

HAMSE TÜRKLERİNDE HALK KÜLTÜRÜ

Bu yazımızda uzun süreden beri yapmaya çalıştığımız Hamse Türkleri'nin halk kültürüne dair bilgi vermeye çalışacağız. Hamse Türkleri konusunda karşılaştırma yaparken Huseng Subuti'nin eserinden yararlanıyoruz.¹ Hamse Türkleri hakkında Türk literatüründe hemen hemen hiç bilgi yoktur. Bu yazımızda açıklamalarımız Zencan ağırlıklı olacaktır. Hamse Türklerinin sosyal teşkilatlanmalarına dair verilen bilgilerden sonra İran Türklüğünün boy yapılanmasına dair yaptığımız çalışmalar biraz daha muhteva kazanmış olacaktır.² Bu yazımızda Hamse Türklerinin besleme, giyim, evlilik ve ölüm inançlarına dair Zencan monografisinden hareketle bilgi verirken bazı karşılaştırmalar yapacağız.

Sosyal Yapılanma ve Yerleşim Şekli:

Zencan şehri Tebris'in Güneydoğusunda Tebris şehrine bitişik Zencan eyaleti içerisinde yer almaktadır. Hamse isminden hareketle bölgeye de Hamse Türkleri bölgesi denilmiştir ve literatüre de bu isimle geçmiştir. Farsça beş anlamına gelen Hamse Türklüğünü meydana getiren Türk kesimler;

1. Şahsevenler: Şahseven veya Elseven Türkleri³; Avşarlı – Avşarlar, Usanlı, Mugatdem, Bayat ve Hudabendeher isimli Türkmen – Oğuz Türklerinden meydana gelmişlerdir.

Avşarlar'dan Mehmet Hasan Han Avşar, Avşarların aşağı güney bölümünden olup XVI.yy'da Nadir Şah'ın baskısı ile Etrek Çayı bölgesinden gelip bugün buldukları bu bölgeye yerleşmişlerdir. Şahsevenler büyük ölçüde Avşarlar ve Devirenler'den meydana gelmiştir. Avşarlardan 5.000 evin yaylağı Tarım Dağları, kışlakları ise, Kızılüzzen çayı civarındadır. Bu bölgeye tamamen Avşar kışlakları denilmektedir. Kışlak ve yaylak hayatının yaşanması Avşar Türklerinin el sanatları ve beslenme kültürlerine yansımıştır. Nadir Şahın ölümünden sonra, olaylardan Avşarlarda sorunlu tutulup bu bölgede iskana tabi tutulmuşlardır.

Deviranlılar, Bunlar Kızılüzzen'in batı sahillerinde Gerus'dan Kaftanlı Dağları'na kadar olan bölgede 3.000 ev olarak yaşamaktadırlar.

Usanlı, Usanlı Türkmenleri* Meraga Şehri'nin güneyinden bu bölgeye göç etmişlerdir. Tarım ve Hayvancılıkla geçinirler. Bu özellikleri beslenme kültürlerine de yansımıştır.

Mukaddem: Mukaddemler Akkoyunlu Türkmen boylarındandırlar. Bunlar Safavi Türk devletinin teşkilinde de yer almışlardır. Ahmet Han Mukaddem Azerbaycan Beyler beyliği yapmıştır. O'nun ölümünden sonra çocukları arasında ihtilaf çıkmıştı. Kaçar Türklerinin yönetimi döneminde II. Kaçar Türk Şahı Fethali Şah'ın vefatı Abbas Mirza Mukadder Türkmenlerinden 5000 evi Horasan bölgesine mecburi iskana tabi tutmuştur.

¹ Huseng Subuti, Tarih-i Zencan, 4 bsk. 1377 (1988) Zencan.

² Yaşar Kalafat, "İran Türk Halk Kültürünün Stratejik Boyutu" Muzaffer Özdağ Armağanı, Ankara 2003

³ Ehed Kasımı Mugan, Nıgımı Azerbaycan Tahran 1998.

* İran Türklüğü tamamına yakın kısmı ile Oğuz Türkmen Türklüğünden meydana gelmiştir. Ancak geneldeki bu gerçeğin yanısıra güney Azerbaycan'a tekbül eden bölgenin Türkleri Azerbaycanlı ve güneydoğu İran'ın Türkmenistan sınırına yakın kesimin Türkmenleri ise özelde Türkmen adı iye bilinirler.

