızgın yağda at. Karıştırılmadan kurumasını bekle sonra kevgirle karıştır. Kızaranları çıkar. İşlem hamur bitene dek devam et. Sıcakken soğuk şuruba at.

**Şurubun Yapılışı:** 3 su bardağı şekerini üç su bardağı suda erit, üstüne limon sık, tırnağının üstünde test et. Normal şurup kıvamına gelince ateşten al.



## KAZI LOKMASI KOLAV

**Malzemeler:** 500 gr un, iki su bardağı, 1 su bardağı süt (ya da yoğurt) 3 yumurta, 3 su bardağı sıvı yağ, kabartma tozu iki çay kaşığı

**Şurup için:** 3 su bardağı toz şeker, 3 su bardağı su, limon (yarım) tane.

**Yapılışı:** Unu derin bir kaba ele. Diğer bir tasta sütü veya yoğurdu yumurtalarla çirp. Hamurun içine dök. Kabartma tozunu koy. Karıştır yoğur. Kek kıvamında bir hamur elde et. Üstünü ört, yarım saat dinlendir. Yukarıda anlattığım gibi kızart. Sıcakken soğuk şuruba at. Şurubu yukarıdaki gibi yap.

## UN HELVASI

**Malzemeler:** 500 gr un (iki su bardağı) 3 su bardağı toz şeker (600 gr) beş kaşık tereyağı.

**Yapılışı:** Yağ eritilir. Üzerine un eklenir. Tahta kaşıkla yavaş yavaş karıştırılarak hafif ateşte un pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine toz şeker ilave edilir. Biri iki de böyle karıştırılır. Servis tabağına dökülür. Üstü kaşığın sapıyla süslenir. Soğuk yenir.

## UN HELVASI (Başka çeşit)

**Malzemeler :** 500 gr un, 600 gr toz şeker, 1 paket büyük margarin, iki su bardağı su veya süt.

**Yapılışı:** Unu yağı bir tencerede hafif pembeleşene dek kavur. Fıstıkları da pembeleşene kadar içine dök kavur. Yarım bardak süt veya suyu üstüne serp (suyu ve sütü karıştır. Karışım yarım litre olmalı. Bunun içine şerbet için şekerini koy. Bir taşım kaynak kaynayan şurubu kavrulmuş una birden dök. Bir kere tahta kaşıkla karıştır. Tencerenin kapağını iyice kapat. Hafif ateşte şurubu çekene kadar pişirin. Suyunu tamamen çekince iyice karıştır. Ateşten indir. Servis tabağında kaşıkla düzeltip üstünü şekillendir. Soğukken servis yap.

Not: Baklava herkesin bildiği gibi çoğunlukla cevizli yapılır. Yalnız kabartma tozu yerine küllü su konur.

Küllü su hazırlanışı : Bildiğimiz odun ateşinden alınan kül elekten geçirilir. Suya konur. Tortunun dibe çökmesi sağlanır. Baklava hamuruna bir çay bardağı konur.

## PENCERLER (PANCAR)

### Kartol PENCERİ (Patates Püresi)

**Malzemeler:** 6, 7 tane patates, 2 baş soğan, 1 kaşık domates salçası, tuz, yağ.

**Yapılışı:** Patatesleri haşla. Püre haline getir. Kaşıkla ez. Bir tavada, yağla soğanı kavur, salçasını dök kavur. Fazla yakmadan. Patatesleri içine dök. Karıştır. Sıcakken servis yap.

### PARPAR PENCERİ: (Semizotu)

**Malzemeler:** 1 kg parpar, iki üç yumurta, 1 baş soğan, yağ, tuz.

**Yapılışı:** Semizotunu iyice yıka. Az suda haşla. Tavada soğanı kavur. Parparı içine dök. Kavur. Yumurtaları içine kır. Tuzunu koy. Bir iki karıştır. Sıcak servis yap.

### YIĞINÇ PENCERİ (Isırgan Otu)

**Malzemele:** 1 tencere dolusu ısırgan otunu az suda haşla. Semiz otundaki gibi pişir. Sıcak servis yap.

## JAĞ VE PITİM

**Malzemeler:** 1 tas dolusu jağ, 2, 3 yumurta, 2 yemek kaşığı un, yağ.

**Yapılışı:** Önceden salamura yapılan jağlar iyice haşlanır. Yumuşayınca sudan alınır. Aynı bir kapta yumurtalar unla çırpılır. Tavada yağ eritilir. Jağ yumurtaya batırılıp tavaya konur. Arkalı yüzlü iyice kızartılır.

Pıtım da aynı biçimde pişirilir. Çok önemli yaz yemeğidir.

## EKMEK ÇEŞİTLERİ

### LAVAŞ

**Malzemeler:** 10-15 kg un (kepekli) hamur mayası, alabildiğince su.

**Yapılışı:** Un bir teşte elenir. Büyük leğende hamurun ortası delinir. Su ve maya konur. İyice yoğrulur. Gözenekler iyice yok olana dek yoğrulur. Daha sonra hamurun üstü temiz örtülerle iyice sarılır. İyice mayalanıncaya kadar beklenir. Beş altı saat, havanın durumuna bağlı daha erkende mayalanabilir.

Üç taşla yapılmış ilkel şömine şeklindeki ocak, odunlar yakılarak ısıtılır. Daha önceden sacın (Sel) içi kül çamuruyla iyice sıvanır. Kül suyla çamur haline getirilir. Sacın içine sürülür. Böylece ekmekler hemen yanmadan pişer. Lavaş imece usuluyla yapılır. En az iki kişi üç kişi. Bir kişi hamurları bir ekmek büyüklüğünde künt yapar. (Elinde top şekline sokar un yardımıyla yapışmaması için) Başka birisi merdane ile bir tencere kapağı büyüklüğünde açılır. Başka biri yufka şeklinde açar. Sacın üstüne serer. Sacda pişen ekmeği başka bir kadın pişme işlemini tutacakla çevirerek sağlar. Lavaş ekmek yapımı bir gün devam eder. daha sonra tavadaki keranlara geçirilen halatlara asılan bir bir buçuk m2 büyüklüğündeki (tehtivenk) tahtanın üstüne yığılır (dehire.) Yemek yemeden yarım saat kadar öncesinde pamuklu kumaştan yapılmış sofra bezinin üstünde su serpilerek sulandırılır. Dinlendirilir. Örtü iyice katlanır. Günümüzde yaygınlığını yitirse de gene devam ediyor. Lavaş günü yağlı ekmek dediğimiz bir nevi gözlemeler yapılır.

### YAĞLI EKMEK

**Malzemeler:** Lavaş ekmek hamurundan yiyecek kişi sayısı kadar künt (topak) ayrılır, içine tereyağı, peynir, maydanoz konur.

**Yapılışı:** Lavaş ekmeği açılır. Eritilen yağ içine serpilir sade veya peynirli. Gözleme şeklinde kapatılıp saç üzerinde pişirilir.

