



**T.C.**  
**NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**COĞRAFYA ANABİLİM DALI**

**TUFANBEYLİ'NİN (ADANA) KÜLTÜREL COĞRAFYA**  
**ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ**

**Yüksek Lisans Tezi**

**Mesut GÜRLER**

**Danışman**

**Prof. Dr. Ali MEYDAN**

**NEVŞEHİR**  
**Temmuz 2021**

## BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK

Bu çalışmadaki tüm bilgilerin, akademik ve etik kurallara uygun bir şekilde elde edildiğini beyan ederim. Aynı zamanda bu kural ve davranışların gerektirdiği gibi, bu çalışmanın özünde olmayan tüm materyal ve sonuçları tam olarak aktardığımı ve referans gösterdiğimi belirtirim.

**Tezi Hazırlayan**

Mesut GÜRLER

## TEZ YAZIM KILAVUZUNA UYGUNLUK

“Tufanbeyli'nin (Adana) Kùltürel Coğrafya Özelliklerinin İncelenmesi” adlı Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Kılavuzu'na uygun olarak hazırlanmıştır.

Tezi Hazırlayan

Mesut GÜRLER

Danışman

Prof. Dr. Ali MEYDAN

Coğrafya Ana Bilim Dalı Başkanı

Doç. Dr. Şenay GÜNGÖR

## KABUL VE ONAY SAYFASI

Prof. Dr. Ali MEYDAN danışmanlığında Mesut GÜRLER tarafından hazırlanan “Tufanbeyli’nin (Adana) Kültürel Coğrafya Özelliklerinin İncelenmesi” adlı bu çalışma, jürimiz tarafından Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Ana Bilim Dalı’nda Yüksek Lisan Tezi olarak kabul edilmiştir.

...../...../2021

### JÜRİ

### İMZA

Danışman : Prof. Dr. Ali MEYDAN

.....

Üye : Prof. Dr. Fatih AYDIN

.....

Üye : Doç. Dr. Ahmet UYSAL

.....

### ONAY:

Bu tezin kabulü Enstitü Yönetim Kurulunun ...../...../2021 tarih ve ..... sayılı Kararı ile onaylanmıştır.

...../...../2021

.....  
Enstitü Müdürü

## TEŞEKKÜR

Hayatım boyunca bana her konuda destek olan, bu çalıőmamın hazırlanması sırasında da yardımlarını benden esirgemeyen aileme öncelikle teşekkür ederim. Yaptığım bu çalışmada bana yol gösteren, çalıőmamın yazımı sırasındaki tavsiyeleri ile yardımcı olan danışman hocam Prof. Dr. Ali MEYDAN'a ayrıca teşekkür ederim. Doç. Dr. Şenay GÜNGÖR başta olmak üzere, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Coğrafiya bölümündeki bütün hocalarıma da teşekkür ederim.

Mesut GÜRLER

Temmuz 2021

# **TUFANBEYLİ'NİN (ADANA) KÜLTÜREL COĞRAFYA ÖZELLİKLERİNİN İNCELENMESİ**

**Mesut GÜRLER**

**Nevşehir Hacıbektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü  
Coğrafya Anabilim Dalı, Yüksek Lisans, Temmuz 2021**

**Danışman: Prof. Dr. Ali MEYDAN**

## **ÖZET**

Araştırma alanı olan Tufanbeyli ilçesi, Akdeniz Bölgesi'nin Adana bölümünde bulunan Adana iline bağlıdır. Tufanbeyli'nin güneyinde Adana'nın Saimbeyli ilçesi, doğusunda Kahramanmaraş'ın Göksun ilçesi, kuzeydoğusunda Kayseri'nin Sarız ilçesi, batısında Kayseri'nin Tomarza ve Develi ilçeleri bulunmaktadır.

Bu çalışmada Tufanbeyli ilçesinin somut olan ve somut olmayan kültürel değerleri coğrafya bakış açısıyla ele alınarak incelenmiştir. İlçe halkının doğal çevreyle etkileşimi sonucunda ortaya çıkardığı kültürel ürünler ve değerler tespit edilmiş ve bunların incelemesi yapılmıştır. Zengin bir kültürel birikime sahip olan ilçedeki kültürel unsurların mekânsal dağılımları ile bunların birbirleriyle olan ilişkileri tespit edilmeye çalışılmıştır. Kültürel unsurların ilçenin fiziki, beşeri ve ekonomik coğrafya özellikleri ile bağlantıları saptanmış, kültürel unsurların coğrafyadan nasıl etkilendi ve coğrafyayı nasıl etkilediği tespit edilmeye çalışılmıştır. Tufanbeyli'nin eski isimlerinden bir tanesinin kökeninin, yazın bu yörede yaylayıp hayvanlarını otlatan konar-göçer Yörüklerin faaliyetlerine dayandığı tespit edilmiştir. Ayrıca kırsal mahallelerden bazıları ile dere, pınar, tepe ve sıradağlardan birkaçının isminin de konar-göçer Yörük obalarının isimlerini taşıdığı tespit edilmiştir.

İlçede bulunan kale, cami, cemevi, kilise, çeşme, yayla ve konut gibi somut kültürel unsurlar coğrafya ile olan bağlantıları göz önünde bulundurularak incelenmiştir. Bu yapıların yapım tekniklerinde ve kullanılan malzeme seçiminde coğrafyanın ve kültürün nasıl bir etkiye sahip olduğu tespit edilmiştir. İlçede yürütülen tarım ve

hayvancılık faaliyetlerinin coğrafya ile olan bağlantıları incelenmiş, bunların ilçedeki yemek kültürüne, giyim kuşam kültürüne, el sanatlarına olan etkileri incelenmiştir.

İlçede uygulanan doğum, evlenme ve ölüm adetlerinin ilçenin kültüründen ve coğrafyasından etkilenerek nasıl şekillendiği, bu adetlerin günümüzde hangi değişikliklere uğradığı ele alınmıştır. İlçe halkı tarafından oluşturulan veya kullanılan dil ve edebiyat unsurları olan şiir, deyim, atasözü gibi türlerin coğrafya ve kültürle ilgili olanları ele alınarak bunlardan bazı örnekler verilmiştir. Tufanbeyli'deki yetişkinler ve çocuklar tarafından oynanan oyunların, ilçenin coğrafyasından ve ilçede yaşatılan kültürden ne şekilde etkilenerek oluştuğu ele alınmıştır. İlçede yaşayan halk, sağlık hizmetlerine ve ilaca ulaşımın zor olduğu eski dönemlerde halk hekimliği ve halk veterinerliği konularında kendi tedavi yöntemlerini geliştirmişlerdir. İnsanlar yakın çevreden elde ettikleri bitki ve malzemelerden yararlanarak bazı ilaçlar yapmışlar, değişik tedavi yöntemleri geliştirmişlerdir. Çalışmada bu ilaçlardan ve tedavi yöntemlerinden bahsedilmiştir. İlçede eskiden yaşayan, bazıları günümüzde de devam eden halk inanışlarından al basması, nazar değmesi, türbe ve yatır ziyareti gibi uygulamalar ile bunlarının bazılarının gerçekleştirildiği coğrafi yerler hakkında bilgiler verilmiştir. İlçe halkının uzun yıllar süren gözlemlerine dayanan, kültürel bir geçmişi de olan halk meteorolojisinin ve halk takviminin yaşlılar arasında hala yaşatıldığı tespit edilmiştir.

İlçedeki coğrafi şartların, halk kültürü üzerindeki etkisinin zamanla azaldığı, bunun sonucunda da ilçede yaşayan kültürel unsurların değişime uğradığı veya yok olduğu tespit edilmiştir. Günümüzde ilçede yapılan meskenlerdeki yapım teknikleri ile kullanılan malzemeler eskiye göre büyük bir değişime uğramıştır. İnsanların coğrafi şartlara olan bağımlılıkları zayıflamıştır. İlçede yaşayan ve ilçenin coğrafyasından büyük oranda etkilenmiş olan giyim kültürü, yemek kültürü, doğum, evlenme ve ölüm adetleri, farklı gelenek ve görenekler değişime uğramıştır. Eskiden kullanılan bazı araç gereçler işlevini kaybetmiştir. Bu durumun oluşmasında haberleşme imkânlarının artması, teknolojik gelişmeler, ilçe halkının eğitim seviyesinin değişmesi gibi birçok faktörde etkili olmuştur.

Yaptığımız bu çalışma sayesinde Tufanbeyli ilçesindeki somut olan ve somut olmayan kültürel coğrafi unsurların bir kısmı kayıt altına alınmış, kayıt altına alınanlar unutulup yok olma tehlikesinden kurtarılmıştır. Bu çalışma ile Tufanbeyli’de yetişen yeni nesiller, ilçe halkının geçmişte kullandıkları veya uyguladıkları kültürel unsurları coğrafya biliminin bakış açısıyla öğrenecekler ve onlarda bu öğrendikleri bilgileri daha sonraki nesillere taşıyabileceklerdir. Çalışmamız ayrıca daha sonra bu bölgede yapılabilecek benzer araştırmalar içinde kaynak niteliği taşıyacaktır. Çünkü yaptığımız çalışma, Tufanbeyli ilçesini kültürel coğrafya bakış açısıyla inceleyen ilk ve tek çalışmadır.

**Anahtar Kelimeler:** Kültür, Coğrafya, Kültürel Coğrafya, Tufanbeyli ilçesi.



# **INVESTIGATION OF CULTURAL GEOGRAPHIC FEATURES OF TUFANBEYLI (ADANA)**

**Mesut GÜRLER**

**Nevşehir Hacıbektaş Veli University, Institute of Social Sciences**

**Department of Geography, Master, July 2021**

**Supervisor: Prof. Dr. Ali MEYDAN**

## **ABSTRACT**

Tufanbeyli district, which is the research area, is connected to Adana province in the Adana section of the Mediterranean Region. There are Saimbeyli district of Adana in the south of Tufanbeyli, Göksun district of Kahramanmaraş in the east, Sarız district of Kayseri in the northeast, Tomarza and Develi districts of Kayseri in the west.

In this study, the tangible and intangible cultural values of the Tufanbeyli district were examined from the perspective of geography. Cultural products and values created by the people of the district as a result of their interaction with the natural environment have been identified and examined. The spatial distribution of the cultural elements in the district, which has a rich cultural background, and their relations with each other have been tried to be determined. The connections of the cultural elements with the physical, human and economic geography characteristics of the district were determined, how the cultural elements were affected by the geography and how they affected the geography were tried to be determined. It has been determined that the origin of one of the old names of Tufanbeyli is based on the activities of the nomadic nomads who spread and graze their animals in this region in summer. In addition, it has been determined that the names of some of the rural neighborhoods and a few of the creeks, springs, hills and mountain ranges bear the names of the nomadic nomad nomads.

Concrete cultural elements such as castles, mosques, cemevis, churches, fountains, plateaus and residences in the district were examined by considering their connections with geography. It has been determined how geography and culture have

an effect on the construction techniques of these structures and the selection of materials used. The connections of the agricultural and livestock activities carried out in the district with the geography were examined, and their effects on the food culture, clothing culture and handicrafts in the district were examined.

It has been discussed how the birth, marriage and death customs applied in the district were shaped by being influenced by the culture and geography of the district, and what changes these customs have undergone today. Some examples of these genres such as poetry, idioms and proverbs, which are language and literary elements created or used by the people of the district, are discussed and some examples are given. It has been discussed how the games played by adults and children in Tufanbeyli were affected by the geography of the district and the culture kept alive in the district. The people living in the district developed their own treatment methods in folk medicine and public veterinary medicine in the old times when it was difficult to access health services and medicines. People have made some medicines by using the plants and materials they have obtained from the close environment and have developed different treatment methods. In this study, these drugs and treatment methods are mentioned. Information about the practices such as red flashing, evil eye, visiting tombs and tombs, and the geographical places where some of these were carried out, are given from folk beliefs that used to live in the district, some of which continue today. It has been determined that the folk meteorology and folk calendar, which has a cultural background and is based on the observations of the people of the district for many years, is still alive among the elderly.

It has been determined that the effect of the geographical conditions in the district on the folk culture has decreased over time, and as a result, the cultural elements living in the district have changed or disappeared. Today, the construction techniques and the materials used in the dwellings built in the district have undergone a great change compared to the past. People's dependence on geographical conditions has weakened. Clothing culture, food culture, birth, marriage and death customs, different traditions and customs, which live in the district and have been greatly affected by the geography of the district, have changed. Some tools used in the past have lost their function. Many factors such as the increase in communication opportunities,

technological developments, and the change in the education level of the people of the district have been effective in the formation of this situation.

Thanks to this study, some of the tangible and intangible cultural and geographical elements in the Tufanbeyli district were recorded, and the recorded ones were saved from the danger of being forgotten and disappearing. With this study, the new generations who grew up in Tufanbeyli will learn the cultural elements that the people of the district used or applied in the past from the perspective of geography science and they will be able to carry this knowledge to the next generations. Our study will also serve as a source for similar research that can be done in this region in the future. Because our study is the first and only study that examines Tufanbeyli district from the point of view of cultural geography.

**Keywords:** Culture, Geography, Cultural Geography, Tufanbeyli district.

## İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK.....	ii
TEZ YAZIM KILAVUZUNA UYGUNLUK.....	iii
KABUL VE ONAY SAYFASI .....	iv
TEŞEKKÜR.....	v
ÖZET .....	vi
ABSTRACT .....	ix
İÇİNDEKİLER .....	xii
KISALTMALAR VE SİMGELER DİZİNİ .....	xvi
TABLolar DİZİNİ .....	xvii
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	xviii
FOTOĞRAFLAR DİZİNİ .....	xx
<b>GİRİŞ .....</b>	<b>1</b>
I. Coğrafya, Kültür ve Kültürel Coğrafya.....	1
II. Araştırmanın Amacı ve Yöntemi.....	4
III. Araştırma Sahasının Yeri ve Özellikleri .....	5

## BİRİNCİ BÖLÜM

### FİZİKİ COĞRAFYA ÖZELLİKLERİ

1.1. JEOLojİ VE JEOMORFOLOJİ.....	8
1.1.1. Dağlar.....	10
1.1.2. Platolar .....	11
1.1.3. Vadiler.....	11
1.1.4. Ovalar.....	11
1.1.5. Boğazlar .....	12
1.1.6. Birikinti Konileri ve Yelpazeler.....	14
1.1.7. Karstik Şekiller .....	15

1.2. İKLİM .....	17
1.3. HİDROGRAFYA .....	20
1.3.1. Akarsular .....	20
1.3.2. Göletler .....	26
1.4. TOPRAK .....	27
1.4.1. Zonal Topraklar .....	28
1.4.2. Azonal Topraklar .....	31
1.5. BİTKİ ÖRTÜSÜ .....	34
1.5.1. Karaçam (Pinus Nigra) Ormanları .....	34
1.5.2. Sedir (Cedrus Libani) Ormanları .....	35
1.5.3. Ardıç (Juniperus) Ormanları .....	36
1.5.4. Göknaar (Abies Clicica) Ormanları .....	38
1.5.5. Meşe (Quercus) Ormanları .....	39
1.5.6. Bozkır (Step) Alanları .....	40
1.5.7. Diğer Bitki Toplulukları .....	42
1.5.8. Tufanbeyli Sümbülü (Muscari macbeathianum Kit Tan) .....	46

## **İKİNCİ BÖLÜM**

### **BEŞERİ VE EKONOMİK COĞRAFYA ÖZELLİKLERİ**

2.1. BEŞERİ COĞRAFYA ÖZELLİKLERİ .....	49
2.1.1. Nüfus ve Yerleşme .....	49
2.1.2. Toponomi (Yer Adları) .....	62
2.1.3. Mesken .....	75
2.2. EKONOMİK COĞRAFYA ÖZELLİKLERİ .....	78
2.2.1. Tarım ve Hayvancılık .....	78
2.2.2. Ticaret .....	92
2.2.3. Ulaşım .....	92

2.2.4. Madencilik ve Sanayi.....	93
2.2.5.Ormancılık.....	94
2.2.6. Turizm.....	95

## **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

### **SOMUT KÜLTÜR ÖĞELERİ**

3.1.Kültürel Coğrafi Görünüm.....	98
3.1.1. Kaleler.....	98
3.1.2. Dini Yapılar.....	99
3.1.3. Yaylalar.....	113
3.1.4. Çeşmeler.....	118
3.1.5. Mesken Kültürü.....	125
3.2. Giyim Kuşam Kültürü.....	150
3.2.1. Erkek Kıyafetleri.....	152
3.2.2. Kadın Kıyafetleri.....	155
3.3. Mutfak Kültürü (Yeme-İçme).....	159
3.3.1.Tufanbeyli İlçesindeki Yiyecek Türleri ve Yapılışları.....	160
3.3.2. İçecekler.....	183
3.3.3. Kışlık Yiyeceklerin Hazırlanması ve Saklanması.....	183
3.3.4. Mutfak Araç ve Gereçleri, Kullanışları.....	188
3.4. El Sanatları.....	193
3.4.1. Tufanbeyli’de Dokumacılık.....	193
3.4.2.Ahşap Kağrı Maketi ve Tahta Kaşık Yapımı.....	197

## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

### **SOMUT OLMAYAN KÜLTÜR ÖĞELERİ**

4.1. Doğum, Evlenme ve Ölüm.....	200
----------------------------------	-----

4.1.1. Doğum ve Sonrası İşlemler.....	200
4.1.2. Söz, Nişan ve Evlilik.....	203
4.1.3. Ölüm.....	215
4.2. Halk İnanışları ve Uygulamaları.....	219
4.2.1. Yatırırlarla, Ziyaret Yerleri ile İlgili İnanışlar.....	219
4.2.2. Nazar Değmesi.....	222
4.2.3. Tabiat Olayları İle İlgili İnanışlar.....	223
4.2.4. Hayvanlarla İlgili İnanışlar.....	223
4.3. Halk Hekimliği.....	224
4.4. Halk Veterinerliği.....	226
4.5. Halk Meteorolojisi ve Halk Takvimi.....	226
4.6. Dil ve Edebiyat.....	228
4.6.1. Şiirler.....	229
4.6.2. Atasözleri.....	255
4.6.3. Deyimler.....	256
4.7. Eskiden Yapılan Eğlenceler ve Oynanan Oyunlar.....	257
4.7.1. Kış Akşamları Yapılan Eğlenceler.....	258
4.7.2. Çocukların Oynadığı Oyunlar.....	258
4.7.3. Büyüklerin Oynadığı Oyunlar.....	265
4.8. Önemli Günler.....	268
<b>SONUÇ VE ÖNERİLER.....</b>	<b>269</b>
<b>KAYNAKÇA.....</b>	<b>272</b>
<b>İNTERNET KAYNAKLARI.....</b>	<b>278</b>
<b>ÖZGEÇMİŞ.....</b>	<b>283</b>
<b>YAYINLAR.....</b>	<b>284</b>

## KISALTMALAR VE SİMGELER DİZİNİ

**Cm** : Santimetre

**hm<sup>3</sup>** : Hektometre kúp

**Kg** : Kilogram

**Km** : Kilometre

**Km<sup>2</sup>** : Kilometre kare

**M<sup>2</sup>** : Metrekare

**Mm** : Milimetre

**MTA** : Maden Tetkik Arama

**MW** : Megawatt

**s.** : Sayfa

**TÜİK** : Türkiye İstatistik Kurumu

**yy** : Yüzyıl

**%** : Yüzde



## TABLolar DİZİNİ

<b>Tablo 1.</b> Tufanbeyli İlçesi ile Çevresindeki İl ve İlçeler Arasındaki Mesafeler .....	7
<b>Tablo 2.</b> Tufanbeyli İlçesinde Aylık Sıcaklık Değerleri .....	18
<b>Tablo 3.</b> Tufanbeyli’de Aylık Sıcaklık ve Yağış Değerleri.....	19
<b>Tablo 4.</b> Tufanbeyli İlçesinde Bulunan Göletler ve Özellikleri .....	26
<b>Tablo 5.</b> Tufanbeyli İlçesinde Bulunan Su Alma Yapıları ve Özellikleri .....	27
<b>Tablo 6.</b> Tufanbeyli İlçe Nüfusunun Yıllara Göre Değişimi.....	55
<b>Tablo 7.</b> Tufanbeyli İlçenin Mahalle Nüfusları (2020) .....	56
<b>Tablo 8.</b> Tufanbeyli İlçende Altı Yaş ve Üzeri Nüfusun Eğitim Düzeyi ve Oranları (2020) .....	59
<b>Tablo 9.</b> Tufanbeyli İlçesindeki Okullar Hakkında Bilgiler (2020) .....	61
<b>Tablo 10.</b> Tarım Ürünlerine Ait Bilgiler (2020).....	79
<b>Tablo 11.</b> Tufanbeyli’de Yetiştirilen Sebze Türleri (2020).....	87
<b>Tablo 12.</b> Tufanbeyli’de Yetiştirilen Meyve Türleri (2020) .....	88
<b>Tablo 13.</b> Tufanbeyli’de Bulunan Camilerin Listesi .....	100
<b>Tablo 14.</b> Anadolu Halk Takvimindeki Ayların İsimleri, Başlangıç ve Bitiş Tarihleri .....	228

## ŞEKİLLER DİZİNİ

<b>Şekil 1.</b> Damlalı Boğazının Konumu .....	14
<b>Şekil 2.</b> Kirazlıyurt ve Çukurkişla Kırsal Mahalleri Arasındaki Birikinti Konileri... 15	15
<b>Şekil 3.</b> Tufanbeyli'nin Aylık Ortala Yağış Değerleri.....	19
<b>Şekil 4.</b> Tufanbeyli İlçesindeki Hâkim Rüzgâr Yönü.....	20
<b>Şekil 5.</b> Gücüllü ve Oğlanpınarı Derelerinin Göksu Irmağına Göre Konumları. ....	25
<b>Şekil 6.</b> Tufanbeyli Meslek Yüksekokulu Logosundaki Tufanbeyli Sümbülü.....	47
<b>Şekil 7.</b> Tufanbeyli İlçesinin 2020 Yılı Eğitim Düzeyi Oransal Dağılımı (%).....	59
<b>Şekil 8.</b> Tufanbeyli Belediye Başkanlığı Logosu .....	84
<b>Şekil 9.</b> Tufanbeyli Fasulyesinin Logosu.....	86
<b>Şekil 10.</b> Yenicami Mahallesinde Bulunan Eski Bir Evin Alt Kat Planı.....	136
<b>Şekil 11.</b> Yenicami Mahallesindeki Eski Bir Eve Ait Kat Planı .....	141

## HARİTALAR DİZİNİ

<b>Harita 1.</b> Araştırma Sahasının Lokasyon Haritası .....	6
<b>Harita 2.</b> Tufanbeyli İlçesinin Fiziki Haritası. ....	9
<b>Harita 3.</b> Sarıfakı Höyük Sit Haritası.....	50



## FOTOĞRAFLAR DİZİNİ

**Foto 1.1.** Tahtalı Dağları Üzerindeki Debebeli Mevkii Yakınından Tufanbeyli İlçesindeki Yerleşim Yeri, Dağ ve Akarsulardan Bazılarının Görünümü.

**Foto 1.2.** Çal Tepesi'nin Güney Yamacında Bulunan Dev Türk Bayrağı.

**Foto 1.3.** Güney Kesiminden Oğlanpınarı Deresinin Aktığı Ova.

**Foto 1.4.** Saray Boğazı'nın Güney Kesiminden Bir Görünüm.

**Foto 1.5.** Göksu Irmağı'nın Şar Kırsal Mahallesi İçinden Geçtiği Bölüm.

**Foto 1.6.** Göksu Irmağı'nın İlçe Merkezine En Yakın Olduğu Suyunüstü Mevkiindeki Bölümünden Bir Görünüm.

**Foto 1.7.** Göksu Irmağı'nın Çukurkişla Kırsal Mahallesi İçinden Geçen Bölümünden Bir Görünüm.

**Foto 1.8.** Damlalı Deresinin Aktığı Vadi Tabanı ve Sulu Tarımın Yapıldığı Tarlalar.

**Foto 1.9.** Doğu Deresinin Aktığı Vadi Tabanı ve Dere Kenarında Bulunan Söğüt Ağaçları. Derenin Kenarında Tufanbeyli-Demiroluk Karayolu Geçmektedir.

**Foto 1.10.** Şar Kırsal Mahallesi Civarındaki Kireçsiz Kahverengi Orman Toprağı.

**Foto 1.11.** Sırakayalar ve Sarıfakı Tepeleri Arasındaki Kırmızı Renkli Topraklar.

**Foto 1.12.** Tahtalı Dağları'nın Doğu Yamacında, Debebeli Mevkiinin Kuzeydoğu Kesimindeki Taşlı Topraklar (Litosoller).

**Foto 1.13.** Doğanbeyli Kırsal Mahallesi İçindeki Karaçam Ormanları.

**Foto 1.14.** Kürebeli Yaylası'nın Batısında Sedir, Ardıç ve Gökmar Karışık Ormanı.

**Foto 1.15.** Tozlu Kırsal Mahallesi Sınırları İçerisinde Bulunan Anıt Ardıç Ağaçları.

**Foto 1.16.** Kürebeli Yaylası'nda Kafadarlar Halakası'nda Bulunan Ardıç Ağaçları.

**Foto 1.17.** Doğanlı ve Evcı Kırsal Mahalleleri Arasında Bulunan Meşe Ağaçları.

**Foto 1.18.** Çatalçam ve Doğanbeyli Kırsal Mahalleleri Arasında Bulunan Meşelikler.

**Foto 1.19.** Sırakalar Tepesi'nin Batısında Bulunan Bozkır Bitki Örtüsü.

**Foto 1.20.** Kürebeli Yaylası'nda Ağaçların Tahrip Edildiği Yerlerde Bir Bozkır Bitkisi Olan Gevenlerin Yayılışı.

**Foto 1.21.** Kayapınar Kırsal Mahallesi'nin Kuzeybatısında Bulunan Sütleğenler.

**Foto 1.22.** Kayapınar ve Ayvat Kırsal Mahalleleri Arasında, Teke Deresi Kenarında Yetişen Ay Elması Ağacı ve Meyvesi.

**Foto 1.23.** Kürebeli Yaylası'nın Kuzeybatısında Karamuk Çalısı.

**Foto 1.24.** Gedik Mevkiinde Bulunan Kuşburnu Çalısı. Kuşburnu Çalısının Önünde duran, Kireçtaşı Tabakasının Erimesi Sonucunda Oluşmuş, Kurbağa Şeklindeki İlginç Kaya.

**Foto 1.25.** Dağlarda Yetişen Çiriş ile Tarlalarda Yetişen Yemlik.

**Foto 1.26.** İlçe Merkezinin Kuzeydoğusundaki Çal Tepesi İle Kızıldağ Arasında Yetişen Sumak Bitkileri.

**Foto 1.27.** Göksu Irmağı Kenarında, Suyunüstü Mevkiinde Yetişen Hasırotu ve Kındıra Bitkileri.

**Foto 1.28.** Endemik Bir Tür Olan Tufanbeyli Sümbülü.

**Foto 1.29.** Kavak Mantarı(Göbeleği).

**Foto 2.1.** Şehit Ahmet Batkı Anaokulu.

**Foto 2.2.** Şehit Mesut Alcı Anadolu Lisesi.

**Foto 2.3.** Kış Mevsiminde Tufanbeyli İlçe Merkezinin Görünümü.

**Foto 2.4.** Yenicami Mahallesi'nde Bulunan Bir Patos.

**Foto 2.5.** Ortaköy Kırsal Mahallesi'nde, Ahşaptan Yapılmış Bir Buğday Ambarı.

**Foto 2.6.** Buğday Eleme Aleti Olan Halbur ile Bulgur Eleği.

**Foto 2.7.** Cumhuriyet Mahallesi'nde Elektrikli, Büyük Eleme Makinası ile Elenen Buğdaylar.

**Foto 2.8.** Cumhuriyet Mahallesi'nde Bulgurluk Buğday Kaynatma.

**Foto 2.9.** Yenicami Mahallesi'nde, Pişmiş Buğdayların Çulların Üzerine Serilerek Güneşte Kurutulması.

**Foto 2.10.** Damlalı Kırsal Mahallesi'nde Römorka Konulmuş Nohut Desteleri.

**Foto 2.11.** Tufanbeyli'nin Pınarlar Kırsal Mahallesi'nde Şeker Pancarı Tarlası.

**Foto 2.12.** Tufanbeyli'nin Polatpınar Kırsal Mahallesinde Patates Tarlaları.

**Foto 2.13.** Damlalı Kırsal Mahallesinde Bulunan Bir Fasulye Tarlası.

**Foto 2.14.** Doğanlı Kırsal Mahallesinin Batısında Bulunan Üzüm Bağları.

**Foto 2.15.** Damlalı Kırsal Mahallesinde Büyükbaş Hayvan Sürüsü.

**Foto 2.16.** Yenicami Mahallesinde Koyun Sürüsü ile Çukurkışla Kırsal Mahallesinde Keçi Sürüsü.

**Foto 2.17.** Kürebeli Yaylası'nda Bir At ile Yeni Cami Mahallesinde Bir Eşek.

**Foto 2.18.** İki Farklı Hayma Örneği.

**Foto 2.19.** Kürebeli Yaylasında Bulunan Arı Kovanları.

**Foto 2.20.** Tufanbeyli Termik Santrali'nin Yamanlı Kırsal Mahallesinden Görünümü.

**Foto 2.21.** Şar Kırsal Mahallesinde Bulunan Kilise ve Hamam Kalıntıları.

**Foto 2.22.** Şar Kırsal Mahallesinde Bulunan Âla Kapı ile Kaya Mezarları.

**Foto 2.23.** İstiklal Mahallesindeki Mezarlıkta Bulunan, Üzerine Balta ve Silah Deseni İşlenmiş Bir Mezar Taşı.

**Foto 2.24.** Kürebeli Yaylasından Görünüm.

**Foto 2.25.** Kürebeli Göletinden Görünüm.

**Foto 3.1.** Gümülek Dağı'nın Zirvesinde Bulunan Kale Kalıntısı.

**Foto 3.2.** Tufanbeyli Ulu Cami.

**Foto 3.3.** Tufanpaşa Camisinin Dışından Görünüm.

**Foto 3.4.** Tufanpaşa Camisinin İçinden Görünüm.

**Foto 3.5.** Beşoluk Camisinin ve Caminin Minaresinin 2008 Tarihindeki Eski Hali.

**Foto 3.6.** Beşoluk Camisinin ve Caminin Minaresinin 2020 Tarihindeki Yeni Hali.

**Foto 3.7.** Toros (Topuklu) Cami.

**Foto 3.8.** Hoca Ahmet Yesevi Cami.

**Foto 3.9.** Pınarlar Kırsal Mahallesi Cami.

**Foto 3.10.** Kayapınar Kırsal Mahallesi Cami.

**Foto 3.11.** Ayvat Kırsal Mahallesi Cami.

**Foto 3.12.** Evcı Kırsal Mahallesi Cemevi'nin Dışından Görünüm.

**Foto 3.13.** Evcı Kırsal Mahallesi Cemevi'nin İçinden Görünüm.

**Foto 3.14.** Şar Kırsal Mahallesinde Bulunan Eski Kilisenin Yaklaşık Aynı Açılardan Çekilmiş 1909 Yılındaki ve 2020 Yılındaki Görünümleri.

**Foto 3.15.** Afendiler Halakası.

**Foto 3.16.** Kehalar Halakası.

**Foto 3.17.** Hössüğün Çavuşlar Halakası.

**Foto 3.18.** Seyitler Halakası.

**Foto 3.19.** Kafadarlar Halakası.

**Foto 3.20.** Buraklar Halakası.

**Foto 3.21.** Aktürkler Halakası.

**Foto 3.22.** Kürebeli Yaylasındaki Farklı Malzemelerle Yapılmış Hayvan Ağlıları.

**Foto 3.23.** Kürebeli Yaylasında Bulunan Kürebeli Göleti.

**Foto 3.24.** Beşoluk Çeşmesinin Eski Hali.

**Foto 3.25.** Beşoluk Çeşmesinin Yeni Hali.

**Foto 3.26.** Toprakpınar Çeşmesi.

**Foto 3.27.** İki Oluk Çeşmesi.

**Foto 3.28.** Büyük Topuklu Çeşmesi.

**Foto 3.29.** Küçük Topuklu Çeşmesi.

**Foto 3.30.** Sarıfakı Çeşmesi.

**Foto 3.31.** Kürebeli Yaylası'nda Bulunan Çeşmelerden Bazıları.

**Foto 3.32.** Geleneksel Meskenlerin Yanlarında Bulunan Ahır ve Mısır Ambarı.

**Foto 3.33.** Tufanbeyli İlçesi'nin Kuzeyinden Çekilen Fotoğrafta Bazı Evlerin Kuzey Taraflarında Pencere Olmadığı Görülüyor.

**Foto 3.34.** Sonradan Dış Sıvası Yenilenmiş Olan Bu Eski Evin Zemin Katının Arka Tarafı Toprağın İçerisine Gömülü Haldedir.

**Foto 3.35.** Ayvat Kırsal Mahallesinde Bulunan Geleneksel Mimariyle Yapılmış Evlerden Birinin Kalın Dış Duvarları.

**Foto 3.36.** Doğanbeyli Kırsal Mahallesinde Bulunan Eski Bir Evin Alt Katının İç Duvarının Yapısı.

**Foto 3.37.** Yenicami Mahallesindeki Eski Bir Evde Bulunan Hezen ve Mertekler.

**Foto 3.38.** Tufanbeyli'deki Pınarlar Kırsal Mahallesinde ve Cumhuriyet Mahallesinde Bulunan Evlerin Toprak Damlarının Kenarlarındaki Tahta Bölümler.

**Foto 3.39.** Üzerinde Tarhana, Dilimlenmiş Domates, Erik, Kayısı Gibi Gıda Maddelerinin Kurutulduğu Çiğ.

**Foto 3.40.** Cumhuriyet Mahallesinde Bulunan Taştan Yapılmış Loğ ile Doğanbeyli Kırsal Mahallesinde Ağaç Gövdesinden Yapılmış Loğ Örneği.

**Foto 3.41.** Dam Loğlama İşlemi.

**Foto 3.42.** Doğanbeyli Kırsal Mahallesinde Bulunan Eski Bir Evin Samanlı Çamurla Sıvanmış Duvarı.

**Foto 3.43.** Yenicami Mahallesinde Bulunan Bu Eski Evin Doğuya Bakan Ön Cephesindeki Kapısı ile Pencereleri.

**Foto 3.44.** Yenicami Mahallesindeki Eski Bir Evde Bulunan Sokaktan Görünüm. Sokak'ın Sol Tarafındaki Duvarda Evlik Adı Verilen, Evin Tek Odasının Giriş Kapısı Bulunmaktadır. Karşı Duvardaysa Ahırın Kapısı Bulunmaktadır.

**Foto 3.45.** Yenicami Mahallesinde Bulunan Eski Bir Evin Güneybatıdan Görünümü.

**Foto 3.46.** Yenicami Mahallesinde Bulunan Geleneksel Bir Meskendeki Evliğin Ortasındaki Direk ve Karşı Duvarda Ocak Bölümü.

**Foto 3.47.** İki Farklı Çağlık Örneği.

**Foto 3.48.** Mutfak Eşyalarının Konulduğu Kaplık.

**Foto 3.49.** Cumhuriyet Mahallesindeki Eski Tufanbeyli Evinde Bulunan Yüklük.

**Foto 3.50.** Hayvan Yemliği Olan, Ardıç Ağacının Gövdesinden Yapılmış Abara.



**Foto 3.51.** Samanlığa Saman Doldurmak ve Samanlığı Aydınlatmak İçin Kullanılan Küçük Pencere.

**Foto 3.52.** Cumhuriyet Mahallesiindeki ve Yenicami Mahallesiindeki Farklı İki Evde Bulunan, Yanlarındaki Ahırlarla Doğrudan Bağlantıyı Sağlayan Küçük Kapılar.

**Foto 3.53.** Odun ve Su Taşırken Eşeğin Üzerine Konulan, Odun ve Su Çatkıları.

**Foto 3.54.** Tarım Aletleri Olan Anadutlar, Saman Dirgenleri ve Tırpanlar.

**Foto 3.55.** Doğanlı Kırsal Mahallesiindeki Evlerin Oluklu Çinko Kaplı Çatıları.

**Foto 3.56.** Tufanbeyli'deki Eski Kapıların Önden ve Arkadan Görünümleri.

**Foto 3.57.** Ayvat Kırsal Mahallesiinde Bulunan Evlerden İki Örnek. Evlerden Birinin Tek Tarafında Diğeri ise İki Tarafında Balkon Bulunmaktadır.

**Foto 3.58.** Cumhuriyet Mahallesiinde Bulunan Eski Bir Evin Önündeki Balkon ve Ucundaki Tuvalet Görülüyor. Ayrıca Bahçe Duvarının Kenarında Başka Bir Tuvalet Daha Bulunmaktadır.

**Foto 3.59.** Doğanbeyli Kırsal Mahallesiinde ve Evcı Kırsal Mahallesiinde Bulunan, Ahşap Malzemedен Yapılmış Merdivenler Örnekleri.

**Foto 3.60.** İstiklal Mahallesiinde, Cadde Kenarında Bulunan Eski Evlerden İki Örnek.

**Foto 3.61.** Kayarcık Kırsal Mahallesiinde Bahçeli, Eski Bir Ev.

**Foto 3.62.** Yenicami Mahallesiinde ve Cumhuriyet Mahallesiinde Bulunan Farklı Bahçelerin Kapılarından(Kapsalıklardan) Birer Örnek.

**Foto 3.63.** Ayvat Kırsal Mahallesiinden Bir Görünüm.

**Foto 3.64.** Eski Tufanbeyli Evinin İçinden Görünümler.

**Foto 3.65.** Tufanbeyli Evinin Sofasında Bulunan Somya ve Yerdeki Dokumalar.

**Foto 3.66.** Tufanbeyli'nin, Modern Tarzda Yapılmış Günümüzdeki Konutları.

**Foto 3.67.** Yünün Kirmenle Eğrilerek İp Haline Getirilmesi.

**Foto 3.68.** Tufanbeyli'de Giyilen Geleneksel Erkek Kıyafetlerinden Örnekler.

**Foto 3.69.** Koyun Yününden Yapılan İple Örölmüş Bir Çift Yün Çorap.

**Foto 3.70.** Deriden Yapılmış Olan Siyah Renkli Mest.

**Foto 3.71.** Erkeklerin Giydikleri Mest Karalastiği ve Normal Karalastik.

**Foto 3.72.** İlçedeki Yaşlı Kadın ve Erkek Kıyafetlerinden Birer Örnek. Ahmet Burak ve Rahmetli Eşi Fatma Burak'ın Giydiği Kıyafetlerden Görünüm.

**Foto 3.73.** Kaynak Kişiler R. Gürler ve E. Güver, Üzerlerinde Yöresel Kıyafetler Olan Yalıklar(Eşarpları) ve Şalvarları ile Görülüyor. R. Gürler'in Üzerinde Ayrıca Yeleği de Bulunmaktadır.