Mukaddem Türkmenlerinin göçleri esnasında büyük kardeşlerinin ölümü üzerine zorunlu iskana tabii tutulan Mukaddem Türkmenlerinden 2.000 aile Eper'in Ziyaabad bölgesinde kalmış 3.000 aile ise Horasan'a gidip tekrar Meraga'ya dönmüşlerdir.

Bayatlar, İran'ın diğer Türkmen –Türk kesimleri gibi Bayatlar da Anadolu Azerbaycan Irak ve Suriye Türk tarihine damgasını vurmuştur.⁴

Hudabendulular: Hudabendulular da diğer dört Türkmen boyu gibi Elseven/Şahseven Türkmenlerinin asli unsurlarıdır. Bunlarla birlikte Hamse/ beşli yapılanma tamamlanır. Hamse bölgesinin tamamı Türklerden oluşmuştur. 1986 yılı nüfus 787.374 idi.⁵ Bugün itibariyle 1.5 milyonun üzerinde olduğu tahmin edilmektedir.

Yörenin dini – tarihi mekanlarından Sultaniye Makberesi çok ünlü olup Sultaniye şehrinde. İlhanlılara başkentlik yapmış olan Sultaniye'de İlhanlı hükümdarı yatmaktadır. Bu makberenin 8 köşesi ve her bir köşesinde bir hadis vardır. Güneydoğusunda 10 km mesafede taştan yapılmış iki ejder heykeli vardır.⁶ Hz.İbrahim Peygamberin torunu Hz. Geydar Peygamberin mezarı da burada Geydar şehrinde.⁷

Aile Hayatı, Beslenme:

Hamse Türkleri çok misafirperver insanlardır. En iyi oda, misafir için açılır. En iyi halı ve diğer eşyalar misafire açılmış bu odada olur. En yeni ve temiz yataklar misafirler içindir. Ailenin her seviyedeki ferdi misafirin hizmetine koşar. Misafire yapılan yemek ikramında kullanılan kap –kaçak da itina ile seçilir. Hamse Türklerinde iki tür yemek ikram vardır. Bazan bir oda yemek salonu olarak tamamen misafiri için hazırlanır. Yemek servisi, hizmeti burada yapılır. Misafirin ikramı ağırlanması burada olur. bu uygulamada ev sahipleri bu odadan dışarıya çıkarlar. Bu bir anlamda misafirin rahat yiyip içmesini sağlama uygulamasıdır. Bazanda misafire ikramda uzun bir yer sofrası hazırlanır oturulan yerde halı ve yastıklar minderler vardır. Bu takdirde ev sahipleri bu sofranın alt başında otururlar. Ev sahipleri yemeğe katılmazlar. Bu bir hürmet ifadesidir. Kendilerini hizmet için görevlendirirler. Onlara düşen misafire ikram ve yemeleri için vardır. Böylece misafirin çekingenliğini yenmesine yardımcı olunur. Aile efradı yemeğe misafirlere ikram işlemi bitirilip misafirler yiyip kalktıktan sonra yemek yerler. Misafirler yemek yerlerken dizlerinin üzerine oturmuş halde ev sahip ihtiyaçları karşılamak için hazır halde beklerler. Misafirlerden ev sahipleri, kendilerini gerektiği gibi ağırlayamadıklarından bahisle özür diler. İkramın az olduğu mahcup olduklarını belirtirler. Yenilip içilip sohbet tamamlanınca sıra misafirlerin uyumak üzere odalarına çekilmelerine gelince, misafirler uyumadan ev sahiplerinden hiçbir fert yatmak için kendi odasına çekilmez. Ertesi gün sabahleyin güneş doğmadan evvel evin iyesi/sahibi kalkar, misafir için diğer gerekli hazırlıklar ve bu arada kahvaltı sofrasını hazırlar. Misafir yola çıkacak ise ve yolu uzun ise ona yiyecek azık hazırlar.