### TAPLEME

**Malzemeler:** Yufka ekmek hamuru.

**Yapılışı:** Hamur Küntleri elle ya da merdane ile bir servis tabağı büyüklüğünde açılır. Sacda pişirilir.

### KALIN

**Malzemeler:** Yukarıda tarif ettiğim hamur, yumurta sarısı, karaçörek otu.

**Yapılışı:** Künt (yumruk büyüklüğündeki hamur) Tahta üzerinde elle açılır. İki el arasında sağa sola avuç içine çarpılıp açılır. Daha önceden ısıtılan tandıra üzerine el yardımıyla iyice çırpılan hafif sulandırılmış ve karaçörek otu konmuş yumurta sarısı sürülür. Tandıra vurulur. Tandırın ağız kapatılır. Ekmeğin yüzü kızarıncaya tandırdan alınır. Bu işlem için kadınlar kolluk takar. Bazıları demir çengel kullanır. Bazıları ellerini ıslatarak aynı işlemi yaparlar.



## KADE

**Malzemeler:** Yukarıda tarif ettiğim hamur yapılır. Aynı işlem devam eder. Hamur yapıma hazır olunca bir tavada tereyağında un kavrulur. Künt açılır. İçine iki üç kaşık (mirtoğe) dediğimiz kavrulmuş un koyarız. Sonra ağzını bürer kapatırız. Kavrulmuş un ortasında yayılacak şekilde. Tekrar elle açarak hazırlanan yumurta sarısı, karaçörek otundan sürülür. Arkasına el suya batırılır sürülür. Tandıra yapışması için. Tandıra yaşıtırılan kadenin pişmesi için tandırın ağzı kapatılır. Kızaran ekmekler çıkarılır. İşlem devam eder.

Kalinin ve kadenin yanında bir de çörek dediğimiz sütlü kalın, yağlı sütlü kalın çörek yapılır. Bunun için yukarıda tarif ettiğim hamur suyuna süt ve yağ karıştırılarak yoğrulan hamurdan yapılır.

**Çörek:** Not: Gelin hamamına ve gelinin ziyarete giderken götürülür. Adettendir.

## TANDIR EVLERİ

Kalin, kade ekmeği deyince akla tandır evleri gelmektedir. Köy ve ilde tandır evi yapının en önemli bölümlerindedir.

### Bitlis Kültüründe Köy evlerinde Tandırın Yeri Ve Önemi

Bitlis köy evlerinde tandırın yeri çok önemlidir.

Bitlis bölgesi köy evlerinin büyük bir kısmı kubbemsi tavanlı tandır evini içermektedir.

Tandır evi ahır ve oda kombinezonun karakteristik örneklerini görmekteyiz. tandirevi ahır ile oda arasında yer alır. Ahıra tandır evinden zahire ambarı ile ayrılan 1,50 m enindeki bir geçitten ulaşılıyor.

Kadının işyeri olan tandirevine girişte hemen solda yan yana iki sandık mutfak tezgahı gibi kullanılır. Sandıkların üzerine : Çaydanlık, tencere, çömlek gibi mutfak malzemeleri konmaktadır.

Aynı zamanda zahire ambarları da çok önemli yer tutar. Zahire ambarları topraktan yapılır.

Tandirevinin girişinde zahire çuvalları, küpler bulunur. Tavandaki keranlara kalın hatlarla asılmış: 1,20 m boyunda yayık sarkıtılır. Tandır evinin tam ortasında tandır yer alır. Tandırın yanında üç tarafı taşlarla çevrili ocak bulunur.

**Tandır :** 1 m derinliğindeki bir pişmiş topraktan yapılan küpün yere gömülmesinden oluşur. tandırın içinden evin dışına bir hava kanalı açılır. Ağız kısmına taş bordür yapılır. Tandırda odun ya da odun kömürü yakılır. Ateş köz haline gelince ekmekler tandırın iç yüzeyine (duvarlarına) yapıştırılır. Tandırın üstüne yuvarlak saç bir kapak kapatılır. Ekmekler pişirilir.

Evlere Tandır evinin döşemesi sıkıştırılmış topraktır. Üzerine hasır ve kilim serilmektedir. Tandır evinin iç duvarları çamurla sıvanır. En tepede külek taşı ile biten ve tandırın tam üzerine isabet eden, bir fener açıklığı bulunmaktadır. bu açıklık yağışlı havalarda taş bir kapakla kapatılmaktadır.

**Çatı:** Duvardan duvara kavak ağaçlarından yapılmış keranlar konur. Onun üstüne martekler dizilir. Onun üstüne çeper ve keven (dikenli) örtülür. 30-40 cm sıkıştırılmış toprak konur. Çatıda dışa doğru akıntı verilir (Çoratan)

Tandır çoğunluk evlerde odanın ortasındadır. Bu bir kural değildir. Kapı arkasında, odanın solunda, sağında da olabilir. Tandırın kültürümüzdeki önemi çok büyüktür. Birçok masallara konu olmuştur. Tipik bir örnek.

Bir çoban kızını padişahın oğlula evlendirmişler. Çoban kızı her gece içini çekeerek:

- Ah! Babam evinin yohusi (uyku). Dermiş.

Bir gün padişahın oğlu dayanamamış. Hanımını atın sırtına bindirip babası evine getirmiş. Sonra da gidiyor gibi yaparak:

- Haydi Allaha ısmarladık. Sonra gelir seni alırım dermiş, çıkmış. Damdaki kunik (Pencere, delik)ten içeriye gözetlemiş. Bakmış tandıra odunlar atıldı. Ateş yakıldı. Ekmek pişirildi. Sonra ev halkı yer minderlerini tandırın etrafına dizdiler. Her biri ayakları tandırın ağzına yakın gelecek şekilde uzattılar. (Çember oluşturdular)

- Hay senin baban evinin uykusuna deyip, gitmiş.

Mutki Kavakbaşı Köyü : Geçimi hayvancılık, rençberlik ve çömlekçilik. Her evin önünde iki, iki buçuk metre derinlikte çömlek pişirme kuyusu. Her evin eyvanında ilkel bir çömlek tezgahı vardır.

Tandır evi, tandırın yanında çömlek tezgahından çıkan çömlekler suyunu çekmek için önce içeride bir müddet tutulur. Sonra güneşe çıkarılarak kurutulur. Görüldüğü gibi Bitlis'te hangi köye gidilirse gidilsin bir köy evinde tandır evinin bulunduğunu görürüz. Sebebi köylerde lavaş ekmek eskiden yapılmazdı. Şimdi de yapılsa da tandır ekmeği kadar yaygın değil.

**Köy Evi:** Bir ahır, ağıl, tandır evi, zahire ambarı, bulunmaktadır. Köylerde yapı taşları il merkezindeki gibi kesme taş değil küçük küçük işlenmemiş taş ve çamurdan yapılır.

İl merkezlerinde kesme taşın en güzel mimari örneklerini görmek mümkündür. İl merkezinde de tandır evi var. Ancak evlerin avlularındadır. Yaygınlığını kaybetmiştir.

Bitlis'in anabesin kaynağı ekmektir. Bu bakımdan tandır önemlidir.

## YEMEKLERİN VE YİYECEKLERİN SAKLANMA USULLERİ

**Peynir:** Küplere basılır: Bir sıra peynir, bir avuç kaya tuzu. Bir sıra peynir, bir avuç kayatuzu. İşlem bitince küpün ağzı kızıl toprak ile sıvanır. Toprak kazınır. Küp/ ağzı kapalı olarak toprağa gömülür. Bu işlem sonbaharda yapılır. Kışın küp topraktan çıkarılarak içinden peynir az az çıkarılarak tüketilir.