**Foto 3.74.** Kilim Dokurken Kolcak Takan Kadınlar.

**Foto 3.75.** Kadınların Giydikleri Mest Karalastiği ve Naylon Ayakkabı.

**Foto 3.76.** Kısır.

**Foto 3.77.** Tarhana Çorbası.

**Foto 3.78.** Lepesi Yemeği.

**Foto 3.79.** İçleri Doldurulup Tencereye Dizilmiş Olan Kabak Çiçekleri.

**Foto 3.80.** Mercimekli Bulgur Pilavı.

**Foto 3.81.** Patates Sulusu Yemeği.

**Foto 3.82.** Çal Tepesi ile Kızıldağ Arasındaki Kesimde Bulunan Sumak Bitkisi.

**Foto 3.83.** Hengel.

**Foto 3.84.** Cumhuriyet Mahallesinde Bulunan Bir Yufka Ekmek Tandırının Dışından ve İçinden Görünümü.

**Foto 3.85.** Tandırda Yufka Ekmek Yapan Kadınlar. Tandır Sacının Başında Duran Tandır Sahibi, Yufka Ekmekleri Çevirerek Pişiriyor.

**Foto 3.86.** Cumhuriyet Mahallesinde Bulunan, Yazın Ekmek Yapmak İçin Kullanılan Fırınlı Soba. Bu Sobadan İlçedeki Birçok Evde Bulunmaktadır.

**Foto 3.87.** Tufanbeyli'de Yapılan Kömbe.

**Foto 3.88.** Sac Üzerinde Pişirilen Bazlamalar.

**Foto 3.89.** Ayvat Kırsal Mahallesinde, Hasat Edildikten Sonra Yerde Çürümemesi İçin, Demet Haline Getirilip Ağaç Dalına Takılan Soğanlar.

**Foto 3.90.** Kürebeli Yaylasında, Kışın Tüketmek İçin Hazırlanan, İlerine kelek Basılmış Olan Oğlak Derileri.

**Foto 3.91.** Cumhuriyet Mahallesinde, Kışın Tüketmek İçin Balkonda Kurutulan Ayrılmış ve çekirdekleri çıkarılmış Erikler.

**Foto 3.92.** Doğanlı Kırsal Mahallesinde, Kışın Yemek İçin Balkonda Kurutulan Dilimlenmiş ve Kırılmış Yeşil Fasulyeler.

**Foto 3.93.** Yamanlı Kırsal Mahallesinde, Kışın Tüketmek İçin Balkonda Kurutulan, İpe Dizilmiş Patlıcanlar ve Kabaklar.

**Foto 3.94.** Yamanlı Kırsal Mahallesinde, Kışın Tüketmek İçin Kurutulan, İpe Dizilmiş Dolmalık Biberler.

**Foto 3.95.** Doğanlı Kırsal Mahallesinde, Kışın Yemek İçin Balkonda Kurutulan Dilimlenmiş Biberler.

**Foto 3.96.** Doğanbeyli Kırsal Mahallesinde, Kışın Tüketilmek Amacıyla Balkonda Kurutulan Dilimlenmiş Elmalar.

**Foto 3.97.** Cumhuriyet Mahallesinde, Kışın Tüketilmek İçin Hazırlanan Biber. Turşuları. TurşuYapılan Biberlerin Büyük Kısmı İlçede retilmektedir.

**Foto 3.98.** zerinde Kışlık Yiyecek Maddelerinin Kurutululduğu, Kamışlardan Yapılmış iğ.

**Foto 3.99.** Birisi Yuvarlak, Diğeri Dikdörtgen Olan İki Adet Ekmek Küreği.

**Foto 3.100.** Ekmek Tahtası.

**Foto 3.101.** Un Elemek İçin Kullanılan Bir Elek.

**Foto 3.102.** Bakırdan Yapılmış Bir ift Helke ile Bir Tane itil.

**Foto 3.103.** Bakırdan Yapılmış Bir Kevgir.

**Foto 3.104.** Bakır Sini.

**Foto 3.105.** Süt Makinası ile Yayık.

**Foto 3.106.** Kıldan Yapılmış İple Dokunmuş Bir uval.

**Foto 3.107.** Dokuma Paspas.

**Foto 3.108.** Dokuma Namazla.

**Foto 3.109.** Dokuma Kilim.

**Foto 3.110.** Yünden Yapılmış İple Dokunmuş Bir Çuval.

**Foto 3.111.** Dokuma Çanta.

**Foto 3.112.** Ahşaptan Yapılmış Kağı Maketinin Yandan Görünümü.

**Foto 3.113.** Ahşaptan Yapılmış Kağı Maketinin Önden Görünümü.

**Foto 3.114.** Doğanbeyli Kırsal Mahallesinden Hasan Hüseyin GÜÇLÜ ve Yaptığı Kağı Maketi.

**Foto 4.1.** Eskiden, Söz Kesildikten Sonra Davetlilere Verilen Bisküvi ve Lokumlar.

**Foto 4.2.** Doğanbeyli Kırsal Mahallesinde Bulunan, İçindeki Oklavalarla Duvara Asılmış Olan Bir İğlik.

**Foto 4.3.** Cumhuriyet Mahallesinde Bulunan, Eski Bir Çeyiz Sandığı.

**Foto 4.4.** Yenicami Mahallesinde Bulunan, Üzeri Oyularak Süslenmiş Bir Çeyiz Sandığı.

**Foto 4.5.** Doğanbeyli Kırsal Mahallesinde Bulunan, Üzeri Oyularak Süslenmiş Bir Çeyiz Sandığı.

**Foto 4.6.** Tufanbeyli'de Mezarın İçine, Sapıtma Denilen Tahtaların Döşenmesi.

**Foto 4.7.** Doğanbeyli Kırsal Mahallesinin Mezarlığında Bulunan Eski Mezarların Başlarındaki Büyük Taşlar ile Yeni Bir Mezarın Başında Bulunan, Mermerden Yapılmış Mezar Taşı.

**Foto 4.8.** Evcî Kırsal Mahallesinde Bulunan Dilek Kayası.

**Foto 4.9.** Tornet Araba.

**Foto 4.10.** Çocukların Karın Üzerinde Kayması İçin Yapılan Kızak.

**Foto 4.11.** Lilliş(Topaç) ve Üzerine Sarılı Olan Kırnap.

**Foto 4.12.** Kuş Lastiği (Sapan).

**Foto 4.13.** Cızzan.

## GİRİŞ

### I. Coğrafya, Kültür ve Kültürel Coğrafya

Adını Eski Yunan döneminde ‘geo-yer; graphien-yazmak’ kelimelerinden alan ve ‘yerin tasviri/yazımı’ anlamına gelen geographie/coğrafya, başlangıcından itibaren adına uygun bir şekilde, uzun süre ‘dünyanın/yerin tasviri’ olarak kabul edilegelmiştir (Gümüşçü, 2015: 229). Bugünkü anlamında ise coğrafya, insanla doğal ortam arasındaki karşılıklı etkileşimleri, bu etkileşimler sonucunda gelişen faaliyetlerle durumları dağılışı, ilişki kurma, karşılaştırma, nedensellik ilkelerine bağlı kalmak suretiyle, çeşitli araştırma yöntem ve tekniklerinden yararlanarak araştırıp inceleyen, elde ettiği sonuçları bir sentez halinde ortaya koyan, kendi içerisinde çok sayıda bilim dalından oluşan bir bilimler topluluğudur (Özçağlar, 2014: 2). Coğrafya mekânsal ilişkileri, bunların birbirleri ile olan bağlantılarını ele alır. Bu bağlantıları esas alırken birçok bilim disiplininden bilgi alır. Dolayısıyla coğrafya tümleşik bir bilimdir (Özey, 2014: 1).

Coğrafi bilimler; doğal (fiziki) coğrafya, sosyoekonomik (beşeri) coğrafya, bölgesel coğrafya, tarihi coğrafya, planlama coğrafyası ve coğrafi informatik olarak altı anabilim dalına ayrılmaktadır. Bu anabilim dallarından biri olan sosyoekonomik (beşeri) coğrafya da yerleşme, nüfus, diller, dinler, eğitim, sağlık, siyasi, yönetsel, toplumsal, folklorik ve kültürel coğrafya şeklinde alt dallara ayrılmaktadır (Özçağlar, 2014: 28-29). Biz bu çalışmamızda sosyoekonomik (beşeri) coğrafyanın bir alt dalı olan kültürel coğrafya ile ilgili bir araştırma gerçekleştirdik.

Kültür sözcüğünün kelime anlamı Latince olup ‘cultura’dan gelir. Cultura, inşa etmek, işlemek, süslemek, bakmak anlamlarına gelen colere’den türetilmiştir.

Romalılar “mera işlenmesine” “agri cultura” demişlerdir. Kültürel kelimesi ise Fransızca ‘culturel’ kelimesinden gelir ve kültüre ilişkin, kültürle ilgili demektir (Kayserili, 2011: 1). Kültür kavramının 164 farklı tanımı derlenmiş ve tartışılmıştır (Tanrıku, 2014: 50). Buna göre kültür kavramı, tarihsel ve toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünüdür. Bir başka ifadeyle bir topluma veya halk topluluğuna özgü düşünce ve sanat eserlerinin bütünüdür. Ayrıca muhakeme, zevk ve eleştirme yeteneklerinin öğrenim ve yaşantılar yoluyla geliştirilmiş olan biçimidir, bireyin kazandığı bilgilerdir (Özey, 2014: 4). Kültür, bir toplumun ya da toplumların birikimli uygarlığıdır(Tanrıku, 2014: 58), maddi ve manevi her şeyi işlemek ve geliştirmektir (Kaplan, 2005: 33). Belirli bir topluluğa ait sosyal ve teknik kuruluş ve davranışlar kültürü meydana getirmektedir (Kafesoğlu, 2016: 16). Kültür, bir toplumun yaşama tarzıdır; atalardan gelen maddi ve manevi değerler bütünüdür; insanın tabiatı ve kendini idare etme yolu ile bizzat meydana getirdiği eserdir. Kültür insanın doğa karşısında doğayla birlikte yaşamını sürdürebilmesi için ürettiği herşeydir (Tanrıku, 2014: 113). Bir toplumda örf ve adetlerden, davranış tarzlarından, teşkilat ve tesislerinden kurulu ahenkli bütündür; genel olarak inançlar, değer hükümleri, örf ve adetler, zevkler, kısaca insan tarafından yapılmış ve yaratılmış her şeydir (Kafesoğlu, 2016: 15).

Kültür, sosyal bir düzenleyici olup, nesilden nesile aktarıldığı için toplumsal bir miras özelliğine de sahiptir. İnsanın içinde doğduğu toplumun kültürü, o insanın davranışlarını şekillendirir. Kültür, onu oluşturmuş olan milletin malıdır (Kayserili, 2011: 2-3). Kültürün unsurları: dil, din, gıda, giyim, sanat, müzik, örf ve adetlerdir. Bunlar anne babadan çocuklara aktarılır, eğitim yoluyla öğrenilir, gelecek nesillere aktarılır. İnsan yaşadığı çevre üzerinde kendini egemen kılabilmek için maddi ürünler üretir, kurallar koyup bunları uygular. Bundan dolayı kültür, somut kültür ve somut olmayan kültür olmak üzere ikiye ayrılır. Somut kültür, bir toplumun meydana getirdiği araç ve gereçler, aletler gibi unsurlardır. Bunlar, evler, mobilyalar, araç gereçler, tarım aletleri, kitaplar gibi maddi unsurlardır. Somut kültür unsurlarına medeniyette denir. Somut olmayan kültürse, bir toplumun devamını sağlayan değer, gelenek ve görenekler, inançlar ve dini değerler, davranışlar ve kurallardır (Özey,

2014: 12). Somut kültür unsurları çabuk değişebilir bir özelliğe sahip oldukları halde, somut olmayan kültür unsurları bunun aksine çok yavaş bir şekilde değişirler.

Kültürel Coğrafya, kültürle ilgili coğrafya olup, insan kültürlerinin, konumlarını ve insan-çevre ilişkilerini sebep sonuç ilişkisi içerisinde inceleyen bir bilimdir. Bu inceleme esnasında, fikirlerin, tekniklerin, aletlerin bir kültür bölgesinden, başka kültür bölgelerine nasıl yayıldığı ile de ilgilenilir. Kültürel Coğrafya, dünya üzerindeki insanların üretmiş olduğu kültürel unsurları coğrafya ilminin bakış açısıyla inceleyen ve yaklaşık olarak doksan beş yıllık bir geçmişe sahip olan genç bir disiplindir. Bu genç disiplin, coğrafya ilmi üzerinde, fiziki mekânın etkisinin her şeyden fazla olduğunu iddia eden deterministlere karşı ortaya çıkmış ve gelişimini insan temelli olan kültür olgusu üzerine yoğunlaştırmıştır. Bu yeni disiplin Amerikan Beşeri Coğrafyası içerisinde ayrı bir alt dal olarak 1920-1930'larda Berkeley Okulu çalışmaları ile ortaya çıkmıştır. Bu çalışmalar, Kaliforniya Üniversitesi'nin Berkeley Kampüsü'nde coğrafyacı Carl Ortwin Sauer tarafından başlatılmıştır (Arı, 2018: 21-24). Bu nedenle Carl Ortwin Sauer, Kültürel Coğrafyanın kurucusu olarak kabul edilmektedir (Kayserili, 2011: 12).

Kültürel coğrafya, insanların içinde yaşadıkları fiziki çevreden çok, insan kültürlerinin vurgulandığı bir anlam içerir (Tümertekin ve Özgüç, 2017: 105). İnsanların oluşturduğu somut ve somut olmayan kültürel unsurlar ve bu kültürel unsurların barındırdığı her şey kültürel coğrafyanın inceleme konuları içerisinde yer almaktadır (Kayserili, 2011: 1). İnsanların giydikleri giysiler, yaptıkları meskenler, kaleler, dini yapılar, köprüler, hamamlar, çeşmeler (Akçaözoğlu, 2018: 3), uyguladıkları örf, adet, gelenek ve görenekler, kişiler arası düzenlemeler, eğitim yöntemleri, kullandıkları diller, ekonomik sistemler kültürel coğrafyanın ilgilendiği konulardır (Özey, 2014: 37-67). Bu durumda göstermektedirki kültürel coğrafya insanın yaşamının her anıyla ilgilidir. İnsanın bebeklik döneminde içine yatırıldığı beşiğin hammaddesi olan ağacın türü, bu beşiğin yapılış yöntemi, çocukken oynanan oyunlar, evlenirken hazırlanan çeyiz, düğün gelenekleri, aile yapıları, içinde yaşanılan meskenlerin mimarisi, eğitim yöntemleri, günlük kullanılan aletler, uygulanan tarım yöntemleri, cenaze törenlerinde uygulanan merasimler, mezarlıklara

dikilen ağaç türleri vb. birçok konu kültürel coğrafyanın araştırma alanına girmektedir.

## **II. Araştırmanın Amacı ve Yöntemi**

Zengin bir kültürel birikimi olan Tufanbeyli ilçesinin sahip olduğu somut olan ve somut olmayan kültürel unsurların, ilçenin coğrafyası ile olan ilişkisi tespit edilmek istenmiştir. İlçenin fiziki ve beşeri coğrafya özellikleri ile ilçedeki mevcut kültürel unsurların birbirlerini karşılıklı olarak nasıl etkiledikleri, kültürel ve coğrafi unsurların ilçedeki mekânlar dağılımlarının nasıl olduğu öğrenilmek istenmiştir. Ayrıca ilçe halkı tarafından geçmişten günümüze kadar yaşatılarak getirilmiş olan kültürel unsurların ilçenin kültürel peyzajını nasıl şekillendirdiği de tespit edilmek istenmiştir. İlçedeki kültürün özgünlüğünü koruyarak devam ettirilmesi için nelerin yapılması gerektiği, alan incelemesinde yapılacak araştırmalarla tespit edilmek istenmiştir.

Bu çalışmada yorumlayıcı araştırma yöntemlerinden etnografik yöntem ve nitel veri analizi yöntemi birlikte kullanılmıştır. Etnografi, etno(insan) ve grafi(tanımlamak, tasfir etmek) kelimelerinden oluşan, davranışları doğrudan gözlemlemeyi ve bu gözlemlere bağlı olarak tanımlamayı esas alan bir araştırma biçimidir. Etnografik yöntemin temelinde alan çalışması vardır. Alanda uzun soluklu bir çalışma yapılır, veri toplama teknikleri çeşitlidir. Bu yöntem tümevarımsal olup, bütüncüdür. Bu araştırma yönteminde gözlenen grup üyeleri ile doğrudan bağ kurulmakta olup, davranışlar kültürel bağlam ile ilişkilendirilir ve açıklanır (Büyüköztürk ve diğ., 2008). Etnografi, kültürel bir yapının bütün olarak incelenip, derin bir şekilde analiz edilmesidir (Borg ve Gall, 1989). Etnografik yaklaşımda amaç, araştırılıp incelenen kültürün temel özelliklerinin ve karakteristik yapısının tespit edilmesidir. Bunu sağlayabilmek için o kültürün içine girilip, onun bir parçası olunur. Bu ise saha araştırması ile gerçekleştirilebilir.

Bu çalışmada veri toplama aracı olarak gözlem, görüşme, fotoğraf, ses kayıtları ve haritalalar kullanılmıştır. Konu ile ilgili literatür çalışması yapılmış, web sayfaları taranmış, kültürel coğrafya ve Tufanbeyli ile ilgili kaynaklara ulaşılmıştır. İlçedeki bazı Kamu kurumlarından ilçe ile ilgili veriler temin edilmiştir. Araştırma sahasının



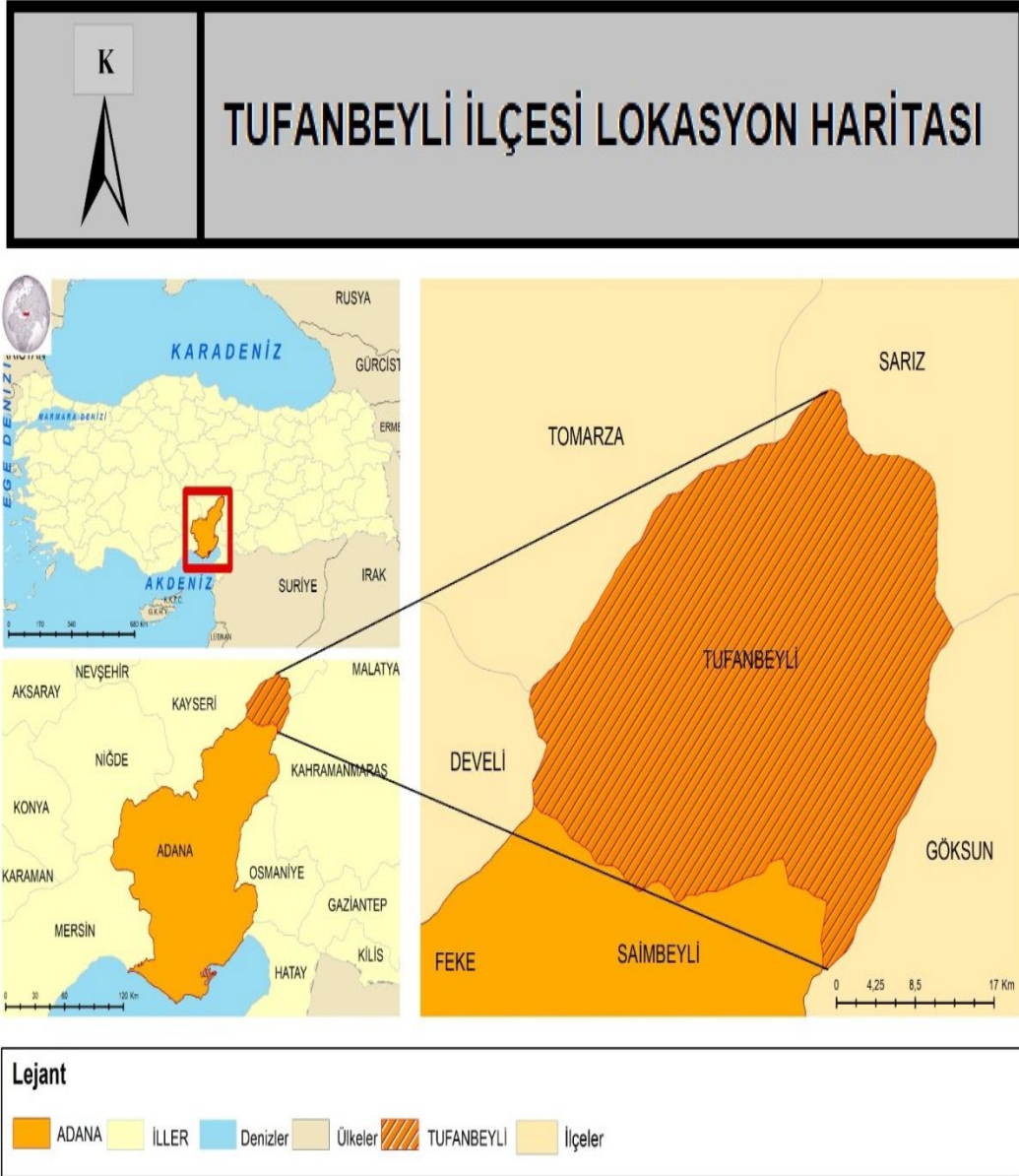
birçok yerinde gözlem ve araştırmalar yapılmış olup, buralardan bazılarının fotoğrafları da çekilmiştir. Araştırma sahasının fiziki coğrafyası ile ilgili bilgilerin temin edilebilmesi için ilçenin uydu görüntülerinden de yararlanılmıştır. İlçede bulunan toplam 33 mahallenin 26 tanesine gidilerek buralarda incelemelerde bulunulmuştur. Gidilen mahallelerden 13 tanesinde vatandaşlarla görüşmeler yapılmıştır. İlçenin farklı mahallelerinde bulunan mesken ve dini yapılar incelenmiş, bunların yapısal olarak benzer özellikler taşıdıkları tespit edilmiştir. İlçede bulunan Kürebeli Yaylasına gidilerek burada gözlem ve incelemelerde bulunulmuş, yaylanın birçok yerinde fotoğraflar çekilmiş, yayladaki bazı vatandaşlarla görüşmeler yapılmıştır.

### **III. Araştırma Sahasının Yeri ve Özellikleri**

Araştırma sahasını oluşturan Tufanbeyli ilçesi, Akdeniz Bölgesi'nin Adana Bölümü'nde yer almakta olup, Adana iline bağlıdır. Tufanbeyli ilçesi, güneyde Adana'nın Saimbeyli ilçesiyle, doğuda Kahramanmaraş'ın Göksun ilçesiyle, kuzeydoğuda Kayseri'nin Sarız ilçesiyle, batıda Kayseri'nin Tomarza ve Develi ilçeleriyle komşudur (Harita 1). İlçenin yüzölçümü 964 km<sup>2</sup>'dir (Tufanbeyli Kaymakamlığı, 1999: 22). Tufanbeyli coğrafi konum itibariyle bağlı olduğu Adana'ya da komşu il ve ilçelere de uzak bir mesafede bulunmaktadır (Bkz. Tablo 1).

İlçe merkezinin deniz seviyesinden yüksekliği 1474 metre olup, ilçe Orta Torosların devamı olan Tahtalı ve Dibek Sıra Dağları arasında yer almaktadır. Tahtalı Dağları'nın ilçe sınırları içerisindeki en yüksek yeri 3075 metre yüksekliğindeki Bey Dağı'dır. Bu iki sıradağın dışında kalan dağlar genellikle ilçenin kenar bölümlerinde yer alırken Büyük Fıyrat Dağı (2096 m) ve Küçük Fıyrat Dağı (1850 m) ilçenin orta kesiminde yer almaktadır. İlçedeki dağlar arasında kalan bölümlerde genellikle dalgalı bir topografya görülürken, akarsuların vadi tabanları ise düz bir yapıya sahiptir. İlçe genelinde karasal iklim etkili olmaktadır. İlçedeki kış yağışları kar şeklindedir. İlçeye yağan kar özellikle yüksek kesimlerde uzun süre yerde kalmaktadır.

Tufanbeyli'ye ulaşım güneyden Obrukbeli Geçidi (1630 m), doğudan Kân/Kaan Geçidi (1565 m), güney batıdan Küçük Gezbel Geçidi(1630 m) ve Gezbel Geçidi (1993 m), kuzey batıdan Kurubel Geçidi ile sağlanır. Seyhan nehrinin bir kolu olan Göksu Irmağı ilçe merkezinin 4 km doğusundan geçer ve ilçe topraklarını kuzeyden güneye ikiye böler (Tufanbeyli Kaymakamlığı, 1999: 22; Pedalla.com).



**Harita 1.** Araştırma Sahasının Lokasyon Haritası.

**Tablo 1.** Tufanbeyli İlçesi ile Çevresindeki İl ve İlçeler Arasındaki Mesafeler

<b>Güzergâh Adı</b>	<b>Mesafe</b>
Tufanbeyli İlçe Merkezi – Adana İl Merkezi	193 Km
Tufanbeyli İlçe Merkezi – Kayseri İl Merkezi	147 Km
Tufanbeyli İlçe Merkezi – Kahramanmaraş İl Merkezi	139 Km
Tufanbeyli İlçe Merkezi – Develi İlçe Merkezi	110 Km
Tufanbeyli İlçe Merkezi – Tomarza İlçe Merkezi	74 Km
Tufanbeyli İlçe Merkezi – Göksun İlçe Merkezi	61 Km
Tufanbeyli İlçe Merkezi – Sarız İlçe Merkezi	54 Km
Tufanbeyli İlçe Merkezi – Saimbeyli İlçe Merkezi	38 Km

**Kaynak:** www.kgm.gov.tr

İlçenin güzey, batı ve kuzeybatısı kesimleri ormanlarla kaplı iken, orta ve batı kesimlerinde tarım alanları ve meralar bulunmaktadır. İlçe halkının büyük bölümü geçimini tarım ve hayvancılıkla sağlamaktadır. İlçede toplam 320.000 dekar tarım arazisi bulunmakta olup, bunun % 87,50'si sulanamayan kıraç tarım arazisi, % 12,50'si ise sulanabilir tarım arazisidir. Yetiştirilen tarım ürünleri arasında buğday, arpa, nohut, fasulye, patates, şeker pancarı, mısır, fiğ, yonca, korunga, çeşitli sebze ve meyveler ile baharat bitkileri bulunmaktadır.

Tufanbeyli'de tarım faaliyetiyle birlikte hayvan yetiştiriciliği de yapılmakta olup, ilçe topraklarının 102.682 dekarı meralardan oluşmaktadır. İlçe genelinde büyükbaş hayvancılık, küçükbaş hayvancılık ve arıcılık yapılmaktadır. Bunların yanında kümes hayvanları ile yük hayvanları da beslenmektedir.

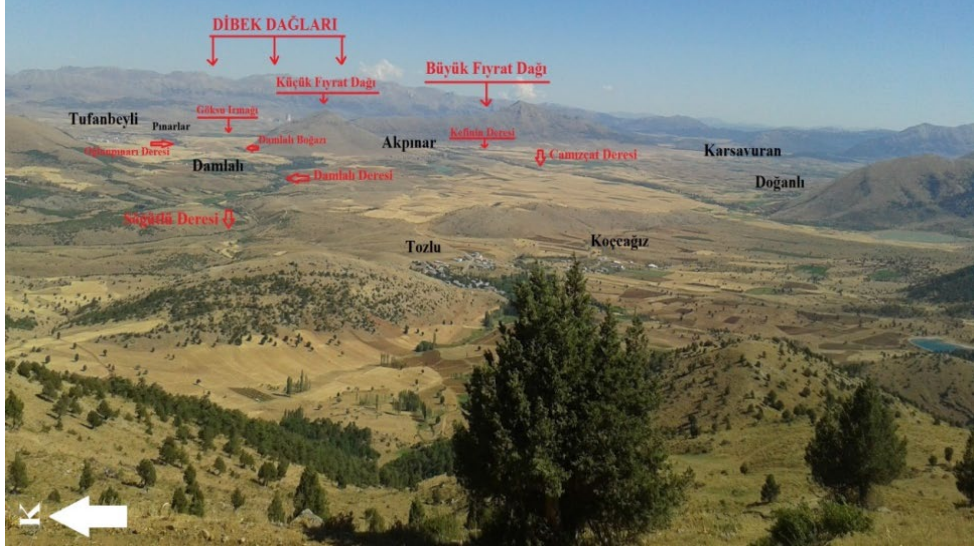
İlçe genelinde tarihi eserlerde mevcut olup, bunlar Şar kırsal mahallesinde, Sarıfakı Höyük'te, Gala Tepe'de, Emirgazi mevki ile diğer bazı yerlerde dağınık halde bulunmaktadır. Bunların büyük kısmı ise Şar kırsal mahallesinde bulunmakta olup, buradaki tarihi eserler Roma ve Bizans dönemlerinden kalmıştır.

## **BİRİNCİ BÖLÜM**

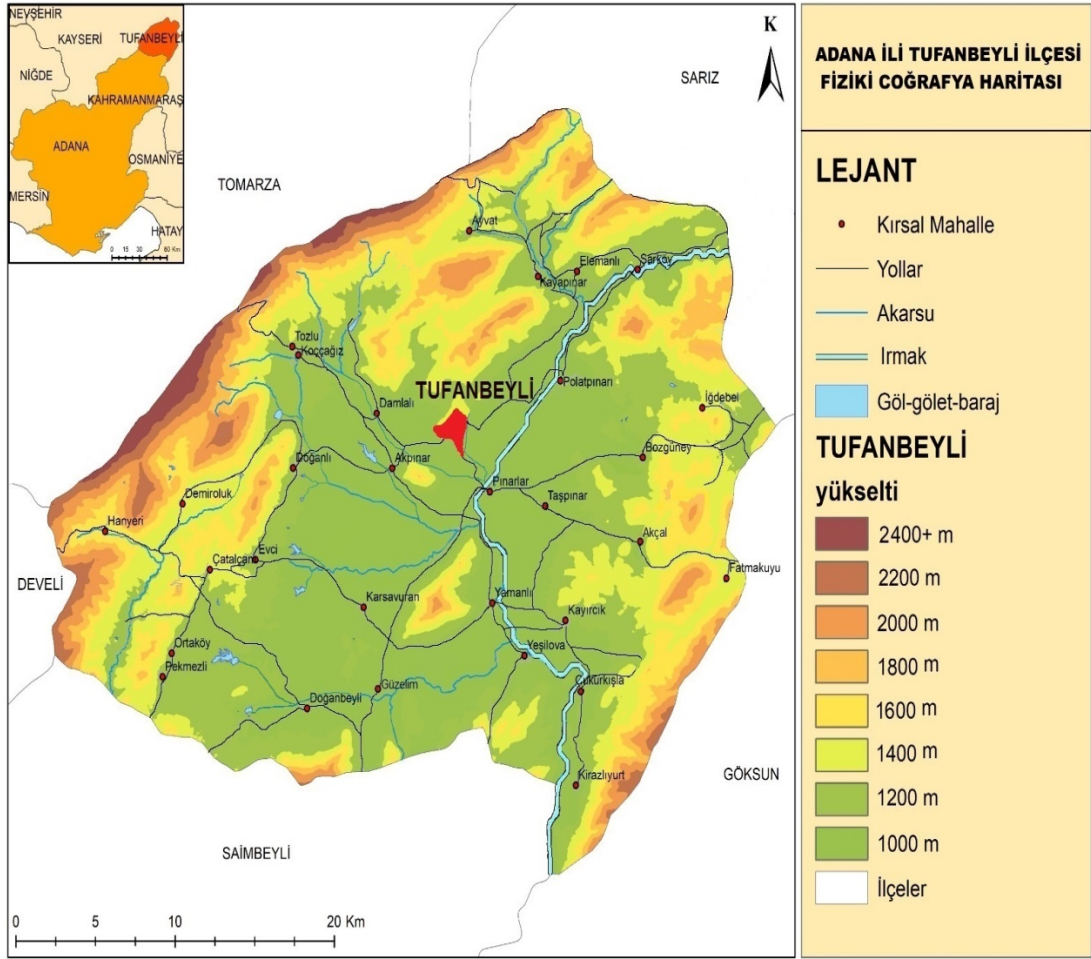
### **FİZİKİ COĞRAFYA ÖZELLİKLERİ**

#### **1.1. JEOLojİ VE JEOMORFOLOJİ**

Pliyosen döneminde Orta Toroslar tamamen kara halinde iken, Tufanbeyli Havzası göl ortamında olup, Miyosen döneminde özellikle Üst Miyosenden itibaren meydana gelen aşındırma ve biriktirme faaliyetleri sonucunda ortaya çıkan malzemeler Tufanbeyli Havzasının tabanında birikerek, genç dolgu malzemesini oluşturmuşlardır (Ege, 2001: 80). Göksu Nehri kuzey istikametinde geriye doğru aşındırma faaliyetlerine devam etmiş ve bunun sonucunda Tufanbeyli Havzasında bulunan göl suları Göksu Irmağı tarafından kapılmıştır. Göksu Irmağı tarafından kapılan gölün suları boşalmaya başlamıştır. Göl sularının tamamen boşalması sonucunda Tufanbeyli Havzasında karasal ortam oluşmuştur (Foto 1). Tufanbeyli Havzasının genişliği yaklaşık 18 km'dir. Tufanbeyli Havzasının orta kesiminde Büyük Fıyrat Dağı, Küçük Fıyrat Dağı, Göksu Irmağı ve ırmağın kolları olan dereler bulunmaktadır (Harita 2 ).



**Foto 1.1.** Tahtalı Dağları Üzerindeki Debebeli Mevkii Yakınından Tufanbeyli İlçesindeki Yerleşim Yeri, Dağ ve Akarsulardan Bazılarının Görünümü.



**Harita 2.** Tufanbeyli İlçesinin Fiziki Haritası.

### 1.1.1. Dağlar

Tufanbeyli ilçesi Toros Dağları içerisinde yer almakta olup, ilçenin doğusunda Dibek Dağları, batısında ise Tahtalı Dağları bulunmaktadır. Dibek Dağları üzerinde Dibek Tepesi (2549 m), Kocakaya Tepesi (2440 m), Köroğlu Tepesi (2186 m), İnnik Tepesi (2469 m) zirve kısımlarını oluşturur. Tahtalı Dağları üzerinde ise Bey Dağı (3075 m), Kızılgöl Tepesi (2723 m), Zondukgörmez Tepesi (2389 m), Bozkoyun Tepesi (2391 m) gibi yükseltiler bulunmaktadır. Yükseltisi 2100 metrenin üzerinde olan bazı kesimlerde buzul topografyasının şekillerine rastlanır. Beydağı Sirki ve Öküzçukuru Sirki bunlardan iki tanesidir (Karaosmanoğlu, 2020: 83).

İlçenin orta kesiminde ise farklı yükseltilere sahip dağlar bulunmaktadır. Bunlar; Büyük Fıyrat Dağı (2096 m), Küçük Fıyrat Dağı (1850 m), Gümülek Dağı (2102 m), Kızıldağ Dağı (2014 m), Kocayelek Dağı (2188 m), Bozçal Tepesi (2162 m), Köserelik Tepesi (1877 m), Mazılıçat Tepesi (1879 m), Sarıfakı Tepesi (1702 m), İrbıktaş Tepesi (1574 m), Çal Tepesi (1615 m) gibi yükseltilerdir (peakvisor.com). İlçe merkezinin kuzeydoğusunda bulunan Çal Tepesi'nin üzerinde 20m x 30m boyutlarında 600 m<sup>2</sup> büyüklüğünde dev bir Türk Bayrağı bulunmaktadır (Foto 1.2).



**Foto 1.2.** Çal Tepesi'nin Güney Yamacında Bulunan Dev Türk Bayrağı.

### **1.1.2. Platolar**

Tufanbeyli ilçesinde alçak ve yüksek plato alanları bulunmaktadır. Bozgüney polyesinin doğusunda bulunan Çamlıgedik, Yığılı ve Belbaşı Tepeleri üzerinde, Akçal kırsal mahallesi ile Kayarcık kırsal mahallesi arasındaki Tepesi Delme ve Tomas Tepeleri üzerinde, Kürebeli Yaylasını çevreleyen tepeler üzerinde alçak platolara rastlanmaktadır. İlçenin batısında bulunan Bozkoyun ve Kireçocağı Tepeleri üzerinde ve doğuda yer alan Dibek Dağları üzerinde yüksek platolara rastlanmaktadır (Ege, 2001: 45-46).

### **1.1.3. Vadiler**

Tufanbeyli ilçesinde Göksu Irmağı ve kolları tarafından oldukça fazla yarılmaya uğramış birçok vadi sistemi bulunmaktadır. Tufanbeyli'nin batısında Damlalı Deresinin yukarı çığırındaki dereler tarafından oluşturulan Söğütlü, Deliklitaş Vadileri kertik vadi özelliğine sahiptir. Doğanlı ve Evcı kırsal mahalleleri arasında birçok kertik vadi bulunmaktadır. İlçenin güneybatındaki Doğanbeyli ve Pekmezli kırsal mahalleri arasında da kertik vadiler mevcuttur. İlçenin doğusunda Höbelli Vadisi ve Büyük Kurudere Vadisi de kertik vadi özelliğine sahiptir.

Tufanbeyli'de derelerin oluşturduğu tabanlı vadilerde bulunmaktadır. Damlalı Deresinin oluşturduğu vadinin aşağı çığırı, Gücüllü Deresi vadisi, Oğranpınarı Deresinin yukarı çığırının oluşturduğu vadi, Kefini Deresi ve kollarının oluşturduğu tabanlı vadi, Demircik Deresinin oluşturduğu vadi, Doğu Dersinin oluşturduğu vadi ve Höbelli Dersinin oluşturduğu vadi de tabanlı vadi özelliği göstermektedir (yaani.com.tr/haritalar).

### **1.1.4. Ovalar**

İlçede Göksu Irmağı ile bu ırmağın kollarını oluşturan bazı derelerin aktığı yerlerde küçük çaplı ovalar bulunmaktadır. Bunların en büyüğü Göksu Irmağının da ortasından geçtiği ovadır. Kuzeyde Polatpınarı kırsal mahallesinden başlayan ova, Büyük Fıyrat Dağı'nın kuzeydoğusunda bulunan Saray Boğazı'nda kadar uzanmaktadır. Saray Boğazı'nın güney çıkışı ile Yamanlı kırsal mahallesi arasında kalan kesimde küçük bir ova şeklindedir. Yamanlı kırsal mahallesi ile buranın

güneydoğusunda bulunan Yeşilova kırsal mahallesi arasında kalan ve ortasından Göksu Irmağı'nın aktığı kesimde küçük bir ova özelliğine sahiptir. Bunların dışında Damlalı Boğazı ile Pınarlar kırsal mahallesi arasında kalan ve Oğlanpınarı Deresi'nin içinden aktığı kesimde ova özelliğine sahiptir (Foto 1.3). Oğlanpınarı Deresi bu kesimin doğu kısmında menderesler çizerek akmaktadır.