Misafirin gelişi ile birlikte heyecan telaş ve özel hazırlık yetiştiğimiz yöre olan Kars, Bayburt ve Trabzon'da da aynıdır. Bugün salon olarak bilinen odaların eski adı misafir odası idi. Kısa süreli ziyaretlerde olduğu gibi yatılı misafirler içinde bu oda açılırdı. Bu odada her eşyanın en yenisi en kıymetli olurdu. Yüklüklerden yer yatakları taşınır, tertemiz örtüler serilirdi. Misafir sayısı çok ise evin diğer fertleri odalarını ve karyolarlarını misafire terk

⁴ Faruk Sümer, Oğuzlar (Türkmenler) Tarihleri – Boy Teşkilatları – Destanları, İstanbul 1992

⁵ Huseng Subuti, Tarihi-i Zencan, 4. bsk. Zencan, 1377 (1988) sh. 26-30

⁶ Huseng Subuti, a.g.e. sh. 176

⁷ Huseng Subuti, a.g.e. sh. 203

ederlerdi. Misafir uyumaya gitmeden evvel bir ihtiyacının olup olmadığı sorulur. Tuvaletin yeri gösterilir, istiyor ise odasına ayrıca su konulurdu. Evin insanları bilhassa genç kız ve gelinler misafir yatmadan odalarına çekilmezdi. İkram masası özenle hazırlanır, misafirin rahat etmesi için hiçbirşeyden kaçınılmaz. Hamsa Türklerinde olduğu gibi sık sık yeterince ağırlayamadıkları belirtilirdi. Yemek masasının veya yer sofrasının üst başına misafir oturtulurdu. Nadir gelen çok itibarlı misafire ayrı yemek masası açılır ev sahibinin çocukları bu masaya oturtulmazdı. Bununla amaç çocukların rahatsızlık vermelerini önlemektir.

Urfa yöresinde aşiret hayatı yaşayan Türkmenlerde de Hamse Türkmenlerinde olduğu gibi uzun halılar üzerine hazırlanmış yer sofralarında misafir ağırlanır bu sofralarda erkek ve kadının sofrası ayrı olur çok kere ev sahibi sofraya oturmaz, oturacak ise sofranın sonuna oturur. Bazan da aileyi temsilen itibarlı sininin başında bir iki kişi olabilir.

Hamse Türkmenlerinde konak, ikram ağırlama içerikli özlü değişler vardır. Bunlardan bazıları; “Konak ev sahibinin devesidir, nerede hıklasa (otursa) orada yatabilir”, “Konağın rızkı özünden önce gelir”, “Konak Allah’ın azizidir”, “Konağa hürmet et, kafir olsa dahi”dır. Benzeri deyimler Türk halk inançlarının ortak ürünüdürler. Konağın ağırlanması ile Allah’ın rızasına talip olunmuş olunur. Bu uygulamada ırk, soy veya dini mensubiyet yoktur. Konak zengin de olsa ona gösterilen itibar Allah içindir. Zira o, garip yabancı ve yere ve yemeye muhtaç kimse olarak kabul edilir. Allah kullarına verir, konağa da ev sahibi verir. Ev sahibi yaptığı ikram ile bütün nimetlerin sahibi olana ait alanlardan kullanmış olur. kullar emanetçidirler. Mülkün sahibi Allah’dır. Kullar o malın geçici bekçisi, çobanıdır. Herşey fanidir. Baki olan yapılan iyiliktir. İyilik baki olan adına yapılır.

Tacikistan’da Duşambeye bağlı Türkabad köyüne gece dokuzda haber vermeksizin misafir olduk. Bizi konak odasına aldılar. Bizi evin erkekleri ağırlarken ikram yer sofrasında yapıldı. Ailenin büyükleri bizimle birlikte yemek sinisinin başına oturdular. Servisi genç erkekler yaptılar. Sofraya ilkin çok büyük bir pide getirildi, sonra küçük pideler meyve çerez ve et yemeği getirildi. Ekmeğin kaldırılması da sonra bırakıldı. Türkabad Türkleri “Mihman Hudadan gelir”, “Mihman berekettir”, “Mihman Nasibini yer”, “Mihmanın rızkını Allah verir” türünden ifadelerle inançlarını açıkladılar.⁸ Günün hangi saatinde olursa olsun misafire ikram edebilecek bir şey bulabilmek ve onu güler yüzle karşılamak maddi zenginlikle ilgisi olmayan kültür zenginliğinin derinliğindeki inançtan geliyordu.