**Et :** Ette aynı usulle küplere basılıp kış boyu tüketilirdi.

**Et :** Kavurma olarak da saklanır.

**Patates :** Toprağa gömülür.

**Elma :** Samanın içine gömülür.

**Armut:** Saplarından bağlanarak kilerin tavanına asılır. (Kahank denir.) armudun sınıcı

**Armut :** Kurutulur. Armut kurusuna kak denir.

**Elma :** Kurutulur. Elma kurusuna çir denir.

**Ayran :** Kurutulur: Ayran kurusuna kurut denir.



**Balık:** Tuzlanır. Tuzla kavrulur. Tuzlanan balığa: şor baloh denir.

**Kenger, Jağ, pıtım:** Salamura yapılır.

**Lahana (Kelem) Turşu (Çorti) Lahananın üst yapraklarından:** Şor yaprak yapılır.

**Dut:** Kurutulur.

**Dut:** Pekmez, pestil (Bastoh) yapılır.

**Üzüm:** Kurutulur, üzüm pekmezi yapılır (Özellikle Hizan İlçesinde)

**Kayısı:** Güneşte kurutulur (Eşbebiyan) Ahlat ve Adilcevazda çeşitli tatlılar, kompostolar yapılır.

**Kurut:** 25 kg kadar yoğurt nehrelerde çalkalanır. Üstünden yağı alınır. Ayran yapılır (Yoğurt üçte bir suyla karıştırılır.) Ayran kazanda az kaynatılır. Bir iki saat bekletilir. Tortusu dibine vurur. Üstünde sarı bir su oluşur. Bu su kepçelerle alınır. Dökülür. Dibinde kalan tortu pamuklu kumaşlardan yapılmış torbalara (Amerikan bezi, drel vb.) dökülür. Torba duvara asılır. İçinde kalan su süzme yoğurtta olduğu gibi süzülür. Elde yuvarlanacak kıvama gelir. Bunun içerisine tuz katılır. Elde yuvarlanır. Yumruk büyüklüğünde topaklar yapılır. Güneşte kurutulur.

Kış yemeklerinden gebol aşi, şekalok vb. yukarıda saydığım yemeklerde ana malzeme olarak kullanılır. Kurut yararlı bir yiyecektir.



1997- İzzet-i İkrâm TGRT programında ciğer taplemesi yapılışı



1984-Bitlis il merkezi düğün yemeğinin hazırlanması



1984- Tandırda (kade ve kalın) tabir edilen ekmek çeşitlerinin yapılışı. Bitlis mutfağında anlatıldı.

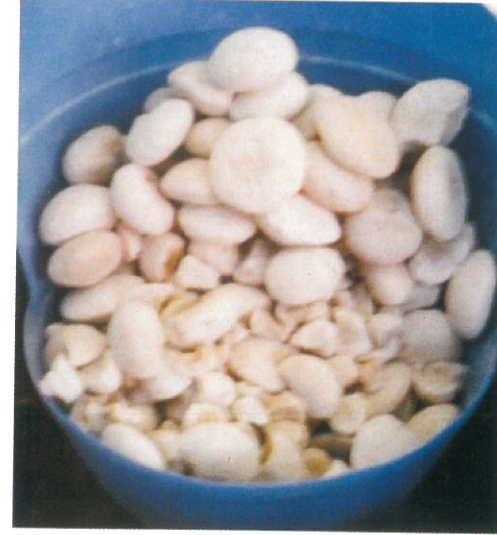




Katıklı dolmanın günümüzde kolaylıkla yapılan şekli. Bildiğimiz dolmalık kabağın içi oyularak yapılıyor. Salatalık büyüklüğündeki kabağın kabuğunu kazı. Halka şeklinde kes, içini oyacakla oy. Eline aldığın kuşbaşı büyüklüğündeki harcı koy. Elinle bastır. Tencereye koy. Kaynamış suyu üstüne dök, tuzunu koy pişir.



Bitlis'in otsuz ve otlı peyniri



**Kurut:**  
Ayran kurutularak elde edilen bir yiyecek.



**Kurdezen:**  
Kurutulan ayran kurut olur ve toprak leğen olan kurdezende (kurut ezen) ezilerek elde edilen ayran gebol aşında kullanılır.

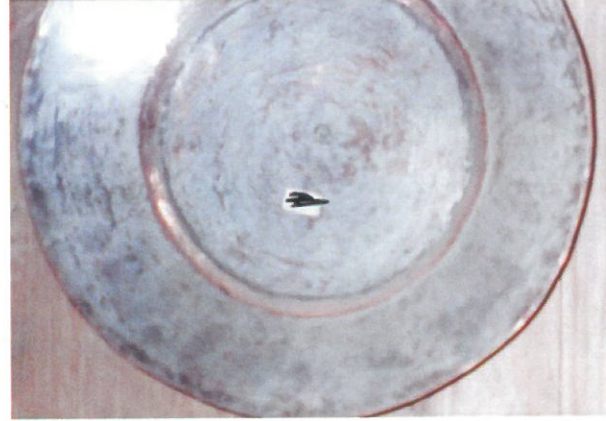


Şor Baloh (Tuzlanmış Balık) Tatlı su halığı tuzlanarak saklanır.





Kırıklı tabak (bakır)  
Pergeç (Bakraç bakır)



Lengeri (Servis tabağı bakır)



Toprak su testisi



Sini (Bakır kırıklı) Gelin süsleme, yemek yeme, börek baklava pişirme gibi işlerde kullanılır.



Soldan sağa: Nehre (Yayık) Testi (Desti) Kurdezen ve içinde kurut.



İçli köfte: Solda içinin hazırlanması sağda dışının hazırlanması görülmektedir. Toprak kaplar günümüzde yerini plastik kaplara bırakmıştır.





Çok eskilerden günümüze kadar süregelen mutfak araçları  
MUTKİ KAVAKBAŞI KÖYÜ'nde yapılmaktadır.  
Soldan sağa: Kurdezen, Nehre, Küpe ve testiler.



Kotik (Kase ve yemek kapları ve çeşitli ebatlarda çömlekler)



Kari Otu Kuru: Kari aşı pişiminde kullanılır.



Gebol aşı yapımında kullanılan şiş. Gılgılın makinada öğütülmesinden elde edilir.



Dibek: Buğdayın kabuklarını soyarak aşurelik buğday yapımında kullanılır. Dibek çeşitleri



**BİTLİS YÖRESİ TÜRKÜLERİ  
VE  
NOTALARI**



SAYI : B.02.2.TRT.0.31.00.01/ 1526

9.12.1995

KONU : THM Repertuar Kuruluna  
gönderilen eserler

112.97.015070

Sayın Nejla EKER  
Akşemsettin Cad.Akbilek Sok.  
Arzu Apt. No:5/8  
Fatih/İSTANBUL

Kurumumuz Türk Halk Müziği Repertuarına alınması isteği ile göndermiş olduğunuz eserler ilgili Kurulumuzca incelenmiş ve sonuçları aşağıda belirtilmiştir.

Bilgilerinizi rica ederim.