**Foto 1.3.** Güney Kesiminden Oğlanpınarı Deresinin Aktığı Ova.

### **1.1.5. Boğazlar**

Toroslar içerisinde topoğrafyanın çok engebeli olması, değişik dirençlerdeki formasyonların veya jeolojik yapının varlığı, Torosların jeomorfolojik gelişiminin oldukça karmaşık, özellikle neotektonik hareketlerin etkisinin halen devam ediyor olması birçok boğazın oluşumuna olanak sağlamıştır. Göksu Nehri'nin aşındırmasının devam etmesi ve aynı dönemde Göksu Fayının ortaya çıkması sonucunda ilçenin güneydoğu kesiminde bulunan Göksu Boğazı oluşmuştur. Göksu Boğazı kanyon boğaz özelliğine sahiptir. Göksu Boğazının toplam uzunluğu 30-35 km kadar olup, bu boğazın yaklaşık 10 km'lik kısmı ilçe sınırları içerisinde kalmaktadır (yaani.com.tr/haritalar).



İlçenin kuzeyinde Sarız Çayı'nın Tufanbeyli havzasına açıldığı sahada akarsuyun meydana getirdiği yaklaşık 1-1,5 km uzunluğa sahip Çürükkale Boğazı bulunmaktadır. Çürükkale Boğazı, Göksu Boğazından sonra oluşmuştur. Çürükkale tabanlı bir yapıya sahip olup, dar bir alanda da olsa bu vadide tarım yapılmaktadır. Bu boğazların dışında ilçede Saray Boğazı, Yamanlı Boğazı, Damlalı Boğazı, Kefinin Boğaz ve Derecik Boğazı isimlerinde beş tane daha boğaz vardır.

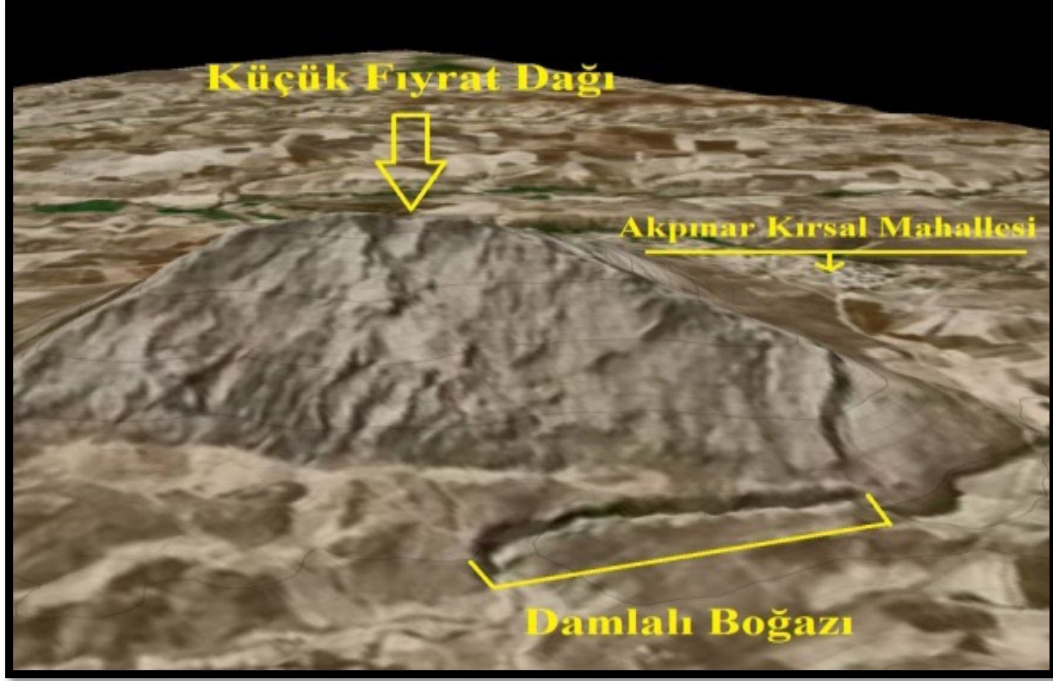
Saray Boğazı, Büyük Fıyrat Dağı'nın kuzeydoğusunda yer almaktadır. Boğazın içinden Göksu Irmağı ve Tufanbeyli ilçe merkezi ile Yamanlı, Kayarcık, Yeşilova, Çukurkişla, Kirazlıyurt kırsal mahalleleri arasındaki ulaşımı sağlayan karayolu geçmektedir. Saray Boğazının uzunluğu yaklaşık 900 metredir (Foto 1.4).



**Foto 1.4.** Saray Boğazı'nın Güney Kesiminden Bir Görünüm.

Yamanlı Boğazı, Büyük Fıyrat Dağı'nın ve Yamanlı kırsal mahallesinin güneydoğusunda yer almaktadır. Boğazın içinden Göksu Irmağı geçmekte olup, boğazın uzunluğu 500-600 metredir. Bu boğazın oluşunda aşındırmanın yanında tektonik hareketlerde etkili olmuştur (yaani.com.tr/haritalar).

Damlalı Boğazı ise Küçük Fıyrat Dağı'nın kuzeybatısında yer almaktadır. Boğaz, Küçük Fıyrat Dağı'nın kuzey bölümlerini şekillendiren fayın olduğu yere yerleşen ve burayı aşındıran Damlalı Deresi tarafında oluşturulmuştur. Boğazın uzunluğu yaklaşık 900 metredir (Şekil 1).



**Şekil 1.** Damlalı Boğazının Konumu.  
**Kaynak:** peakvisor.com (Erişim Tarihi: 26.04.2021)

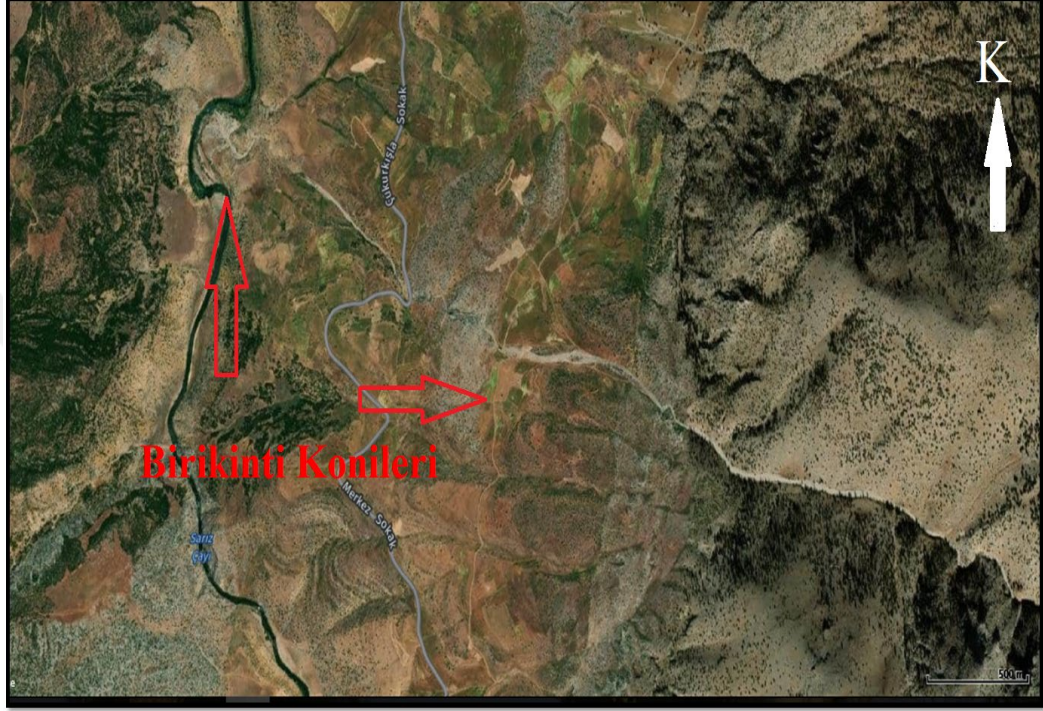
Kefinin Boğaz, Pınarlar kırsal mahallesi'nin 1.5 km güneyinde, Büyük Fıyrat Dağı'nın kuzeybatısında yer almaktadır. Boğazın uzunluğu yaklaşık 400-500 metre kadardır. Boğazın içinden, boğaza ismini veren Kefinin Deresi geçmektedir.

Demircik Boğazı, Büyük Fıyrat Dağı'nın güneyindeki tepelikler ile Ardıçlı Tepe'nin arasında yer almaktadır. Boğazın uzunluğu 1000 metre kadardır. Bu boğaz, fayların ve aşındırmanın etkisiyle oluşmuştur (yaani.com.tr/haritalar).

#### **1.1.6. Birikinti Konileri ve Yelpezeler**

Tufanbeyli ilçesinin içinde bulunduğu havzanın doğu kesimindeki, Dibek Dağlarının batı bölümünde Göksu Fayının da etkisiyle oluşmuş birikinti konileri bulunmaktadır. Bunların en önemlilerine Kirazlıyurt ve Çukurkişla kırsal mahalleleri çevresinde

rastlanmaktadır. Kirazlıyurt ve Çukurkişla kırsal mahallerinin arasından akan Kodaman Deresinin oluşturduğu koninin genişliği yaklaşık 2 km'dir. Bu koni daha sonra akarsular tarafından parçalanmış olup, bu koninin ucunda da yeni bir koni oluşmuştur (Şekil 2).



**Şekil 2.** Kirazlıyurt ve Çukurkişla Kırsal Mahalleri Arasındaki Birikinti Konileri.

**Kaynak:** yaani.com.tr/haritalar ( Erişin Tarihi: 30.04.2021)

İlçenin batı kesiminde Bozkoyun Dağı ile Tozlu kırsal mahallesi arasında da bir birikinti konisi yelpazesi bulunmaktadır. Bu yelpazenin uzunluğu 2,5 km, genişliği ise 3 km'dir. Tufanbeyli ilçe merkezinin kuzeyinde bulunan Kızıldağ'ın güney ve doğu kesimlerinde, Damlalı kırsal mahallesinin kuzeyinde, Bozkuyun Dağının doğusunda, Demirogluk kırsal mahallesinin kuzeyinde de birikinti konilerine rastlanmaktadır (Ege, 2001: 55-56; yaani.com.tr/haritalar).

### 1.1.7. Karstik Şekiller

Akdeniz Dağ Bölümü'ndeki yüksek sahalar genellikle kireçtaşlarından oluştuğundan, Tufanbeyli ilçesinde de karstlaşmaya elverişli jeolojik bir yapı mevcuttur. Bölgedeki karstlaşma özellikle pliyosen sonlarına doğru yüzeyden ve derinden olmuştur. Bu nedenle hem yüzeyde hem de yerin altında yoğun karstik şekiller oluşmuştur. Bu

karstik şekiller lapyalar, dolinler, uvalalar, polyeler ve mağaralardır (Atalay, 2014: 187).

Tufanbeyli havzası içerisinde Mesozoyik ve Paleozoyik yaşlı kireçtaşı ihtiva eden tüm kayaçların üzerlerinde lapyalara rastlanmaktadır. İlçede lapyalara “Kaklık” ismi verilmektedir. Büyük Fıyrat ve Küçük Fıyrat Dağları üzerinde testere dişine benzer şekilde, V vadi profilini andıran kanalcıklı lapyalara rastlanmaktadır. Bu dağların sırt kısımlarında ise delikli ve karışık şekillerde lapyalar bulunmaktadır. Küçük Fıyrat Dağının özellikle kuzey yamaçlarında lapyalar çok fazladır. İlçenin doğusunda bulunan Dibek Dağları üzerinde, batısında bulunan Bozkoyun ve Zondukgörmez Dağları üzerinde de lapyalar görülmektedir (Ege, 2001: 61-63).

Karstik bir yapıya sahip olan Tufanbeyli ilçesinde karstlaşmanın ilerlediği alanlarda değişik çap ve derinlikte, yatay kesiti daire veya elips şeklinde çöküntü alanları olan dolinlere (Hoşgören, 2015b: 85) rastlanmaktadır. İlçede yaptığımız gözlemler ve uygu görüntülerinden elde ettiğimiz verilere göre Tufanbeyli’de birçok dolin tespit edilmiştir. İlçede daha çok erime dolinleri görülmektedir. İlçedeki Dibek Dağları üzerinde, Güzelim kırsal mahallesinin güneyindeki Karasakal Tepesi üzerinde, Büyük Fıyrat ve Küçük Fıyrat Dağları üzerinde, ilçenin batısındaki Tahtalı, Bozkoyun ve Zondukgörmez Dağları üzerinde dolinler bulunmaktadır. Bunların dışında ilçe merkezinin kuzeybatısındaki Sarıfakı Tepesi üzerinde, ilçe merkezinin kuzeyinde bulunan Kızıldağ’ın üzerinde, güneybatıda bulunan Kireçocağı ve Arabalı Tepeleri üzerinde de dolinler görülmektedir.

Komşu olan dolinlerin arasında bulunan kalker duvarların zamanla eriyerek ortadan kalması ile komşu olan dolinler birleşir ve uvalaları meydana getirir (Hoşgören, 2015b: 86). Tufanbeyli’nin Güzelim kırsal mahallesinin güneyinde içerisinde tarım yapılabilen iki adet uvala bulunmaktadır. İlçenin doğu ve batı sınırlarını oluşturan dağlık alanlar üzerinde de uvalalar bulunmaktadır. Dibek Dağlarının kuzeyinde Koyak Tepesi ile Ortaoluk-Kireç Tepeleri arasında da 3 km uzunluğunda, 800 metre genişliğinde bir uvala bulunmaktadır (Ege, 2001: 65-67).

Polyeler, dolin ve uvalalardan çok daha büyük bir yapıya sahip olan karstik çöküntülerdir (Hoşgören, 2015b: 87). Tufanbeyli'nin doğu kesiminde 'Kafarçalı Yazısı' olarak da adlandırılan Bozgüney Polyesi bulunmaktadır. Bu polye kuzey güney doğrultuda uzanmakta olup, içerisinde Tufanbeyli-Kayseri karayolu geçmektedir. Polyenin kuzey tarafında Bozgüney kırsal mahallesinin yerleşim alanı bulunmaktadır. Polyenin bir kısmında sulu tarım yapılmakta olup, polyenin içinde bulunan sular Büyük Kurudere ve Höbelli Dereleri tarafında boşaltılmaktadır.

Tufanbeyli'de küçük çaplıda olsa mağara oluşumları da raslanmaktadır. Tarafımızca yapılan incelemede bazı mağaralar tespit edilmiştir. Bunlardan ilki Tufanbeyli ilçe merkezi ile Pınarlar kırsal mahallesi arasında, Pınarlar kırsal mahallesinin kuzeybatısında bulunmaktadır. Keçe Mağarası olarak isimlendirilen mağaranın kuzeyinden Tufanbeyli-Adana karayolu geçmektedir. Diğer bir mağara ise Güzelim kırsal mahallesinin eski yerleşim yerinin bulunduğu yerde, Derecik Deresi'nin kuzey tarafında bulunmaktadır. Keçe Mağarasına göre küçük bir yapıya sahip olan bu mağara, üst tarafa doğru genişlemiş olup, mağaranın tavanında birkaç tane de yarası bulunmaktadır.

## **1.2.İKLİM**

Tufanbeyli ilçesi Akdeniz Bölgesi sınırlarında bulunmasına rağmen bölgenin iklim özelliklerini yansıtmaz. Tufanbeyli Meteoroloji İstasyonundan elde edilen verilere göre, ilçenin sıcaklık değerleri, yağış miktarı, kar yağışlı gün sayısı ve karın yerde kalma süresi incelendiğinde, ilçenin ikliminin Akdeniz Bölgesinin ikliminden farklı olduğunu sunucuna varılmaktadır. İlçede karasal iklim özellikleri görülmekte olup, yazları sıcak ve kurak kışları ise kar yağışlı geçer. Denizel etkilere kapalı olan ilçede karasal iklimin görülmesinde yükselti, bakı, hâkim rüzgâr yönü gibi faktörler de etkili olmaktadır. İlçenin bulunduğu yerin morfolojik olarak çanak şekilli olması, güneyden gelen sıcak hava kütlelerinin iç kesimlere geçişini etkileyerek ciddi sıcaklık farkları oluşturmuş ve bu durum ilçedeki karasallık derecesini arttırmıştır (Karaosmanoğlu, 2020: 71).

Kış mevsiminin çok şiddetli geçtiği ilçede kar örtüsü dağlık alanlarda bazen birkaç metreyi bulurken ilçe merkezinde de bir metreyi geçmektedir. İlçeye çok fazla yağın kar, havalar ısınmaya başladıktan sonra erimekte ve ilçenin birçok noktasında kaynak suyu olarak yüzeye tekrar çıkmaktadır. İstasyon verilerine göre Tufanbeyli’de yıllık ortalama karla örtülü gün sayısı 67 gündür. 1992 yılında karla örtülü gün sayısı 122 gün olmuştur (Ege, 2001: 8). 2000 metrenin üzerindeki yükseltilerde mayıs ayının ortalarına kadar kar bulunurken, 2500 metrenin üzerindeki yükseltilerde ise ağustos ayında bile kar bulunmaktadır. 3075 metre yüksekliğindeki Bey Dağında yer alan sirkler içerisinde ise yıl boyu erimeyen kalıcı karlar mevcuttur. İlçede ölçülen en düşük sıcaklık -28 °C, en yüksek sıcaklık ise 35 °C’dir. Ayların ortalama sıcaklık değerlerine bakıldığında en soğuk ayın ocak ayı, en sıcak ayın ise ağustos ayı olduğu görülmektedir (Tablo 2).

**Tablo 2.** Tufanbeyli İlçesinde Aylık Sıcaklık Değerleri

Veri Türü	O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A	Yıllık
Ortala Sıcaklık	-2.6	-1.6	3.5	9.3	13.2	18.2	22.7	22.7	18.0	12.2	4.9	-0.8	10.0
En Yüksek Ortalama Sıcaklık	1.6	3.3	8.1	14.4	19.3	21.9	29.1	30.3	26.4	19.2	9.8	2.4	15.5
En düşük Ortalama Sıcaklık	-8.4	-6.4	-1.4	2.8	6.5	9.0	12.6	13.6	9.8	5.3	-0.6	-6.0	3.1
Maksimum Sıcaklık	8.5	9.9	16.8	22.5	26	29.9	34.6	34.5	30.8	26.7	18.7	10.6	35.3
Minimum Sıcaklık	-18.1	-18	-10.8	-1.8	1.6	5.4	9.3	9.6	4.4	-0.7	-10.5	-17.3	-22.5

**Kaynak:** Karaosmanoğlu, 2020: 91-97.

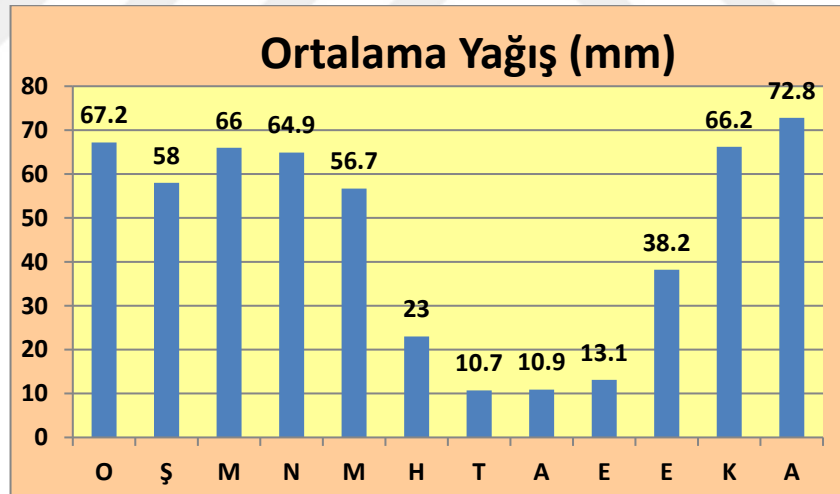
Tufanbeyli’de kış yağışları kar şekline düşmektedir (Tufanbeyli Kaymakamlığı, 1999: 22). İlçeye en çok yağışın 83.4 mm ile aralık ayında, en az yağışın ise 3.7 mm ile ağustos ayında düştüğü görülmektedir. En çok yağışın düştüğü mevsim kış, en az yağışın düştüğü mevsim ise yazdır (Tablo 3 ve Şekil 3).

İlçede görülen şiddetli karasal iklim özellikleri, beşeri faaliyetleri de etkilemiştir. İklim, ilçede yetiştirilen tarım ürünlerini, insanların giydikleri kıyafetleri, evlerin mimarisini ve dolayısıyla ilçenin kültürel coğrafyasını etkilemiştir.

**Tablo 3.** Tufanbeyli’de Aylık Sıcaklık ve Yağış Değerleri

Veri Türü	O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	E	K	A	Yıllık
Ortala Yağış (mm)	67.2	58	66	64.9	56.7	23	10.7	10.9	13.1	38.2	66.2	72.8	547.7
Aylık Ortalama Nispi Nem (%)	71.7	72.7	68.4	60.5	58	49.8	39.3	39.3	42.2	52.1	63	70.5	57.3
Yağışlı Gün Sayısı	14.4	14.8	14.8	14.6	12.9	4.3	4.6	6.6	4.1	8.1	13.2	15.1	127.5

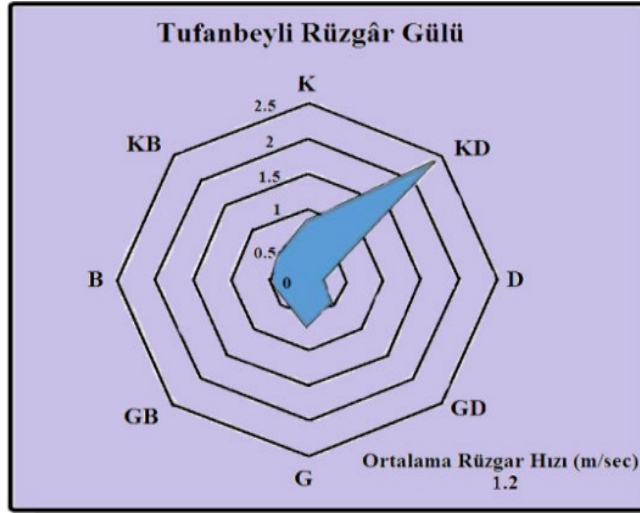
**Kaynak:** Karaosmanoğlu, 2020: 126-132.



**Şekil 3.** Tufanbeyli’nin Aylık Ortala Yağış Değerleri.

**Kaynak:** Karaosmanoğlu, 2020: 128.

Tufanbeyli’deki hâkim rüzgâr KD istikametinden esmekte olup, bu rüzgâr yaklaşık 2.5 m/sn rüzgâr hızıyla esmektedir (Şekil 4). İlçedeki hâkim rüzgâr yönünün kuzeydoğu olmasında Göksu Irmağı’nın yatağını oluşturan kuzeydoğudaki vadilerin etkisi görülmektedir. Çünkü kuzeydoğudan esen rüzgâr, Göksu Irmağı’nın yatağı boyunca esmektedir.



**Şekil 4.** Tufanbeyli İlçesindeki Hâkim Rüzgâr Yönü  
**Kaynak:** Karaosmanoğlu, 2020: 114.

### 1.3. HİDROGRAFYA

Tufanbeyli ilçesindeki akarsuların tamamı Seyhan Havzasında bulunmaktadır (dsi.gov.tr). İlçenin batı kesimindeki akarsu sayısı hem daha fazladır hem de buradaki akarsuların boyları doğu kesimindeki akarsulardan daha uzundur.

#### 1.3.1. Akarsular

Göksu Irmağı, ilçenin en önemli akarsuyudur. Göksu Irmağının dışında, akarsu olarak birkaç tane de dere bulunmakta olup bunlar; Büyük Kurudere Deresi, Camızçat Dersi, Damlalı Dersi, Demircik Deresi, Doğu(Güphan) Deresi, Gücüllü Deresi, Höbelli Deresi, Kefinin Suyu Deresi, Oğlanpınarı Deresi ve Teke Deresi'dir.

Göksu Irmağı, Seyhan Nehrinin iki ana kolundan birisi olup, toplam uzunluğu 268 km'dir. Göksu Irmağı, Sarız ilçesindeki Şarlık ve Çavdar yerleşim yerleri kuzeyinden 2610 metre kotundaki "Sandık Dere Tepesi" yakınlarından doğarak Sarız Çayı adını alır (Saraçoğlu, 1990: 230) ve güneye doğru akmaya başlar. Akarsu Sarız ilçesinin içerisinden geçtikten sonra Tufanbeyli'nin Şar kırsal mahallesi yakınlarında Tufanbeyli ilçe topraklarına giriş yapar, bir süre aktıktan sonra Şar kırsal mahallesinin ortasından geçer ( Foto 1.5).





**Foto 1.5.** Göksu Irmağı'nın Şar Kırsal Mahallesi İçinden Geçtiği Bölüm.

Sarız Çayı, Şar'dan çıktıktan sonra yoluna devam eder, Elemanlı kırsal mahallesinin birkaç km güneydoğusundaki Çürükkale mevkiinde ulaşınca burada, batıdan akarak gelen Teke Deresi ile birleşir. Güneybatı istikametindeki akışını sürdüren akarsu Polatpınar kırsal mahallesinin batısından geçer. Polatpınar'ın birkaç km güneybatısından geçerken, kuzeydoğu istikametinden akıp gelen Büyük Kurudere Deresi ile birleşir. Buranın hemen aşağısında ise doğudan akarak gelen Höbbeli Deresi ile birleşir. Akarsu bu derelerle birleştikten sonra yoluna güney istikametinde devam eder, ilçe merkezinin yaklaşık 3 km doğusundan geçer (Foto 1.6) ve Pınarlar kırsal mahallesinin 300 metre kuzeybatısında Gücüllü ve Oğlanpınarı Dereleri ile birleşir (Bkz. Şekil 5).



**Foto 1.6.** Göksu Irmağı'nın İlçe Merkezine En Yakın Olduğu Suyunüstü Mevkiindeki Bölümünden Bir Görünüm.

Sarız Çayı, Pınarlar kırsal mahallesinin ortasından geçtikten sonra Göksu Irmağı adını alır (webdosya.csb.gov.tr). Irmak akış yönünü güneydoğuya çevirir ve yoluna devam eder. Göksu, Büyük Fırat Dağı'nın kuzeybatısına gelince burada Kefinin Deresi ile birleşir ve Saray Boğazına giriş yapar. Saray Boğazı'nı geçerken güneydoğu istikametinde akan Göksu, boğazı geçtikten sonra akış yönünü güneye çevirir ve Yamanlı Kırsal mahallesinin doğusundan geçer. Daha sonra ise Yamanlı'nın biraz güneyindeki Yamanlı Boğazından geçiş yapar. Göksu Irmağı, Yamanlı ve Yeşilova kırsal mahalleleri arasında akarken burada, batıdan akarak gelen Demircik Deresi ile birleşir. Demircik Deresi ile birleştikten sonra yoluna devam eden Göksu Irmağı, Yeşilova kırsal mahallesinin kuzeydoğusundan geçer ve Çukurkışla kırsal mahallesinin kuzeyinde Göksu Boğazı'na girer. Göksu Boğazı'nın Uzunluğu 30-35 km kadardır (Ege, 2001: 51; yaani.com.tr/haritalar). Boğaza girdikten sonra akış yönünü güneye çeviren Göksu Irmağı, Çukurkışla kırsal mahallesinin batısından geçer ve bu istikamette bir süre akar (Foto 1.7).



**Foto 1.7.** Göksu Irmağı'nın Çukurkışla Kırsal Mahallesinden Geçen Bölümünden Bir Görünüm.

Göksu Irmağı, Kirazlıyurt kırsal mahallesinin bir km kadar kuzeyinde akış yönünü hafif şekilde önce güney doğuya daha sonra ise güney batıya çevirir. Kirazlıyurt kırsal mahallesinin batısından geçen Göksu, bir süre daha aktıktan sonra Tufanbeyli ilçe sınırlarından çıkarak, güneyde bulunan Saimbeyli ilçesinin sınırlarına girer ve akışına bu ilçe topraklarında devam eder. Göksu Irmağı'nın ilçe sınırları içerisindeki toplam uzunluğu yaklaşık 40 km'dir. Göksu Irmağı'nın, Çukurkışla yerleşim yeri

yakınındaki 1824 no'lu akım gözlem istasyonunda ölçülmüş yıllık ortalama akımı 295 hm<sup>3</sup>/yıl seviyesindedir (webdosya.csb.gov.tr).

Büyük Kurudere Deresi, kaynağını Karakoyun Dağı'ndan alır. Dere güneybatı istikametinde yaklaşık 11 km aktıktan sonra Göksu Irmağı ile birleşmektedir. Dere yatağının yaklaşık 2/3'ü yağışsız mevsimde kurumaktadır.

Camızçat Deresi kaynağını Akpınar kırsal mahallesinden alır. Dere, Büyük Fıyrat Dağı'nın batısında Kefinin Deresi ile birleşmektedir. Derenin uzunluğu yaklaşık 7 km olup, derenin kollarından birisi üzerinde Akpınar Göleti bulunmaktadır.

Damlalı Deresi, ilçe merkezinin 14 km kuzey batısındaki Kürebeli Yaylası'ndan doğar, Damlalı kırsal mahallesinin güneyinden geçer, Küçük Fıyrat Dağı'nın kuzeybatısındaki Damlalı Boğazı'nın batı ucundan boğaza giriş yapar ve boğaz içerisinde 900 metre aktıktan sonra boğazın doğu yönünden çıkış yapar. Dere, boğazın doğu çıkışının yakınında Oğlanpınarı Deresi ile birleşir. Damlalı Deresi'nin Kürebeli Yaylası'ndaki kaynak bölümünde bir de sulama göleti bulunmakta olup, bu göletin sularıyla Damlalı kırsal mahallesindeki tarım arazilerinin bir kısmı sulanmaktadır (Bkz. Foto 1.8). Damlalı Deresi'nin kollarıyla birlikte toplam uzunluğu yaklaşık 15 km'dir.



**Foto 1.8.** Damlalı Deresinin Aktığı Vadi Tabanı ve Sulu Tarımın Yapıldığı Tarlalar.

Demircik Deresi, kaynağını Doğanbeyli kırsal mahallesinden alır. Dere, Güzelim kırsal mahallesinin güneyinden ve doğusundan geçtikten sonra Ardıçlık Tepe'nin kuzey kesiminde akarken doğuya kıvrılır. Burada Beypınarı kırsal mahallesinden kaynağını alarak kuzeye doğru akan Tülü Deresi ile birleşir. Demircik Deresi, Tülü Deresi ile birleştiği noktada kuzeydoğu istikametine yönelir ve Yeşilova kırsal mahallesinin kuzeybatısında Göksu Irmağı ile birleşir. Demircik Deresi'nin toplam uzunluğu kollarıyla beraber yaklaşık 23 km'dir.

Doğu (Güphan) Deresi, Demiroluk kırsal mahallesinin kuzeybatısından, Tahtalı Dağları'ndan kaynağını alır. Demiroluk kırsal mahallesinin doğusundan geçen dere, güney istikametine bir süre daha akarak ilçe topraklarını terk eder (Foto 1.9). İlçe sınırlarındaki uzunluğu yaklaşık 13 km'dir (Tufanbeyli Kaymakamlığı, 1999: 16).



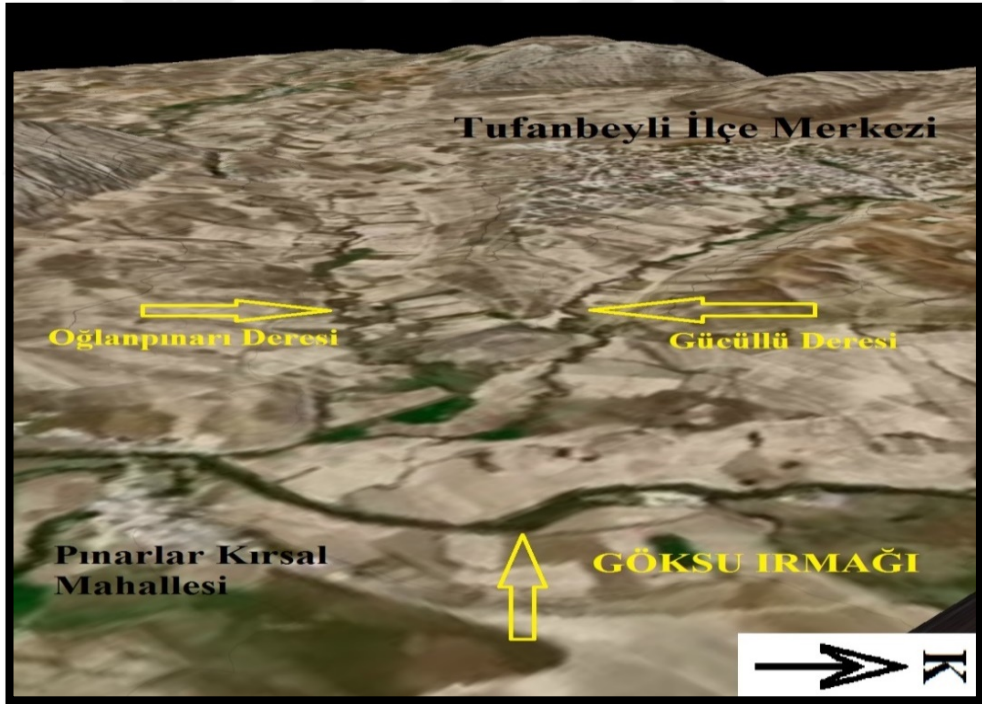
**Foto 1.9.** Doğu Deresinin Aktığı Vadi Tabanı ve Dere Kenarında Bulunan Söğüt Ağaçları. Derenin Kenarında Tufanbeyli-Demiroluk Karayolu Geçmektedir.

Gücüllü Deresi, Tufanbeyli ilçe merkezinin kuzey doğusunda bulunan Çal Tepesi'nin güney eteğindeki Göz Pınarı'ndan doğar, ilçe merkezinin doğusundan geçer, ilçe merkezinin 4 km güneydoğusunda Pınarlar kırsal mahallesi yakınında Göksu Irmağı ile birleşir. Derenin toplam uzunluğu yaklaşık 7 km'dir.

Höbelli Deresi, Bozgüney kırsal mahallesinden kaynağını alır. Dere önce kuzeybatıya, daha sonra ise güneybatıya doğru akar ve kaynak noktasından yaklaşık 8 km sonra Göksu Irmağı ile birleşir.

Kefinin Deresi kaynağını Evcı, Karsavuran ve Doğanlı kırsal mahallelerinden alır. Dere kuzeydoğu yönünde bir süre aktıktan sonra Büyük Fıyrat Dağı'nın kuzeybatısındaki Kefinin Boğaz'dan geçer ve dağın kuzeydoğusunda Göksu Irmağı ile birleşir. Derenin uzunluğu yaklaşık 15 km'dir.

Oğlanpınarı Deresi kaynağını ilçe merkezinin kuzey batısında bulunan dağlardaki pınarlardan almaktadır. Dere önce güneye daha sonra ise güneydoğuya doğru akar ve Küçük Fıyrat Dağı'nın kuzeyinde Damlalı Deresi ile birleşir. Oğlanpınarı Deresi, Küçük Fıyrat Dağı'nın kuzeyinden akışına devam eder ve Pınarlar kırsal mahallesinin 500 metre kadar kuzeyinde Göksu Irmağı ile birleşir (Şekil 5). Bu dere, yağışlı mevsimlerde kuzeyinde bulunan Kızıldağ'dan ve diğer dağlardan gelen kar ve yağmur sularıyla da beslenmektedir. Derenin uzunluğu yaklaşık 10 km'dir (peakvisor.com).



Şekil 5. Gücüllü ve Oğlanpınarı Derelerinin Göksu Irmağına Göre Konumları.

**Kaynak:** peakvisor.com (Erişim Tarihi: 26.04.2021)

Tozlu kırsal mahallesinin batısındaki Tahtalı Dağlarından kaynağını alan Söğütlü Deresi, Kürtpınarı mevki yakınlarında Damlalı Deresi ile birleşir (Foto 1).

Teke Deresi kaynağını Ayvat kırsal mahallesinin kuzeybatısında bulunan dağlık alandan alır. Dere güneydoğu ve doğu istikametlerinde bir süre aktıktan sonra Kayapınar kırsal mahallelisinin kuzeyine ulaşır. Buradaki diğer kaynak sularıyla da beslenen dere, Kayapınar'ın 2 km güneydoğusunda Çürükkale mevkiinde Göksu Irmağı ile birleşir (Sevim, 2017: 22; yaani.com.tr/haritalar).

### 1.3.2. Göletler

Tufanbeyli ilçesinde sulama amaçlı birçok göler bulunmaktadır. Bu göletlerden Kürebeli Göleti, Kürebeli Yaylası'nda bulunmakta olup, Damlalı Deresi'nin de kaynağını oluşturmaktadır. Bu göletler sayesinde ilçedeki tarım arazilerinin bir kısmında sulu tarım yapılabilmektedir (Tablo 4).

**Tablo 4.** Tufanbeyli İlçesinde Bulunan Göletler ve Özellikleri

Göletin Bulunduğu Mahalle	Göletin Adı	Su Kapasite (m3)	Sulama Alanı (ha)	Faydalanan Çiftçi Sayısı
Akpınar Kırsal Mahallesi	Akpınar	2.280.000	260	112
Bozgüney Kırsal Mahallesi	Bozgüney	1.050.000	350	410
Çatalçam Kırsal Mahallesi	Çatalçam	1.283.000	315	230
Yenicami Mahallesi	Kürebeli	2.660.000	504	100
Demiroluk Kırsal Mahallesi	Demiroluk	570.000	115	250
Demiroluk Kırsal Mahallesi	Öküzçukuru	85.000	31	35
Doğanbeyli Kırsal Mahallesi	Doğanbeyli	1.500.000	286	92
Doğanlı Kırsal Mahallesi	Doğanlı	2.040.000	415	60
Evcı Kırsal Mahallesi	Evcı	1.014.000	191	60
Ortaköy Kırsal Mahallesi	Ortaköy	1.960	270	130
Karsavuran Kırsal Mahallesi	Karsavuran	1.616.000	318	200
TOPLAM		14.099.960	3.055	1679

**Kaynak:** Adana Zirai Üretim İşletmesi Tarımsal Yayım ve Hizmetiçi Eğitim Merkezi Müdürlüğü

Bu göletlerin dışında sulama amacıyla yapılan bent, havuz ve kaptajlardan da yararlanılmaktadır (Tablo 5). Tufanbeyli ilçesinde yeraltı su kaynakları da mevcut olup, ilçede 14,5 hm<sup>3</sup>/yıl yeraltı suyu potansiyeli bulunmaktadır (cka.org.tr).