Evlilik, Yemek Kültürü:

Elseven Türklerinde iki tür evlenme yapılır. Bunlardan birisinde kız ailesinin büyüklerine danışmadan evlenmek istediği erkeğe kaçar. Bu türden evlenmede damadın babası olaydan birkaç gün sonra taife ve akrabaları ile birlikte gelinin babasının evine gelir ve “razılık” alır. Bu görüşmede ağır yemek ikramı pek olmaz. Anadolu’daki “şerbet içme” uygulaması türünden bir “söz kesme” yapılır daha sonra normal prosedür sürdürülür ve düğün yapılır. İkinci yöntem evlenmede ise damadın atası (babası) birkaç ağsakalla birlikte kız evine elçi gider. Bu ilk temasa “danışık” denir. Bu merasimde yemek ikramı da olabilir. Bundan sonra her iki taraf temsilci seçerler, temaslar başlar. Her defasında ağırlıklı olmasa da yenilir içilir. Bu arada “kebin” kesilir ve “süt pulu” görüşülür. Tarafların anlaştıkları miktara “kes mat” denilir. Süt pulu uygulaması Anadolu’da “süt hakkı” olarak bilinir. Kız kaçırma suretiyle yapılan evlilikteki “razılık” barış için yapılmış bir nevi haklaşmak helallaşmak

⁸ Yaşar Kalafat, “Tacikistan’da Türk Halk Kültürü” (basılmamış makale 2003)

uygulamasıdır. Anadolu'da büyük aileler arasındaki ihtilaflarda bilhassa aşiretler arasındaki ihtilaflarda toplu yemekler yenilir.

Hamse Türklerinde gelinin atabası(babası) halet (elbise-kumaş-hediye) olarak 40 kişilik bir hazırlık yapar. Gelinin dayına "dayı yolu" amcasına "emi yolu" denilen hediyeler hazırlanır. Bunların arasında giyeceğin yanı sıra koyun türünden haletler de olur. Gelinin nine ve dedesine de kıymetli hediyeler alınır. Geline çeşitli takılar alınır. Gelinin atası cehiziye olarak ev eşyaları hazırlar.

Düğünden önce damadın atası (babası) tayfanın (hısım akraba ve yakınları) aksakallarına (yetişkin erkeklerine) "sabah çayı" olarak bir tanışma çayı verir. Bu çayda çeşitli peynirler, reçeller, keteler olur. Adı çaydır ama burada yörenin her türlü yemeği de ikram edilir. Burada yapılan görüşmelerde düğünün yeri ve zamanı kararlaştırılır. Oğlan evinde alınan karar kız evine bildirilir. Gelin ve damadın aileleri bir temsilci seçerler. Bu zat hediyeleri dağıtır ve davetleri yapar. Davet edilenler hediye getirirler. Getirilen hediyelerden para, eldiven ve cecim'e "töre" denir. Bu gecede "Gece Yemeği" verilir. Damat evinden Hına (Kına), Şam (mum) ve tatlı getirilir. Kız ve oğlan evleri ayrı köylerde ise, kız oğlan evinden hediye getirenlerin önü "bağlanır" kesilir, kesenler oğlan evinden "enam" hediye alırlar. Bu hediyelerin ismi kapı basmadır. "Kapı hakkı" alındıktan sonra kapı açılır. Bu uygulama damat evinden de olur. Ertesi gün "cehiz yazma" işlemi başlar. Gelin harekete hazırlanmadan evvel baba veya annesinden izin alınır. "Gelin Atı" özel olarak süslenir. Gelinin kardeşi ve damadın adamları gelini getirirler. "Gelin Alayı" nın önünde damadın kardeşi elinde lamba yüzü unlanmış bir biçimde yürür. Yol boyunca Gelin Kervanı /Gelin Alayı'na sürekli yenilecek bir şey ikram edilir. Bunlar daha ziyade servis gerektirmeyen pratik yenebilen yiyeceklerdir. Bu ikramlara "Tuşe" denilir.

Damadın yola çıkışını duyunca gelini ogrulamak (çalmak) için arkadaşları yola çıkarlar. Ancak gelinin yanındakiler gelinin çalınmasına mani olurlar. Gelin alayı'nın güzergahı damadın akrabalarının evinin önünden geçirilir, bu esnada gelin bu evlerden hediye alır. Hediye olarak alınan kumaş türünden hediyeler gelin atının boynuna sarılır. Sonra gelinin kucağına ilk çocuğunun erkek olması için bir erkek çocuğu verilir. Gelin yeni evinden içeri girerken eşiğin önünde bir kurban kesilir.