Mine CALIŞAL

Genel Müdür a.  
Müzik Dairesi Başkanı

EK: 1 adet THM Repertuar Kistasları

SONUÇLAR:

<u>ESER ADI</u>	<u>DEĞERLENDİRME SONUCU</u>	<u>RED İSE GEREKÇESİ</u>
BİTLİS ÇAYI BULANIK <i>Menyane</i>	KABUL	
AHLAT'IN ALTINDA İSKELE	KABUL	
KEMERİNİ TAKMIŞ BELİNE	KABUL	
BİN NAZNAN BAĞLAMIŞLAR	KABUL	
TEŞİYİ EĞİR	KABUL	
YOLDAN GEÇEN YOLCU KARDEŞ	KABUL	
MENDİLİM DOLU YEMİŞ	KABUL	
BİZİM YAYLALAR	RED	111/5
ODUN ATTIM MUTFAĞA	RED	111/5
KARŞIDAN GELEN OĞLAN	RED	111/5
BİTLİSİN ÖNÜ BAĞLAR <i>Nazime'nin toyi</i>	RED	111/5
DEĞİRMANCI	RED	111/5

28 Şubat 1995

İLGİLİ MAKAMA

Gazetemizin düzenlediği "Milliyet Türkiye Liselerarası Müzik ve Halk Oyunları Yarışması" nda 1985 yılında Sayın NECLA EKER, Bitlis Yüresi Halk Kültürü ve Halk Müziği konulu bilimsel çalışmasıyla "HALKBİLİM" ödülünü kazanmıştır.

Bilgilerinize sunarız.

Saygılarımızla,

ŞADAN YOLDAŞAN

  
Halkla İlişkiler Müdürü



BITLIS  
NECLA EKER

BİZİM YAYLALAR OTLUĞUR <sup>Değerli Mekte</sup> <sup>Necla EKER</sup> <sup>Y. Paşmazlı</sup>

♩ : 104

HA BİZİM YAYLA LAROT LUDUR A MAN A MAN AMAN AMAN  
ALME-ATTIM KILOLENDI

SÜTİ KAYMA GİTAT LIDIR GÜLEY AMAN BANDOY A'MAN  
GİTİ GİNGİL LEDA YENDİ

AH BİZİM KIZLAR KIYMET LİDİR A MAN AMAN AMAN AMAN  
GİNGİL-DEU SAĞU YANDI

A MAN A MAN A MAN A MAN GÜLEY AMAN BANDOY AMAN

HA BİZİM YAYLALAR OTLUĞUR (Aman - - - - -)  
SÜTİ KAYMAĞI TATLIDIR (Güley - - - - -)  
AH BİZİM KIZLAR KIYMET LİDİR  
AMAN AMAN AMAN AMAN } Bağlantı  
GÜLEY AMAN BANDOY AMAN

II.  
ALME ATTIM KILOLENDİ  
GİTİ GİNGİLDE DAYENDİ  
GİNGİLDE USAĞ UYANDI  
Bağlantı.

KILOLENDİ : YUVARLANDI  
GİNGİL : İZSİK  
USAĞ : GÜCİL

BITLIS  
NECLA EKER

ODUN ATTIM MUTFAĞA <sup>Değerli Mekte</sup> <sup>Necla EKER</sup> <sup>Y. Paşmazlı</sup> 30.9.96

B DUN ATTIM MUT FA ĞA HA HA Nİ - N NA

SÜT DOL DURDUM BAR DA ĞA HA HA Nİ - N NA

Nİ CE BELİN İÇİ E DEĞİ HA HA NİN NA

SENİN KİMİ HOTA ĞA HA HA NİN NA

E LE VURTO DU ĞI H SIN HA HA NİN

DÜ SMA NIN GÖ ZÜ ĞI H SIN HA HA NİN NA

I.  
ODUN ATTIM MUTFAĞA HA HA NİN NA  
SÜT DOLDURDUM BARMAGEHA  
NİCE BELİN İÇİ E DEĞİ  
SENİN GİBİ HOTAĞA  
Bağlantı { ELE VUR TOZU ĞI H SIN  
{ DÜSMANIN GÖZÜ ĞI H SIN

IV - II - III.  
ELİNDE SÜT KÜÇEĞİ ÖZÜM KOYDUM SEPETE  
KARMAZIN AYAK BİLEĞİ YAR GÜBÜRÜ TEDEDE  
DİLE RİM KABUL OLA ELE BİR YAR SEUMİŞİM  
İ KİMİZİN DİLEĞİ SAN OLA MİEMLETE.

Bağlantı Bağlantı

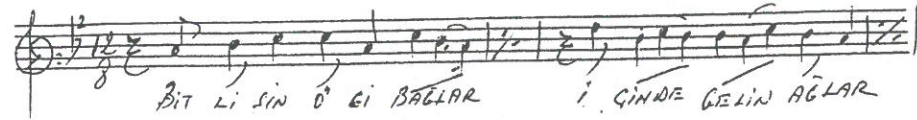
Bu ERGİNİN FENBERİ TART DEPERTUARINDA VAR.



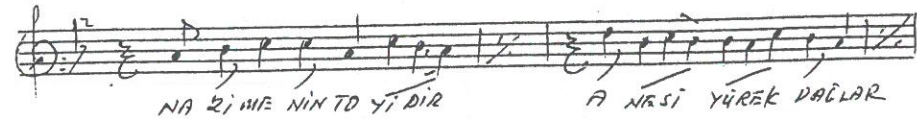
BITLİS  
NECLA EKER

BITLİSİN ÖNÜ BAĞLAR  
Nümayiş Not. 4. Parçadır  
Clid

1/1: 100



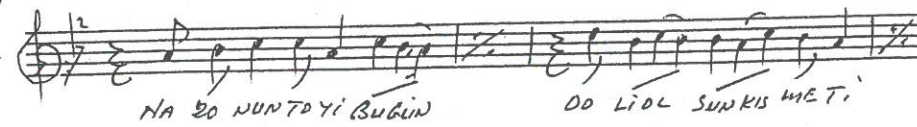
BIT Lİ SİN Ö Ğİ BAĞLAR İ ÇİNDE GELİN AĞLAR



NA ZİME NİN TO YI DIR A NRSİ YÜREK DAĞLAR



LE LE LE LE LE METİ TOP LAĞEL SİNÜM METİ



NA DO NUN TO YI BU ĞÜN DO Lİ OL SUNKİS METİ

BITLİSİ ÖĞİ BAĞLAR

İ ÇİNDE GELİN AĞLAR

NA ZİME NİN TO YI DIR

A NRSİ YÜREK DAĞLAR.

LELELE LELE METİ

TOP LA GELSİN SİNÜM METİ

NA ZİME NİN TO YI BU ĞÜN

DO Lİ OLSUN KİSİMİTİ

EVİNİN ÖĞİ ÇEPER

GEVİ KAKILI SEPER

NA ZİME NİN TO YI DIR

ÜMMETİ MEHMET ÇAPAR.