**Tablo 5.** Tufanbeyli İlçesinde Bulunan Su Alma Yapıları ve Özellikleri

Mahalle ve Mevkii	Su Alma Tesisi	Faydalanan Çiftçi Sayısı	Salama Alanı (ha)
Doğanbeyli Kırsal Mahallesi Çiftlik Mevkii	Kaptaj	80	70
Elemanlı Kırsal Mahallesi Ağdaşalan Mevkii	Bent-Havuz	120	108
Güzelim Kırsal Mahallesi Kafarlı Mevkii	Bent	160	180
Şar Kırsal Mahallesi Karadurdular Mevkii	Bent-Havuz	300	650
Koççağız Kırsal Mahallesi	Havuz	60	20
Merkez	Havuz	40	15
Polatpınar Kırsal Mahallesi	Bent	120	52
Tozlu Kırsal Mahallesi	Kaptaj	35	48
Yamanlı Kırsal Mahallesi	Bent-Havuz	40	18
Yeşilova Kırsal Mahallesi	Bent	350	720
TOPLAM	Bent	65	200
		1370	2.081

**Kaynak:** Adana Zirai Üretim İşletmesi Tarımsal Yayım ve Hizmetiçi Eğitim Merkezi Müdürlüğü

#### 1.4. TOPRAK

Dünyamızın dışını kaplayan, kayaların ve organik maddelerin türlü ayrışma ürünlerinin karışımından oluşan, içerisinde ve üzerinde çeşitli canlıların yaşadığı, bitkilere durak yeri ve besin kaynağı olan, belirli oranlarda hava ve su da içeren doğal kaynağa toprak denir (Günay, 1997: 64).

Araştırma alanındaki toprak oluşumunda ana madde, topografya, iklim, bitki örtüsü ve zaman gibi temel faktörler önemli bir etkiye sahiptir. Bu faktörlerden iklim ve canlılar aktif, ana materyal, topografya ve zaman ise pasif faktörler olarak rol

oyunlar (Aydın ve Kılıç, 2020: 3-4). Bu temel faktörler birbirleri ile etkileşim halindedirler. Özellikle iklim faktöründeki sıcaklık ve yağış koşulları ana materyalin ayrışıp çözülmesi, toprağın yıkanması, birikmesi, organik madde verimi üzerinde etkili olmaktadır (Karaosmanoğlu, 2020: 188-189).

İlçedeki toprakların oluşumunda ve karakter kazanmasında yöre ikliminin, litolojinin, topografyanın ve bitki örtüsü özelliklerinin etkisi görülmektedir. İlçede eski toprak sınıflandırma yönetimine göre (Aydın ve Kılıç, 2020: 24) zonal ve azonal toprakların olduğu görülmektedir. İlçede yaygın olarak zonal topraklar görülmektedir.

#### **1.4.1. Zonal Topraklar**

Zonal topraklar, herhangi bir bölgede görülen iklim ve bitki örtüsü şartlarına göre oluşmuş, normal görünüş özelliğine sahip olan yani A, B, C katmanları bulunan topraklardır. Bu toprakların oluşabilmesi için yüzeyin düz ve hafif engebeli olması ve yağış sularının boşaltılabilir olması gerekmektedir. Çalışma alanında bu şartlara uygun olan Kireçsiz Kahverengi Topraklar, Kireçsiz Kahverengi Orman Toprakları, Kahverengi Orman Toprakları, Kırmızı Akdeniz Toprakları bulunmaktadır.

##### **1.4.1.1. Kireçsiz Kahverengi Topraklar**

İlçe genelinde bulunan en yaygın toprak türüdür. Bu toprak yüzeyler, Pliyosen yaşlı Evciköy Formasyona ait konglomera ile kuvaterner yaşlı alüvyon litolojisi üzerinde gelişme göstermiştir. Buralardaki toprakların A katmanı kahverengi, kırmızımsı kahverengi, gırmısi kahverengi renklerde olup, yumuşak kıvamdadır. B katmanı daha ağır bünyeli, daha sert kıvamlı olup, kahverengi ve kırmızımsı kahverengi renklerde. B katmanının normal kireci yıkanmıştır. Doğal su boşaltımları iyidir. Bu topraklar asit ana madde üzerinde ve kireçtaşı üzerinde oluşmuşlardır. A katmanından B katmanına geçiş tetrici olmaktadır (Ege 2001, 15).

Bu topraklar Tufanbeyli ilçe merkezinin kuzey, doğu ve güney kesiminde, Damlalı, Tozlu, Koçağız, Pınarlar, Polatpınar, Kayapınar, İğdebel, Bozgüney, Taşpınar, Akçal, Kayarcık, Yeşilova kırsal mahallelerinin çevresinde görülmektedir. Bu



topraklar ayrıca Doğanbeyli kırsal mahallesinin ve Şar kırsal mahallesinin güney kesiminde, Akpınar kırsal mahallesinin kuzeybatısında, Karsavuran kırsal mahallesinin güney ve batısında, Fatmakuyu kırsal mahallesinin bası kesiminde, ilçe merkezinin kuzeybatısındaki Kürebeli Yaylası'nda yaygın olarak görülmektedir. Bu sahalarda su geçirgenliği yüksek, bitki örtüsü ise zayıftır. Buralarda eğim değerleri düşük seviyede olup, bu kesimler havza tabanına karşılık gelmektedir. Kireçsiz kahverengi toprakların oluşum sürecinde; yağış ve sıcaklık değerleriyle beraber, düşük eğim değerleri ile ana materyal nc faktörleri oluŐurmaktadır. Ayrıca diğer toprak oluşum süreçleri de etkili olmaktadır. Bu yüzeyler aynı zamanda tarım alanları olarak kullanılmaktadırlar (Karaosmanoğlu, 2020: 190-191).

#### **1.4.1.2. Kireçsiz Kahverengi Orman Toprakları**

Bu topraklar değişik ana kayalardan oluşmuştur. Toprağın renk ve baz durumu ana madde ve organik madde miktarına bağlı olarak değişmektedir. A, (B), C katmanlı topraklardır. Bu topraklarda B katmanını gözle ayırt edebilmek zordur. Bazı kısımlarda A katmanının altında C katmanı bulunmaktadır. Kürebeli Yaylası çevresinde taşlı karakterli olarak görülmektedir. Bu topraklar ilçe genelinde Doğanlı, atalam, Ortaköy, Pekmezli, Güzelim, Kirazlıyurt, Ayvat kırsal mahalleleri çevresinde, Pekmezli kırsal mahallesinin Emirgazi mevkiinde, Elemanlı ve Doğanbeyli kırsal mahallelerinin kuzey kesimlerinde, Akpınar kırsal mahallesinin güneybatı kesimlerinde, Fatmakuyu ve Çukurkışla kırsal mahallelerinin güney kesimlerinde, Çukurkışla kırsal mahallesinin Kireç mevkiinde, Demiroluk kırsal mahallesinin güney kesiminde, Şar kırsal mahallesi çevresinde görülmektedir (Foto 1.10). Ayrıca Küçük Fıyrat, Büyük Fıyrat ve Kocayelek Dağlarında, Dibek Dağları'nın batı taraflarında, Tahtalı Dağları'nın doğu tarafının Koççağız kırsal mahallesi ile Ayvat kırsal mahallesinin Akdere mevki arasında kalan bölümünde de kireçsiz kahverengi orman toprakları görülmektedir (Karaosmanoğlu, 2020: 190). Bu toprakların bulunduğu yerler, bu alanlarda daha önceki dönemlerde orman topluluklarının grldğu konusunda bilgi vermektedir.



**Foto 1.10.** Şar Kırsal Mahallesi Civarındaki Kireçsiz Kahverengi Orman Toprağı.

**Kaynak:** Karaosmanoğlu, 2020: 191.

#### 1.4.1.3. Kahverengi Orman Toprakları

Kahverengi orman topraklarının görüldüğü alanlar, nemli hava kütlelerinin sokulabildiği, vadi kesimleri ile yüksek dağlık yamaçlardır. Tufanbeyli’de bu toprakların bulunduğu yerler genellikle ilçenin güneybatı kesiminde yer almaktadır. Evcı kırsal mahallesinin batısı, Demiroluk kırsal mahallesinin çevresi, Hanyeri kırsal mahallesinin çevresi, Demiroluk ve Hanyeri kırsal mahallelerinin batı sınırını oluşturan Tahtalı Dağlarının doğu kesimlerinde, Doğu (Güphan) Deresinin aktığı vadide kahverengi orman toprakları görülmektedir. Bunların dışında Doğanbeyli ve Damlalı kırsal mahalleleri arasında, Polatpınarı ve Pınarlar kırsal mahallelerinin çevresinde, Bozgüney kırsal mahallesinde bulunan Bozgüney Polyesi’nin kuzeyinde de sınırlı alanlarda bu toprak türü görülmektedir (Ege, 2001: 16; Karaosmanoğlu, 2020: 190-192).

#### 1.4.1.4. Kırmızı Renkli Akdeniz Toprakları (Terra-Rossa)

Kırmızı renkli Akdeniz toprakları, genellikle Akdeniz ikliminin belirgin olarak görüldüğü, sıcaklık, yağış, bitki örtüsü ile diğer toprak oluşum süreçlerinin karşılıklı etkileşiminin gerçekleştiği sahalarda görülmektedir (Karaosmanoğlu, 2020: 193). Bu topraklar Akdeniz yağış rejiminin etkili olduğu karstik sahalarda meydana gelmektedir. Tufanbeyli ilçesinde Kratese ve Jura kalkerleri oldukça yaygın olduğu için bu kalkerlerin üzerinde bulunan dolin ve uvalaların tabanında kırmızı renkli Akdeniz toprakları görülmektedir. Büyük Fıyrat Dağının ve Küçük Fıyrat Dağının

üzerinde bulunan dolin ve uvalalarda, Dibek Dağları üzerinde, Güzelim kırsal mahallesinin güneydoğusunda bulunan tepeler arasında, Damlalı kırsal mahalle yerleşmesinin kuzey kesiminde ve mahallenin kuzey tarafında bulunan tepelerin etek kısımlarında, görülmektedir (Ege, 2001: 16). Ayrıca ilçede yaptığımız gözlemlere göre, ilçe merkezinde bulunan Cumhuriyet Mahallesi'nin yerleşim alanı olan Sırakalar Tepesinin tamamında, Sırakalar Tepesi ile Sarıfakı Tepeleri arasında (Foto 1.11), Sarıfakı Tepesi'nin güney eteklerinde, Küçük Fıyrat Dağı'nın doğusunda, Çal Tepesi'nin batısında, İrbıktaş Tepesi'nin doğusunda, Büyük Fıyrat Dağı'nın doğusunda, Tufanbeyli-Adana karayolu ile Karsavuran-Yamanlı karayolunun kesiştiği yerin güneybatısında, Çatalçam kırsal mahallesinin güneyinde, Demiroluk kırsal mahallesinin kuzeyinde, Koçcağız kırsal mahallesinin güneydoğusunda, Kayarcık kırsal mahallesinin doğusunda, Polatpınar kırsal mahallesinin kuzeydoğusunda, Kürebeli Yaylası'nın orta kesiminde bulunan kızılınış mevkiinde ve Kan Geçidi'nin doğusunda kırmızı renkli Akdeniz toprağı görülmektedir.



**Foto 1.11.** Sırakayalar ve Sarıfakı Tepeleri Arasındaki Kırmızı Renkli Topraklar.

#### **1.4.2. Azonal Topraklar**

Azonal topraklar genel olarak tabakalanma göstermeyen topraklardır. Bu topraklar iyi oluşmuş toprak özelliklerinden yoksundurlar (Aydın ve Kılıç, 2020: 24). Eğimli sahalarda devam eden aşınma ile taşkın ovalarında, akarsu yataklarındaki sürekli

birikme bu toprakların gelişmesini engellemektedir. Tufanbeyli ilçesi oldukça eğimli ve genç bir yapıya sahip olduğundan dolayı azonal toprak grupları araştırma sahasında görülmektedir. Fakat bu toprak grupları ilçe yüzölçümüne oranlandığında kapladıkları alanlar fazla değildir. Özellikle vadi yamaçlarında ve tabanlarında kolüvyal ve alüvyal topraklar bulunmaktadır (Ege, 2001: 16).

#### **1.4.2.1. Alüvyal Topraklar**

Alüvyal toprak alanları eğim değerleri düşük, akarsuyun özellikle birikim yaptığı ve toprak oluşum süreçlerinin başlangıç safhasında olduğu yüzeylerdir. Bu topraklar Tufanbeyli ilçesinde bulunan akarsuların vadi tabanlarında bulunmaktadır. Göksu Irmağının vadi tabanına karşılık gelen yüzeylerinde alüvyal topraklar görülmektedir. Irmağın özellikle Polatpınar kırsal mahallesi ile Saray Boğazı arasında kalan bölümünde, Saray Boğazının güney çıkışı ile Yamanlı kırsal mahallesi arasında kalan bölümünde ve Yamanlı Boğazı ile Yeşilova kırsal mahallesi arasında kalan bölümünde alüvyal toprakların geniş alanlar kapladığı görülmektedir (Karaosmanoğlu, 2020: 194).

Damlalı Deresi'nin Kürebeli Göleti ile Damlalı Boğazı arasında kalan bölümünde, Oğlanpınarı Deresi'nin Keveklidere mevki ile Göksu Irmağı arasında kalan bölümünde (Bkz. Şekil 1.4.), Gücüllü Dersinin ilçe mezarlığının olduğu mevki ile Göksu Irmağı arasında kalan bölümünde, Büyük Fıyrat Dağı'nın batısından akan Kefinin Deresi'nin vadi tabanı boyunca, Demircik Deresi'nin vadi tabanında ve Kurudere Deresi'nin vadi tabanında da alüvyal topraklar görülmektedir. Bazı sahalarda ise taşkın dönemlerinde sürekli olarak yeni alüvyal malzeme geldiği için buralarda toprak oluşumu engellenmektedir.

#### **1.4.2.2. Kolüvyal Topraklar**

Eğim değerleri yüksek yamaçlar boyunca ayrışan çeşitli boyutlardaki malzemeler sürüklenerek dağların eteklerinde birikir. Dağ eteklerinde biriken bu malzemeler üzerinde oluşan topraklara kolüvyal topraklar denir. Bu tür topraklar ilçe genelindeki dağ eteklerinde çok sınırlı olarak görülürler, çünkü dağların eteklerinde biriken malzeme üzerine yamaçlardan yeni malzemeler gelmeye devam ettiği için toprak

oluşumu zorlaşmaktadır. Kolivyal toprakların yüzeyleri genellikle otsu bir bitki örtüsü ile kaplıdır, ancak bu bitki örtüsü zayıf bir yapıya sahiptir. Bunun yanında bazı kolivyal topraklar üzerinde tarım alanları ve bahçeler bulunabilmektedir. Bu toprakların yüzeyleri çoğunlukla geçirimli bir yapıya sahip oldukları için yüzeye düşen yağışın büyük bir kısmı yeraltına sızmakta ve yeraltı suyunu beslemektedir.

Tufanbeyli'nin doğusundaki Akçal ve Fatmakuyu kırsal mahallelerinin çevresinde, Dibek Dağları'nın batı eteklerinde, güneydoğudaki Kirazlıyurt kırsal mahallesinin çevresinde, güneydeki Doğanbeyli kırsal mahallesinin çevresinde, batıdaki Doğanlı kırsal mahallesinin çevresinde kolivyal topraklar bulunmaktadır (Karaosmanoğlu, 2020: 194). Ayrıca ilçenin kuzey kesiminde bulunan Gümülek Dağı'nın güney eteklerinde, ilçe merkezinin kuzeyinde bulunan Kızıldağ'ın güney ve doğu eteklerinde, ilçenin orta kesiminde bulunan Büyük Fıyrat Dağı'nın batı eteklerinde, Tahtalı Dağlarının doğu yamacının etek kısımlarında da kolivyal topraklar görülmektedir.

#### **1.4.2.3. Taşlı Topraklar (Litosoller)**

Dağlık alanların eğimli yamaçlarındaki ana malzemenin çözülmesiyle oluşmuş topraklardır. Bu topraklar kolivyal topraklardan daha yüksek kesimlerde, sıcaklık farkının yüksek olduğu sahalarda bulunmaktadır. Özellikle kireçtaşlarının parçalanması sonucunda oluşan bu topraklar içerisinde fiziksel parçalanmayla oluşan blok büyüklüğünde taşlar, köşeli çakıllar ve kum mevcuttur. Gözenekli yapıya sahip olan bu toprakta su tutulamadığından dolayı toprakta kuraklık artmış olup, bitki örtüsü zayıftır (Foto 12). İlçenin batısındaki Tahtalı Dağları'nın üst kesimlerinde, güneybatıdaki Hanyeri kırsal mahallesinin Gezbeli mevkiinde, ilçe merkezinin kuzeyinde bulunan dağlık ve tepelik alanlar üzerinde, ilçenin güney ve doğusunda bulunan dağlık ve tepelik alanlar üzerindeki sınırlı alanlarda bu topraklar görülmektedir (Ege, 2001: 17-18).



**Foto 1.12.** Tahtalı Dağları'nın Doğu Yamacında, Dedeveli Mevkiinin Kuzeydoğu Kesimindeki Taşlı Topraklar (Litosoller).

## 1.5. BİTKİ ÖRTÜSÜ

Tufanbeyli'nin Akdeniz ardı Toros kuşağının kuzey sınırında bulunması, Akdeniz ikliminden karasal iklime geçiş özelliği taşıması ve ilçe genelinde karasallığın daha etkili olması gibi faktörler burada bulunan bitki örtüsü üzerinde etkisini göstermektedir. Yıllık ortalama yağışın 547 mm olduğu (Karaosmanoğlu, 2020: 126-132) yarı nemli bir özellik gösteren Tufanbeyli'nin ormanlarında soğuk ortamda yetişebilen ağaçlar görülmektedir. Akdeniz ardı Toros kuşağında saf ve karışık halde olan karaçam, göknar ve sedir ormanları bulunmaktadır (Atalay, 2014: 202). İlçedeki dağların kuzeye bakan yamaçlarında karaçam, sedir ve göknar ormanları, güneye bakan yamaçlarında ise meşe ve ardıç ormanları ile antropojen bozkırlar görülmektedir (Ege, 2001: 18).

### 1.5.1. Karaçam (*Pinus Nigra*) Ormanları

Karaçamlar, Tahtalı Dağları'nın kuzey yamaçlarında kadar sokulurlar. Akdeniz ardı bölgede bulunan karaçam ormanları genellikle sedirlerle karışık halde orman oluşturmaktadırlar. Fakat karaçamlar sedirler kadar geniş bir yayılış alanına sahip değildirler (Saya ve Güney, 2014: 213). İlçe genelindeki ormanlar içerisinde en

yoğun ağaç türü karaçamlardır. Güzelim kırsal mahallesinin etrafındaki tepeler üzerinde, Doğanbeyli kırsal mahallesinin güneyinde bulunan dağ yamaçlarında (Foto 1.13), Demirölük kırsal mahallesi ile Pekmezli kırsal mahallesinin Emirgazi mevkiinde, Çatalçam kırsal mahallesi ile güneyde bulunan Saimbeyli ilçesinin Çeralan kırsal mahallesi arasında yoğun karaçam ormanlarına rastlanılmaktadır (Ege, 2001: 18-19). Çam ağacı çok dayanıklı olduğu için eskiden mesken inşaatlarında da kullanılmıştır. Bu durum ilçedeki çam ağaçlarının tahrip edilmesinde etkili olmuştur. Çam ağaçlarına zarar veren bir diğer uygulamada, sobada yakılan odunların tutuşturulması için kullanılan çam çırasının elde edilmesi sırasında bu ağaçların tahrip edilmesidir. Eski dönemlerde, bundan 60-70 yıl öncesine kadar Küçük Fıyrat Dağı üzerinde de gür ardıç ve çam ağaçlarının olduğundan bahsedilmektedir (K 1).



**Foto 1.13.** Doğanbeyli Kırsal Mahallesinin Güney Kesimindeki Karaçam Ormanları.

### **1.5.2. Sedir (Cedrus Libani) Ormanları**

Diğer bir adı da katran ağacı olan sedir, Aladağ ve Tahtalı Dağlarının kuzey yamaçlarında geniş bir alan kaplar. Torosların yüksek ve fazla miktarda kar yağışı alan yerlerinde en iyi yetişme ortamına ulaştığı tespit edilmiştir (Atalay, 2014: 191). Sedir, Akdeniz ardı kuşakta 2000-2100 metrelere kadar yayılış gösterir (Saya ve Güney, 2014: 214). İlçedeki sedir ormanları çoğunlukla ardıç ve göknar ormanlarıyla

karışık halde bulunmaktadır (Foto 1.14). Bazı kesimlerde ise sedir ve meşeler karışabilmektedirler. İlçedeki yoğun sedir ormanları ilçenin güneybatısında bulunan Zondukgörmez Dağı'nın ve Bozkoyun Dağı'nın üzerinde, ilçenin doğusundaki Dibek Dağlarının eteklerinde, ilçe merkezinin kuzeybatısında bulunan Kürebeli Yaylası'nda yaygın ve saf halde görülmektedirler. İlçenin batısında bulunan Bey Dağı'nın doğu kesiminde 2000 metre yüksekliğe kadar çıkan sedir toplulukları bulunmaktadır (Ege, 2001: 18).



**Foto 1.14.** Kürebeli Yaylası'nın Batısında Sedir, Ardıç ve Gökmar Karışık Ormanı.

### **1.5.3. Ardıç (*Juniperus*) Ormanları**

Toros Dağları'nda bulunan ardıçlar genellikle boylu ardıç (*juniperus excelsa*), kokar ardıç (*juniperus foetidissima*) ve sürüngen ardıç (*juniperus communis*) türlerinden oluşmaktadır. Bu ardıç toplulukları, karaçam, gökmar ve sedir ormanlarının tahrip edildiği kesimlerde ikincil bir ağaç topluluğu olarak gelişmişlerdir (Saya ve Güney, 2014: 216). Toros Dağları'nın yüksel kesimlerinde bulunan kırsal yerleşme merkezlerinde ve yaylaların çevresinde bozuk ardıç toplulukları görülmektedir (Atalay, 2014: 191).

Tufanbeyli'de ardıç ağaçları oldukça geniş bir alanda yayılım göstermekle birlikte seyrek halde bulunmaktadır. Ardıçlar kalkerli kayalar üzerinde de



yaşayabilmektedirler. İlçede bulunan ardıçların tahribata uğrayarak seyrelmesinde insan faktörü çok etkilidir. Bu ağaçlar hem yakacak olarak hem de mesken inşaatlarında kullanılmak için kesilmişlerdir. Yanması kolay olan ardıç ağaçları, yıllarca yakacak olarak kullanılmışlardır. Oldukça sağlam olan ve uzun yıllar çürümeyen bir ağaç olduğundan dolayı eski toprak damlı evlerin ana direklerinde, hezenlerinde (kolonlarında), damın üzerindeki toprak örtüsü ile bu toprak örtüyü taşıyan mertekler<sup>1</sup> arasındaki bölümlerde örtü malzemesi olarak ardıç ağaçları kullanılmıştır (K1, K2, K5). Ardıç ağaçları ilçede 1500-2500 metreler arasında ve özellikle orman sınırının üst kesiminde bulunmaktadır.

İlçenin doğusundaki Dibek Dağları üzerinde, ilçenin güneyindeki Güzelim kırsal mahallesinin güneydoğusunda bulunan tepeler üzerinde, orta kesimde bulunan Büyük Fıyrat Dağı üzerinde, batındaki Tahtalı Dağları'nın doğu yamaçlarında Tozlu kırsal mahallesi ile Dedebeli Geçidi arasındaki bölümde ardıç ağaçları bulunmaktadır (Ege, 2001: 19-20). Tozlu'nun batısında bulunan Dedebeli Geçidi'nin kuzeydoğusunda yaklaşık 2000 metre yükseklikte, beş yüzer yaşlarında oldukları tahmin edilen iki adet anıt ardıç ağacı bulunmaktadır (Foto 15). Bu ağaçların kutsal oldukları düşünüldüğünden, günümüze kadar gelebilmişlerdir.



**Foto 1.15.** Tozlu Kırsal Mahallesi Sınırları İçerisinde Bulunan Anıt Ardıç Ağaçları.

<sup>1</sup> Uç kısımları evin duvarlarının üzerine konulan, alt kısmı odanın içinden görünen, belirli aralıklarla yerleştirilip damın üzerindeki toprağı taşımaya yarayan kabuğu soyulmuş kalın ağaç gövdesi. (Kaynak: Bilgin, Elbistanca Sözlük, 2016, Elbistan, s.242.)

Kürebeli Yaylasında da saf halde veya diğer ağaç türleriyle karışık olarak ardıç ağaçları bulunmaktadır (Foto 1.16). Tufanbeyli ilçe merkezinde bulunan Yenicami Mahallesi'nin kuzeyindeki Mazılıçat Tepesi'nde eskiden ardıç ağaçlarının bulunduğu belirtilmektedir. Ayrıca ilçe merkezinin güneyinde bulunan Küçük Fıyrat Dağı'nın kuzey ve batı yamaçlarının da 60-70 yıl öncesine kadar ardıç ağaçları ile kaplı olduğu ifade edilmektedir (K1, K2, K5).



**Foto 1.16.** Kürebeli Yaylası'nda Kafadarlar Halakası'nda Bulunan Ardıç Ağaçları.

#### **1.5.4. Gök nar (Abies Clicica) Ormanları**

Tufanbeyli'de gür topluluklar oluşturan göknar ağaçları çoğunlukla karaçam, sedir ve meşelerle karışık halde bulunmakla birlikte ayrı olarak da bulunabilmektedirler (Saya ve Güney, 2014: 213). Gök nar ağacı Tufanbeyli'de “mezda” olarak isimlendirilmektedir. Nemcil karaktere sahip olan göknarlar, kar örtüsünün daha geç kalkmasından dolayı dağların kuzey ve kuzeybatı yamaçlarında topluluklar halinde bulunmaktadır. İlçenin batısındaki Tozlu kırsal mahallesi ile Hanyeri kırsal mahallesi arasında bulunan Bozkoyun ve Zondukgörmez Dağlarının kuzey ve kuzeybatı yamaçlarında göknar ormanları görülmektedir. Bey Dağı ile Bozkoyun

Dağı arasındaki vadide gür bir göknar ormanı vardır. Göknar ağaçları, Tahtalı Dağları'nın Tufanbeyli ilçe sınırında kalan bölümünün kuzey kesimleri ile Kürebeli Yaylası'nda yoğun olarak görülmektedir (Ege, 2001: 20). Kürebeli Yaylası'nın batısında, Tahtalı Dağları'nın eteklerinde “Mezdalı Dere” isminde bir yer bulunmaktadır.

### **1.5.5. Meşe (Quercus) Ormanları**

Meşe ormanları bozkır kuşağının bitiminden başlar, subalpin kuşağına kadar devam eder (Saya ve Güney, 2014: 251). Meşeler ilçe genelinde oldukça geniş bir alanda görülmekte olup, hemen her yerde seyrek olarak veya topluluklar halinde bulunmaktadır. Meşenin yapraklarının küçükbaş hayvanların beslenmesinde kullanılması, gövde ve dallarının ise kışlık yakacak ihtiyacı için kullanılması nedeniyle meşe ormanları büyük oranda tahribe uğramıştır. İlçedeki antropojen bozkırların neredeyse tamamı, buralarda bulunan meşelerin tahrip edilmesi sonucunda ortaya çıkmışlardır. Tufanbeyli'de üç tür meşe bulunmakta olup bunlar mazi meşesi, saçlı meşe ve palamut meşesidir. En geniş meşe toplulukları Büyük Fıyrat Dağı'nın üzerinde, Doğanlı kırsal mahallesi ile Evcı kırsal mahallesinin arasında bulunan Kireçocağı Tepesi'nin batı yamaçlarında (Foto 1.17), Akçal ve Kayarcık kırsal mahalleleri arasında, Gümülek Dağı'nın çevresinde bulunmaktadır. Güzelim kırsal mahallesinin güneyinde bulunan tepelerde ise meşe ağaçları ardıc ağaçları ile karışık olarak bulunurlar (Ege, 2001: 20-21). Bunların dışında Kürebeli Göleti'nin doğu kesiminde, Damlalı kırsal mahallesi ile Kürebeli Yaylası arasında kalan kesimde, Çatalçam ve Doğanbeyli kırsal mahalleleri arasında (Foto 1.18) ve Kayapınar kırsal mahallesinin güneydoğusunda da meşe toplulukları bulunmaktadır.



**Foto 1.17.** Doğanlı ve Evcı Kırsal Mahalleleri Arasında Bulunan Meşe Ağaçları.

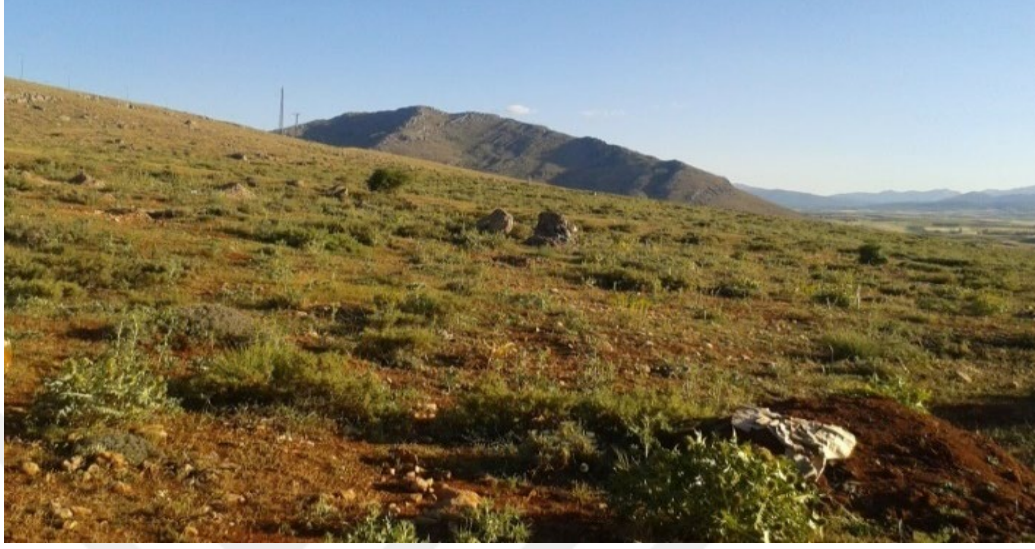


**Foto 1.18.** Çatalçam ve Doğanbeyli Kırsal Mahalleleri Arasında Bulunan Meşelikler.

### **1.5.6. Bozkır (Step) Alanları**

Bozkır alanlarının dağılışında insan faktörü başta olmak üzere kayaçların yapısı, iklim, yükselti gibi faktörler etkili olmaktadır. 2200 metrenin altında olan bozkırlar, buralardaki orman örtüsü insanlar tarafından tahrip edildiği için ortaya çıkmışlardır (Saya ve Güney, 2014: 229). Buralardaki bozkırlar çok seyrek halde bulunan ardıç ağaçları ile birlikte bulunabilmektedirler. Tufanbeyli'deki Sırakalar Tepesi'nin batı kesiminde (Foto 1.19), Küçük Fıyrat Dağı'nın üzerinde, ilçe merkezinin kuzey ve kuzeybatı kesiminde, Çal Tepesi'nin kuzeydoğusunda, Damlalı kırsal mahallesinin

güneybatısında ve diğer yerleşim alanlarının yakınında, Kürebeli Yaylası'nda (Foto 1.20) orman tahribiyle oluşmuş bozkırlara rastlanmaktadır.



**Foto 1.19.** Sırakalar Tepesi'nin Batısında Bulunan Bozkır Bitki Örtüsü.



**Foto 1.20.** Kürebeli Yaylası'nda Ağaçların Tahrip Edildiği Yerlerde Bir Bozkır Bitkisi Olan Gevenlerin Yayılışı.

Bozkır bitki örtüsüyle kaplı olan bu alanlarda gelincik (papaver), geven (astragalus), kekik (thymus), sığırkuyruğu (verbascum), sütleğen (Euphorbia) (Foto 1.21), kenger (Gundelia tournefortili), devedikeni (silybum marianum) gibi bitkiler bulunmaktadır. Bunlar içerisinde en yaygın olanı geven bitkisi olup, Tufanbeyli'de 'Keven' olarak

isimlendirilmektedir. Geven bitkisi 30-40 yol öncesine kadar ilçede hayvan yemi olarak da kullanılmıştır (K1, K2, K5, K10, K11).



**Foto 1.21.** Kayapınar Kırsal Mahallesi'nin Kuzeybatısında Bulunan Sütlegengerler.

### 1.5.7. Diğer Bitki Toplulukları

Bunlar yerleşim yerlerinin yakınlarında bulunan meyve ağaçları, Göksu Irmağı ile ilçedeki derelerin vadileri boyunca görülen ağaçlar, çalılar ile ilçede bulunan diğer bitki topluluklarıdır. Akarsu kenarlarında karakavak (*populus nigra*), akkavak (*populus alba*), Kanada kavağı (*populus canadensis*) ve söğüt (*salix*) ağaçları bulunmaktadır (Bkz. Foto 3-8). Kanada kavağı ve söğütler kışlık yakacak ihtiyacını karşılamak için kullanılırken, diğer kavak ağaçları evlerin tavanlarının ve çatılarının yapımında gerekli olan kereste ihtiyacını karşılamak için kullanılmaktadırlar (K1, K2, K5, K6, K10).

Yerleşim yerlerinin yakınındaki meyve ağaçları arasında elma, armut, erik, kiraz, vişne, dut, ceviz, kayısı ağaçları bulunmaktadır. Yerleşim yerlerinin dışında yetişen ağaçlar ise ahlat/dağ armudu (*Pyrus Elaeagnifolia*), alıç (*Crataegus monogyna*) ve ay elması (ay ekmeği)'dir (Foto 1.22). Ahlat ağaçlarına yörede dağ armudu denilmekte olup, bu ağaçlar genellikle ilçedeki kıraç topraklarda bulunurlar. İlçede yaptığımız gözlemlere göre Ahlat ağaçlarının en yaygın olduğu bölgeler Bozgüney, İğdebel ve

Akçal kırsal mahallelerinin oluşturduğu üçgen içindeki kesim ile Kızıldağ Dağı'nın doğu eteklerinde bulunan düzlüklerdir. İlçenin diğer yerlerinde de ahlat ağaçlarına çok seyrek olarak rastlanmaktadır.



**Foto 1.22.** Kayapınar ve Ayvat Kırsal Mahalleleri Arasında, Teke Deresi Kenarında Yetişen Ay Elması Ağacı ve Meyvesi.

Tufanbeyli'de yaptığımız gözlemlere göre ilçede Karamuk /karamık (*Agrostemma githago*) (Foto 1.23), kuşburnu (*rosa canina*) (Foto 1.24), kekik (*Thymus vulgaris*), kantaron (*hypericum perforatum*), lale (*tulipa*), çiğdem (*crocus*), gelincik (*papaver*), kuzukulağı/ekşimen (*rumex acetosella*), çiriş (*asphodelus*), yemlik (*tragopogon reticulatus*) (Foto 1.25), sumak (*Rhus coriaria*) (Foto 1.26) ve sümbül (*hyacinthus*) bitkileri de yetişmektedir.

Karamık dalından toplandıktan hemen sonra tüketilir. Sobanın veya ocağın üzerinde konan çaydanlığın içine atılan kuşburnu ise ağır ağır demlenir ve çay gibi tüketilir. Sobanın üzerinde demlenen kuşburnu çayının lezzeti daha farklı olmaktadır. Toplanan kuşburnu toplanır, kaynatılır, ezilir ve bir süzekten geçirildikten sonra farklı bir içecek olarak da değerlendirilir. Doğadan toplanan kekikler çay gibi demlenip içilir. Kantaron bitkisi zeytinyağının içinde 40-45 gün bekletildikten sonra elde edilen karışım ağrı kesici olarak kullanılır (K2, K3). Doğadan toplanan çiğdemler taze iken tüketilir. Kuzukulağı/ekşimen ve yemlik bitkileri doğadan toplanır ve çiğ olarak tüketilir. Özellikle yemlik bitkisi ilçede çok sevilir ve yufka ekmeğın arasına konup dürüm yapılarak yenir. Dağların yüksek kesimlerinde yetişen

çiriş bitkisi özellikle dolinlerin ve uvalaların içinde bulunan topraklar üzerinde yetişmektedir. Çiriş bitkisi doğadan toplandıktan sonra bu bitkiden birkaç tür yemek yapılmaktadır (K2). Toplanan sumaklar ise baharat olarak değerlendirilmektedir.



**Foto 1.23.** Kürebeli Yaylası'nın Kuzeybatısında Karamuk Çalısı.



**Foto 1.24.** Gedik Mevkiinde Bulunan Kuşburnu Çalısı. Kuşburnu Çalısının Önünde duran, Kireçtaşı Tabakasının Erimesi Sonucunda Oluşmuş, Kurbağa Şeklindeki İlginç Kaya.





**Foto 1.25.** Dağlarda Yetişen Çiriş ile Tarlalarda Yetişen Yemlik.



**Foto 1.26.** İlçe Merkezinin Kuzeydoğusundaki Çal Tepesi İle Kızıldağ Arasında Yetişen Sumak Bitkileri.

Akarsu kenarlarında ise böğürtlen (*rubus*), ısırgan (*Urtica*), hasırotu (*Typha latifolia*), kındıra (*sparganium*) (Foto 1.27) gibi bitkiler yetişmektedir (Aytaç vd., 2020: 157). Tufanbeyli’de bulunan Tufanbeyli Sümbülü (*Muscari macbeathianum* Kit Tan) endemik bir türdür (Tufanbeyli Belediyesi).



**Foto 1.27.** Göksu Irmağı Kenarında, Suyunüstü Mevkiinde Yetişen Hasırotu ve Kındıra Bitkileri.

### **1.5.8. Tufanbeyli Sümbülü (*Muscari macbeathianum* Kit Tan)**

Tufanbeyli'ye özgü endemik bir bitki olan Tufanbeyli Sümbülü, kuşkonmazgiller (*asparagaceae*) ailesinin bir üyesi olup, dünya literatürüne “*muscari macbeathianum* kit tan” olarak geçmektedir (Foto 1.28). Bu sümbülün İngiltere’de sadece kurutulmuş örneklerinin bulunduğu ifade edilmektedir. Türkiye’de doğal ortamda yetişebilen yaklaşık 90 sümbül türünden biridir. İlk olarak Achibald adlı araştırmacı tarafından 1985 yılında toplanan sümbül, bayan botanikçi Kit Tan tarafından bilim dünyasına tanıtılmıştır. Tufanbeyli’de Güzelim kırsal mahallesinin çevresindeki karaçam ormanlarında yaklaşık 1200 metre yükseklikte yetişen, çok yıllık soğanlı bir bitkidir (Tufanbeyli Belediyesi; [plantdergisi.com](http://plantdergisi.com)). Tufanbeyli Meslek Yüksek Okulu’nun (Şekil 6) ve özel bir otobüs firmasının logosunda da kullanılmaktadır (Tufanbeyli Belediyesi).