Eve girdikten sonra, gelin yeni evinin tandırı etrafında dolaştırılıp peyandoz denilen ufak bir halı üzerinden özel odasına alınır. Gelin oturmak istemez, damadın atası geline oturması için bir koyun veya inek hediye alır. Bunu alan getirir razı olup oturur. Bu esnada büyük bir sini içerisinde çeşitli tatlı yiyecekler getirilir. Bunları iki aksakal tabaklara bölüp ikrama başlar. İkramdan tadan misafirlere bir miktar para verirler. Buna "toyane" denir. Bu paralar damadın atasına verilir. Davetli misafirlere mevsimine uygun olarak çorbadan başlanılarak çeşitli etli ve sebze yemekler ikram edilir. Pilav ve sonunda sütlü hamurlu tatlılar ikram edilir, misafirlere dağılırlar.

Anadolu Türk düğünlerinde de gelin veya damat daha ziyadede damat kaçırlır. Kız evinden ise geline ait bir eşya kaçırlır. Sağdıç veya saldıç kaçırana hediye verir, geri alırlar. Kaçırlan damat bazan bir yere saklanılır. Bazanda ıslatılır. Bazı tarihi metinlerde tahtına oturmadan Hakanın boynuna kement takılır, bununla yönetime gelince halka zulmetme canın tatlı olduğunu hatırla denilmiş olunur. Damada yapılan baskılarla da ilerde aile fertlerine iyi davran denilmiş olmaktadır. Özbek Türklerine, gelecekte yaşlılara iyi davranması için bu türden uygulamalar yapılır.

Yeni gelinin bu yöntemle hediye almasının başka bir uygulama şeklide gelin oğlan evine gelip gelin olduktan sonra yakın komşuları gezmesi şeklinde yapılır. Türkmenistan Türkmenlerinde gelinin “akrabaları selamlama” merasimi yapılır. Hediyeler bu şekilde alınır. Gagauz Türklerin de ise damat ve gelin yeni evlerine ilk gidişleri esnasında hediyeler, uzun bir sopanın üzerine asılır.

Gelin atının süslenmesi, Gelin Alayının önüne geçilmesi, eşğin önünde gelin için kurban kesilip kurban kanının gelinin anına sürülmesi gelinin kurban kanı üzerinden atlatılması uygulaması, Azerbaycan, Dağıstan, Anadolu,Suriye ve Irak Türkmenlerinde de vardır. Makedonya Türkmenlerinde yeni gelin ilk geldiğinde başına bir at gemi takılı halde ocak taşı öptürülür. Böylece ocağın hanenin bereketli olacağına inanılır.

Hamse Türkmenleri ile Anadolu ve Kuzey Mezopotamya Türkmenlerinde ortak olan bir uygulama biçimi de gelinin başına damadın damdan sacı yapmasıdır. Bu sacıda para, şeker ve kırmızı bir elma olur. Para zenginliği,şeker tatlılığı, elma bol çocukluluğu, zürriyeti simgeler.

Hamse Türklerinde toydan 2 gün sonra “Duvak Kapma” merasimi yapılır. Bu merasim kadınlara mahsustur. Bu uygulama, gelin sandalyeye oturtulur. Yüzü örtülür. Misafirlerin arasından iki erkek çocuk ellerindeki tahta kaşıkla gelinin duvağını kaşıkla sağa sola açarlar, kaçırdıkları duvağı bellerine bağlar, damadın anasından enam aldıktan sonra duvağı ona verirler. Bu uygulamadan sonra misafirlerle birlikte tatlı yenilir. Hamse Türk Toy merasimlerinde sık sık tatlı ikram edilir.

Gelin yeni evine gelip bu evin bir ferdi olduktan 20 gün sonra “Ayak Açma” merasimi yapılır. Gelinin atası gelini ve damadı evine çağırır, bir yemek verir. Bu yemek gelinin babasının mali durumuna göre bazen yakın çevreyi de kapsayacak türden küçük bir ziyafete de dönüşebilir. Geline atası ayak açma hediyesi olarak bir halı veya koyun verir. Ayak açma Türklerin hemen hemen hepsinde vardır.