TOY : DÜĞÜN

ÇEPER : ÇİT, DÜĞÜN

GEVİ : DAMAT

ÇAPAR : KÖYBAŞI

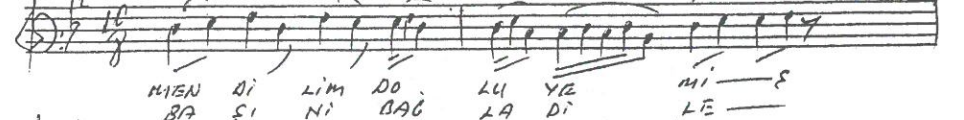
SEPER : DAĞITMAK

BITLİS  
NECLA EKER

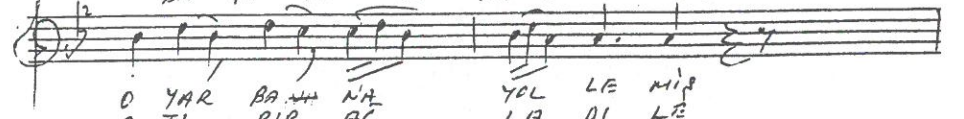
MENDELİM DOLU YEMİŞ  
(KINA HAVASI)

Denkiz Kültürü  
Növlüğü  
Güzel Parçadır

8. 1/1: 154



MEN Dİ LİM DO LU YE Mİ E  
BA ŞI Nİ DAĞ LA Dİ LE



O YAR BA NA NA YOL LE MİŞ  
P TI RIP AĞ LA Dİ LE



SE LÂ Mİ BAS ÜS Tİ NE  
GE LİN Gİ DE CAG Dİ YE



Hİ YE ZÜ GEL ME MİŞ  
YÜ RE ÇİM DAĞ LA Dİ LE

İ  
ÇİNEYİ KAYIN TAŞE

BUNCE BİRİN YİŞE

KAYNENESİ ZALIMDIR

ALIR KIZI KAFESE

İ  
ÇİNEYİ GETURDİLE

BERMABİN BATIRDİLE

BİR ÇİM ÖNCE NAZİM

SİMDİ GELİN DE DİLE

MEHMET ÇAPAR  
DÜĞÜNBAŞI



Bitlis  
NECLÂ EKER

DEĞİRMANCI

Notanın Notası: y. Pasuk.  
Nesir  
Ekle

♩: 112

DEĞİR MANCI SEN HANCI MEN KÜL HANCI  
BİR PARE VEREM SANA BÜĞDEMİ ÖĞÜT MANDA  
OLUR HANIMIM OLUR AGA BEĞ KAIL OLUR  
DEĞİRMANA SÜ GELİR SENİN BÜĞDEN UN OLUR

DEĞİRMANCI SEN HANCI MEN KÜL HANCI  
BİR PARE VEREM SANA BÜĞDEMİ ÖĞÜT MANDA  
OLUR HANIMIM OLUR AGA BEĞ KAIL OLUR  
DEĞİRMANA SÜ GELİR SENİN BÜĞDEN UN OLUR

DEĞİRMANCI SEN HANCI MEN KÜL HANCI  
BİR PARE VEREM SANA BÜĞDEMİ ÖĞÜT MANDA  
OLUR HANIMIM OLUR AGA BEĞ KAIL OLUR  
DEĞİRMANA SÜ GELİR SENİN BÜĞDEN UN OLUR

DEĞİRMANCI SEN HANCI MEN KÜL HANCI  
BİR PARE VEREM SANA BÜĞDEMİ ÖĞÜT MANDA  
OLUR HANIMIM OLUR AGA BEĞ KAIL OLUR  
DEĞİRMANA SÜ GELİR SENİN BÜĞDEN UN OLUR

Bitlis.  
NECLÂ EKER.

Nezâkete  
YOLDAN GEZEN YOLCU KARDESİ  
Notanın Notası: y. Pasuk.

♩: 60

YOL DAN GE ZEN YOL KU KAR DEĞ  
ME NEM  
İY LEN BİR SU AL SO REM SAN  
KA Zİ OL SEM SÖ LE ME NEM  
SO REM DE MİL RA DI M A LEM  
MA BA LIN ZE Gİ RE ME NEM  
MAN MI GÜ ZEL GİR MI GÜ ZEL OIR  
SEN DE GİR ZEL SEN GİR DE GÜ ZEL OIR  
YAR GÜ ZEL LE R

AL ALMENIA İYİSİNİ YÜRE TUNARLAR  
ÇURUK OLANLARI YOLU ATARLAR  
KIZ İLE GELİNİ BİR Mİ TUNARLAR  
KIZ DURURKEN KİMSİZ BAKAR GELİNİ  
YAR GÜZELLER

NABAL: VERBAL







Bitlis.  
Necati Bekir

Derleyen Nida: Yücel Paşmakçı  
KEMERİNİ TAHMİR BELİNİ HİÇLİ  
EKER 21.9.86

♩ : 88

KEMERİNİ TAHMİR BELİNİ HİÇLİ EKER  
SALINI GİYMİŞ GİHMİŞ MİZE  
BÜ LÜ NE DE BÜ LÜ NE BÜ LÜ NE NE GÜLÜ NE  
BU KI ZE DE BU KI ZE BU KI ZE DE BUKİ ZE

1.  
KEMERİNİ TAHMİR BELİNİ (Anası Kurban Olun)  
SALINI GİYMİŞ GİHMİŞ MİZE

2.  
SALINI GİYMİŞ GİHMİŞ MİZE  
BÜ KİZE NE BÜ KİZE

3.  
YATAĞINI SÖZÜMÜ YATIRIR  
YESİRİ DE YESİRİ

(YESİR: TESİR)

Bitlis.  
Necati Bekir

MEMYANE Derleyen Nida: Yücel Paşmakçı  
Necati Bekir

♩ : 104

MEMYA MEMEM YA NE MEMO MEMYA NE MEM YA NE  
MEMYA NE KİM YA NE MEMO MEM YA YE WELİ YA NE  
BİT LİS ÇAYI BİLİ ANUH MEMYA NE MEM YA NE  
İ ÇİNDE DYA NAR BALUH MEMYA NE KİM YA NE  
MİEN BÜ DERTTEN KURTULMAM  
E ÇER YA RİM YARIM ALOI MEMYA NE MEM YA NE  
EL LER YA RİMİ ALOI  
MİEN HERGE CE İ YA NUH MEMYA NE KİM YA NE  
ÖL SENE GENE-Lİ- KURTULMAM

Baglantı { MEMYANE MEMYENEM DYA MEMYANE MEMYANE  
MEMYANE KİM YANENEM DYA

BITLİS ÇAYI BİLİ ANUH  
İ ÇİNDE DYA BALUH  
E ÇER YARIM YARIM ALOI  
MİEN HER DERTTEN KURTULMAM

2. BITLİS ÇAYI BİLİ ANUH  
MİEN BÜ DERTTEN KURTULMAM  
EL LER YARIM ALOI  
ÖL SENE GENE UNUTMAM

3. SALLADIM GİRİM BAĞE  
GASTİM DERTİ KAVATİ  
NE KİZ OLUŞUM NE GELİN  
CULVAN GİRİM TOPRAĞE

MEMYANE = İSİM  
CULVAN = CİVAN



BITLİS

NECLA EKER

116

TEŞİYİ FİCİR FİCİR FİCİR FİCİR

Y. Pamukçu  
Neslihan  
Eker

TEŞİYİ FİCİR FİCİR FİCİR FİCİR E CİR DE DİN FİCİR FİCİR İNE DİN  
 İŞİĞİ Lİ CİR İCİR İCİR İCİR İ CİR İ CİR İCİR İCİR İNE DİN  
 MENİM KÜL Lİ BAŞIM İH İH KİL SİZ BÜ BAŞIM  
 F RE GİT Tİ YOL DAŞIM EV DE KAL DİTEK BAŞIM

TEŞİYİ FİCİR FİCİR FİCİR FİCİR DE DİN FİCİR FİCİR  
 İŞİĞİ Lİ CİR İCİR İCİR İCİR İNE DİN İCİR FİCİR  
 FERE GİTTİ YOLDAŞIM EVDE KALDI TEK BAŞIM

İŞİĞİ Lİ CİR İCİR İCİR İCİR İNE DİN İCİR FİCİR  
 Bağlantı

EVİ SİPİR SİPİR SİPİR SİPİR DE DİN SİPİR FİCİR  
 Bağlantı

YEMEKİ PİRİR PİRİR PİRİR PİRİR DE DİN PİRİR FİCİR  
 Bağlantı

TEŞİ : YÜN FİCİRMEYE TARAYAN TAHTA DRAC  
 KİMLİ  
 İŞİĞİ : ÇOCUK  
 İCİRMEK = SALLAMAK

BITLİS

NECLA EKER

88

KARSIYAN GELEN ÖZLAN <sup>Değerli</sup> ÖZKİ : Y. Pamukçu

KARŞI DANCİ LENÖ LAN BALVA İŞ MAR ETTİN İMAN  
 BABA MA Dİ YACA GİM A Cİ YE RİM İMAN SONAN LE  
 MEN MEN N MEN İHA N İHEN RİBBE NEM  
 MEN MA N MEN MA N MEN İHEN RİBBE NEM.