**Foto 1.28.** Endemik Bir Tür Olan Tufanbeyli Sümbülü.  
**Kaynak:** [www.tufanbeyli.bel.tr](http://www.tufanbeyli.bel.tr)



**Şekil 6.** Tufanbeyli Meslek Yüksekokulu Logosundaki Tufanbeyli Sümbülü.  
**Kaynak:** [www.tufanbeylimyo.cu.edu.tr](http://www.tufanbeylimyo.cu.edu.tr)

Tufanbeyli’de akarsu kenarlarındaki kavak ağaçları üzerinde kavak mantarları (*Pleurotus ostreatus*) yetişmektedir (Foto 1.29). Tufanbeyli’de kavak göbeği olarak isimlendirilen bu mantar, ilkbaharda ve sonbaharda yağmur yağdıktan sonraki günlerde kavak ağaçlarının üzerinde ortaya çıkmaktadır (Gözcelioğlu, 2016: 78). Bu

mantarlar ilçe halkı tarafından toplanmakta ve pişirilerek yenmektedir. Tufanbeyli ilçesinde doğal olarak yetişen başka bitkilerde bulunmaktadır.



**Foto 1.29.** Kavak Mantarı(Göbeleği).

## İKİNCİ BÖLÜM

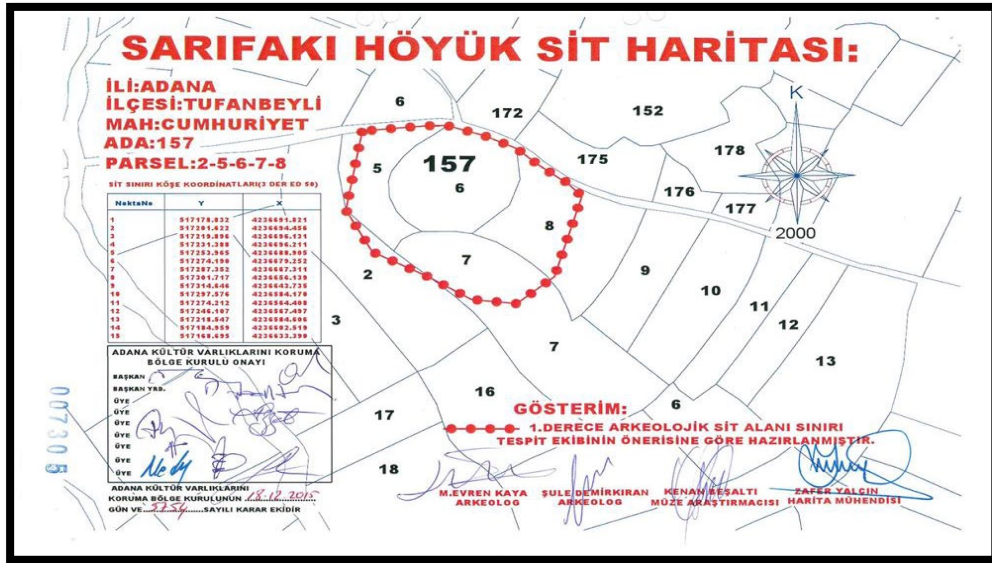
### BEŞERİ VE EKONOMİK COĞRAFYA ÖZELLİKLERİ

#### 2.1. BEŞERİ COĞRAFYA ÖZELLİKLERİ

##### 2.1.1. Nüfus ve Yerleşme

##### 2.1.1.1. Kuruluş ve Tarihi Gelişim

Tufanbeyli ilçesinin bulunduğu yer ilkçağlardan beri yerleşim alanı olmuştur. İlçede yapılan arkeolojik araştırmalarda tespit edilen yerleşmeler ve içerdikleri dönemler özetle şöyledir: Gala Tepe Orta Paleolitik, Eski Tunç Çağı, M.Ö. 2. Bin, M.Ö. 1. Binin ilk yarısı ile Geç Hellenistik ve Roma dönemlerine aittir. Küçük Sarı Fakı Höyük'ün Eski Tunç Çağı, M.Ö. 1. Binin ilk yarısı ve Roma dönemlerini içerdiği tespit edilmiştir (Harita 3). Bastamba'nın Alt Paleolitik sonu-Orta Paleolitik başı, çevresinin Roma ve Bizans dönemlerini içerdiği, Çürükkale'nin Orta Paleolitik, Eski Tunç Çağı, Roma ve Bizans dönemlerini içerdiği, Şar Kıçırık'ın Neolitik, Eski Tunç Çağı, M.Ö. 2. Bin ve Roma dönemlerini içerdiği tespit edilmiştir. Orta Tomas-Çatal Tepe'nin Geç Hellenistik, Roma ve Bizans dönemlerini, Kavak Tepe'nin Geç Hellenistik, Roma dönemlerini içerdiği, Cinli Mezar Tepe'nin Geç Roma ve Bizans, Yassıpınar'ın ise Eski Tunç Çağı dönemlerini içerdiği tespit edilmiştir (docplayer.biz.tr).



**Harita 3.** Sarıfaki Höyük Sit Haritası.

**Kaynak:** adana.ktb.gov.tr

Şar kırsal mahallesinde bulunan Komana antik kenti Hitit döneminin önemli merkezlerinden birisidir. Kizzuwatna Krallığının en önemli merkezlerinden olan Kummani (Komana) o dönem için dini bir merkez niteliğindedir. Burada o dönemki halkın “Ma” dediği Enyo Tapınağı bulunmaktadır. Bu şehrin halkının çoğu dindar kişilerden ve tapınakta yaşayan hizmetkârlardan oluşmaktadır. Buranın halkı Kataonia’lılar olup, çoğu rahibe tabidir. Rahip, buradaki tapınağın ve hizmetkârların ruhani başkanı olup, hizmetkârların sayısı altı binden fazladır. Buradaki tapınağın önemli miktarda bir arazisi olup, bu arazinin geliri rahipler tarafından kullanılmaktadır. Kapadokya’da kraldan sonra rahip gelir, kral ve rahip genellikle aynı soydan gelmektedir (Strabon, 2015: 4-5). Nitekim Hitit Kralı Şuppiluliuma, oğlu Telipinu’yu Komana’ya rahip yapmıştır (Ener, 1964: 43). Hitit Kralları, insanlar üzerindeki etkilerini arttırmak için Kizzuwatna Krallığı’ndan kızlarla evlenirler ve bu dini gücü kullanırlardı. Hitit Kralı III. Hattuşili’nin eşi olan Puduhepa’da Kizzuwatna kralının kızıdır. Mısır Firavunu II. Ramses ile Hitit Kralı III. Hattuşili arasında yapılan ve tarihin ilk yazılı antlaşması olan Kadeş Antlaşması’nı kocası III. Hattuşili ile birlikte Puduhepa’da imzalamıştır (Ünal, 2005: 138).

Tufanbeyli ilçesinin bulunduğu yer Roma ve Bizans İmparatorluklarının egemenlik sahası içinde yer almıştır. İlçede yapılan arkelolojik yüzey araştırmalarında Ağa Efendi’nin Yokuşu, Bunsuz Mevkii, Çiftlik Tepe, Damlalı Üstü Sırtı, Güleli, Helay

Tepe, Kara Fatma, Kemikli Mağarası, Mafıllı Tepe, Nohut Tepe, Oluklu Yuvası Sırtı, Ordu Yeri, Söğütlü Pınar, Uzun Tepe ile Sarı Pınar, Yuva Tepe ve Yüzbaşının Gediği Mevkii'nin Roma Dönemine ait oldukları tespit edilmiştir. Polatpınar, Danayatan, Emirgazi Kale Tepe, Eylenbey, Gavurun Namazı Mevkii, İğdebel, Kale Tepe, Kayarcık, Köyün Önü, Kürt Pınarı, Ören Yeri ve Parsık Tepe'nin ise Roma ve Bizans dönemlerine ait oldukları tespit edilmiştir (docplayer.biz.tr).

Roma İmparatorluğu döneminde İmparator Sezar, Kayseri'ye gelerek burada bir süre kalmıştır. Kayseri'den ayrılan Sezar meşhur Bellona tapınağının bulunduğu Komana(Şar)'ya gelerek, tapınağın ruhani liderini ziyaret etmiştir. Bellona, Roma mitolojisinde Tanrı Mars'ın yanında bulunan savaş tanrıçasıdır (Gökhan, 2014: 448-449). Komana(Şar)'da bulunan tapınak günümüze kadar gelebilmiştir. Anadolu'da araştırmalar yapan ve yaptığı bu araştırmaları “Küçük Asya” adlı eserinde yayımlayan Charles Texier, Komana antik kentinde yer alan Bellona tapınağı ile Niğde'de bulunan Tyana antik kentindeki Jüpiter tapınağını karşılaştırır ve Bellona Tapınağındaki rahiplerin Jüpiter Tapınağı'ndaki rahiplerden üstün olduğunu söyler. William Mitchell Ramsay, 1800'lü yılların sonlarında Antitoroslar'ı geçen yollarla alakalı olarak Komana'dan bahseder. Komana'nın ana yoldan içeride, ana yoldan sapılarak girilen küçük bir vadide olduğunu belirtir. Ramsay, Komana'nın bir Kataonia şehri olduğundan da bahseder (Akıl, 2008: 9-10). Mme. B. Chantre 1893-1894 yıllarında Şar kırsal mahallesinde arkeolojik incelemelerde bulunmuştur (Sevim, 2017: 7-32). Tufanbeyli ilçesinin kuzeydoğusunda bulunan ve Antik dönemde adı Komana olan Şar kırsal mahallesinde Hitit, Roma ve Bizans dönemlerine ait eserler bulunmaktadır. Bu eserlerden günümüze ulaşanlar Âla (Büyük) Kapı, Kırık Kilise, Anfi Tiyatro ve Hamam kalıntılarıdır.

Bizans orduları ile İslam orduları arasında Anadolu'da yapılan savaşlar sonucunda Anadolu'da bulunan toprakların bir kısmı birçok defa el değiştirmiştir. İslam orduları tarafından daha önce fethedilen, Kayseri ile Maraş arasındaki günümüzdeki Tufanbeyli ilçesinin de bulunduğu topraklara Bizans İmparatoru I. Basileios 877 yılında askeri bir hareket düzenlemiş ve burayı tekrar ele geçirmiştir (Gökhan, 2010: 92).

Bizans İmparatorluğu döneminde başlayan Haçlı Seferlerinin ilkinin gerçekleştiren 1.Haçlı ordusu 1097'de İznik'i alıp Anadolu'nun iç kesimlerinde ilerleyerek günümüzde Konya'nın Ereğli ilçesinin bulunduğu yere kadar gelmiştir. 1.Haçlı ordusu burada iki kola ayrılır, birinci kol Çukurova'ya doğru ilerler. Ordunun ana kolu olan ikinci kol ise Danişmedlileri takip etmek amacıyla Kayseri'ye yönelir. Kayseri'den sonra yoluna devam eden ordu Komana(Şar)'ya gelir. Komana şehri bu sırada Danişmedli Türklerinin kuşatması altındadır. 1.Haçlı ordusunun geldiğini duyan Danişmendli kuvvetleri Komana üzerindeki kuşatmalarını kaldırarak geri çekilirler. Danişmendli kuvvetlerinin geri çekilmesi üzerine Haçlılar Komana'ya girerler, Provence'li bir şövalye olan Pierre d'Aulpps'u buraya vali olarak atarlar. Komana'dan ayrılan 1.Haçlı ordusu Göksun'a varır, Göksun'da bir süre dinlendikten sonra da buradan ayrılarak Maraş'a gider (Gökhan, 2008: 71-106).

Bir Türk Devleti olan ve 1250 yılında Mısır'da kurulan Memlûklular, Anadolu'yu işgal etmiş olan Moğollar ile onlara yarım eden Ermeniler üzerine 1266 yılında Sultan Baybars'ın komutasında bir sefer düzenlemişlerdir. Memlûk ordusu, Moğolları ve onları destekleyen Ermenileri, Afşin'in kuzeybatında bulunan Arıtaş Ovası'nda ağır bir yenilgiye uğratırlar (Gökhan, 2010: 99-100). Memlûklular fethettikleri Antakya, Maraş ve Çukurova'ya Türkmenleri iskân ederler. Oğuzların Üçok koluna mensup olan Türkmenler Çukurova'da Ramazanoğulları Beyliğini kurmuştur. Bozok koluna mensup olan Türkmenler ise Elbistan ve Maraş'ta Dulkadiroğulları Beyliğini kurmuştur. Bu beyliklerin ikisi de Memlûklulara bağlanmıştır (Gökhan, 2012: 7-108). Günümüzdeki Tufanbeyli ilçesinin bulunduğu yerlerde Dulkadiroğulları Beyliğinin hâkimiyet alanı içerisinde yer almıştır. Şuanda Tufanbeyli ilçesinde yaşayan halkın bir kısmı da Oğuzların Bozok koluna mensupturlar.

Tufanbeyli ve çevresinin Osmanlı Devletinin ilk dönemlerindeki durumuyla ilgili olarak elimizde belge veya bilgi bulunmamaktadır. Tufanbeyli ve çevresinin Osmanlı Devleti dönemiyle ilgili ulaşabildiğimiz ilk kaynak 1563 tarihli Kars-ı Maraş Sancağı Mufassal Defteri'dir. Kayıtlara göre Kars(Kadirli), Maraş'a bağlıdır. Mağara(Tufanbeyli ve Saimbeyli ilçeleri ve köylerinin genel adı) ise Kars(Kadirli) kazasına bağlı sekiz nahiyeden birisidir (Kurt, 2009: XXXV-XXXVIII). Bu



tarikhlerde Tufanbeyli ve çevresinin büyük bölümü konargöçer Yörüklerin yayladıkları ve hayvanlarını otlattıkları meralardan oluşmaktadır. Osmanlı kayıtlarında, Mağara Nahiyesine bağlı, Nefs-i Mağara Mezraası adında bir yer bulunmakta olup, burada Selmanlu Cemaatinin ziraat edip yayladıkları belirtilmektedir (Kurt, 2009: 518). Günümüzdeki Tufanbeyli ilçe merkezinin ilk yerleşim yeri burası olabilir. Bu kayıt Tufanbeyli ilçe merkezindeki yerleşimin çok eski bir tarihte olduğunu göstermektedir. Osmanlı Devleti kayıtlarında da Mağara Nahiyesine bağlı, günümüzde de mevcut olan birçok yer adından bahsedilmektedir (Kurt, 2009: 486-530). Yusuf Halaçoğlu'nun Anadolu'da Aşiretler, Cemaatler, Oymaklar adlı eserinde birçok Yörük cemaatinin Çukurova'da kışlayıp Mağara'da yayladıkları ifade edilmektedir. Bu Yörük cemaatlerinin sayısı altmış sekizi bulunmaktadır. Bu Yörük cemaatlerinden büyük kısmı kışı Sunbas(Sumbas)'ta geçirmektedir (Halaçoğlu, 2009). Sunbas(Sumbas), günümüzde Osmaniye iline bağlı bir ilçe merkezidir.

Osmanlı Devleti'ne ait 1853 tarihli bir belgede Tufanbeyli ilçe merkezini oluşturan yerleşim yeri Mağara köyü olarak geçmektedir. Kayseri kaymakamının<sup>2</sup> Ankara valisi Vecihi Paşa hakkında yazdığı ve İstanbul'a gönderdiği 17 Recep 1269 (26 Nisan 1853) tarihli mektupta Mağara köyünden bahsedilmektedir. Mektupta Adana valisinin görevlendirdiği süvari ve piyadelerin Afşar firarilerini iskân yerlerine tekrar götürmek için Dedebeli mevkiine kadar kovaladığı, Ankara Valisi Vecihi Paşa'nın görevlendirdiği zaptiyelerin ise buraya kadar gelen Afşar firarilerini yakalayamadığı, bu nedenle Vecihi Paşa'nın Göksun taraflarında bulunan eşkıya başlarından Cadıoğlu Ahmet Ağa'yı yardıma çağırdığı, ifade edilmektedir. Süvari zaptiyeleri ile eşkıyalardan oluşan bu kuvvetin Tomarza'ya doğru ilerlerken Mağara köyü yakınlarında Afşar firarileri ile çatıştığı, Afşar firarilerinin bu çatışmada 100 zaptiyeyi öldürüp 150 tanesini de soyduktan sonra Dedebeli yakınlarından geçerek Uzunyayla'ya gittikleri ifade edilmektedir (Yuvalı, Yoska ve Elden: 2008: 235-236).

Günümüzde Kayseri'ye bağlı bir ilçe olan Pınarbaşı, 1861 yılında Aziziye adıyla Sivas sancağına bağlı bir ilçe olarak kurulmuştur. Aziziye(Pınarbaşı) ilçesinin

---

<sup>2</sup> Kayseri, o tarihte Ankara vilayetine bağlı bir ilçeydi.

Sivas'a bağılı olduğu dönemde Mağara(Tufanbeyli)'nin kuzey kesimleri ile Sarız<sup>3</sup> birlikte tek bir nahiye olarak Aziziye(Pınarbaşı) ilçesine bağılıdır (Yücel, 2008: 61). Tufanbeyli'nin güney kesimleri ise Haçın(Saimbeyli) ilçesine bağılıdır. Aziziye(Pınarbaşı) 1903 yılında Sivas'tan ayrılıp Kayseri'ye bağılanmıştır (Erdoğan, 2015). Mağara(Tufanbeyli)'nin kuzey kesimi de bu tarihten itibaren güney kesimi gibi Haçın(Saimbeyli) ilçesine bağılanmış olmalıdır.

Fırka-i Islahiye ordusunun Çukurova ve çevresindeki faaliyetleri sonucunda Kozanoğulları Derebeyliğı ortadan kaldırılarak, Kozanoğulları'nın toprakları üzerinde 1865 yılında Kozan Sancağı kurulmuştur. Sis(Kozan), Kars-ı Zülkadriye(Kadirli), Feke, Haçın(Saimbeyli) kazaları Kozan Sancağı'na bağılanmıştır. Tufanbeyli o dönemde Adana iline bağılı Kozan sancağının Haçın(Saimbeyli) ilçesine bağılı Mağara adında bir köydür. Cumhuriyet döneminde geldiğinde 1923 yılında Kozan vilayet yapılmış, Mağara(Tufanbeyli) ise Kozan vilayetinin Haçın(Saimbeyli) ilçesine bağılı bir bucak merkezi olmuştur. 1926 yılında Kozan vilayeti lağvedilince, Kozan ile ona bağılı ilçeler ve köyler Adana'ya bağılanmıştır. Dolayısıyla Mağara(Tufanbeyli)'de bağılı olduğu Saimbeyli<sup>4</sup> ilçesi ile birlikte o tarihte Adana'ya bağılanmıştır (kozan.bel.tr). 1 Nisan 1958'de Saimbeyli'den ayrılan Tufanbeyli, merkezinin adı Höketçe, köyleri ile birlikte genelinin adı da Mağara olacak şekilde ilçeye dönüştürülmüş (9644 Sayılı Resmi Gazete), 30 Nisan 1958'de ise belediye teşkilatı kurulmuştur. Belediye meclisinin 15.02.1965 tarih ve 8 sayılı kararı ile ilçenin Mağara olan isminin Tufanbeyli olarak değiştirilmesi teklif edilmiş, ilçenin ismi T.B.M.M. tarafından Tufanbeyli olarak değiştirilmiştir (12657 Sayılı Resmi Gazete).

### **2.1.1.2. Nüfusun Gelişimi**

Türkiye'deki ilk nüfus sayımı 1927'de ikincisi ise 1935'de yapılmıştır. 1935'den 1990 yılına kadar yapılan nüfus sayımları her beş senede bir gerçekleştirilmiştir. Beş senede bir gerçekleştirilen nüfus sayımlarının yapıldığı günlerde sokağa çıkma yasakları uygulanmış ve görevli sayım memurları tarafından ev ev dolaşarak insanlar sayılmışlardır. 1990 yılında nüfus sayımlarının her on senede bir yapılacağı

<sup>3</sup> Sarız, günümüzde Tufanbeyli ilçesinin kuzeydoğusunda bulunan ve Kayseri'ye bağılı olan ilçedir.

<sup>4</sup> Adana İl Genel Meclisi 30 Aralık 1923'de aldığı kararla Haçın adını Saimbeyli olarak değiştirmiştir.

kararı alınmış fakat bu uygulanamamıştır. Bu tarihten sonraki nüfus sayıları 1997, 2000 ve 2007 yıllarında gerçekleştirilmiştir. 2007 yılından sonraki nüfus sayımları Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi üzerinden her sene yapılmaya başlanmıştır (Tümertekin ve Özgüç: 2017: 217). Yapılan bu nüfus sayımları sonucunda Tufanbeyli ilçesinde nüfusu tespit edilmiştir. Tufanbeyli ilçesindeki nüfus değişikliği dalgalı bir seyir izlemektedir. İlçenin nüfusu bazı yıllarda yükselirken bazı yıllarda ise düşmektedir. Bu değişikliklerin asıl sebebi ilçe içine ve ilçe dışına yapılan göç hareketleridir. Mesela 2013 ve 2014 yıllarında ilçede görülen nüfus artışlarının asıl sebebi, ilçede bulunan termik santral inşaatında çalışmak için ilçeye işçilerin gelmesidir. 2015 yılında görülen 1425 kişilik nüfus azalışının sebebi de ilçeye gelen bu işçilerin büyük kısmının o tarihte ilçeden ayrılmasıdır (Bkz. Tablo 6).

**Tablo 6.** Tufanbeyli İlçe Nüfusunun Yıllara Göre Değişimi

Yıl	Şehir Nüfusu <sup>5</sup>	Kır Nüfusu	Toplam Nüfus	Artış Miktarı	Yıllık Artış Azalış Oranı %
1965	2906	17428	20334		-
1970	3960	18959	22919	2585	11,27
1975	4314	18736	23050	131	0,56
1980	5044	18818	23862	812	3,40
1985	6004	19607	25611	1749	6,83
1990	5663	17009	22672	-2939	-12,96
1997	5579	15622	21201	-1471	-6,94
2000	5332	14839	20171	-1030	-5,11
2007	5292	12987	18279	-1892	-10,35
2008	5638	13407	19045	766	4,02
2009	5512	13256	18768	-277	-1,48
2010	5376	12696	18072	-696	-3,85
2011	5469	12012	17481	-591	-3,38
2012	5742	11804	17546	65	0,37
2013	6096	12138	18234	688	3,77
2014	6770	12414	19184	950	4,95
2015	6038	11721	17759	-1425	-8,02

<sup>5</sup> 06.12.2012 tarih ve 6360 sayılı Büyükşehir Yasasından sonra büyükşehir sınırları içerisinde bulunan köylerin tüzel kişilikleri kaldırılmış ve bütün köyler mahalleye dönüştürülmüştür. 30.03.2014 tarihten sonraki şehir ve kır nüfusu ayrımı ortadan kalkmış olup ilçe nüfusunun tamamı şehir nüfusu olarak değerlendirilmektedir. Tabloda bu tarihten sonra şehir nüfusu olarak gösterilen veriler ilçe merkezinde bulunan Cumhuriyet, İstiklal ve Yenicami mahallelerinin toplam nüfusunu, kır nüfusu olarak gösterilen veriler ise otuz tane kırsal mahallenin toplam nüfusunu göstermektedir.

2016	6255	11303	17558	-201	-1,14
2017	5825	10815	16640	-918	-5,52
2018	6021	11646	17667	1027	5,81
2019	6013	11089	17102	-565	-3,30
2020	6,044	10,922	16,966	136	0,80

**Kaynak:** TÜİK verilerinden derlenmiştir.

İlçedeki en büyük nüfus artışı 2585 kişi ile 1970 yılında kaydedilirken, en büyük nüfus azalışı ise 2939 kişi ile 1990 yılında gerçekleşmiştir. TÜİK 2020 yılı verilerine göre Tufanbeyli ilçesinin toplam nüfusu 16.966'dır. Bu nüfusun 6.044'ü ilçe merkezini oluşturan üç mahallede, 10.922'si ise otuz adet kırsal mahallede bulunmaktadır (Tablo 7). İlçenin toplam 33 mahallesi bulunmakta olup, Cumhuriyet, İstiklal ve Yenicami Mahalleleri ilçe merkezini oluşturmaktadır (Tufanbeyli Kaymakamlığı, 1999: 21). Merkez dışında kalan otuz mahalle ise eskiden köy statüsünde iken 06.12.2012 tarih ve 6360 sayılı Büyükşehir Yasası'nın yürürlüğe girmesinden sonra mahalleye dönüştürülmüştür.

**Tablo 7.** Tufanbeyli İlçenin Mahalle Nüfusları (2020)

Sıra	Mahalle Adı	Erkek	Kadın	Toplam
1	Akçal Kırsal Mahallesi	28	32	60
3	Akpınar Kırsal Mahallesi	110	126	236
3	Ayvat Kırsal Mahallesi	84	81	165
4	Bozgüney (Kân) Kırsal Mahallesi	519	494	1,013
5	Cumhuriyet Mahallesi Kırsal Mahallesi	1,416	1,341	2,757
6	Çatalçam(Şanşa) Kırsal Mahallesi	741	698	1,439
7	Çukurkişla Kırsal Mahallesi	89	72	161
8	Damlalı Kırsal Mahallesi	161	167	328
9	Demiroluk Kırsal Mahallesi	183	172	355
10	Doğanbeyli(Urumlu) Kırsal Mahallesi	396	320	716
11	Doğanlı Kırsal Mahallesi	340	330	670
12	Elemanlı(Çakırlar) Kırsal Mahallesi	146	131	277

13	Evcı Kırsal Mahallesi	79	68	147
14	Fatmakuyu Kırsal Mahallesi	27	22	49
15	Güzelim Kırsal Mahallesi	80	67	147
16	Hanyeri Kırsal Mahallesi	34	34	68
17	İğdebel Kırsal Mahallesi	50	39	89
18	İstiklal Mahallesi	1,115	1,033	2,148
19	Karsavuran Kırsal Mahallesi	240	226	466
20	Kayapınar Kırsal Mahallesi	33	44	77
21	Kayarcık Kırsal Mahallesi	421	373	794
22	Kirazlıyurt Kırsal Mahallesi	273	252	525
23	Koççağız Kırsal Mahallesi	25	21	46
24	Ortaköy Kırsal Mahallesi	237	205	442
25	Pekmezli Kırsal Mahallesi	487	450	937
26	Pınarlar(Hastahane) Kırsal Mahallesi	101	110	211
27	Polatpınarı Kırsal Mahallesi	84	84	168
28	Şar Kırsal Mahallesi	165	158	323
29	Taşpınar Kırsal Mahallesi	29	35	64
30	Tozlu Kırsal Mahallesi	66	68	134
31	Yamanlı Kırsal Mahallesi	291	265	556
32	Yenicami Mahallesi	556	583	1,139
33	Yeşilova(Kazıklı) Kırsal Mahallesi	138	121	259
<b>TOPLAM</b>		<b>8744</b>	<b>8222</b>	<b>16966</b>

**Kaynak:** <https://www.tuik.gov.tr>

İlçenin toplam yüzölçümü 964 km<sup>2</sup> olup, kilometrekareye 17,60 kişi düşmektedir. 2020 verilerine göre ilçedeki nüfusun % 48,5'ini erkekler, % 51,5'ini ise kadınlar oluşturmaktadır. Nüfusun % 33'ü genç, % 44'ü orta yaş, % 23'ü ise yaşlı gurubunda yer almaktadır (tuik.gov.tr).

TÜİK'in 2013 verilerine göre ilçedeki 15 yaş üzerindeki toplam nüfusun 14.089

olduğu görülmektedir. Bu kişilerin medeni durumları incelendiğinde, 3.682 kişinin hiç evlenmediği, 9.061 kişinin evli olduğu, 1.066 kişinin eşinin öldüğü görülmektedir.

İlçede genelinde şiddetli bir karasal iklim etkili olduğu için tarım alanlarından senede sadece bir defa ürün alınabilmektedir. Ayrıca ilçedeki sulama tesislerinin yetersizliğinden dolayı tarım alanlarının büyük bir kısmında sulu tarım yapılamadığı için buralarda su istemeyen buğday, arpa, nohut gibi tarım ürünleri üretilmektedir. Yetiştirilen bu ürünlerin verimi düşük olup bunlardan elde edilen gelirden az olduğundan tarım arazileri birden fazla hanenin geçimini sağlayamamaktadır. İlçede özel sektör tarafından işletilen Tufanbeyli Termik Santrali dışında sanayi kuruluşu da olmadığından dolayı ilçede iş olanakları yetersizdir. Halkın bir kısmı iş bulmak için, bir kısmı da çocuğuna daha iyi bir eğitim aldirabilmek için dışarıya göç etmekte olup, bu durum nüfus istatistiklerine de yansımaktadır (Bkz. Tablo 6). İlçe halkı özellikle Adana, Kayseri, Mersin, Antalya illerine gitmekte ve gidenlerin bir kısmı buralara yerleştiği için geri dönmemektedirler (Savur, 2010: 17).

### **2.1.1.3. Nüfusun Eğitim Durumu**

Tufanbeyli ilçesinde altı yaş ve üzerindeki kişilerin eğitim durumları incelenmiştir (Şekil 7). 2020 yılı verilerine göre ilçe genelinde okuma yazma bilmeyenlerin sayısı 1.117'dir. 1.117 kişinin 991 tanesi bayan, 126 tanesi ise erkektir. Okuma yazma bilmeyenlerin % 85,41'ini 65 yaş ve üzerindeki kişiler oluşturmaktadır (tuik.gov.tr). Okuma yazma bilen fakat bir okul bitirmeyenlerin sayısı 1.421'dir. İlkokul mezunu olanların sayısı 3.903'dür. İlkokul mezunu olanlar altı yaş ve üzeri nüfus içerisinde % 25,06 ile en yüksek paya sahiptir. İlköğretim mezunu olanların sayısı 1.422, ortaokul veya dengi okul mezunu olanların sayısı 3.615, lise veya dengi okul mezunu olanların sayısı 2.585'dir. Yüksekokul veya fakülte mezunu olanların sayısı 1.316, yüksek lisans mezunu olanların sayısı 76, doktora mezunu olanların sayısı ise 5'dir. (Tablo 8).

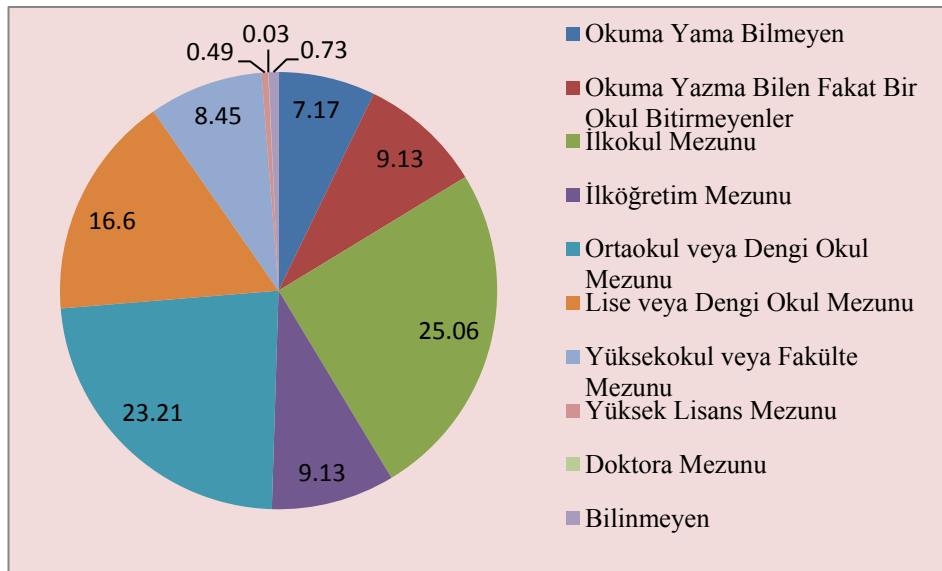
Tufanbeyli ilçesindeki halkın büyük çoğunluğunun eğitim seviyesinin yüksek olmaması, ilçedeki mevcut kültürün diğer kültürlerden etkilenmesini yavaşlatmıştır.

Çünkü ilçedeki insanların çoğu lise çağına kadar ilçe dışına çıkmamakta ve geleneklerine bağlı olarak hayatlarını devam ettirmektedirler (Savur, 2010: 16).

**Tablo 8.** Tufanbeyli İlçende Altı Yaş ve Üzeri Nüfusun Eğitim Düzeyi ve Oranları (2020)

Eğitim Durumu	Sayı	%
Okuma Yama Bilmeyen	1.117	7,17
Okuma Yazma Bilen Fakat Bir Okul Bitirmeyenler	1.421	9,13
İlkokul Mezunu	3.903	25,06
İlköğretim Mezunu	1.422	9,13
Ortaokul veya Dengi Okul Mezunu	3.615	23,21
Lise veya Dengi Okul Mezunu	2.585	16,6
Yüksekokul veya Fakülte Mezunu	1.316	8,45
Yüksek Lisans Mezunu	76	0,49
Doktora Mezunu	5	0,03
Bilinmeyen	114	0,73
<b>TOPLAM</b>	<b>15.574</b>	<b>100</b>

**Kaynak:** <https://www.tuik.gov.tr> (2020)



**Şekil 7.** Tufanbeyli İlçesinin 2020 Yılı Eğitim Düzeyi Oransal Dağılımı (%).

**Kaynak:** <https://www.tuik.gov.tr> (2020)

Tufanbeyli ilçesinde bir tane Anaokulu, on üç tane ilkokul, sekiz tane ortaokul, üç tane lise bulunmaktadır. İlçede bulunan okullardaki toplam öğrenci sayısı 2.509, öğretmen sayısı 198, derslik sayısı ise 186'dır (Tablo 9). İlçedeki tek anaokulu ilçe merkezindeki Yenicami Mahallesinde bulunan Şehit Ahmet Batkî Anaokulu'dur (Foto 2.1). Cumhuriyet İlkokulu, İstiklal İlkokulu, Atatürk Yatılı Bölge Ortaokulu, Tufanbeyli Ortaokulu, Enerjisa Tufanbeyli Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Şehit Mesut Alcı Anadolu Lisesi, Tufanbeyli Anadolu İmam Hatip Lisesi ilçe merkezinde bulunmaktadır. Liseler arasında en eski olanı Şehit Mesut Alcı Anadolu Lisesi'dir. Önceki adı Tufanbeyli Anadolu Lisesi olan okula daha sonradan Şehit Mesut ALCI'nın ismi verilmiştir (Foto 2.2).



**Foto 2.1.** Şehit Ahmet Batkî Anaokulu.



**Foto 2.2.** Şehit Mesut Alcı Anadolu Lisesi.



Onbir ilkokul, altı ortaokul ise kırsal mahallelerde bulunmaktadır. Kırsal mahallelerin on dokuzunda öğrenci azlığından dolayı okul bulunmamaktadır (mebbis.meb.gov.tr). Buralardaki öğrenciler taşınmalı eğitim ile ilçedeki diğer okullara götürülmektedir (tufanbeyli.meb.gov.tr).

İlçede Çukurova Üniversitesine bağlı Tufanbeyli Meslek Yüksekokulu bulunmaktadır. Tufanbeyli Meslek Yüksekokulu 24.05.2011 tarihinde kurulmuş olup, bir Dr. Öğretim Üyesi ve dört Öğretim Görevlisi ile faaliyet yürütmektedir. Meslek Yüksekokulunda Elektrik ve Enerji, Bitkisel ve Hayvansal Üretim, Büro Hizmetleri ve Sekreterlik olmak üzere üç tane bölüm bulunmaktadır (tufanbeylimyo.cu.edu.tr).

**Tablo 9.** Tufanbeyli İlçesindeki Okullar Hakkında Bilgiler (2020)

<b>Okulun Adı</b>	<b>Öğretmen Sayısı</b>	<b>Öğrenci Sayısı</b>	<b>Derslik Sayısı</b>
Şehit Ahmet Batkı Anaokulu	8	148	7
Cumhuriyet İlkokulu	13	290	12
Çatalçam İlkokulu	7	97	9
Demiroluk İlkokulu	2	19	2
Doğanbeyli İlkokulu	4	20	3
Doğanlı İlkokulu	5	31	10
İstiklal İlkokulu	10	139	18
Karsavuran İlkokulu	2	24	2
Kayarcık İlkokulu	2	40	3
Kirazlıyurt İlkokulu	1	36	1
Bozgüney Şehit İsmail Moğol İlkokulu	4	66	6
Pekmezli Şehit Mehmet Ali Morca İlkokulu	2	80	6
Ortaköy Şehit Sadık Özkan İlkokulu	2	48	2
Yamanlı İlkokulu	3	41	3
Atatürk Yatılı Bölge Ortaokulu	18	274	13
Çatalçam Ortaokulu	12	90	9
Doğanbeyli Ortaokulu	6	28	4
Doğanlı Ortaokulu	4	42	5
Kayarcık Ortaokulu	7	53	5

Bozgüney Şehit İsmail Moğol Ortaokulu	8	62	8
Pekmezli Şehit Mehmet Ali Zorca Ortaokulu	5	57	4
Tufanbeyli Ortaokulu	19	190	19
Enerjisa Tufanbeyli Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	14	164	12
Şehit Mesut Alcı Anadolu Lisesi	23	300	14
Tufanbeyli Anadolu İmam Hatip Lisesi	17	170	9
<b>TOPLAM</b>	<b>198</b>	<b>2509</b>	<b>186</b>

**Kaynak:** <https://mebbis.meb.gov.tr/KurumListesi.aspx>

## 2.1.2. Toponomi (Yer Adları)

### 2.1.2.1. Tarih Boyunca Tufanbeyli'ye Verilen İsimler

Tufanbeyli günümüze kadar üç isim değiştirmiş olup, bu isimler Mağara, Höketçe ve Tufanbeyli'dir. Mağara ve Höketçe isimlerinin kökenleri hakkında farklı rivayetler bulunmaktadır.

#### 2.1.2.1.1. Mağara

Mağara adı için üç rivayet bulunmaktadır. İlk rivayete göre mağara adının Şar kraliçesi Maria'dan geldiği iddi edilmekte ancak bunun hakkında kesin kayıt olmadığı belirtilmektedir. İkinci rivayete göre ise Tufanbeyli'nin etrafı yüksek dağlarla çevrili olduğu için burası mağaraya benzetilmiş, bu nedenle de ilçenin adı Mağara olmuştur. Üçüncü rivayet ise biraz daha farklıdır. Buna göre ilçeye ilk gelen topluluklardan bazıları Elbistan ilçesinin Büyükyapalak köyünde yaşarlarken 300-350 yıl kadar önce bir cinayet olayı nedeniyle köylerini terkederek Tufanbeyli ilçesinin bulunduğu yere gelmişlerdir. Elbistan'dan gelen halkın bir kısmı Çukurkuşla kırsal mahallesinin yakınında bulunan mağaralara, bir kısmı ise Şar kırsal mahallesinde bulunan mağaralara yerleşmişler. Akraba olan bu topluluklar birbirlerine ziyarete gitmeye başlamışlar. Bu ziyaretleri esnasında da mağaraya gittim mağaradan geldim şeklinde ifadeler kullanmışlar. Sonraları bu kelime halkın dilinde şaka konusu olmuş ve insanlar birbirlerine "hadi oradan mağaralı" derlermiş. Daha sonraları birlikte yaşamaya başlayan bu iki topluluk birlikte yaşadıkları yere Mağara adını vermişler.