Ölüm –Yas Yemeği:

Hamse Türklerinde ölüm haberinin duyulması üzerine yas evine gidilmeye başlanır. Yas evi fakir ise, taziyeye gelenlere yapılacak ikram ve sair masrafların karşılanması için aileye duyurmadan onu rencide etmeden konu- komşu para toplarlar. Harcamalar bu parçalarla karşılanır. Defin için mezarlığa götürülen tabutun önü sıra giden bir kimsenin elinde bir sini ve sinide kelle gant / kesme şeker olur. Buna “vercenaz” veya “ölü şirnisı” denir. Bu şeker cenazeye gelen cemaata dağıtılır. Defin için mezarlığa giden halk cenaze evine dönünce hazırlanan cenaze yemeğinden yerler. Bu çok kere çeşitli yiyeceklerden oluşan bir yemektir. Bu uygulamaya “helallik alma” denir. Bu uygulama Anadolu Türklerinde de vardır. Değişik isimlerle alınır. “Ölü Aşı”, “Ölü Yemeği”, “Ölü Lokması”, “Ölü Ekmeği” isimleri vardır.⁹

Cenaze evine çay ile birlikte pirinç ve daha ziyade kesme şeker götürülmesi şeklindeki uygulama Kars ve Iğdır’da vardır. Anadolu’da ilk yemek defin işinde görev alanlara verilir. Uzaktan gelip yatılı misafirlere doğal olarak yemek verilir. Sonra 3,7,9, 40 ve 52’si nihayet seneyi devriyelerinde yemek ikram edildiği olur. Bazı yerlerde yas evinde çay

⁹ Sedat Veyis Örnek, Anadolu Folklorunda Ölüm, Ankara 1971.

şekersiz ikram edilir. Bazı yerlerde “Allah tekrarını göstermesin” anlamında ikram tek tabakta verilir.¹⁰

Hamse Türklerinde “Helallik Almak” merasiminin ertesi günü “Salahlaşmak Toplantısı” yapılır. Bu toplantıya ölü sahibi akrabalarını çağırır. Bu toplantıda yaz merasiminde nelerin yapılacağına karar verilir. Yapılacak yemeğin miktarını cemaatin çokluğu tayin eder ve buna göre hayvan kesilir. Çörek/ekmek için alınacak unun miktarı da burada belirlenir.

Helalleşmek Yemeği Perşembe günü verilecek ise gece yemeği verilir. Yemek Cuma günü verilecek ise öğlen yemeği verilir. Bu görüşme toplantısında ikram pek olmaz çay veya acı kahve verildiği olur. Yakın çevrede olanlar bizzat uzakta olanlar yazışma ile davet edilirler. Yasa uzaktan gelenler evlere bölüştürülürler, buna “cövge” denir. Yöreden merasimden evvel kuran okuyanlar merasimin sonuna kadar hatim indirirler. Yemeğini yiyen taziyeciler yas evini terk eder. Zira Cuma günü öğleden sonra orada kalan kimse Pazar gününe kadar yas evinde kalmak zorundadır. Cumartesi günü ölüm nedeniyle gelen sıldaki yakınlar izin alıp evlerine dönerler. Cenazeden geç haberdar olanların yemekli ağırlandırmaları ölünün 40. gününe kadar devam eder. Yasa gelenler için düzenli olarak yemek hazırlanır. Taziyeye gelen misafirler yas evinin ağsakalına “Yas Parası” verirler. O da bu parayı ev sahibine verir. 40’ın çıkmasına birkaç gün kala akraba ve komşular Yas evine renkli kumaşlar getirirler. Buna “kara açmak” denir. Böylece yaşlılar yasadan çıkarılmış olurlar.

Anadolu yasadan çıkarma kadınların yakınları tarafından “Yas Hamamı”na götürülmeleri ve erkeklerin de “Yas traşı” yaptırılmaları şeklinde olur. Anadolu’da yas rengi siyahtır. Kara Açmak’la karalar yaşlılardan çıkarılıp onlara normal elbiseler giydirilmiş olunur. Yaşlı aile de bir kumaş olarak akraba verir ve böylece siz de yasadan çıkın demiş olur. Meftanın 40’ı Perşembe veya Cuma günü yapılır. Kırkının yapıldığı gün öğle veya akşam yemeği verilir. Gelen ilk bayram “Kara bayram” olarak bilinir. Yas için son arama Yas Bayramında yapılır.