KARSIYAN GELEN ÖZLAN  
 BANA İŞ MAR ETTİN (A) MAN  
 BABA MA Dİ YACA GİM  
 A Cİ YEREM MEN SONAN LE  
 Bağlantı MEN MEN MEN İHA RİBBE NEM

İŞKERTİR BİZİM BİRMAN EYVAN  
 NARALIM OLUN BOYMAN RİBBE NEM  
 MENİM GÜNÜM HİCİT LUR HİCİT - KİŞKAK  
 KİMŞEYİ ALME KOYMAN LE HİCİT - BİTİŞTİ  
 Bağlantı ARMANI

OTUR BULAH İBAŞIN KARA DERE : DERİ  
 YASLAN MEAMER TASHİNE KENARINDA BİR YE  
 D YARE MİPTE LATEM (MİFARUK OLARAK  
 D BAHİR CÖZ YASIN KULLANILIYOR  
 Bağlantı

HERİANDE KAR DERE  
 FİCİR DEN GİTTİN HARE  
 FİCİR İNENİ DEĞER Gİ  
 DÜN İR KANİ PAĞ BİR KİRTİ



vas. (Divriği)

### KARA DUDA YASLANDIM

Ahmet Yamaci  
Nuri Üstünses

m. 96

KARA DUTA YASLAN—DIM

YAĞMUR YAĞDI ISLAN—DIM KINA

MAYIN AHBAB—LAR ŞEKER

İLE BESLEN—DIM VAY

Kara duta yaslandim  
Yağmur yağdı islandim  
Kinamayı ahbablar  
Şeker ile beslendim vay

Bağlantı

Gel gülüm etme gülüm  
Mor meneşe sümbülüm  
Ben senden ayrı düştüm  
Sensin benim sevgülüm vay.

(Bağlantı)

Çiğ süttən kaymak olmaz  
Güzele doymak olmaz  
Eğil bir yol öpeyim  
Yolcuym durmak olmaz

(Bağlantı)

Kara dut oyulurmu  
Güzele doyulurmu  
Güzel seven yiğidin  
Kolları yorulurmu

rdur.

### ARDIÇTANDIR KUYULARIN KOVASI

Mustafa Hoşsu  
Hamit Çine

1. ARDIÇTAN—DIR—KU—

2. YU—LARINA—MAN—KO—

### VA—SI 4 MAN—HOPBAHTINI

NOM TINAY—DA TINI NAYNOM TINANINI

TININOM—TINAY—DA TINI NAYNOM

Ardıçtandır kuyuların aman kovası aman  
Ah suya koyvermiyor gızın anam anası

Hopbah tininom tinayda tihışnyom  
Tinanini tininom tinayda tiñışnyom

Bağlantı

Ardıçtandır kuyuların aman sereni  
Ben severim gel demeden aman geleni

Bağlantı

Uzun olur kuyuların aman zenciri  
Ben severim güzellerin aman gencini

Bağlantı



### AĞIR GOVENK TÜFEĞİM DOLU SAÇMA

Cemil Demirsipahi 44.  
Fatim Eren (Beste)

m. 1

TÜFEĞİM—DO'LU

SAÇ—MA BERİ GEL OĞ—LAN

BE—Rİ GEL GÜZE LİM—

MEN—DEN KAÇ MA BERİ

GEL CA—NAN BE Rİ GEL

Tüfeğim dolu saçma beri gel oğlan beri gel  
Güzelim menden kaçma beri gel canan beri gel  
Doksan dokuz yaram var beri gel oğlan beri gel  
Bir yarada sen açma beri gel canan beri gel

Bitlis'te beş minare beri gel oğlan beri gel  
Yüreğim dolu saçma beri gel canan beri gel  
İsterim yanın gelem beri gel oğlan beri gel  
Cebimde yok on para beri gel canan beri gel

Not : Oyun kurgusu Fatim Eren'e aittir.

### GOVENK GÜLİZAR ÇAYDAN GEÇMİŞ

Cemil Demirsipahi  
Fatim Eren (Beste)

m. 1

GÜLİ—ZARÇAYDAN—GEÇ—MİŞ SOĞUK

SULA—RINIŞ MIŞ MEMO—RAS—LA—

MİŞ—O—NA AKLI—BAŞIN—DAN—UÇ—

MUŞ HEY—GÜ Lİ ZAR—GÜ—Lİ—ZAR

CAN—GÜ Lİ ZAR—GÜ—Lİ—ZAR

Karar

Gülizar çaydan geçmiş  
Soğuk suların içmiş  
Memo raslamış ona  
Akli başından uçmuş

Hey Gülizar Gülizar ] Bağ  
Can Gülizar Gülizar ]

Değirmenin bendine  
Döner kendi kendine  
Memo kızı almasa  
Kıyar kendi kendine

(Bağlantı)

### AĞIR GOVENK BİTLİS ETRAFI DAĞLAR

Cemil Demirsipahi  
Fatim Eren (Beste)

m. 1

BİTLİS—ET RA—FI PAÇ—

LAR—İ ÇİN—DE GÜL—DEN

BAĞ—LAR—

Bitlis etrafı dağlar  
İçinde gülden bağlar  
Fazla mektup yazardım  
Yarım gariptir ağlar

Kar yağar lapa lapa  
Bizim evin damına  
Kız seni alacağım  
Ananın inadına

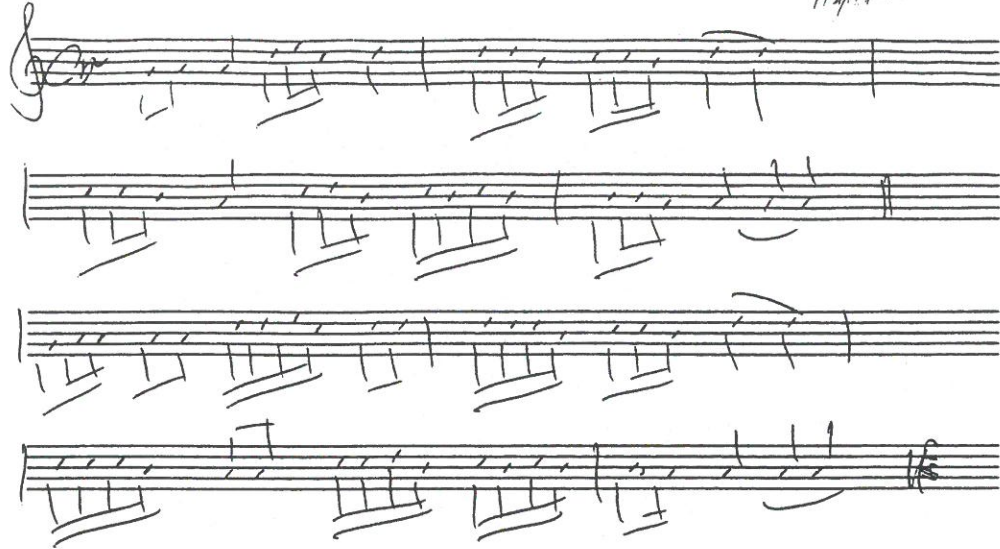
Not : Oyun Kurgusu Fatim Eren'e aittir.