Bazı kaynaklarda en güçlü rivayetin bu olduğu iddia edilmektedir (Tufanbeyli Kaymakamlığı, 1999: 19).

Fakat yapılan araştırmaya göre ilk iki rivayet gibi üçüncü rivayetin de doğru olmadığı ortaya çıkmaktadır (Gürler, 2017). Üçüncü rivayette Elbistan'dan gelen ve akraba olan topluluktan bir kısmının Şar kırsal mahallesindeki mağaralara yerleştikleri ve Çukurkuşla kırsal mahallesine yerleşen akrabalarının yanına gittikleri belirtiliyor. Böyle bir durumun olması mümkün değildir. Öncelikle Şar kırsal mahallesinde bulunan mağaralar kaya mezarları olup, ikamet amacıyla kullanılacak boyutlarda değildir. Ayrıca Şar kırsal mahallesine yerleştiği iddia edilen topluluk ile Çukurkuşla kırsal mahallesine yerleştiği iddia edilen topluluğun akraba olması gibi bir durum da söz konusu olamaz. Çünkü Çukurkuşla kırsal mahallesinde yaşayan halk Müslüman Türklerden oluşmakta, o dönemde Şar kırsal mahallesinde yaşayan halkın tamamı ise Hıristiyan Ermenilerden oluşmaktadır. Ortaçağda bu bölgedeki güçlü devletlere tabi olarak varlığını sürdüren Kilikya Tabi Ermeni Baronluğu'nun (Kaşkarlı, 1990: 93) yıkılmasında sonra Ermenilerin bir kısmı bu bölgede yaşamaya devam etmişlerdir. Şar kırsal mahallesinde yaşamış olan Ermenilerde bunların torunlarıdır. Kurtuluş Savaşına kadar Şar'da yaşayan Ermeniler, Osmanlı Devleti'nin 1. Dünya Savaşını kaybetmesi üzerine Çukurovayı işgal eden Fransızlarla birlikte hareket etmeye başlamışlardır. Buradaki Ermeniler, yöredeki müslüman halka zulmededip bir kısmını da katlettikleri için 3 Temmuz 1920'de Kuva-i Milliye birlikleri tarafından Şar'dan çıkarılmışlardır. Şu anda Şar kırsal mahallesinde yaşayan halk da 1929 yılında Artvin'den ve Erzurum'un Narman ilçesinden göç ederek buraya yerleşmişlerdir (Tufanbeyli Kaymakamlığı, 1999: s.93; K12). Bu nedenle Çukurkuşla kırsal mahallesine yerleşen topluluğun Şar kırsal mahallesinin şimdiki halkı ile akraba olması mümkün değildir. Çukurkuşla kırsal mahallesinin yakınındaki mağaraya gelip yerleşenler, Keçeler sülalesinin dedeleri ve nineleridir. Bunlar II. Mahmut'un padişahlığı döneminde Afşin'in Çoğulhan köyünün bulunduğu yerde Osmanlı askerlerini öldürmüşlerdir. Osmanlı Devletinden korktukları için de o dönemde Kozanoğulları Derebeyliğinin sınırları içerisinde bulunan Çukurkuşla'ya gelerek buradaki mağaralara saklanmışlardır. Bu insanlar Çukurkuşla'daki mağarada bir süre yaşadktan sonra buradan ayrılıp günümüzde mahalleye dönüşen Yamanlı köyüne yerleşmişlerdir (Onar, 2002: 7-9). Yukarıdaki

açıklamalarda anlaşıldığı gibi üçüncü rivayetin gerçekte hiçbir alakası yoktur. Mağara adının kaynağı hakkında bilimsel temellere dayanan bir tez bulunmaktadır. Bu teze göre Mağara kelimesi meradan gelmektedir. Yörede ilçenin eski adı olan Mağara ( ماغارا ) kelimesi, ğ kullanılmadan a harfi ise uzatılarak Mâra ( مآرا ) şeklinde söylenmektedir. Mâra ( مآرا ) kelimesi ile Mera ( مرا ) kelimesinin Osmanlı Türkçesindeki yazımları karşılaştırıldığında aradaki tek farkın elif ( ĩ ) harfinden kaynaklandığı görülmektedir (Gürler, 2017).

1563 Tarihli Kars-ı Maraş Sancağı Mufassal Defteri'ndeki kayıtlara göre Mağara Nahiyesi günümüzdeki Saimbeyli ve Tufanbeyli ilçelerinin tamamı ile Develi, Tomarza ve Göksun ilçelerinin de bir kısmını içine alan geniş bir alanı kapsamakta olup, merkezi Haçın(Saimbeyli)'dir (Kurt, 2009: XXXV-XXXVIII). 1899 tarihli Adana Vilayet Haritasında, Haçın(Saimbeyli) ilçesinin batı sınırını Zamantı Irmağı oluşturmakta olup, Mağara(Tufanbeyli)'da Haçın'e bağlı görünmektedir (Ahmet Cevdet Paşa, 2010: 278). 1928 yılındaki kayıtlarda bile Develi ilçesinin Çadıryeri, Saraycık ve Dereşimli köyleri, Tomarza ilçesinin İmamkulu ve Kösel köyleri Saimbeyli ilçesine bağlı görünmektedirler (Son Teşkilatı Mülkiyyede Köylerimizin Adları, 1928: 89-90). Saimbeyli ilçesinin Kırıkkilise (Kaleboynu) köyü de 2000 yılında buradan ayrılarak Göksun ilçesine bağlanmıştır (akmb.gov.tr).

Günümüzde toprakları beş ilçe tarafından paylaşılan, merkezi Haçın(Saimbeyli) olan Mağara Nahiyesi 1453-1650 yılları arasında, kışı Çukurova'da geçiren Yörüklerin yaylasıdır. Yusuf Halaçoğlu'nun "Anadolu'da Aşiretler, Cemaatler, Oymaklar (1453-1650)" adlı altı ciltlik eserinde kışı Çukurova'da geçiren 68 adet Yörük cemaatinin isimleri tek tek verilerek bunların yazın Mağara'da yayladıkları ifade edilmektedir (Halaçoğlu, 2009: 50-2383).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Ahşamlu Cemaati'nin Kars-ı Maraş'ta kışlayıp, Mağara'da yayladığı görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 50).

Beydili Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Alagözlü Cemaati'nin Sunbas'ta kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 89).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Avcı Karalu Cemaati'nin Sunbas'ta kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir ((Halaçoğlu, 2009: 170).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Avcılı ve Avcılı-ı diğer Cemaati'nin Sunbas'ta kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir ((Halaçoğlu, 2009: 175).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Aydınlu Cemaati'nin Sunbas'ta kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 199).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Aylu Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 203)

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Burunkesen (İldelek) Cemaati'nin Reşidi'de kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: .423).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Caberlü Cemaati'nin Sunbas'ta kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 432).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Anamaslu Cemaati'nin Lambak'ta kışlayıp, Mağara ve gayride yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 462).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Çermik Cemaati'nin Sunbas'ta kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 539).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Çiçeklü Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 546).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Demircilü (Gözcü) Cemaati'nin Sunbas'ta kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 617). Tufanbeyli ilçe merkezinin kuzeydoğusunda bulunan Çal Tepesi'nin<sup>6</sup> eteğinde Göz adında suyu bol bir pınar bulunmakta olup, bu pınar ilçe merkezinin doğusundan geçen Gücüllü Deresi'nin de kaynağını oluşturmaktadır. Göz adındaki pınar, Gözcü

---

<sup>6</sup> Bkz. Foto 1.2.

adındaki Yörük cemaatinin yayladığı yer olabilir (Gürler, 2017: 24).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Deve Oynadanlu Cemaati'nin Sis'te<sup>7</sup> kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 630).

Varsak Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Divane Yayıcı Cemaati'nin Savrun'da kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 661).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Doğanlı Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 668). Günümüzde, Tufanbeyli'nin Doğanlı adında bir kırsal mahallesi bulunmaktadır (Tufanbeyli Kaymakamlığı, 1999: 70). Doğanlı cemaatinin yayladığı yer burası olmalıdır (Gürler, 2017: 25).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Duacı Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 693).

Avşar Boyuna mensup Maraş Yörüklerinden Ebişlü Cemaati'nin Kilisecik Mezraası'nda kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 721).

Bayındır Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Eldenlü (sipahi ve sipahi zadegan) Cemaati'nin Camusluk'ta kışlayıp, Aygırlı ve Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 768).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Gülbali Cemaati'nin Kars-ı Maraş'ta<sup>8</sup> kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 923).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Halillü Cemaati'nin Sunbas'ta kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 985).

---

<sup>7</sup> Sis, günümüzde Adana iline bağlı olan Kozan ilçe merkezidir.

<sup>8</sup> Kars-ı Maraş, günümüzde Osmaniye iline bağlı olan Kadirli ilçe merkezidir.

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Hamzaca oğlu Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 994).

Peçenek Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Hasanlu Cemaati'nin Taşlu Öyük'te kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1014).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Herceklü ve Bostanlı ve Tavuklu Cemaati'nin Yarımca Boğaz Viranı ve Pazar Sekisü'nde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1038).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden İsmailcikli Cemaati'nin Sis'te kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1148).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden İsrailü Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1148).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Kabaklu Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1161).

Bayındır Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Kara Halillü Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1208).

Varsak Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Kara Muradlu Cemaati'nin Kâfir Pınarında kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1237).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Kara Sakallu Cemaati'nin Han Deresi'nde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1243). Adana'nın Sarıçam ve İmamoğlu ilçeleri arasında Han Deresi adında bir bölge bulunmaktadır (Yazan, 2016: 27). Kara Sakallu Cemaati'nin kışladığı yer burada olmalıdır (Gürler, 2017: 27).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Kara Yahya Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1249).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Kara Yakublu Cemaati'nin Selib Korusu'nda kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1250).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Karpuz Cemaati'nin Sarı Sırt'ta kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1336). Karpuz Cemaatinin Mağara'da yayladıkları yer, günümüzde Tufanbeyli'ye bağlı olan Kayapınar kırsal mahallesinin bulunduğu yerdir. 1563 Tarihli Kars-ı Maraş Sancağı Mufassal Defteri'nde, Mağara Nahiyesine bağlı Kaya Pınarı Mezrasında Karpuz Cemaati'nin ziraat edip yayladıkları belirtilmektedir (Kurt, 2009: 521).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Karpuz-ı diğer Cemaati'nin Sarıçam Sırtı ve Berendi'de kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1337).

Avşar Boyuna mensup, Kavurgalu (Kars-ı Maraş) Yörüklerinden Kasabcılar Cemaati'nin Sis'te kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1338).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Kavurgalu-ı diğer Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1354).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Kızıl Alilü ve Hasan Hacılu Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1452).

Bayındır Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Koyun Ağılı Cemaati'nin Camusluk'ta kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009:



1495). Adana'nın İmamoğlu ilçesinin Koyunevi adında bir kırsal mahallesi bulunmaktadır (imamoglubelediyesi.bel.tr). Koyun Ağılı Cemaati'nin kışladığı Camusluk denilen yer burada olmalıdır (Gürler, 2017: 28).

Avşar Boyuna mensup, Dulkadirli Türkmenleri'nden Köpeklü Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görölmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1508).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Köse Hacılı Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görölmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1514).

Kınık Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Köse Hasanlu Cemaati'nin Kilisecik Mezraasında kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görölmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1515).

Eymür Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Köselü Cemaati'nin Sakız Öyüğü'nde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görölmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1523).

Varsak Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Kuruçlu Cemaati'nin Savrun'da kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görölmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1552).

Varsak Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Kütünlü Cemaati'nin Sis'te kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görölmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1598). Adana'nın Saimbeyli ilçesinin Kandilli kırsal mahallesinin eski adı Kötün'dür (saimbeyli.bel.tr). Burası Kütünlü adlı Yörük cemaati tarafından kurulmuş olmalıdır (Gürler, 2017: 29).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Ma'ruflu Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görölmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1605).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Mustafa Hacılu(Eyüb Hacılu) Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1746).

Yüreğir Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Sakallı Cemaati'nin Toprak Depe'de kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1928). Günümüzde, Osmaniye'nin Kadirli ilçesine bağlı Topraktepe adında bir köy bulunmaktadır (kadirli.gov.tr). Sakallı Cemaati'nin kışladığı yer burası olmalıdır (Gürler, 2017: 29-30).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Sarı Danişmendlü Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1956).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Türkmenlerinden Sarı İsalu Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1963).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Sarı Kızıllu Cemaati'nin Berendi'de kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1965).

Avşar Boyuna mensup, Kars-ı Maraş Yörüklerinden Sarı Süleymanlu Cemaati'nin Sis'te kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1973).

Yüreğir Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Sarım Beğlü Cemaati'nin Yüreğir'de kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1983).

Karkın Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Saruhanlu Cemaati'nin Kırıldarın'da kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 1986).

Varsak Boyuna mensup, Zâkirlü (Maraş) Yörüklerinden Seydi Hacılu Cemaati'nin Adana Sancağında kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 2027).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Süleymanlı Cemaati'nin Reşidi'de kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 2071).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Şâdilü Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 2080).

Kars-ı Maraş(Kadirli) Sancağında, Adana ve civarında, Göksun kazasında ve Kayseri Sancağında Sarıfakılı (Sarıfakihli) adlı Yörük cemaatinin yaşadığı belirtilmektedir (Türkay, 2012: 557). Tufanbeyli ilçesinin bulunduğu yer 1500'lü yıllarda Kars-ı Maraş Sancağına bağlıdır. Tufanbeyli ilçe merkezinin batısında, Kürebeli Yaylası yolu üzerinde Sarıfakı adında bir tepe ve bu tepenin güneyinde Büyük Sarıfakı ve Küçük Sarıfakı adlarında da iki pınar bulunmaktadır. Sarıfakı isimindeki bu yerlerin adı Sarıfakılı adlı Yörük Cemaatinden geliyor olmalıdır (Gürler, 2017: 31).

Bayad Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Şarkiyân Cemaati'nin Savrun Burçin'de kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 2103).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Tatarlu Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 2177).

Yüreğir Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Tecirlü Cemaati'nin Kars-ı Maraş'ta kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 2186). Günümüzde Tecirli oynağına bağlı Alcı aşiretinin üyelerinin bir kısmı Tufanbeyli ilçe merkezindeki Yenicami Mahallesi'nde yaşamaktadırlar (Alcıoğlu, 2066: 272).

Varsak Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Topanlı Cemaati'nin Kâfir Pınarında kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 2209).

Yüreğir Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Toylu Cemaati'nin Berendi'de kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 2214).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Turuklu Cemaati'nin Sunbas'ta kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 2233).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Tüccarlu(Sinoplu-Tecirlü) Cemaati'nin Bük Ağzı'nda kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 2235).

Bayındır Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Türkânlu Cemaati'nin Camusluk'ta kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 2237). Günümüzde Kahramanmaraş'ın Andırın ilçesinin Camuzluk adında bir kırsal mahallesi bulunmaktadır. Türkânlu Cemaati'nin kışladığı yer burası olmalıdır (Gürler, 2017: 32-33).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Yağmurlu Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 2296).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Yatağan Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 2321).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Yınallu Cemaati'nin Sunbas Nahiyesinde kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 2359).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Yortan(Karlı) Cemaati'nin deniz ve ırmak kenarlarında dağınık olarak kışlayıp, bazılarının Hurman<sup>9</sup> yakınlarında

---

<sup>9</sup> Burası Kahramanmaraş'ın Afşin ilçesinin Marabız kırsal mahallesindeki Hurman Kalesi yakınlarında olmalıdır.

bulunan Gökbel'de bazılarının da Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 2382).

Avşar Boyuna mensup, Maraş Yörüklerinden Yortan Cemaati'nin Kars-ı Maraş'ta kışlayıp, Mağara'da yayladıkları görülmektedir (Halaçoğlu, 2009: 2383).

Mağara Nahiyesi, Dadaloğlu'nun mensubu olduğu Recepli Avşarlarının da göç yolları üzerinde bulunmaktadır (Özdemir, 2007: 427). Recepli Avşarlarının bir obasının ismi Hoballı'dır (Türkay, 2012: 359). Tufanbeyli ilçe merkezi ile Bozgüney kırsal mahallesi arasındaki bir mevkiin ve kaynağını Bozgüney kırsal mahallesinden alan bir derenin de adı Höbelli'dir. Bu bölge ve dere Recepli Avşarlarının göç yolları üzerinde bulunduğundan dolayı ismini Avşarların Hoballı obasından almış olmalıdır (Gürler, 2017: 6).

Tufanbeyli'nin Çakırlar(Elemanlı), Evcı, Karsavuran, Kazıklı(Yeşilova), Pekmezli, Polatpınarı ve Yamanlı kırsal mahallelerinin isimleri ile ilçenin batı sınırını oluşturan Tahtalı Dağları'nın ismi konargöçer Yörük obalarının isimlerini taşımaktadır. Çakırlar Yörük obasının bir kısmı Maraş Sancağında ve Adana Sancağının Sarıçam kazasında bulunmuşlardır (Türkay, 2012: 245). Evcı kırsal mahallesinin adı Tahtacı Türkmenlerinin Evcı aşiretinden gelmektedir (islamansiklopedisi.org.tr). Günümüzde Evcı kırsal mahallesinde yaşayan halkta Evcı aşiretindedirler. Karsavuran adında bir konargöçer Yörük obası bulunmaktadır (Türkay, 2012: 422).

Kazıklı Avşarları, Adana ve Yüreğir'de bulunmakta olup (Türkay, 2012: 430), 18. Yüzyılda Kozan Dağı ile Kayseri'nin Develi ilçesi civarında konaklamaya başlamışlardır. Kozan Dağı olarak ifade edilen yer, şimdiki Kozan ilçe merkezinin kuzeyinde bulunan dağlık kesimler ile Feke, Saimbeyli ve Tufanbeyli ilçelerini kapsamaktadır (Onar, 2009: 16-17). 1899'da bile Haçın(Saimbeyli) ilçesinin batı sınırını Zamantı Irmağı oluşturmakta olup (Yazan, 2016: 163), bu ırmak günümüzde Develi ilçe topraklarının ortasında kalmaktadır.

Pekmezli Avşarları 1536'dan sonra Maraş Yörükleri arasında yer almaktadır. Pekmezli Avşarlarının bir kısmı 1725 yılında Ceyhan'ın Kurtkulağı köyüne iskân

edilmişlerdir (avsarobasi.com). Polad (Poladlı) Yörüklerinin bir kısmı Maraş'ta yaşamıştır (Türkay, 2012: 536). Yamanlı Avşarları Adana'nın Aladağ ilçesinde ve Yüreğir ilçesinde bulunmuşlar (Türkay, 2012: 650), daha sonra ise Adana'nın Yüreğir ilçesine iskân olmuşlardır (avsarobasi.com). Tahtalı(Tahtalu) Yörükleri Adana, Sis(Kozan) ve Maraş sancakları ile Maraş'ın Zülkadriye kazasında bulunmuşlardır (Türkay, 2012: 603).

Yedi kırsal mahalleye ve bir sıra dağa isimlerini veren bu Yörük obaları da yukarıda zikredilen diğer Yörük obaları gibi yazın yaylaya Mağara(Tufanbeyli ve çevresi)'ya çıkmış olmalıdırlar.

1560'lı yıllarda Kars-ı Maraş Sancağında, Topcu (Topculu) adında bir Yörük cemaati bulunmaktadır (Türkay, 2012: 622). Günümüzdeki Tufanbeyli ilçesi o tarihlerde Kars-ı Maraş Sancağının sınırları içerisinde bulunmaktadır. Şimdiki ilçe merkezinin üç dört kilometre güneydoğusunda Topçu adında bir mevki bulunmakta olup, Topcu mevkiinin adı bu Yörük cemaatinden gelmiş olmalıdır (Gürler, 2017: 22-23).

Çukurova'nın farklı yerlerinde kışlayıp Mağara'da yayladığı belirtilen bütün bu konargöçer Yörük obaları hayvancılık yapmaktadırlar. Konargöçer Yörükler, hayvanlarını soğuktan korumak için kışı ılıman bir iklime sahip olan Çukurova'da geçirirken yaz mevsimini ise havası serin, otlığı bol olan Mağara'da geçirmişlerdir. Yukarıda isimleri zikredilen bu kadar çok Yörük obasının hayvanlarının otlayabilmesi için çok geniş otlaklara yani meralara ihtiyaç vardır. Bu durum da gösteriyor ki yörenin ismi olan Mağara kelimesinin kökeni karstik bir şekil olan mağara kelimesinden gelmemekte, konargöçer Yörüklerin hayvanlarını otlattıkları meradan gelmektedir. Konargöçer Yörük kültürü yörenin ve ilçenin coğrafi yer isimlerinin ortaya çıkmasında etkili olmuştur. Bu Yörük kültürünün etkisi azda olsa günümüzde de devam etmektedir. Tufanbeyli ilçe merkezinde yaşayan ve hayvancılıkla geçinen halkın bir kısmı hala hayvanlarıyla birlikte yazın Kürebeli Yaylasına gitmekte, sonbaharda ise ilçe merkezine geri dönmektedirler (Tufanbeyli Kaymakamlığı, 1999: 55).

#### **2.1.2.1.2. Höketce**

Höketçe/Hökeççe adı hakkında iki rivayet bulunmaktadır. İlk rivayete göre, yöre halkının buraya ilk geldiği zamanlarda hayvancılık yaptığı, insanların hayvanlarını otlatırken “Ho ho, geç, ho geç” diye bağırdıkları, daha sonra ise “ho geç” kelimesinin değişime uğrayarak Höketçe olduğu ifade edilmektedir. İkinci rivayete göre ise ilçe halkının karşılıklı iki yamaçta ikamet ettikleri, insanların birbirini ziyarete giderken, “Ho geçeye<sup>10</sup> gidiyorum”, “Ho geçeden geliyorum” dedikleri, “ho geçe” kelimesinin değişime uğrayarak Höketçe olduğu ifade edilmektedir (Savur, 2010: 17).

#### **2.1.2.1.3. Tufanbeyli**

İlçenin son adı olan Tufanbeyli kelimesi ise Doğu Kilikya Kuva-i Milliye Komutanı Osman Tufan Paşa'nın adından gelmektedir. İlçenin bu isim değişikliği, 26 Temmuz tarih ve 12657 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. Osman Tufan Paşa'nın gerçek adı Osman Nuri'dir. Osman Nuri, Kilikya Cephesindeki görevi sırasında gerçek kimliğini gizlemek için Aydınoğlu Tufan takma adını kullanmıştır. Bu takma adı kendisine Sivas'taki görüşmesi sırasında Mustafa Kemal vermiştir (Osman Tufan Paşa: 1998: 14).

#### **2.1.3. Mesken**

Tufanbeyli ilçesinde yapılan meskenler eskiden yapılan meskenler ve yeni yapılan meskenler olarak iki kısma ayrılmaktadırlar. Eskiden yapılan meskenler inşa edilirken, çevrede bulunan doğal malzemeler yapı malzemesi olarak kullanılmışlardır. Bu malzemeler toprak, taş ve çevrede bulunan ağaç türlerinden oluşmaktadır. İlçedeki yerleşim yerlerinin büyük çoğunluğu dağ ve tepelerin yamaçlarına kurulmuştur. Bu nedenle ilçede yapılmış olan eski evlerin zemin katlarının arka kısımlarındaki duvarlar genellikle toprağa gömülü haldedirler. İlçede yapılan eski evlerin inşasına temel kazılarak başlanmaktadır. Evler yamaçlarda inşa edildikleri için temel kazma işlemi uzun sürmekte olup temel kazısından çıkan toprak miktarı ise fazladır. Temel kazısından çıkan bu toprak evin inşasında kullanılmak üzere uygun bir yere yığılır. Temel kazma işlemi bittikten sonra çevreden toplanan taşlarla evlerin duvarları örülür. Duvarlar örülürken, temelden çıkan toprağın bir

---

<sup>10</sup> Geçe: Karşı, karşı yaka, yamaş, taraf anlanlarına gelmektedir (Çınkır, 2016: 464).

kısmı harç malzemesi olarak kullanılır. Evlerin duvarları sağlam olmaları için yaklaşık bir metre kalınlıkta örülür. Bunun iki sebebi bulunmaktadır. İlk sebep damın üzerine dönecek olan hezen<sup>11</sup>, mertek<sup>12</sup> ve toprağın ağırlığının fazla olmasıdır. Duvarlar kalın yapılmazsa bunların ağırlığını taşıyamaz ve duvarlar yıkılır. Diğer sebep ise evde ısı yalıtımı sağlayabilmektir. Kış mevsinin kar yağışlı ve çok soğuk geçtiği ilçedeki evlerin duvarları kalın yapılmazsa evin içindeki ısı hemen kaybolabilir.

Evlerin direklerinin yapımında çevrede bulunan ormanlardan elde edilen büyük ve kalın ardıç ağaçlarının gövdeleri kullanılır. Evin taş duvarları örüldükten sonra evin üzeri kapatılır. Evin üzerini kapatmak için tavana ardıç ağaçlarından elde edilen hezen ve mertekler döşenir. Evin tavanı ağaçlarla kapatıldıktan sonra bu ağaçların üzerine toprak doldurulur. Temel kazısından çıkan toprağın geri kalanı da bu iş için kullanılır. Yağışlı havalarda damdaki kar ve yağmur sularının evin içine girmemesi için toprak damın üzeri loğ adı verilen, taştan veya ağaçtan yapılan silindir şeklindeki bir alatle sıkıştırılır. Evlerin duvarları çamurla sıvanır. Soğuk havalarda ısı kaybını engellemek için evlerin pencereleri küçük yapılırken, kapılarda cam kullanılmaz. Kapıların tamamı kalın tahtalardan yapılır.

İlk yapıldıklarında tek, büyük bir odadan ibaret olan evlerin bu odalarına evlik adı verilmektedir. Evlik adlı odanın mimarisinde konargöçer Yörük geleneklerinin etkisi görülmektedir. Tıpkı çadırlarda olduğu gibi evliklerin ortasında da bir direk bulunur, odanın bir duvarında ocak kısmı vardır. Yataklar, yiyecekler, mutfak eşyaları vb. herşey bu odanın içerisinde bulunur. Odadaki eşyaların yerleşim planında tıpkı çadırlardaki gibi düzenlenmiştir. Bütün aile fertleri bu tek odanın içinde barınmaktadırlar. Daha sonraları bazı evlere ikinci bir oda daha eklenmiştir. Bu ikinci oda evlik adı verilen odadan daha küçüktür. İkinci odaya yiyecek maddeleri ile sık kullanılmayan bazı eşyalar konur.

---

<sup>11</sup> **Hezen:** Kiriş olarak kullanılan kalın ağaç (Çınkır, 2016; 589).

<sup>12</sup> **Mertek:** Damdaki toprak tabakasını taşıması için hezen ile toprak tabakası arasına belirli aralıklarla döşenen kalın ağaç.



Evin bitişinde ahır ve samanlık bölümleri de bulunur. Ahırın eve bitişik yapılmasının iki sebebi bulunmaktadır. Ahır eve bitişik yapılarak, ahırda bulunan hayvanların hırsızlar tarafında çalınması engellenmeye çalışılmıştır. Diğer sebep ise soğuk mevsimlerde hayvanların ısısından yararlanılmak istenmiştir. Samanlık bölümü genellikle evin arka tarafında bulunmakta olup, birçoğunda pencere yoktur.

Yaklaşık otuz yıl öncesine kadar ilçedeki evlerin büyük çoğunluğu toprak damlı ve tek katlıyken, daha sonraları evlerin üzerine birer kat daha yapılarak evler iki katlı hala getirilmiştir. Yeni yapılan ikinci katların inşasında kullanılan malzemeler ilk katlardan farklıdır. İkinci katların duvarlarındaki yapı malzemesi briket veya tuğla olup, harç malzemesinde kum ve çimentodur. İkinci katın damına orman ağaçlarından elde edilen malzemeler yerine, akarsu kenarlarında yetişen kavak ağacından elde edilen kalas ve keresteler döşenir. Bunların üzeri çatı yapılır, çatılar ise oluklu çinko saclarla kapatılır. Kışın ilçeye çok fazla kar yağmakta olup, evlerin üzerine yapılan çatılar sayesinde, yağın kar evin üzerinde uzun süre kalmadan kayıp düşmektedir (Foto 2.3).



**Foto 2.3.** Kış Mevsiminde Tufanbeyli İlçe Merkezinin Görünümü.

Tufanbeyli ilçesinin genelinde yeni yapılan meskenler Türkiye'nin diğer birçok yerinde olduğu gibi tamamen betonarme binalardır. Eskiden yapılan evler genellikle bir veya iki katlı iken, yeni binalarda kat sayısı farklılıklar göstermektedir. Yeni yapılan evlerin bazıları iki katlı, müstakil yapılarırken bazı evler çok katlı, apartman niteliği taşımaktadırlar. Yeni evlerin üzerleri de eski evlerde olduğu gibi çatılı olup, çatılar oluklu çinkolarla kaplanmıştır.

## **2.2. EKONOMİK COĞRAFYA ÖZELLİKLERİ**

Ekonomik coğrafya; ekonomik kaynaklar ve bunlara dayanan ekonomik faaliyetlerin yeryüzünün genelinde veya ülke ve bölge bazında dağılışını, bu faaliyetlerin gösterdiği farklılık ve benzerliklerle bunların sonuçlarını, ekonomik olguların küresel ve bölgesel dağılışını inceleyen bilim alanıdır (Doğanay ve Çavuş: 2013: 5). Ekonomik uğraşlar araştırma sahasındaki yaşam tarzının temelini oluşturan etmenlerdendir. Ekonomik uğraşların incelenmesi Tufanbeyli'de yaşatılan kültürün daha iyi anlaşılabilmesine yardımcı olacaktır. Bu nedenle ilçedeki ekonomik faaliyetler olan tarım ve hayvancılık, ticaret, ulaşım, madencilik ve sanayi, ormancılık ve turizm gibi sektörler hakkında bilgiler verilmiştir.

### **2.2.1. Tarım ve Hayvancılık**

Yeryüzündeki canlılar toprak üzerinde barınmaktadırlar. Topraktan kültürel anlamda mesken yapımında, mutfak araç gereci temininde, pekmez yapımında, çamurdan tandır yapımında vb. yararlanılmakla birlikte tarımsal faaliyetler içinde toprağa ihtiyaç vardır. Tufanbeylideki halkının büyük bölümü geçimini tarım ve hayvancılıkla sağlamaktadır.

#### **2.2.1.1. Tarım Faaliyetleri ve Üretilen Ürünler**

Tufanbeyli'de ekonomik faaliyetler arasında en yaygın olanı tarımdır. İlçede toplam 320.000 dekar tarım arazisi bulunmaktadır (Tufanbeyli İlçe Tarım Müdürlüğü). Bunun % 87,50'si (280.000 dekar) sulanamayan kıraç tarım arazisi, % 12,50'si (40.000 dekar) ise sulanabilir tarım arazisidir. Tarım alanları içerisinde tarla, bağ, bahçe ile nadas alanları da bulunmaktadır. İlçede alüvyal topraklar üzerinde genellikle sulu tarım yapılmakta olup, buralarda şeker pancarı, patates, baklagiller,

mısır, yonca ve sebze üretilmektedir. İlçede yetiştirilebilen ürünler ilçenin iklimine ve sıcaklık değerlerine uygun olan ürünlerdir. Şiddetli bir karasal iklimin görüldüğü ilçede senede sadece bir ürün alınabilmektedir (Savur, 2010: 14-15).

Yetiştirilen tarım ürünleri arasında buğday, arpa, nohut, fasulye, patates, şeker pancarı, mısır, fiğ, yonca, korunga, çeşitli sebze ve meyveler ile baharat bitkileri bulunmaktadır. Yetiştirilen tarım ürünleri arasında en çok üretim alanına sahip olan ürün buğdaydır. Buğdayı arpa, fiğ ve nohut takip etmektedir. Bu dört tarım ürününün genel üretim alanı içindeki oranı % 74,09'dur (Tablo 10).

**Tablo 10.** Tarım Ürünlerine Ait Bilgiler (2020)

Ürün Adı	Alan (Dekar)	Verim (Dekar/Kg)	Üretim Miktarı (Ton)	Oran %
Buğday	126955	196	24894	39,67
Arpa	39130	286	11170	12,23
Nohut	31505	96	3011	9,84
K. Fasulye	8300	118	979	2,6
Patates	9010	4203	37827	2,82
Şeker Pancarı	4315	4889	21065	1,35
Mısır	300	3200	960	0,09
Fiğ	39510	760	30020	12,35
Korunga	2000	800	1600	0,62
Yonca	4000	1200	4800	1,25
Sebze	1200	-	-	0,38
Meyveler, İçecekler ve Baharat Bitkileri	9730	-	-	3,04
Diğer	3045	-	-	0,95
Nadas Alanı	41000	-	-	12,81
<b>TOPLAM</b>	<b>320000</b>	<b>15748</b>	<b>136326</b>	<b>100</b>

**Kaynak:** <https://www.tuik.gov.tr>

#### 2.2.1.1.1. Buğday

Tufanbeyli genelinde en çok yetiştirilen tarım ürünü buğdaydır (Tablo 10). İlçedeki tarım alanlarının yaklaşık % 40'ına buğday ekilmektedir. Buğday ekiminin bu kadar fazla olmasının en büyük sebebi ilçedeki tarım arazilerinin büyük kısmının

sulanamayan kıraç topraklardan oluşmasıdır (tuik.gov.tr). Tarlalardaki ekinler tırpan adı verilen tarım aletleriyle insan gücü kullanılarak veya biçerdöverlerle hasat edilir. Tırpan ile biçilen ekinler patos adı verilen ve traktöre bağlanarak çalıştırılan tarım makinasının (Foto 2.4) içine atılarak sapından ve gövdesinden ayrılır. Bu işlem sonunda elde edilen buğday eve götürülür, ortaya çıkan saman ise hayvanların kışlık ihtiyacını karşılamak için ahırların yanında bulunan samanlıklara doldurulur.



**Foto 2.4.** Yenicami Mahallesinde Bulunan Bir Patos.

Buğday yetiştiren çiftçiler, ürettikleri buğdayı üç kısma bölmektedirler. Bir kısmını gelecek sene için tohum olarak ayırmakta, bir kısmıyla kendi kışlık ihtiyaçları olan un, bulgur, dövme gibi gıda ürünlerini üretmektedirler. İhtiyaç fazlası olan kısmını ise satmaktadırlar. İhtiyaç fazlası buğdaylar hemen satılabileceği gibi, ambara konulup daha sonrada satılabilmektedir (Foto 2.5).



**Foto 2.5.** Ortaköy Kırsal Mahallesinde, Ahşaptan Yapılmış Bir Buğday Ambarı.

Tohum olarak ayrılan buğdaylar ile un, bulgur ve dövme yapmak için ayrılan buğdaylar önce elenirler. İlçedeki buğday eleme işlemi eskiden halbur<sup>13</sup> adı verilen eleklerle (Foto 2.6) kadınlar tarafından yapılırken, günümüzde bazı çiftçiler buğdaylarını elektrikli büyük eleme makinaları ile eletmektedirler (Foto 2.7).



**Foto 2.6.** Buğday Eleme Aleti Olan Halbur ile Bulgur Eleği.



**Foto 2.7.** Cumhuriyet Mahallesinde Elektrikli, Büyük Eleme Makinası ile Elenen Buğdaylar.

Bulgur yapmak için ayrılan buğdaylar elendikten sonra yıkanılır, daha sonra ise kazanlarda haşlanarak pişirilirler (Foto 2.8). Pişirilen bu buğdaylar dokuma çullar üzerine serilerek güneş altında birkaç gün kurutulurlar (Foto 2.9). Buğdaylar kuruduktan sonra değirmende veya un fabrikasında bulgur haline getirilirler. Bu bulgurlar da tekrar bulgur eleği ile elenerek (Bkz. Foto 2.6) güneş altında kurutulurlar ve torbalara konarak kışın kullanılmak üzere saklanırlar (K2).

<sup>13</sup> Halbur, kalburun yörede söylenen şeklidir.



**Foto 2.8.** Cumhuriyet Mahallesiinde Bulgurluk Buğday Kaynatma.



**Foto 2.9.** Yenicami Mahallesiinde, Pişmiş Buğdayların Çulların Üzerine Serilerek Güneşte Kurutulması.

#### **2.2.1.1.2. Arpa**

İlçedeki tarlalarda yetiştirilen arpa, üretim alanı sıralamasında buğday ve fiğden sonra üçüncü sırada yer almaktadır (Tablo 10). Hasat edilen arpadan ilk önce, gelecek sene için tohum ayrılmaktadır. Tohumluk ayrıldıktan sonra geriye kalan arpanın bir kısmı kırdırılarak hayvan yemi olarak kullanılmakta, ihtiyaç fazlası olanı ise satılmaktadır (K1, K2, K5, K10, K11).

### 2.2.1.1.3. Nohut

Tufanbeyli'deki sulanamayan kıraç tarlalarda nohut tarımı da yapılmaktadır. İlçede 2020 verilerine göre 31.505 dekar tarım alanında 3.011 ton nohut üretilmiştir (tuik.gov.tr). Nohut ekilen tarlalar ilçedeki tarım alanlarının yaklaşık % 10'una karşılık gelmektedir. Hasat zamanı tarladan yolunarak toplanan nohutlar deste edilir ve tarlada bırakılırlar. Güneşte kuruyup tamamen sararan bu nohutlar toplanarak traktör römorklarına doldurulurlar (Foto 2.10). Patos isimli tarım aleti (Bkz. Foto 2.4) traktöre bağlanarak çalıştırılır, römorktaki nohut desteleri patosun içine atılır. Patosun içinde kabuğundan ve saplarından ayrılan nohut taneleri torbalara doldurularak eve götürülür. Kabuk, yaprak ve saplardan oluşan nohut samanı da hayvanların yem ihtiyacını karşılamak amacıyla ahırların yanında bulunan samanlıklara doldurulur.



**Foto 2.10.** Damlalı Kırsal Mahallesinde Römorkta Konulmuş Nohut Desteleri.

### 2.2.1.1.4. Şeker Pancarı

İnsanların temel gıda maddelerinden birisi olan şekerin üretiminin sağlandığı iki kaynak mevcut olup, bunlar şeker kamışı ve şeker pancarıdır. Dünya genelinde üretilen şekerin % 75'i şeker kamışından % 25'i ise şeker pancarından elde edilmektedir. Şeker pancarının kök-gövdesindeki şeker oranı % 12-20'dir. Şeker üretimi sırasında ortaya çıkan melas maddesi küspe yapılarak hayvan yemi olarak da kullanılmaktadır. Pancarın hasat zamanında kesilerek kökünden ayrılan baş kısmı ve yaprakları taze olarak veya kurutulduktan sonra hayvan yemi olarak kullanılmaktadır (mku.edu.tr). Tufanbeyli'de sulanabilen tarım arazilerinin bir kısmında şeker pancarı tarımı da yapılmaktadır (Foto 2.11).