Giyim –Kuşam:

Hamse Türklerinde özellikle kadın giysileri çok sade, şık ve çeşitlidir. Kadınlar başlarını örtmek için genellikle üç tür örtü kullanırlar. Başa ilkin “puşen” bant gibi bağlanır. Bunun üzerine “çene altı” denen örtü gelir. Çene altında pul ve boncuklar olur. üçüncü örtü en üste gelen “yaşmak” dır. Bununla çene, boyun ve ense örtülür.

“Cılızga” Hamse Türklerinde yelek türünden bir giysidir. Kollu olan Cılızgaya “Yelek” denir. “Köynek” cılızgan altından giyilir ve köynek için sıcak renkler seçilir. Köyneyin altındaki giysinin ismi “tuman” dır. Tumanın uzununa “şelte” denir. 40 yasından yukarı olan hanımlar şelte kullanırlar. Genç hanımların tumanları kısa olur. Şelte’nin alt kısmında “Şalvar” giyilir. Şalvarların kumaşı kalın ve renkleri koyu olur.

Hamse Türklerinde erkekler “kot pantolan” giyerler. “keçebörk” diye bilinen bir şapka takarlar. Keçebörk takınmak erkekler için mecburi olan bir giysidir. Keçebörksüz erkek meclise saygısızlık yapmış olarak kabul edilir. Esasen Türklerde kadın veya erkek başı bağlı olarak düşünölmüştür. Başı bozuk kişi, bası açık olanlardır. Bekarların başı bağlanırken onlar maddi ve manevi anlamda başları bağlanılmış olur. Askeri ortamda başı bozuk tabiri çok kere

¹⁰ Yaşar Kalafat, “Anadolu ve Yakın Çevresin Türk Halk İnançlarında Ölüm, Geçmişten Günümüze Mezarlık Kültü ve İnsan Hayatına Etkileri Sempozyumu (18-20 Aralık 1998 İstanbul) İstanbul 1999. sh. 239-271

sivil veya düzene girmemiş kimse anlamındadır. İbadet ederken baş bağlandığı gibi alim kişi başı açıkken ilim yapmaz diye kabul edilir. Kadının yazmasının namusu olarak algılanmasının derinliklerinde de bu inanç vardır.

Toplu Merasimler

Hamse Türklerinde de Ekin ve Biçim düzenlemelerinde hasatlarda koç katılımında, Nevruz ve Hıdırellezde toplu merasimler olmak ve toplu yemekler yenilmektedir. Bunlardan birisi de “Halla Merasimi” dir.

Holla Merasimi, Engüron mahalında ekin biçildikten sonra yapılır. Sonbaharın ilk günlerinde ekin yığılıp götürüldüğü zaman yapılır. Bu merasim için her tarladan 20 m² yerin ekini biçilmez. Burada kalan ekin yapılacak merasimde kullanılır. Merasim günü komşu ve akrabalar eve veya dağa taşa açık havaya davet edilir. Burada kurban kesilir. Davetliler daha ziyade ekincilerden oluşur. Bu merasime kadın katılmaz toplu halde öğle yemeği yenilir ve “mübarek olsun- hayırlı olsun” denilir. Hazırlık olarak, önce yağlı koyun sütünden yapılmış ekme getirilir. Bu özel ekmeğe “nezik” denir. Sonra tarlanın biçilmemiş olan kısmına gidilir. Ekinciler ellerindeki oraklarla çember oluştururlar. Bir ağsakal “Hallu adı ve selavat” dedikten sonra buğdayları biçer, bundan sonra diğerleri de “Holla” diyerek biçime katılırlar. Herkez ekinden biçtiğini kendisine alır. Bu ekinler alanlar tarafından “berekete-teberru” olsun dilek ve inancı ile kendi ekin ambarlarına koyarlar. Nezik çörekleri de ağsakallar bölüp misafirlere ikram ederler. Misafirlerde aldıkları hediyeleri bir bohçaya koyduktan sonra harmana bereket dileyerek giderler.