BITUS

AGIR GÜVENK.

Nejla ZEKERDEN  
Alınma  
Not: y. Alın  
Haplı



Aldur gelin baldır, gelin  
Al yanığı baldır gelin  
Küçük gelin arsız olur  
Eli üzi nirsuz olur.  
Sen söyleme güzel gelin  
Miradımız bu güz olur

Elinde var dantel öye  
Dudağı boyu dider taye  
Men kurbanem selbi boyu  
Men kurbanem güzel huye.

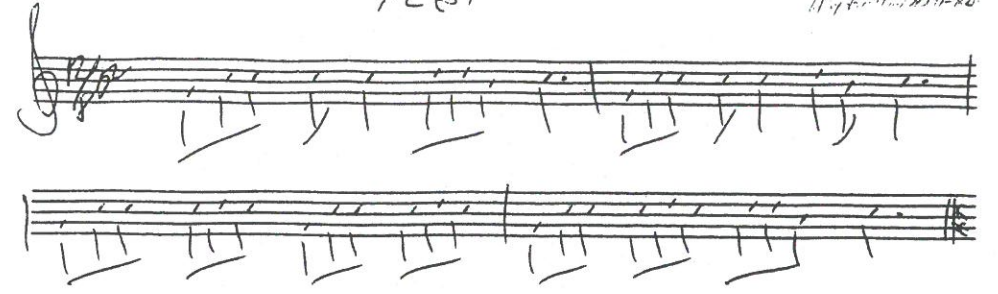
Küçük gelin aş pisurur  
Köpik kazandan taşurur  
Öğlen gelin görende  
Birden etlini saşurur

Küçük gelin arsız olur  
Eli üzi nirsuz olur.  
Merek etme güzel gelin  
Miradımız bu yaz olur  
Sen üzüme nazlı gelin  
Miradımız bu güz olur.

BITUS

DESİ?

Nejla ZEKERDEN  
Alınma  
Not: y. Alın  
Haplı



Desiyi nice eğüle  
Diniyi nini ninini  
Hambale bele hambale bele  
Hambale bele eğüle

Üsagi nice ügrüle  
Diniyi nini ninini  
Hambale bele hambale bele  
Hambale bele eğüle, ügrüle.

Desiyi nice eğüle  
Diniyi nini ninini  
Hambale bele hambale bele  
Hambale bele eğüle, ügrüle



**Bitlis'te Folklor araştırmasında kullandığım canlı kaynaklardan bazıları:**

Adı ve Soyadı	Yaşı-Doğum Yeri	Mesleği	Öğrenimi
Hadiye Altınyıldız	73 - BİTLİS	Ev Hanımı	Yok
Gülbeyaz Güçavlı	78 - BİTLİS	Ev Hanımı	Yok
Zinnet Tiyenşan	65 - BİTLİS	Ev Hanımı	Yok
Naile Ölekli	59 - BİTLİS	Ev Hanımı	Yok
Nezahat Rumeli	62 - BİTLİS	Ev Hanımı	Yok
Bedriye Savaş	60 - BİTLİS	Ev Hanımı	Yok
Lütfi Haspolat	58 - BİTLİS	Emekli Muhasebeci	İlkokul
Sıdika Haspolat	68- BİTLİS	Ev Hanımı	Ortaokul 1
Vahide Kurt	61- BİTLİS		Yok
Sayime Nasır	67- BİTLİS	Ev Hanımı	Yok
Mecbure Hersan	56- BİTLİS		
Nazime Girengir	66- BİTLİS		
Nebihe Ölekli	60- BİTLİS		
Sayime	69- BİTLİS		
(Lütfü Haspolat'ın kardeşi)	66- BİTLİS		
Fatma Hersan			
Şefika Hersan	54- BİTLİS		
Ş. Ayyıldız	68- BİTLİS		
Ş. Ayyıldız	76- BİTLİS		
İrfan Ölekli	68- BİTLİS		
Selahattin Kalbent	70- BİTLİS		
Mehmet Ölekli	74- BİTLİS		
Letife Hersan	70- BİTLİS		

*Son yıllarda BETAV gönüllüleri, BETAV'a gelen Bitlis'li ziyaretçiler (İstanbul)*

*Ayrıca kitabımın eksiklerinin tamamlanmasında çabalarını esirgemeyen kitabımdaki noktalama ve baskı hatalarını, yanlışları düzelten medarı iftiharımız Hazma Zülfikar'a teşekkür ederim.*

*Yazdığım isimlerin dışınca yüzlerce akrabalarım, hemşehrilerim, teyzem, halam vs.den aldığım bilgilere dayanarak bu tezimi hazırlamaya çalıştım.*

*Bana aktardıkları bilgileri hatırlayabildikleri tarihten itibaren gördüklerini anlattılar. Bu tezimi çoğunlukla, hatta tümünü canlı kaynaklardan sağladım. Onlarca kişinin değindiği konuları sizlere aktardım.*

*Bitlis'le ilgili çok daha teferruatlı bir kitabımı daha, önümüzdeki yıllarda sizlere sunabilecek olmanın mutluluğunu yaşıyorum.*

## SONUÇ

Bitlis halk kültürü çok köklü ve çok çeşitlidir. Bu çeşitliliğin başında oyunları, müziği ve halk adetleri gelir.

"Bitlis yöresi halk oyunları müziklerinin notalanması ve incelenmesi" isimli bu çalışmada Bitlis yöresindeki, yaygın olarak oynanan halk oyunları ezgileri ve bu ezgilerin müzikal nitelikleri belgelenmiş, bu yöredeki değişik halay türlerinden, yaygın icra edilen örnekler ele alınarak incelenmiştir.

Bu inceleme sonucunda ele alınan ezgilerin genelinde 2 ve 4 zamanlı ana usul ve 12 zamanlı birleşik usullere rastlanılmıştır.

Bazı oyunların ezgileri, birden fazla bulunmaktadır. Yani aynı oyun içerisinde ismi farklı olmak kaydıyla birden fazla ezgi kullanılmıştır.

İncelenen ezgilerin genelinde karar ses "la perdesi" olarak görülmüş ve ayrıca ezginin genelinde iki koma "si bemol" ve 3 - 5 komalık "fa diyez" altere seslerine rastlanmıştır. Oyun müziklerinin birden çok varyantı bulunmakla beraber, yörede yaygın olarak oynanan halay ezgileri notaya alınarak belgelenmiş ve bunlar belirli bir düzen içerisinde tasnif edilmiştir.