**Foto 2.11.** Tufanbeyli'nin Pınarlar Kirsal Mahallesi'nde Şeker Pancarı Tarlası.

Şeker pancarı, ilçedeki sulu tarım yapılabilen tarım arazilerinde eskiden en çok yetiştirilen tarım ürünü iken, uygulanan kota nedeniyle şeker pancarı üretilen tarım arazisi ve üretim miktarı azalmıştır. 1999 yılında 28.000 ton şeker pancarı üretilirken (Tufanbeyli Kaymakamlığı, 1999: 34) bu miktar 2020 yılında 21.065 tona gerilemiştir (tuik.gov.tr). İlçede üretilen şeker pancarı ile buğday başağının resmi, Tufanbeyli Belediyesi'nin logosunda da kullanılmaktadır (Şekil 8). Bu durum üretilen şeker pancarının ve buğdayın ilçedeki önemini de ortaya koymaktadır. Şeker pancarı tarımı yerini günümüzde büyük oranda patates tarımına bırakmıştır (Tablo 10).



**Şekil 8.** Tufanbeyli Belediye Başkanlığı Logosu.

**Kaynak:** www.tufanbeyli.bel.tr

#### **2.2.1.1.5. Patates**

Tufanbeyli'de sulu tarım yapılabilen tarım arazilerinde genellikle şeker pancarı üretimi yapılırken pancara uygulanan kota nedeniyle şeker pancarı üretilen tarım



arazisinin oranı azalmış, bu tarım arazilerinde patates üretimi yaygınlaşmıştır (Tufanbeyli Kaymakamlığı, 1999: 34; tuik.gov.tr). Tufanbeyli’de patates üretimi önceleri insanların bahçelerinde kendi ihtiyaçlarını karşılayacak kadar küçük çapta yapılmaktayken, daha sonraki yıllarda üretim miktarı artmıştır. Tufanbeyli’nin Akpınar kırsal mahallesinden olan ziraat mühendisi bir iş insanı tarafından Tufanbeyli genelinde büyük çaplı patates üretimine başlanmıştır (Yücel ve Oğuz: 2020: 1159-1170). Tufanbeyli’deki patates üretimi halen devam etmektedir (Foto 2.12).



**Foto 2.12.** Tufanbeyli’nin Polatpınar Kırsal Mahallesi’nde Patates Tarlaları.

Tufanbeyli halkının bir kısmı önceleri başta Nevşehir ve Niğde illeri olmak üzere patates tarlalarında çalışmak üzere başka şehirlere tarım işçisi olarak giderken, Tufanbeyli’de patates üretiminin yaygınlaşmasından sonra başka şehirlere tarım işçisi olarak gitmeyip Tufanbeyli’deki patates tarlalarında tarım işçisi olarak çalışmakta veya kendi tarlalarında patates üretimi yapmaktadırlar (Tufanbeyli Kaymakamlığı, 1999: 24). İlçede yapılan patates tarımı, dışarıya olan mevsimlik işçi göçünü durdurmuştur.

#### **2.2.1.1.6. Beyaz Kuru Fasulye**

Tufanbeyli’de 8.300 dekar alanda 979 ton kuru fasulye yetiştirilmektedir (Foto 2.13). Tufanbeyli’de yetiştirilen fasulyenin tadı güzel olduğu için tercih edilmektedir

(Tufanbeyli Belediyesi). Tufanbeyli fasulyesinin coğrafi işaretinin alınması için Türk Patent ve Marka Kurumu'na 12.04.2021 tarihinde coğrafi işaret tescil başvurusunda bulunulmuştur ([www.turkpatent.gov.tr](http://www.turkpatent.gov.tr)). Başvuru olumlu sonuçlandıği takdirde Tufanbeyli Fasulyesi coğrafi işaret sahibi olacaktır (Şekil 9).



**Foto 2.13.** Damlalı Kırsal Mahallesinde Bulunan Bir Fasulye Tarlası.



**Şekil 9.** Tufanbeyli Fasulyesinin Logosu.

**Kaynak:** [www.turkpatent.gov.tr](http://www.turkpatent.gov.tr)

#### **2.2.1.1.7. Yonca, Fiğ ve Korunga**

Tufanbeyli'de kaba yem bitkileri olan yonca, fiğ ve korunga üretilmektedir. Yonca uzun ömürlü bir bitki olup, sulu tarım yapılabilen yerlerde yetişmektedir. Yoncadan

7-10 yıl boyunca ürün alınabilmektedir. İlçede 2020 verilerine göre sulu tarım yapılabilen 4.000 dekar tarım arazisinde 4.800 ton yonca üretilmiştir (tuik.gov.tr).

Tek yıllık bir bitki olan fiğ, sulanma ihtiyacı olmadığı için sulu tarım yapılamayan tarım arazilerinde yetiştirilmektedir. Fiğ ekilen kalkerli ve killi topraklarda daha fazla verim alınabilmektedir (tarimkutuphanesi.com). Fiğ, buğdaydan sonra ilçede en çok üretilen tarım ürünüdür. 2020 yılında 39.500 dekar tarım alanına fiğ ekilmiş olup, 30.020 ton fiğ üretilmiştir (tuik.gov.tr).

İlçede yetiştirilen diğer bir yem bitkisi de korungadır. Korunga fakir ve kıraç topraklarda yetişebilmektedir. İlçede 2020 yılında 2.000 dekar tarım alanına korunga ekilmiş olup, 1.600 ton korunga üretilmiştir (tuik.gov.tr).

#### **2.2.1.1.8. Sebze Yetiştiriciliği**

İlçe genelinde domates, taze fasulye, biber, salatalık, sarımsak, soğan gibi sebzeler yetiştirilmekte olup, yetiştirilen bu sebzelerin tamamı ilçe halkı tarafından tüketilmektedir (Tablo 11).

**Tablo 11.** Tufanbeyli’de Yetiştirilen Sebze Türleri (2020)

<b>Sebze Adı</b>	<b>Alan (Dekar)</b>	<b>Oran %</b>
Domates	502	42,04
Taze Fasulye	500	41,88
Biber	50	4,19
Salatalık	62	5,19
Sarımsak	50	4,19
Soğan	30	2,51
<b>TOPLAM</b>	<b>1.194</b>	<b>100</b>

**Kaynak:** <https://www.tuik.gov.tr>

### 2.2.1.1.9. Meyve Yetiştiriciliği

Meyve olarak elma, armut, kayısı, kiraz, vişne, erik, dut, ceviz, badem, üzüm ve çilek yetiştirilmektedir (Tablo 12). Üzüm bağları Tufanbeyli ilçe merkezinin kuzeyindeki Mazılıçat Tepesi'nin güney yamacında, ilçe merkezinin batısındaki Sırakayalar Tepesi'nin doğu yamacında, Doğanlı ve Evcı kırsal mahallelerinin batısında bulunan Arabalı Tepesi ve Kireçoçağı Tepesi'nin doğu yamaçlarında bulunmaktadır (Foto 2.14).

**Tablo 12.** Tufanbeyli'de Yetiştirilen Meyve Türleri (2020)

Meyve Adı	Adet (Ağaç)	Alan (Dekar)	Oran % (Dekar)
Elma	58200	1648	3,46
Armut	5450	180	0,38
Kayısı	900	17	0,04
Kiraz	21900	700	1,47
Vişne	5430	7	0,01
Erik	1950	0	0
Dut	1800	50	0,11
Ceviz	24000	16310	56,00
Badem	28527	26690	34,22
Üzüm	-	2050	4,30
Çilek	-	4	0,01
<b>TOPLAM</b>	<b>148157</b>	<b>47656</b>	<b>100</b>

**Kaynak:** <https://www.tuik.gov.tr>



**Foto 2.14.** Doğanlı Kırsal Mahallesinin Batısında Bulunan Üzüm Bağları.

İlçede üretilen tarım ürünleri, ilçenin mutfak kültürüne de yansımıştır. Yapılan yemeklerin malzemesinin büyük kısmı ilçede üretilen tahıl, bakliyat, sebze ve meyvelerden oluşmaktadır.

#### **2.2.1.2. Hayvancılık Faaliyeti ve Yetiştirilen Hayvanlar**

Tufanbeyli’de tarım faaliyetiyle birlikte hayvan yetiştiriciliği de yapılmaktadır. İlçede tarım arazisi dışındaki toprakların 102.682 dekarı meralardan oluşmaktadır (Hatipoğlu vd., 2020: 1497-1501). Tufanbeyli genelinde 16.319 adet büyükbaş (Foto 2.15), 33.432 adet küçükbaş, 14.459 adet kümes hayvanı ile 2.150 adet de arı kovanı bulunmaktadır (tuik.gov.tr; Tufanbeyli İlçe Tarım Müdürlüğü). İlçede genelinde Osmanlı Devleti döneminden beri devam eden konargöçerlik kültürü azda olsa biraz değişikliğe uğrayarak devam etmektedir. İlçe merkezindeki halkın bir kısmı yetiştirdikleri büyükbaş hayvanları ilkbaharda Kürebeli Yaylası’na götürmekte, sonbaharda ise bu hayvanları ilçe merkezine geri getirmektedirler. Bazı aileler ise Kürebeli Yaylası’nda dört mevsim hayvanları ile kalmaktadırlar (K1, K2, K10, K11).



**Foto 2.15.** Damlalı Kırsal Mahallesiinde Büyükbaş Hayvan Sürüsü.

İlçe genelinde küçükbaş hayvancılıkta yapılmakta olup, küçükbaş hayvanların yaklaşık 2/3’ünü koyun, 1/3’ünü ise keçi oluşturmaktadır. Keçi yetiştiriciliği güney kesimde bulunan orman alanlarının fazla olduğu kırsal mahallelerde yapılmaktadır (Foto 2.16).



**Foto 2.16.** Yenicami Mahallesinde Koyun Sürüsü ile Çukurkışla Kırsal Mahallesinde Keçi Sürüsü.

Etinden ve sütünden yararlanan büyükbaş ve küçükbaş hayvanların dışında ilçe genelinde yük taşımak ve üzerine binmek amacıyla at ve eşek de (Foto 2.17) beslenmektedir (Tufanbeyli İlçe Tarım Müdürlüğü). 2020 yılı itibariyle ilçede 19 adet at, 183 adet de eşek bulunmaktadır (tuik.gov.tr).



**Foto 2.17.** Kürebeli Yaylası'nda Bir At ile Yeni Cami Mahallesinde Bir Eşek.

Hayvanların kışlık ihtiyacı olan samanlar ahırların yanında bulunan samanlıklara doldurulurlar. Hayvanların yiyeceği kışlık otlar ise ahırların yakınında bir yere yığılırlar. Bu ot yığınlarına hayma denir (Çınkır, 16: 575). Haymalar, yağışlı dönemde otların yağmur ve kardan ıslanıp zarar görmemesi için, ağaç direklerle veya taşlarla, yerden yaklaşık bir buçuk metre kadar yüksekte yapılmaktadır (Foto 2.18). Kar suyunun ve yağmurun haymanın üzerinden kolayca akıp gitmesini sağlamak için haymanın tepesi kubbe gibi sivrileştirilir. Haymanın en üstü ise genellikle naylon ile kapatılır. Böyle yapılmazsa haymadaki otlar ıslanıp küfleneceği için hayvanlarda bu otu yiyemezler (K1, K2, K5, K10, K11).



**Foto 2.18.** İki Farklı Hayma Örneği.

Tufanbeyli’de arıcılık faaliyeti de yürütülmektedir (Foto 2.19). 2020 yılı itibariyle ilçede arıcılık faaliyeti yürüten 15 işletme bulunmakta olup (tuik.gov.tr), bu işletmeler toplamda 2.150 adet arı kovanına sahiptirler (Tufanbeyli İlçe Tarım Müdürlüğü). Yazın Tufanbeyli’de bulunan arı kovanları kış gelince Türkiye’nin güneyinde bulunan, kış mevsiminin ılık geçtiği yerlere götürülmektedirler.



**Foto 2.19.** Kürebeli Yaylasında Bulunan Arı Kovanları.

**Kaynak:** Enes ALÇIN

İlçe halkı yetiştirdiği hayvanların etinden, sütünden, yününden, kılından, derisinden yararlanmaktadırlar. Elde ettikleri süttten kendi yoğurtlarını, peynirlerini, çökeleklerini, tereyağlarını üretmekte, ihtiyaç fazlasını ise satmaktadırlar. Küçükbaş hayvanların bazılarının derisini, içine çökelek koyarak değerlendirmektedirler. Koyunlardan elde ettikleri yünlerin bir kısmını yastık, yorgan ve döşeklerin içine

koymakta, bir kısmını ise eğirerek ip yapmakta ve bu iplerle de kilim dokumaktadırlar. Keçi kılından ise çul dokumakta, bu çulların üzerinde bulgurluk buğdaylarını kurutmaktadırlar (Bkz. Foto 2.9).

### **2.2.2. Ticaret**

Kazanç elde etmek amacıyla mal alıp satma faaliyetine genel anlamda ticaret denir. İç pazara yönelik yapılan ticari faaliyetlere iç ticaret, dış pazara yönelik yapılan ticari faaliyete ise dış ticaret denilmektedir. Dış ülkelere yapılan mal satışına ihracat, dış ülkelerden mal alışına ise ithalat denilmektedir. Tufanbeyli ilçesinde iç pazara yönelik küçük çaplı ticari faaliyetler yürütülmektedir. Bu ticaret ilçede üretilen tarım ürünlerinin satışından oluşmaktadır. İlçede üretilen patates, buğday, arpa, nohut, kuru fasulye, sebze, meyve gibi ürünlerin ihtiyaç fazlası olan kısmı üreticiler tarafından satılarak gelir elde edilmektedir. İlçede üretilen patateslerin büyük kısmı Akpınar kırsal mahallesinden olan iş insanı tarafından satın alınmakta ve bu iş insanının Tufanbeyli dışındaki tesislerinde işlenmektedir.

### **2.2.3. Ulaşım**

Tufanbeyli, etrafının yüksek sıradağlarla çevrili olması, büyük yerleşim yerlerine uzak olması, transit yol güzergâhları üzerinde bulunmaması gibi nedenlerden dolayı ulaşım yönünden zayıf kalmıştır. İlçede sadece karayolu ulaşımı mevcuttur. Tufanbeyli'nin çevre il ve ilçelerle olan ulaşımı geçitler üzerinden sağlanmaktadır. Tufanbeyli'nin güneydeki komşu ilçe Saimbeyli ve bağlı olduğu Adana il merkezi ile ulaşımı Obrukbeli Geçidi (1630 m) üzerinden sağlanmaktadır. Doğudaki Göksun ilçesi ve onun bağlı olduğu Kahramanmaraş il merkezi ile ulaşımı Kân Geçidi (1565 m) üzerinden sağlanmaktadır. Kuzeydoğudaki komşu ilçe Sarız ve onun bağlı olduğu Kayseri il merkezi ile ulaşımı da Kân Geçidi (1565 m) üzerinden sağlanmaktadır. Batıdaki komşu ilçe Tomarza ve onun bağlı olduğu Kayseri il merkezi ile ulaşımı bu defa Kurubel Geçidinden sağlanmaktadır. Kurubel Geçidi özellikle kış mevsiminde ulaşımına pek elverişli olmadığı için ulaşım çoğunlukla Kân Geçidinin bulunduğu güzergâhtan yapılmaktadır. Güneybatıdaki komşu ilçe Develi ile ulaşım Küçük Gezbel Geçidi(1630 m) ve Gezbel Geçidi (1993 m) üzerinden sağlanmaktadır (Tufanbeyli Kaymakamlığı, 1999: 22).



#### 2.2.4. Madencilik ve Sanayi

İlçe topraklarında linyit kömürü çıkarılmaktadır. 1960-1997 yıllarında Adana ilinde yapılan kömür aramaları sonucunda linyit sahasının rezervi tespit edilmiştir. 1989-1993 yılları arasında yapılan çalışmalar sonucunda ise Tufanbeyli linyit sahası ortaya çıkarılmıştır. Tufanbeyli-Pınarlar sahasında açık işletmeye uygun özellikte 334.481.000 ton rezerv tespit edilmiştir. çıkarılan linyit kömürü MTA tarafından çıkarılan linyit kömürünü değerlendirmek için Yamanlı ve Kayarcık kırsal mahalleleri arasındaki bir mevkiye özel bir şirket tarafından Tufanbeyli Termik Santrali kurulmuştur (Foto 2.20). Termik Santralin kapasitesi (3x150) MW'tır (Çukurova Kalkınma Ajansı). Bu termik santral ilçede birazda olsa istihdam sağlamıştır. Kırsal mahallelerde oturan halkın bir kısmı termik santralde çalışmaya başladıktan sonra ilçe merkezindeki mahallelere göç etmişlerdir. Bunun sonucunda ise bazı kırsal mahallelerin nüfusu az miktarda düşmüş, ilçe merkezini oluşturan Cumhuriyet, İstiklal ve Yenicami mahallelerinin toplam nüfusu ise artmıştır (Bkz. Tablo 6).

Tufanbeyli ilçesinin farklı yerlerinde bakır-kurşun-çinko madenleri bulunmakta olup, Kirazlıyurt kırsal mahallesinin Kodamandere, Beşiktaş ve Belbaşı mevkiilerindeki yataklarda geçmiş dönemlerde üretim yapılmıştır. Tufanbeyli ilçesinin Doğanbeyli, Karsavuran ve Kumlupınar Sahalarında kuvarsit bulunmaktadır, Tufanbeyli ilçesinde boksit (alimiyum) madenide bulunmaktadır (mta.gov.tr).



**Foto 2.20.** Tufanbeyli Termik Santrali'nin Yamanlı Kırsal Mahallesi'nden Görünümü.

Termik santralin dışında sanayi tesisi olarak iki tane un fabrikası bulunmaktadır. Un fabrikalarından birisi Pınarlar kırsal mahallesinde, Tufanbeyli-Adana karayolunun 5. kilometresinde bulunmaktadır. Diğer un fabrikası ise ilçe merkezinde bulunan İstiklal Mahallesiindeki pazar yerinin kuzeyinde bulunmaktadır. Bunların dışında ilçede sanayi tesisi bulunmamaktadır.

### **2.2.5.Ormanlık**

Tufanbeyli’de topraklarının 82.100 dekarı orman ve fundalık alanlardan oluşmaktadır (TÜİK 2020 verileri). Tufanbeyli’deki ormanlar ilçenin güneyinde, batısında ve kuzeybatısındadır. Tufanbeyli’deki ormanlık alanlarda Ardıç (Juneperus), Gökmar (Abies Clichea), Karaçam (Pinus Nigra), Meşe (Quercus) ve Sedir (Cedrus Libani) gibi türler bulunmaktadır. Tufanbeyli ilçesindeki orman alanlarının kontrolü Saimbeyli Orman İşletme Müdürlüğü’ne bağlı olan Tufanbeyli, Doğanbeyli, Karaçamlık, Avcıpınarı ve Yeniköy Orman İşletme Şeflikleri tarafından paylaşılmıştır (adanaobm.ogm.gov.tr). Bunlardan Tufanbeyli Orman İşletme Şefliği’nin sorumluluk alanı 65.675,00 hektar olup, şeflikte 14 personel görev yapmaktadır (tufanbeyli.gov.tr).

İlçe genelindeki ormanlar içerisinde en yoğun ağaç türü karaçamlardır. Çok dayanıklı bir ağaç türü olan çam ağacı, eskiden mesken inşaatlarında da kullanılmıştır. Tufanbeyli’de ardıç ağaçları oldukça geniş bir alanda yayılım göstermekle birlikte seyrek halde bulunmaktadırlar. İlçede bulunan ardıçların tahribata uğrayarak seyrelmesinde insan faktörü çok etkilidir. Bu ağaçlar hem yakacak olarak hem de mesken inşaatlarında kullanılmak için kesilmişlerdir.

Tufanbeyli ormanlarında bulunan ağaçlar eskiden yapılan meskenlerin inşaatında yapı malzemesi olarak bol miktarda kullanılmış olduklarından, büyük oranda tahribata uğramışlardır. İlçede bulunan günümüzdeki ormanlardaki ağaçların bir kısmı Orman Genel Müdürlüğü tarafından sonradan dikilmiştir. İlçenin güneyindeki ormanlardan elde edilen tomruklar, ilçenin Doğanbeyli kırsal mahallesinde bulunan Doğanbeyli Orman İşletme Şefliği’ne ait orman deposuna getirilmektedirler. Buradaki topraklarda endüstride kullanılmak üzere ilçe dışına taşınmaktadırlar.

### 2.2.6. Turizm

Tufanbeyli'nin Şar kırsal mahallesinde Roma ve Bizans dönemlerinden kalma tarihi eserler bulunmaktadır (Foto 2.21-2.22). Şar'da Romalılardan kalma açık hava tiyatrosu, Bizans döneminden kalma kilise kalıntısı, hamam kalıntısı, ana tanrıça tapınağının kapısı olduğu tahmin edilen Âla Kapı günümüze kadar gelebilmiş tarihi eserlerdir. Şar kırsal mahallesinin güney girişinin batısında, şimdiki mezarlığın üst kesiminde kaya mezarları bulunmaktadır (Gürler, 2020: 71-85).



**Foto 2.21.** Şar Kırsal Mahallesinde Bulunan Kilise ve Hamam Kalıntıları.



**Foto 2.22.** Şar Kırsal Mahallesinde Bulunan Âla Kapı ile Kaya Mezarları.

İlçe merkezinde bulunan İstiklal Mahallesi'ndeki mezarlıktaki bazı eski mezarların üzerinde saban, tüfek, tabanca, kama, kılıç, barutluk, ibrik, ay, yıldız ile çarkıfelek ve çeşitli bitki motifleri bulunmaktadır (Foto 2.23). Bu tür mezar bezemelerine Sivas ve Erzincan illeri ile Adana'nın Yüreğir ilçesinin Çağırkanlı köyünde(kırsal mahallesinde) de rastlanılmıştır (Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü). İstiklal Mahallesi mezarlığındaki mezar taşları ile Çağırkanlı köyü/kırsal mahallesi mezarlığındaki mezar taşlarının benzer olması Çukurova'da kışlayıp günümüzdeki Tufanbeyli ilçe merkezinin bulunduğu yerde yaylayan konargöçer Yörük obalarından kalmış olabileceğini akla getirmektedir.



**Foto 2.23.** İstiklal Mahallesindeki Mezarlıkta Bulunan, Üzerine Balta ve Silah Deseni İşlenmiş Bir Mezar Taşı.  
**Kaynak:** Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü

Hanyeri kırsal mahallesinin batısında, Tufanbeyli-Develi karayolunun batı kesiminde Hititlerden kalma bir kaya kabartması bulunuyor iken bu kaya kabartması tahrip edilmiştir. İlçede ayrıca Ortaköy kırsal mahallesinin Emirgazi mevkiinde bir kiliseye ait olması muhtemel mozaik zemin bulunmaktadır. İlçe merkezinin iki kilometre batısında Sarıfakı Höyük (Bkz. Harita 3), ilçe merkezinin 3 km güneydoğusunda Gala Tepe ile ilçenin farklı yerlerinde tarihi kalıntılar bulunmaktadır (Gürler, 2020: 71-85).

Bu tarihi eserlerin dışında Tufanbeyli ilçesi yayla turizmi açısından da potansiyele sahiptir. İlçe merkezinin geneli ve özellikle Kürebeli Yaylası, yayla turizmi

yapılabilecek yerlerdir. İlçedeki bazı kırsal mahallelerinde kendi yaylaları bulunmaktadır. Yaptığımız gözlemlere göre Kürebeli Yaylası doğal güzellikleri ile dikkat çekmektedir. Kürebeli Yaylası'nda doğa yürüyüşü yapılabilir, kamp kurulabilir (Foto 2.24-2.25).



**Foto 2.24.** Kürebeli Yaylasından Görünüm.



**Foto 2.25.** Kürebeli Gölütinden Görünüm.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### SOMUT KÜLTÜR ÖĞELERİ

Bir kültür içerisindeki somut kültür unsurları hızlı değişirken, somut olmayan kültür unsurları daha yavaş değişebilmektedir. Somut kültür unsurları hızlı bir değişim geçirmekle beraber tamamen ortadan kaybolmazlar. Somut kültür unsurları olan maddi değerlerden bazıları yasalarla koruma altına alınırlar, bazıları ise işlev değiştirerek yaşamaya devam ederler. Eski kervansaraylar, medreseler gibi tarihi yapılar ya yasalarla koruma altına alınırlar veya işlev değiştirerek yaşamaya devam edebilirler. Eskiden kullanılan çocuk oyuncakları, tarım aletleri gibi gereçler hatıra olarak saklanabileceği gibi müzelerde de muhafaza edilebilirler. Eskiden kullanılan kıyafetler, yük taşıma araçları, tarım aletleri, mutfak eşyaları, yemek türleri maddi olan somut kültürel öğeleri oluşturmaktadır (Tanrıkulu, 2014: 86-87).

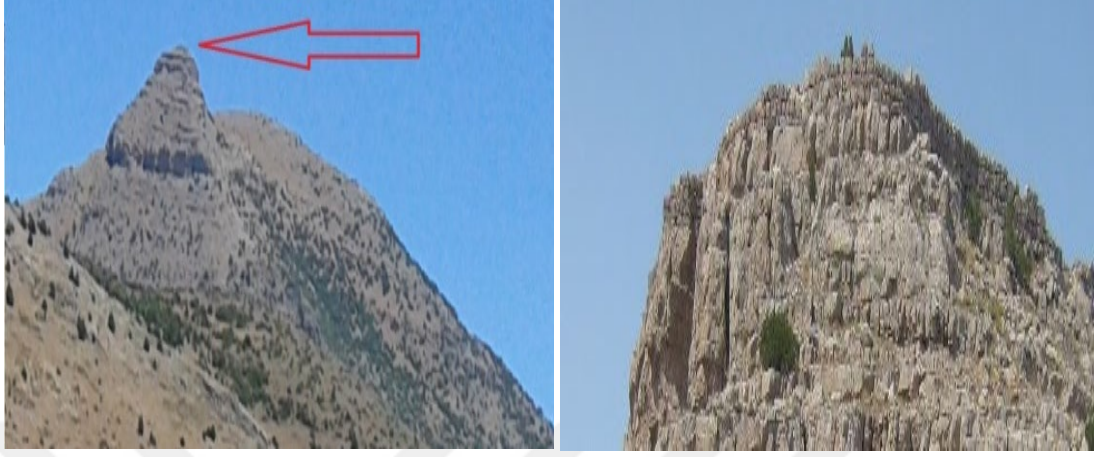
#### 3.1.Kültürel Coğrafi Görünüm

Tufanbeyli ilçesi çok eski çağlardan beri yerleşim alanı haline gelmiş bir yerdir. Arkeologlar ve araştırmacılar tarafından yapılan çalışmalar sonucunda bu durum ortaya konmuştur. İlçede tarihi kilise, tiyatro, hamam, eski mezar, höyük gibi tarihi yapıların bulunması bu durumu kanıtlamaktadır (docplayer.biz.tr).

##### 3.1.1. Kaleler

Tufanbeyli'nin Polatpınar, Şar ve İğdebel kırsal mahallelerinin ortasında bulunan Gümülek Dağı'nın üzerinde Hititlerden veya Romalılarından kaldığı düşünülen bir kale kalıntısı bulunmakta olup, burasının bir gözetleme kulesi olduğu iddia

edilmektedir (Foto 3.1). Burası define arayan kişiler tarafından tahrip edilmiştir (Savur, 2010: 124; Gürlar, 2017: 74-75).



**Foto 3.1.** Gümölek Dağı'nın Zirvesinde Bulunan Kale Kalıntısı.

**Kaynak:** mapio.net (27.05.2021)

### 3.1.2. Dini Yapılar

İlçede yaptığımız araştırmalara göre Tufanbeyli'de halen kullanılan cami ve cemevi bulunmaktadır. İlçede kullanılan kilise ise bulunmamaktadır.

#### 3.1.2.1. Camiler

Toplumlar yerleşik hayata geçtikleri alanlarda, kendi dini inançlarına göre ibadet edebilecekleri yapılar inşa etmişlerdir. Müslümanlar ibadet edebilecekleri camiler inşa ederken, Hıristiyanlar kiliseler, Hindu'lar ve Budistler ise farklı tapınaklar inşa etmişlerdir. Toplumlar savaşlar, göçler, doğal afetler, salgın hastalıklar gibi nedenlerden dolayı yaşadıkları yerleri terk ederek başka yerlere göç etmişlerdir. Yeni yerleştikleri yerlerde farklı toplumlarla ve farklı coğrafi şartlarla karşılaşmışlardır. Bunun sonucunda da yaşamaya başladıkları bu yeni yerlerin kültürleri ve coğrafi şartları ibadethanelerinin de farklı şekillerde yapılmasına neden olmuştur (Akçaözoğlu, 2018: 125-126).

Türkler Orta Asya'dan Anadolu'ya kadar yaşadıkları bölgelerde farklı tarzda ibadethaneler yapmışlardır. Türklerin yaptıkları camilerin üzeri genellikle kubbe ile örtülürken, diğer İslam toplumlarının yaptıkları camilerin üzerinde kubbe bulunmamaktadır. Özbekistan'da yapılan camilerin bir kısmının kubbeleri çini ile

kaplı iken, Türkiye’de yapılan büyük camilerin kubbeleri kurşun ile kaplıdır. Afrika’daki camilerin birçoğu çamurdan yapılırken, Türkiye’de Karadeniz bölgesindeki camiler ahşaptan yapılmışlardır. Camilerin minare yapıları da birbirlerinden çok farklıdır (diyanet.gov.tr). Bütün bu farklılıklar yerleşilen yerdeki coğrafi unsurlardan ve orada bulunan toplumların kültürlerinden kaynaklanmaktadır.

Tufanbeyli ilçesinin genelinde toplam 36 tane cami bulunmaktadır (Tablo 13). Tufanbeyli’de bulunan camilerde ilçe coğrafyanın ve Türk kültürünün izlerini taşımaktadır. Tufanbeyli’deki camilerin üzerleri çatı veya kubbe ile örtülmüş olup tamamının üzeri çinko ile kaplıdır. İlçeye kışın yağan kar çok fazla olmakta ve bu kar yerden hemen kalkmamaktadır. Çinko kaplama, yağın caminin üzerinden kayarak uzaklaşmasını sağlayarak eriyen kar sularının caminin içerisine girmesini engellemektedir.

**Tablo 13.** Tufanbeyli’de Bulunan Camilerin Listesi

<b>Sıra</b>	<b>Caminin Adı</b>	<b>Adresi</b>
1	Ahmed Yesevi Cami	Cumhuriyet Mahallesi
2	Akpınar Mahallesi Cami	Akpınar Kırsal Mahallesi
3	Akpınar Mahallesi Güney Cami	Akpınar Kırsal Mahallesi
4	Ayvat Mahallesi Cami	Ayvat Kırsal Mahallesi
5	Beşoluk Cami	Yenicami Mahallesi
6	Bozgüney Mahallesi Cami	Bozgüney Kırsal Mahallesi
7	Bozgüney Mahallesi Esentepe Cami	Bozgüney Kırsal Mahallesi
8	Çatalçam Mahallesi Cami	Çatalçam Kırsal Mahallesi
9	Çukurkişla Mahallesi Cami	Çukurkişla Kırsal Mahallesi
10	Çukurkişla Mahallesi Kireç Cami	Çukurkişla Kırsal Mahallesi
11	Damlalı Mahallesi Cami	Damlalı Kırsal Mahallesi
12	Doğanbeyli Mahallesi Cami	Doğanbeyli Kırsal Mahallesi
13	Doğanbeyli Mahallesi Çiftlik Cami	Doğanbeyli Kırsal Mahallesi
14	Doğanlı Mahallesi Cami	Doğanlı Kırsal Mahallesi
15	Elemanlı Mahallesi Cami	Elemanlı Kırsal Mahallesi



16	Elemanlı Mahallesi Aktaşalanı Cami	Elemanlı Kırsal Mahallesi
17	Güzelim Mahallesi Cami	Güzelim Kırsal Mahallesi
18	İğdebel Mahallesi Cami	İğdebel Kırsal Mahallesi
19	Karsavuran Mahallesi Cami	Karsavuran Kırsal Mahallesi
20	Kayapınar Mahallesi Cami	Kayapınar Kırsal Mahallesi
21	Kayarcık Mahallesi Cami	Kayarcık Kırsal Mahallesi
22	Kayarcık Mahallesi Çeşmebaşı Cami	Kayarcık Kırsal Mahallesi
23	Kirazlıyurt Mahallesi Cami	Kirazlıyurt Kırsal Mahallesi
24	Koççağız Mahallesi Cami	Koççağız Kırsal Mahallesi
25	Ortaköy Mahallesi Cami	Ortaköy Kırsal Mahallesi
26	Pekmezli Mahallesi Cami	Pekmezli Kırsal Mahallesi
27	Pınarlar Mahallesi Cami	Pınarlar Kırsal Mahallesi
28	Polatpınar Mahallesi Cami	Polatpınar Kırsal Mahallesi
29	Şar Mahallesi Cami	Şar Kırsal Mahallesi
30	Şar Mahallesi Karadurdular Cami	Şar Kırsal Mahallesi
31	Toros (Topuklu) Cami	Cumhuriyet Mahallesi
32	Tozlu Mahallesi Cami	Tozlu Kırsal Mahallesi
33	Tufanpaşa Cami	Yenicami Mahallesi
34	Ulu Cami	İstiklal Mahallesi
35	Yamanlı Mahallesi Cami	Yamanlı Kırsal Mahallesi
36	Yeşilova Mahallesi Cami	Yeşilova Kırsal Mahallesi

---

**Kaynak:** <https://camiler.diyaret.gov.tr/>

### **3.1.2.1.1. Tufanbeyli Ulu (Merkez) Cami**

Tufanbeyli Ulu Cami ilçe merkezinde bulunmakta olup, İstiklal Mahallesi'ndeki Vatan Caddesi ile Camili (Samyeli) Sokak'ın kesiştiği yerdedir. Şimdiki caminin bulunduğu yerde eskiden küçük, çatılı bir cami bulunuyorken, bu cami ihtiyacı karşılayamadığı için 1990 yılında yıktırılarak yerine şimdiki cami inşa edilmiştir (diyanet.gov.tr). Eski caminin minaresi yıkılmamış olup, şimdiki caminin güneybatısında bulunmaktadır. Tufanbeyli Ulu cami 500 kişilik kapasiteye sahiptir.

Caminin son cemaat yeri eskiden açık iken, kışın soğuk havanın caminin içerisine doğrudan girmesini engellemek için burası kapatılmıştır. Caminin üzeri bir büyük kubbe ve on altı küçük kubbe ile kapatılmıştır. Kubbelerin tamamının üzeri çinko ile kaplıdır. Camilerin üzerinin kubbeli olması, Türklerin çadır kültüründen gelmektedir. Kubbelerin üzerlerinin çinko kaplı olması ise yukarı da ifade edildiği gibi kışın yağın kardan zarar görmeyi engellemek içindir. Tufanbeyli ilçesinde yaşamaya devam eden Türk kültürü ile sert iklim koşulları ilçede bulunan camilerin mimari yapısını etkilemiştir (Foto 3.2).



**Foto 3.2.** Tufanbeyli Ulu Cami.

### 3.1.2.1.2. Tufanpaşa Cami

Tufanpaşa Cami ilçe merkezinde bulunmakta olup, Yenicami Mahallesinde, Abdurrahman Karaduman Caddesi kenarındadır (diyanet.gov.tr). Caminin adı ilçeye de adı verilen, Doğu Kilikya Kuvayi Milliye Komutanı Osman Tufan Paşa'dan gelmektedir. Şimdiki caminin bulunduğu yerde 1934 tarihinde yaptırılan daha küçük bir cami bulunuyor iken, bu cami 1997 tarihinde yıktırılarak yerine şimdiki cami yapılmıştır. Eski cami yıkılırken sağlam olmayan minarede yıkılmış ve bunun yerine iki şerefeli şimdiki minare yapılmıştır. Caminin içindeki duvarların kenarları ısı yalıtımı amacıyla bir metre yüksekliğinde çıtalarla çevrelenmiştir. Özellikle kışın soğuk havalarda duvar kenarında namaz kılan insanların duvardan gelen soğuktan olumsuz şekilde etkilenmesini engellemek amacıyla bu çıtalar duvar kenarlarına yerleştirilmektedir. Camide yerde oturan bir insanın boyu yaklaşık bir metre geleceği için duvar kenarına yerleştirilen çıtaların boyu da bir metre olacak şekilde ayarlanmıştır. Bu uygulama ilçedeki diğer bazı camilerde de uygulanmaktadır. Caminin üzeri bir tane büyük, dört tanede küçük kubbe ile örtülü olup kubbeler kardan etkilenmemesi için çinko ile kaplanmıştır (Foto 3.3-3.4).



**Foto 3.3.** Tufanpaşa Camisinin Dışından Görünüm.



**Foto 3.4.** Tufanpaşa Camisinin İçinden Görünüm.

### 3.1.2.1.3. Beşoluk Cami

Beşoluk Cami ilçe merkezinde bulunmakta olup, Yenicami Mahallesi Deniz Sokak'tadır (diyanet.gov.tr). Şimdiki Beşoluk Camisinin yerinde eskiden çatılı, küçük bir cami bulunurken bu cami 2015 tarihinde yıktırılmış ve eski caminin yerine şimdi cami yapılmıştır. Yıkılan eski minare taştan yapılmış olup, tek şerefeli ve yivli bir minaredir. Yapılan yeni minare eski minareden daha uzun olup, iki şerefelidir. Yeni yapılan caminin üzeri bir tane büyük kubbe ile örtülü olup, kubbe çinko ile kaplıdır (Foto 3.5-3.6).



**Foto 3.5.** Beşoluk Camisinin ve Caminin Minaresinin 2008 Tarihindeki Eski Hali.

**Kaynak:** <https://mapio.net/>



**Foto 3.6.** Beşoluk Camisinin ve Caminin Minaresinin 2020 Tarihindeki Yeni Hali.

#### **3.1.2.1.4. Toros (Topuklu) Cami**

Toros Cami, ilçe merkezinde bulunan Cumhuriyet Mahallesindeki Saimbeyli Caddesi ile Küçük Topuklu Sokağının birleştiği yerin kenarında bulunmaktadır (diyanet.gov.tr). Cami 1989 yılında inşa edilmiştir. Caminin üzeri bir büyük, on altı küçük kubbe ile kapatılmış olup, kubbeler çinko ile kaplıdır. Caminin 45 metre yüksekliğinde, iki şerefeli bir minaresi bulunmaktadır. Son cemaat yerinin etrafı eskiden açık iken, kışın soğuk havanın caminin içerisine doğrudan girmesini engellemek için sonradan kapatılmıştır. Caminin 140 metre batısında bulunan Küçük Topuklu Çeşmesinden dolayı, bu cami halk arasında Topuklu Camisi olarak adlandırılmaktadır (Foto 3.7).