Bitlis halk oyunları, Bitlis'in sınırlarını çoktan aşmış, Türkiye'ye, Avrupa'ya taşmıştır. Bu oyunlar bütün figürleri, kıyafetleri ile başlı başına bir kültür zenginliğidir.

Yemeklerine gelince, bu mutfakta pişen ve Türk halkınca bilinen pek çok yemek, Bitlis'te de pişer ve yenir. Burada doğrudan Bitlis'e ait olan yemek çeşitlerine yer verilmiştir. Bu kadar çeşitli yemeklerin yapıldığı ve yendiği Bitlis'te bir uygarlık tabakalaşmasının olduğunu tahmin etmemek mümkün değildir. Bitlisli yüzyıllar içinde yalnızca et ve pilav yiyerek yaşamamıştır. Etli yemek çeşitleri yanında Bitlisli sağlığa önem vererek sebze ağırlıklı yemekler de icat etmiş ve onları yaygınlaştırmıştır.



## SÖZLÜK

### Mutfak Eşyaları :

1. Turşpalan : Kevgir
  2. Çimçe : Kepçe (ağaç oyularak yapılır)
  3. Lengeri : Servis tabağı (özellikle pilav ortaya konur.)
  4. Perheç : Yoğurt ve su kabı
  5. Üskure : Su tası
  6. Sini : Büyük tepsi (Özellikle bakırdan yapılır. Börek baklava pişirmede kullanıldığı gibi. Gelin süsleme, diş hedişi, yemek yeme, buğday, pirinç ayıklama işlerinde de kullanılır.
- Kuşhane : Tencere
- Teşt : Büyük leğen (Hamur yapımında kullanılır. Bir aylık açılan Lavaş için ekmek hamuru)
- Herkendas : Ateş küreği
- Kotik : Topraktan yapılmış derin tabak (Bir nevi büyükçe kase).
- Kurdezen : Kurutulmuş ayran "kurut" ezmek dolma içi, ciğer toplaması yoğrulmasında kullanılan bir nevi küçük leğen (Kurdezen topraktan yapılır.)
- Ohlav : Oklava
- Kırtnak : Merdane
- Kazançe : Küçük tava tencere arası bir kap ekseriyetle yağ eritmede kullanılır.
- Nehre : Topraktan yapılmış yayık (Küp biçimindedir. İki ucu kapalı ortasında yoğurt ve suyu içine koymak için bir delik var.
- Tuluk : Derinin ayak uçları bağlanarak nehre görevi yapan yayık (Hayvanın derisi zedelenmeden bütün yüzülmelidir.)
- Tehmek : Evin keranlarına tutturulan halatlara 1,5 metrekare şeklinde bir tahta asılır. Açılan lavaşlar onun üstüne dizilir. Aylarca kullanılır.
- Parç : Yoğurt kabı (Topraktan yapılır)
- Çölmek : (Güveç yapılan toprak kap tencere) Çömlük
- Perheç : Yoğurt ve su kabı
- Helbir : Kalbur
- Elek : Elek
- Tas : Kase (Su içme kabı, bardak yerine kullanılırdı)
- Sel : Sac (Lavaş ekmek yapımında kullanılır)
- Tutacak : Lavaş (Yufka ekmek yapımında sacın üzerindeki yufka ekmeği çevirmek için kullanılır. Çevricah da denir.) yassı tahtadan yapılır. Bir buçuk metre uzunluğundadır.

- Ağuz : İneğin buzağıladıktan sonra verdiği ilk süt.
- Avşor : Sakatat, sebze, buryan yağı ile hazırlanan çorba.
- Beşle : Tohumluğa ayrılmış salatalık.
- Çir : Elma kurusu (Hoşaflık)
- Çorti : Lahana turşusu (sirkesiz)
- Dadığan : Bir nevi yabancı iğde.
- Döğme : Aşurelik buğday.
- Den : Hububat taneleri (Tavuk yemine de denir.)
- Nehre : Ayran çalkalama küpü (İki ucu kapalı ortası delik.)
- Eşbebiyan : Kayısı kurusu
- Gılgıl : Tahıl çeşidi
- Gebol : Bir yemek çeşidi
- Gülyaz : Kiraz
- Heziran : Alıç
- Hatik : Buğday nohut karışımı, üstüne tuz ve ceviz serpilerek yenir. Özellikle diş hediklerinde.
- Jenk : Bakır kapların zehirli bir madde çıkarıp yeşillenmesi (oksitlenme).
- Jaji : Lor – Lorik
- Jağ : Salamura yapıp yenen dağ bitkisi (Bir ot çeşidi, küçük bir dalı andırır. 20 cm dallı)
- Kakil : Ceviz içi
- Kırçon : Armut ve elma çöpü
- Karçin : Bir armut çeşidi
- Keşür : Havuç
- Kelem : Lahana
- Kılımbaz : Şeker pancarı
- Keşkek : Dövme ve etten yapılmış bir çeşit yemek
- Kızrik : Çok yanmış
- Kurdezen : Topraktan yapılmış leğen
- Kurut : Ayran kurusu (Kurutulmuş ayran)
- Klorik : Sulu köfte
- Kartol : Patates
- Küki : Köfte (et köftesi)
- Kade : Bir nevi kete.
- Keledoş : Yemek çeşidi
- Kak : Kuru elma (Kurutulmuş hoşaflık)
- Kari : Yabancı bir ot. Yemek yapılır.



Kırtnak	: Merdane
Kuşhane	: Tencere ile kazan arası büyüklükte
Kuymah	: Un çorbası
Lengeri	: Servis tabağı (Bakırdan)
Loloz	: Tandırda çocuklara şekil verilerek yapılan küçük ekmek.
Lak	: Kötü pişmiş yemek
Lavaş	: Yufka ekmek
Mışevşi	: Bir nevi çorba (Pirinç, kırmızı mercimek, biber, domates, özellikle büyükçe doğranmış veya doğranmamış bütün halinde küçük taneli soğan.)
Mırtoğe	: Un kavurması
Mikle	: Omlet
Mikeşer	: Haşlanmış kabukları soyulmuş nohut pilava katılır.
Nokul	: Rahatlıkla çiğnenen. Ancak lokumdan sert şeker.
Ohçin	: Bir nevi bitki, dağda yetişir. Ekşidir
Porak	: Çok tuzlu
Parç	: Yoğurt kabı.
Pıçoç	: Bir yemek türü
Parpar	: Semiz otu
Şor	: Çok tuzlu
Sınçi	: Armut çeşidi (Kışa saklanır. Dayanıklıdır).
Salor	: Kara erik.
Piy	: İç yağı.
Sumındur	: Köftelik bulgur.
Şemame	: Kokulu fazla tatlı olmayan bir nevi küçük kavun.
Şereh	: Hayvanın karın dış bölgesindeki yağlı et.
Tıhtımorik	: Böğürtlen
Turşpalan	: Kevgir
Tike	: Lavaş ekmeği (Yufka) ile sarılan ekmek. İçine peynir vb. bırakılır.
Tırşok	: Kuzu kulağı
Takkal	: Bir çiğnemelik sakız.
Turş	: Ekşi
Tapleme	: Yuvarlak köfte hamur vb, elde yassılaştırılmış.
Umanç aşı	: Yemek çeşidi.
Varik	: Piliç
Yığınç	: Isırgan otu
Yarpuz	: Yabani nane.
Yarme	: Bulgur