**Foto 3.7.** Toros (Topuklu) Cami.

#### **3.1.2.1.5. Ahmet Yesevi (Kızıltepe) Cami**

Ahmet Yesevi (Kızıltepe) Cami, ilçe merkezinde bulunan Cumhuriyet Mahallesiindeki Kızıltepe Caddesinin kenarında bulunmaktadır (diyanet.gov.tr). İlçe merkezinin batısında bulunan Sırakayalar Tepesi ve çevresindeki toprak tabakası kırmızı renkli Akdeniz toprağından oluşmaktadır. Sırakayalar Tepesinin doğu ve güney eteklerine kurulmuş olan Cumhuriyet Mahallesi'nin bulunduğu mevkie toprağının renginden dolayı ilçe halkı tarafından Kızıltepe denilmektedir. İlçe merkezinde, Hacı Çağlar Parkı'nın bulunduğu yerden başlayıp mezarlığın yanından geçerek yeni hükümet konağına kadar devam eden caddenin ismi de Kızıltepe Caddesidir. Kızıltepe Caddesi üzerinde bulunan Ahmet Yesevi Cami'de halk tarafından Kızıltepe Cami olarak isimlendirilmektedir. Tufanbeyli Devlet Hastanesi'ne 150 metre mesafede bulunan caminin üzeri bir tane kubbe ile örtülü olup, kubbe çinko kaplıdır. Caminin son cemaat yerinin etrafı kapalı olup, buranın üzeri oluklu çinko ile kapatılmıştır. Caminin batı tarafında iki şerefeli bir minaresi bulunmaktadır (Foto 3.8). Caminin bulunduğu yerdeki toprak türünün rengi hem caminin hem de caminin kuzeyinden geçen caddenin ismini etkilemiştir.



**Foto 3.8.** Hoca Ahmet Yesevi Cami.

#### **3.1.2.1.6. Pınarlar Kırsal Mahallesi Cami**

Tufanbeyli'nin Pınarlar kırsal mahallesinde bulunan cami tek katlı küçük bir yapı olup, üzeri oluklu çinko kaplı çatıdır. Çatı, kışın üzerine yağacak olan karın kısa süreye kayıp gitmesini sağlamak için biraz dik şekilde inşa edilmiştir. Cami 1950 yılında yapılmıştır. Caminin kesme taştan yapılmış tek şerefeli bir minaresi bulunmaktadır. Caminin eski minaresi sac levhalardan yapılmış iken, daha sonra eski minare yıkılarak bunun yerine kesme taştan şimdiki minare yapılmıştır. Caminin bahçe kapısının üzerinde bir ayyıldız motifi bulunmaktadır. Eski minarenin olduğu dönemde caminin önündeki direklerin üzerinde leylek yuvaları bulunurken, 2020 yılında bu leylek yuvalarının ortadan kalktığı görülmektedir (Foto 3.9).



**Foto 3.9.** Pınarlar Kırsal Mahallesi Cami.

#### **3.1.2.1.7. Kayapınar Kırsal Mahallesi Cami**

İlçe merkezinin 11 kilometre kuzeydoğusundaki Kayapınar kırsal mahallesinde bulunan cami 1945 yılında inşa edilmiştir. Caminin duvarları kesme taştan yapılmış olup, üzeri çinko kaplı çatı ile kapatılmıştır. Yüksek bir rakıma sahip olan köyde kış yağışları kar şeklinde olup, kar yağışı fazla olmaktadır (Tufanbeyli Kaymakamlığı, 1999: 79). Bu nedenle caminin çatısı çinko ile kaplıdır. Caminin minaresi tek şerefeli olarak kesme taştan yapılmıştır. Üst kata çıkan merdivenler ve üst katın zemini ahşaptır. Caminin iç duvarlarının çevresi bir metre yüksekliğinde ahşap çıtalarla çevrelenmiş olup bunun amacı ısı yalıtımı sağlamaktır. Caminin içerisinde ahşap kullanılmasında, köyün ormanın kenarında bulunmasının da etkili vardır, çünkü ahşabın hammaddesi olan ağaca erişim kolaydır. Caminin bahçesinde de çam ve göknar ağaçları bulunmaktadır. Bahçesindeki ağaçların arasında bulunan gülfidanları ağaçlarla birlikte güzel bir görünüm oluşturmaktadır. Caminin içerisinde ahşabın fazla kullanılması ile çatının oluklu çinko ile kaplanmasında iklim ve bitki örtüsü etkili olmuştur (Foto 3.10).





**Foto 3.10.** Kayapınar Kırsal Mahallesi Cami.

### **3.1.2.1.8. Ayvat Kırsal Mahallesi Cami**

İlçe merkezine 14 km uzaklıkta, Kocayelek Dağı ile Tahtalı Dağları arasındaki vadide kurulmuş olan Ayvat kırsal mahallesinde (Tufanbeyli Kaymakamlığı, 1999: s.62) bulunan cami 1980 yılında yapılmıştır. Cami tek katlı olup, üzeri çinko kaplı çatı ile örtülmüştür. Caminin tavanı ve zemini ahşaptır. Ahşap zemin üzerine halı serilmiştir. Caminin tavanında, avizenin asılı olduğu göbekte sekiz köşeli bir yıldız andıran ahşap bir süsleme bulunmaktadır. Caminin minberinin üzerinde farklı çiçek motifleri ile ay ve yıldız motifleri görülmektedir. Ayvat kırsal mahallesi ormanın

kenarında bulunduğu için, camide bu kadar çok ahşap malzeme kullanılabilmiştir. Minare, cami yapıldıktan 21 sene sonra, 2001 yılında hayırseverler tarafından yaptırılmıştır. Caminin minaresi kesme taştan, tek şerefeli olarak yapılmıştır. Caminin mimari yapısında ve içerisindeki süslemelerde coğrafyanın ve kültürün etkileri birlikte görülmektedir (Foto 3.11).



**Foto 3.11.** Ayvat Kırşal Mahallesi Cami

### 3.1.2.2. Cemevleri

Cemevleri Alevi inancına sahip vatandaşlarımızın ibadet ettikleri yerlerdir. Tufanbeyli ilçesinde iki tane cemevi bulunmaktadır. Bu cemevlerinden birisi Evcı kırşal mahallesinde (K15), diğeri ise Hanyeri kırşal mahallesinde bulunmaktadır (adana.bel.tr).

### 3.1.2.2.1. Evcı Kırsal Mahallesi Cemevi

Tufanbeyli'nin Evcı kırsal mahallesinde bulunan cemevi tek katlıdır. Cemevinin içerisinde iki adet Zülfikar bulunmaktadır. Bunlardan birisi içerideki kapının üzerinde asılıdır, diğeri ise Türk Bayrağının önünde bulunmaktadır. Evcı kırsal mahallesinde bulunan cemevinin mimari yapısı ile iç düzenlemesi mahalle halkının dini ve kültürel özelliklerini ve mahallenin içinde bulunduğu iklim koşullarını bünyesinde barındırmaktadır. Cemevinin tavanı ahşap olup, üzeri çatı yapılarak oluklu çinko sacı ile kapatılmıştır. Cemevinin içindeki duvarların kenarları ısı yalıtımı amacıyla bir metre yüksekliğinde tahta çitlerle çevrelenmiştir. Evcı kırsal mahallesi orman kenarında kurulmuş olup, cemevinin bahçesinde de çam ağaçları bulunmaktadır (Foto 3.12-3.13).



**Foto 3.12.** Evcı Kırsal Mahallesi Cemevi'nin Dışından Görünüm.



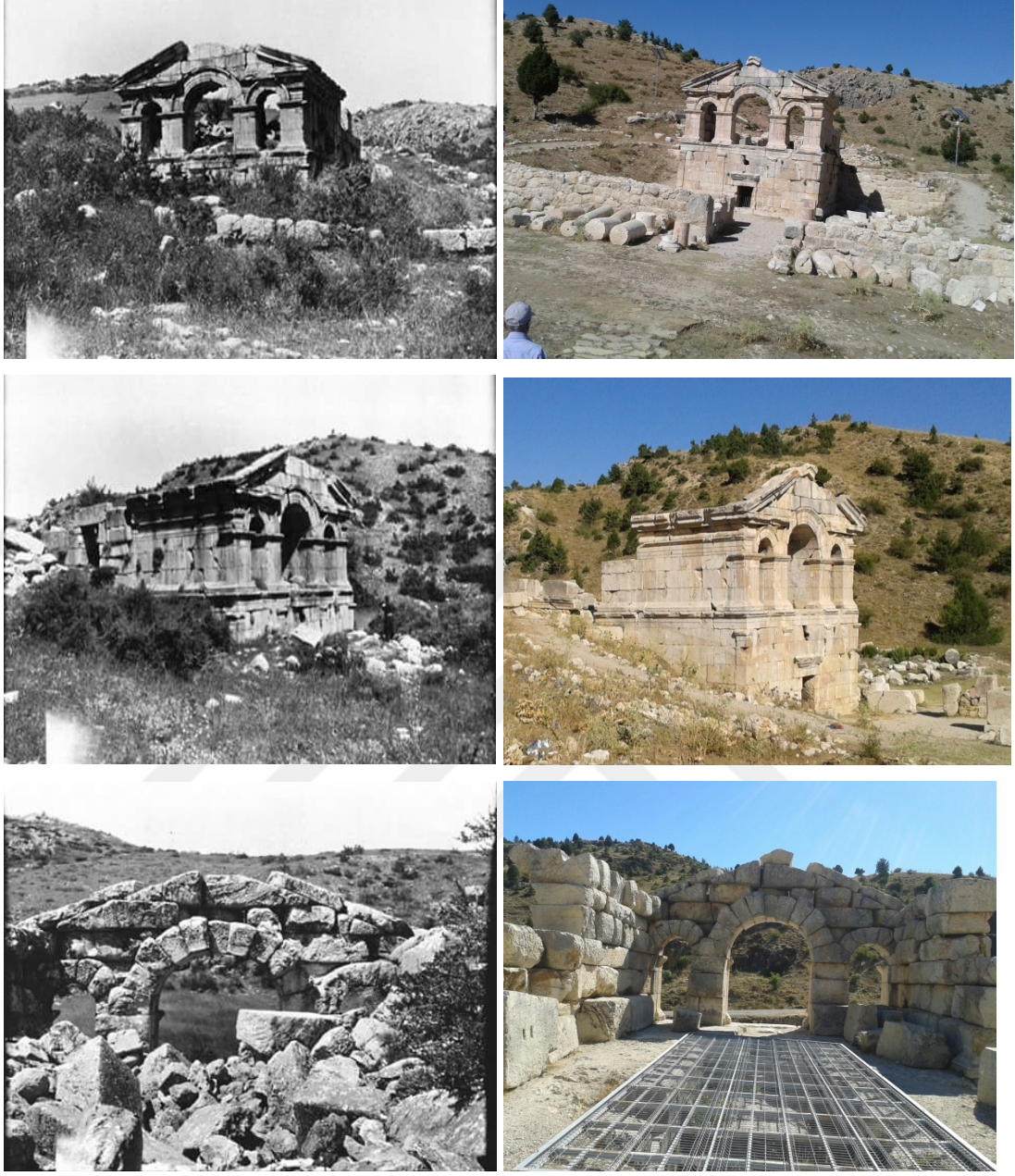
Foto 3.13. Evcı Kırsal Mahallesi Cemevi'nin İçinden Görünüm.

### 3.1.2.3. Kiliseler

Tufanbeyli'de faal halde bulunan kilise bulunmamaktadır. İlçe merkezinin 18 kilometre kuzeydoğusunda bulunan Şar kırsal mahallesinde bir tane kilise kalıntısı bulunmaktadır.

#### 3.1.2.3.1. Şar Kırık Kilisesi

Roma İmparatorluğu döneminden kalma olan bu kilisenin üzerine yıldırım düştüğü için kilisenin üzeri ve doğu duvarı tamamen, kuzey ve güney duvarları ise kısmen yıkılmıştır (Sevim, 2017: 43). Kilisenin altında bir tane de morg bölümü bulunmaktadır. Mermer taşlardan yapılan kilise, Şar'ın zorlu iklim koşullarına dayanarak günümüze kısmende olsa gelebilmiştir (Foto 3.14).



**Foto 3.14.** Şar Kırsal Mahallesinde Bulunan Eski Kilisenin Yaklaşık Aynı Açılardan Çekilmiş 1909 Yılındaki ve 2020 Yılındaki Görünümleri  
**Kaynak:** Getrude Bell Arşivi (Siyahbeyaz Fotoğraflar).

### 3.1.3. Yaylalar

Yaylalar insanların hayvanlarıyla göç ederek hayvancılık faaliyetini yürüttükleri veya dinlenmek, iyi bir zaman geçirmek, yaz mevsiminde şehirdeki sıcak havadan kurtulmak, doğa yürüyüşü yapmak gibi farklı amaçlarla geldikleri, genellikle yüksek rakımlı, ormanın veya meraların bol olduğu, yeşil alanlardır. Yukarıda da belirtildiği gibi yaylalar farklı insanlar tarafından farklı amaçlarla kullanılabilirler.

### 3.1.3.1. Kürebeli Yaylası

Yaylacılık ülkemizde yüzyıllardan beri yürütülmekte olup, kültürümüzün önemli unsurlarından birisidir. Tufanbeyli ilçesi ve çevresi Osmanlı Devleti döneminde Çukurova'nın farklı yerlerinde kışlayan konargöçer Yörük obalarının yaylası olmuştur (Halaçoğlu, 2009). Çukurova'da kışlayıp, Tufanbeyli ilçesinin bulunduğu coğrafyada ve Torosların başka yerlerinde yaylayan konargöçer Yörük obalarının kimisi kendi istekleri ile kimisi de devletin zorlamasıyla farklı illerde yerleşik hayata geçmişlerdir (Sansar, 2003). Tufanbeyli halkının bir kısmı da yerleşik hayata geçen Yörük obaları arasında yer almaktadır. Yerleşik hayata geçen ve çiftçiliğin yanında hayvancılıkla da geçinen bazı aileler eski geleneklerini devam ettirmişlerdir. Bu aileler nisan mayıs aylarında hayvanları ile birlikte yaylaya çıkmakta, eylül ayı sonlarına doğru da yayladan geri dönmektedirler (K1, K2, K5, K8, K9, K10, K11). Bu yaylaların içerisinde en önemlisi Kürebeli Yaylasıdır. Kürebeli Yaylası, ilçe merkezinin 14 kilometre kuzeybatısında bulunmaktadır (Gürler, 2020: 71-85). Kürebeli Yaylasında yedi tane halaka bulunmakta olup, bunlar Afendiler Halakası<sup>14</sup>, Kehalar<sup>15</sup> Halakası, Hössüğün<sup>16</sup> Çavuşlar Halakası, Seyitler Halakası, Kafadarlar Halakası, Buraklar Halakası, Aktürkler Halakası şeklinde adlandırılmaktadır. Halaka, yayladaki yerleşim topluluklarına verilen isimdir. Her halaka farklı bir sülalenin yerleşim alanıdır (K1, K2, K3, K5, K6, K7, K8, K13). Bu durum konargöçer Yörüklerden her obanın yazın yaylaya çıktıklarında farklı yerlerde konaklamalarına benzemektedir. Halakalardaki yerleşim toplu yerleşim şeklindedir. Bu halakalardaki evlerin yapımında eskiden çevrede bulunan taş, toprak ve ağaçlar kullanılmıştır. Günümüzde ise yayladaki evler betonarme olarak yapılmakta olup, evlerin üzerlerinde çatı bulunmaktadır. Çatılar oluklu çinko levhalarla kaplanmıştır. Oluklu çinko levhalar sayesinde evin üzerine yağın kar evin üzerinde fazla duramamakta, kısa sürede kayarak yere düşmektedir. Böylece yağın karın ağırlığı ve eriyen kar suları eve zarar vermeden kar uzaklaştırılabilmektedir (Foto 3.15-3.21).

---

<sup>14</sup> Halaka: Kürebeli Yaylası'nda her sülalenin kendine ait olan küçük mahallesi.

<sup>15</sup> Keha, kâhya kelimesinin yöredeki farklı bir söylenişidir.

<sup>16</sup> Hössüğün, Hüseyin isminin yöredeki farklı bir söylenişidir.



**Foto 3.15.** Afendiler Halakası.



**Foto 3.16.** Kehalar Halakası.



**Foto 3.17.** Hössüğün Çavuşlar Halakası.



**Foto 3.18.** Seyitler Halakası.



**Foto 3.19.** Kafadarlar Halakası.



**Foto 3.20.** Buraklar Halakası.





**Foto 3.21.** Aktürkler Halakası.

Kürebeli Yaylasındaki evlerin yanlarında hayvanların barınabilecekleri yapılarda bulunmaktadır. Hayvanların barınabileceği bu yerlerin üstü açık olup, etrafları ağaç dalları, taş veya çinko levhalarla kapatılmaktadır. Hayvan barınaklarının yapımında kullanılan malzeme seçiminde etrafta bulunan hammaddenin türü ile ekonomik faktörler etkili olmaktadır (Foto 3.22).



**Foto 3.22.** Kürebeli Yaylasındaki Farklı Malzemelerle Yapılmış Hayvan Ağilları.

Kürebeli Yaylası'nın güney kesiminde, Kehalar Halakası ile Afendiler Halakası arasında bir de gölet bulunmakta olup, bu gölette sazan balığı yetişmektedir (Foto 3.23). Damlalı Deresinin kaynağını oluşturan Kürebeli Göletindeki sudan tarımsal sulamada yararlanılmaktadır.



**Foto 3.23.** Kürebeli Yaylasında Bulunan Kürebeli Göleti.  
**Kaynak:** <https://gezilecek yerlertr.com/adana-gezilecek-yerler/>

#### 3.1.4. Çeşmeler

Kışın yağın karlar, havaların ısınmasıyla birlikte erimektedir. Yağmur sularının ve eriyen kar sularının bir kısmı yüzeyden akarken bir kısmı da geçirimli tabakalar sayesinde yeraltına geçmektedir. Yeraltına geçen bu sular geçirimsiz bir tabakaya ulaştıklarında, buldukları yerlerde birikmeye başlarlar. Yeraltında biriken bu sular, kayalar arasındaki çatlaklardan, fay hatlarından yararlanarak yeryüzüne kaynak suyu olarak tekrar çıkarlar (Hoşgören, 2015a: 1-53). Yüksek bir rakıma sahip olan Tufanbeyli ilçesinde de yağmur suları ve eriyen kar sularının yeryüzüne çıktığı noktalarda pınarlar bulunmaktadır. İlçe halkı bu pınarların birçoğunun üzerlerine insanların kullanması için çeşmeler yapmışlardır. İlçe halkı hayvancılıkla geçindikleri için yaptıkları çeşmelerin ön kısımlarına hayvanların su içebileceği yalıklar<sup>17</sup> yapmışlardır.

<sup>17</sup> Yalāk, hayvanların su içmesi için ağaç, beton veya metalden yapılan uzun ve çukur sulukların genel adıdır (Çinkır, 2016: 1084).

### 3.1.4.1. Beşoluk Çeşmesi

Tufanbeyli'ye kışın yağın karlar havaların ısınmasıyla birlikte erimekte ve ilçenin belirli noktalarında kaynak suyu olarak yeryüzüne çıkmaktadırlar. İlçe halkı da bu kaynak sularının buldukları yerlerin bazıları üzerine çeşmeler inşa etmişlerdir. İlçenin birçok noktasında bulunan çeşmelerden bir tanesi de Beşoluk Çeşmesidir. Beşoluk Çeşmesi ilçe merkezindeki Yenicami Mahallesi, Beşoluk Caddesi yanında bulunmaktadır. Çeşme, adını üzerinde bulunan beş adet oluktan almıştır. Beşoluk, ilçe merkezinde bulunan en büyük çeşmedir. Eskiden çeşmenin doğu yönünde, olukların önünde bulunan suyun içerisinde bulgur yapılacak buğdaylar ile yorgan, döşek yapılacak yünler yıkanmaktaydı. Çeşmenin batısında, zemini beton olan yerde ise halı ve kilim yıkanmaktaydı. Eskiden çeşmenin birkaç metre kuzeydoğusunda hayvanların su içebilmesi için ayrı bir yalak bulunuyordu (Foto 3.24). Birkaç yıl önce çeşmenin etrafında yapılan çevre düzenlemesi sırasında yapılan değişiklikler sonucunda buraya bir park yapılmış ve Beşoluk Çeşmesi eski işlevlerinin çoğunu kaybetmiştir (Foto 3.25). Çeşmeyle bütünleşmiş olan birçok kültürel unsurda ortadan kalkmıştır. Beşoluk Çeşmesi'nin elli metre kuzeyinde Ağefendi Pınarı adında birde pınar bulunmaktadır (K1, K2, K5, K7, K8).



**Foto 3.24.** Beşoluk Çeşmesinin Eski Hali.

**Kaynak:** <https://mapio.net>



**Foto 3.25.** Beşoluk Çeşmesinin Yeni Hali.

#### **3.1.4.2. Toprakpınar Çeşmesi**

Toprakpınar Çeşmesi, Yenicami Mahallesi'nin doğu ucunda, Tufanbeyli-Kayseri Karayolu'nun üç yüz metre kuzeyinde bulunmaktadır. Bu çeşme birkaç defa onarılarak yenilenmiş olup, son yenilemeyi Tufanbeyli Belediyesi gerçekleştirmiştir. Çeşme üzerinde sekiz adet oluk bulunmakta olup, bunlardan beş tanesi aşağıda, üç tanesi ise yukarıdadır. Yukarıda bulunan üç adet oluk, yağmurlu mevsimde çeşmeye gelebilecek fazla suyun tahliye edilebilmesi amacıyla yapılmış olup, yaz mevsiminde bu üç oluktan su akmamaktadır. Çeşmenin önünde, hayvanların su içebilmeleri için bir de yalak bulunmaktadır (Foto 3.26).



Foto 3.26. Toprakpınar Çeşmesi.

#### 3.1.4.3. İki Oluk Çeşmesi

İki Oluk Çeşmesi, Tufanbeyli ilçe merkezinde, İstiklal Mahallesindeki Girne Caddesi ile Abdurrahman Karaduman Caddesinin birleştiği noktada bulunmaktadır. Çeşme, adımı üzerinde bulunan iki oluktan almıştır. Bu oluklar belediye tarafından sonradan yapılan tadilat sırasında sökülmüş ve olukların yerine iki tane pirinç musluk takılmıştır (Foto 3.27).



Foto 3.27. İki Oluk Çeşmesi.

#### 3.1.4.4. Büyük Topuklu Çeşmesi

Büyük Topuklu Çeşmesi, Tufanbeyli ilçe merkezinde bulunan Cumhuriyet Mahallesindedir. Kendi adını taşıyan Büyük Topuklu Caddesinin kenarında yer alan çeşme, hayırseverler tarafından yaptırılmıştır. İki tane oluğu bulunan çeşmenin yapım tarihi, üzerinde yer alan kitabeye göre 24.10.1970'dir. Hayvanların su içebilmeleri için çeşmenin ön kısmında bir tane yalak<sup>18</sup> mevcuttur. Yaptıran hayırseverlerin arazisinin ortasında kalan çeşmeye güney yönünden ulaşılmaktadır. Çeşmenin etrafına sonradan taş duvar örüldüğü için, hayvanların çeşmeye ulaşması imkânsız hale gelmiş ve böylece su yalağı da işlevini kaybetmiştir. (Foto 3.28).



Foto 3.28. Büyük Topuklu Çeşmesi.

#### 3.1.4.5. Küçük Topuklu Çeşmesi

Küçük Topuklu Çeşmesi, Tufanbeyli ilçe merkezinde bulunan Cumhuriyet Mahallesindedir. Çeşme, Kışla Caddesi ile Küçük Topuklu Sokağının birleştiği yerin güneyinde bulunmaktadır. İki tane oluğu olan çeşmenin ön kısmında bir tane de yalak bulunmaktadır. Çeşme, Tufanbeyli Belediyesi tarafından tadilattan geçirilmiştir. Batısından geçen Kışla Caddesinden daha alçakta bulunan çeşmenin bu tarafına taş duvar örülmüştür ([www.tufanbeyli.bel.tr](http://www.tufanbeyli.bel.tr)). Çeşmenin kuzeyi ve doğusu açık durumdadır. Çeşmenin 140 metre doğusunda Toros (Topuklu) Camisi bulunmaktadır (Foto 3.29).

<sup>18</sup> Yalak, hayvanların su içtikleri teknedir.



**Foto 3.29.** Küçük Topuklu Çeşmesi.

#### **3.1.4.5. Sarıfakı Çeşmesi**

Sarıfakı Çeşmesi, Tufanbeyli ilçe merkezindeki Cumhuriyet Mahallesi sınırları içerisinde yer almaktadır. İlçedeki yeni Hükümet Konağının bin beş yüz metre kuzeybatısında bulunan çeşme, Kürebeli Yaylası yolunun kenarındadır. Çeşme üzerinde altı adet oluk bulunmakta olup, bunlardan küçük olan dört tanesi aşağıda, büyük olan iki tanesi ise yukarıda bulunmaktadır. Yukarıda bulunan iki adet büyük oluk, yağmurlu mevsimde çeşmeye gelebilecek fazla suyun tahliye edilebilmesi amacıyla yapılmış olup, yaz mevsiminde bu iki oluktan su akmamaktadır (Foto 3.30).



**Foto 3.30.** Sarıfakı Çeşmesi.

Yukarıda anlatılan çeşmelerin dışında ilçe genelinde başka çeşmelerde bulunmaktadır. Tarım ve hayvancılıkla geçinen ilçe halkı, yaptıkları çeşmelerin birçoğunun önüne hayvanların su içebilmeleri için yalaklar eklemiştirlerdir (Foto 3.31). Tufanbeyli’de yaptığımız incelemelerde, ilçede bulunan bazı çeşmelerin suyunun ilçe haklı tarafında sulama suyu olarak kullanılmaya başladığını tespit ettik. Yenicami Mahallesi’ndeki Ağefendinin Pınarında, Akpınar kırsal mahallesinin batısında bulunan çeşmede, Kürtpınarı mevkiinde bulunan çeşmede, Polatpınar kırsal mahallesinin beş yüz metre kadar güneydoğusunda bulunan Beypınarı çeşmesinde, Elemanlı kırsal mahallesinin içinde bulunan çeşmede, Kürebeli yaylasında bulunan bazı çeşmelerde bu durumu gözlemledik.



**Foto 3.31.** Kürebeli Yaylası’nda Bulunan Çeşmelerden Bazıları.



### 3.1.5. Mesken Kültürü

İnsanlar ilkçağlardan beri kendilerini vahşi hayvanlardan, kışın soğuktan, yazın sıcağından korumak için barınaklardan yararlanmışlardır. Bu barınaklar ilk önceleri kaya kovukları, mağaralar olmuştur. Daha sonraları ise insanlar, çevrelerinde bulabildikleri malzemeleri kullanarak farklı özelliklerde meskenler yapmışlardır. Meskenler ilk başlarda çadır, çardak, baraka, kulübe şeklinde basit yapılardan oluşurken, zamanla daha büyük yapılar olan evler, apartmanlar, gökdelenler inşa edilmeye başlanmıştır. Zamanla ikamet edilen meskenlerin dışında işyerleri, ibadethaneler, fabrikalar gibi yapılarda yapılmaya başlanmıştır. İlk yapılan meskenlerin inşasında çevrede kolayca bulunan malzemeler kullanılmıştır. Orman örtüsünün yoğun olduğu yerlerdeki insanlar ağaçtan meskenler yaparken ağacın ve taşın az olduğu yerlerdeki insanlar yaşadıkları yerde bulunan topraktan imal ettikleri kerpiçleri yapı malzemesi olarak kullanmışlardır. Taşın bol olduğu yerlerde yaşayan insanlar ise meskenlerini taş kullanarak inşa etmişlerdir. Nitekim günümüzde Karadeniz ve Akdeniz bölgelerinin bir kısmındaki evler ağacın bol olmasından dolayı ahşaptan yapılmıştır. Orman örtüsü yönünden fakir olan, mesken yapacak yeteri kadar taşın olmadığı Şanlıurfa, Konya, Aksaray gibi illerimizde eskiden yapılan meskenlerde inşaat malzemesi olarak kerpiç kullanılmıştır. Erzurum, Diyarbakır, Kayseri, Nevşehir gibi illerimizde eskiden yapılan meskenlerin yapımında ise kesme taşlar kullanılmıştır. Mesken yapımında çevrede bulunan malzemenin yanında, meskenin yapıldığı yerin iklimi ile o meskenleri inşa eden insanların kültürleri de etkili olmuştur (Akçaözoğlu, 2018: 163-164).

Maddi kültür öğelerinden olan geleneksel konutlar, geçmişten günümüze kadar oluşturulmuş kültürel birikimin izlerini taşımaktadırlar. İçinde yaşayan insanların gelenekleri, ihtiyaçları, ekonomik şartları sonucunda şekillenen bu konutlardaki mimari yapı coğrafi şartlardan da etkilenmektedir (Özdemir, 200: 165-166). Sıcak bölgelerde yapılan konutlar ısı yalıtımına ihtiyaç duymayacak şekilde yapılırken, soğuk iklimlerdeki konutlar ise ısı yalıtımının oldu yapılardır. Afrika'da, ekvator çevresinde bulunan kimi ülkelerdeki konutlar ağaç dallarıyla yapılan küçük kulübelere oluşurken, hava sıcaklığının düşük olduğu dünyanın başka yerlerindeki ülkelerde, dışarıdaki soğuk havanın evin içerisine girmesini engellemek için

duvarları kalın olan, ısı yalıtımı sağlayan evler yapılmaktadır. Yapılan bu meskenler yerleşim yerindeki kültürel yapıya bağlı olarak farklı şekillerde yapılabilmektedirler. Çünkü farklı uygarlıkların etkisinde oluşan mekân kültürlerini belirleyen etkenlerin en önemlisi insan ile doğanın ilişkisidir (Kayserili, 2011: 112-114). Hayvancılık yapılan yerlerde inşa edilen konutların altında veya yanında hayvanlar için gerekli olan ahır ve samanlık gibi mekânlar bulunurken, tarım yapılan yerlerdeki konutların yanında tarımda kullanılan aletlerin konulduğu alanlar veya hasat edilen ürünlerin saklandığı depolar bulunmaktadır (Foto 3.32).



**Foto 3.32.** Geleneksel Meskenlerin Yanlarında Bulunan Ahır ve Mısır Ambarı.  
**Kaynak:** [www.hemsinliyiz.biz](http://www.hemsinliyiz.biz); [www.cihadiye.com](http://www.cihadiye.com) (29.05.2021)

Ev kültürleri incelendiğinde, Türklerin genel olarak iki tip ev kültürlerinin olduğu görülmektedir. Bunlardan ilki taşınabilir evler olan çadırlar, ikincisi ise sabit evlerdir. Günümüzde elde edilen verilere göre Türklerin Anadolu'ya gelmeden önceki yaşamlarının büyük bölümünün konargöçer (göçer evli) olduğu görülmektedir (Banarlı, 2011: 79-81). Türkler Anadolu'ya geldikten sonra da halkın bir kısmı konargöçer yaşam tarzına devam etmişlerdir. Konargöçerlerin bir kısmı kendi istekleriyle bir kısmı da devletin zorlamasıyla yerleşik hayata geçmişlerdir. Özellikle Osmanlı Devleti'nin 1865-1866 yılları arasında gerçekleştirdiği Fırka-i İslahiye ile yerleşik hayata geçenlerin sayısında büyük artış olmuştur (Ahmet Cevdet Paşa, 2010: 149-205).

Geleneksel Türk evi başlangıçta tek odadan oluşmaktadır. Bu yapı Orta Asya'da ve Anadolu'da kullanılmış olan kubbe biçimindeki konargöçer Türk çadırı örnek

alınarak oluşturulmuştur. Daha sonra ihtiyaç oldukça tek odanın yanlarına yeni eklemeler yapılarak evler büyütülmüştür (Cansever, 1999: s. 446). Geleneksel Türk evi büyütülebildiği gibi küçültülebilme imkânına da sahiptir. Miras olarak devredilen büyük evler kardeşler tarafından bölünerek iki farklı ailenin kullanabileceği iki farklı eve dönüşebilmektedirler. Geleneksel Türk evlerinde odalar arasındaki bağlantıyı sağlayan sofalar bulunmaktadır. Bu özellik çadırlar arasındaki avluya aynı görevi görmektedir. Bu sofa uygulaması evde mahremiyeti sağlamak için geliştirilmiştir. Eve giren yabancı misafirler ilk önce sofaya girmekte, ev halkı uygunsuzsa daha sonra odaya geçmektedirler (Bektaş, 2021: 115-122).

### **3.1.5.1. Tufanbeyli İlçesinde Mesken Kültürü**

Tufanbeyli’de merkezdeki ve kırsal mahallelerdeki yerleşmeler toplu yerleşme şeklindedir. Bu yerleşmelerde yapılmış olan geleneksel Tufanbeyli evleri taş, toprak ve ağacın birlikte kullanıldığı karma yapılı evlerdir. Evlerin yapımında kullanılan bu doğal malzemeler yakın çevreden temin edilmişlerdir. Evlerin yönünün belirlenmesinde yerleşme yerinin coğrafi yapısı etkilidir. Mesela ilçe merkezinin ilk yerleşim alanı, güney ve batı yönlerine bakan birbirine bitişik iki tepenin yamacında kurulmuştur. Bu nedenle evlerin yönleri bu yamaçların yapısına göre belirlenmiştir. Soğuk bir iklime sahip olan ilçede bulunan evler yapılırken güneşlenme ve rüzgâr durumu da göz önünde bulundurulmaktadır. Evlerin özellikle kuzey yönleri yeterli güneş alamadığı için buralarda güneşlenme yetersiz olmakta, kuzeyde bulunan odalar güneş ışığı ile ısınmamaktadır. Kuzeyde bulunan kar örtüsü uzun süre yerden kalkmamakta, çok soğuk havalarda ise donarak buz tabakası haline gelmektedir. İlçede hâkim rüzgâr kuzeydoğudan esmekte olup, bu yönden esen poyraz rüzgârı özellikle kışın, havayı soğutucu etkiye sahiptir (Bkz. Şekil 4). Bu nedenlerden dolayı evlerin ön cepheleri ve giriş kapılarının güneye veya doğuya bakmasına dikkat edilir. Tufanbeyli’nin coğrafi konumundan dolayı güney ve doğu yönleri gün içerisinde daha çok güneşlendiği için evlerin içerisi güneş ışığı ile ısınabilmektedir. Ayrıca evlerin önündeki karlar daha çabuk erimekte, toprak ise daha çabuk kurumaktadır. Bu nedenle evlerin giriş kapılarının kuzey ve kuzeydoğuya bakmamasına dikkat edilir. Hatta evlerin bazılarında kuzey tarafa pencere yapılmaz (Foto 3.33).



**Foto 3.33.** Tufanbeyli İlçesi'nin Kuzeyinden Çekilen Fotoğrafta Bazı Evlerin Kuzey Taraflarında Pencere Olmadığı Görülüyor.

**Kaynak:** tatilgezituru.com (Erişim: 30.11.2020)

Geleneksel Tufanbeyli evlerinin yapımına temel kazılarak başlanmaktadır. Yamaçlarda kurulan evlerin arka tarafları ya tamamen ya da yarısına kadar toprağın içine gömülü haldedir. Bunun birkaç faydası bulunmaktadır. Öncelikle buradan kazılarak çıkarılan toprak yapı malzemesi olarak tekrar kullanılmaktadır. Ayrıca damın yüksekliği evin arka tarafında daha az olduğu için dama konulan ve çok ağır olan mertek ve hezenlerin evin üzerine yerleştirilmesi kolaylaşmaktadır. Bu durumun diğer bir faydası ise evin bir tarafı toprağa gömülü olduğu için evdeki ısı kaybı azalmaktadır (Foto 3.34).



**Foto 3.34.** Sonradan Dış Sıvası Yenilenmiş Olan Bu Evin Zemin Katının Arka Tarafı Toprağın İçerisine Gömülü Haldedir.

Evi oluşturan dış duvarların kalınlığı yaklaşık bir metreyi bulurken, iç duvarlar daha ince yapılmışlardır. Dış duvarların yapımında taş, ahşap ve harç malzemesi olarak da çamur haline getirilmiş toprak kullanılmaktadır (Foto 3.35).



**Foto 3.35.** Ayvat Kırşal Mahaltesinde Bulunan Geleneksel Mimariyle Yapılmış Evlerden Birinin Kalın Dış Duvarları.

Dış duvarların kalın olmasının birkaç sebebi bulunmaktadır. Bu sebeplerden birisi dış duvarların taşıyacağı yükün fazla olmasıdır. Diğer bir sebep ise karasal iklimin görüldüğü, kışların çok soğuk geçtiği Tufanbeyli genelindeki iklim koşullarıdır. Dış duvarlar kalın yapılarak, dışarıdaki soğuk havanın evin içerisine girmesi engellenmeye çalışılmaktadır. Yine bu sebepten ötürü meskenlerin birçoğunun pencereleri de günümüzdeki pencerelere göre nispeten küçük yapılmaktadırlar. İç duvarların yapımı dış duvarların yapımından farklıdır. Dış duvarlar yapılırken taş ve harç malzemesi olarak çamur kullanılmış, sadece direklerde ahşap kullanılmıştır. İç duvarların yapımında ise bunlara ilave olarak keresteler direklerin aralarında da yapı malzemesi olarak kullanılmıştır. İç duvarlar yapılırken tabandan tavana kadar uzanan uzun kalaslar iç duvar yapılacak yerlere yerleştirilir. Bu kalasların arası taş ve çamur kullanılarak örülür. İç duvarlarda bu uygulamanın yapılmasının sebebi, ince olan iç duvarın sağlamlığını artırmaktır (Foto 3.36)



**Foto 3.36.** Doğanbeyli Kırsal Mahaltesinde Bulunan Eski Bir Evin Alt Katının İç Duvarının Yapısı.

Ağaç direkler dikilip duvarlar örüldükten sonra duvarların üzerine ağaç kirişler konulmaktadır, Tufanbeyli’de bu ağaç kirişlere hezen adı verilmektedir (Çınkır, 2016: 589). Hezenler hem duvarların üzerine hem de büyük odaların ortasında bulunan direklerin üzerine konulur. Hezenlerin üzerine de merteklerin uç kırımları belirli aralıklarla yerleştirilir. Merteklerin üzerine çarpı adı verilen ortadan ikiye ayrılmış uzun odunlar (Çınkır, 2016: 234) veya biçilmiş tahtalar konulur (Foto 3.37).



**Foto 3.37.** Yenicami Mahaltesindeki Eski Bir Evde Bulunan Hezen ve Mertekler.

Eski Tufanbeyli evlerinde kullanılan direk, hezen ve mertekler ardıç ağacından yapılmışlardır. Ardıç ağacı sağlam ve uzun ömürlü olduğu için tercih edilmiştir. Eskiden yapılmış olan evlerin en üstü, damın tamamını kapatacak şekilde toprakla örtülmüştür. Toprak damlı evlerin damlarının kenarlarında yaklaşık 50 cm uzunluğunda saçaklar bulunmakta olup, bu saçaklara Tufanbeyli’de süyük adı verilmektedir (Çınkır, 2016: 966). Evin üzerinde bulunan toprak tabakasının yağmur ve kar suları ile akıp gitmesini önlemek için damın saçaklarının kenarlarına damdaki toprağın boyu kadar yaklaşık 30 cm yüksekliğinde tahtalar çakılır (Foto 3.38). Damda bulunan yağmur ve eriyen kar sularının damdan akıp gitmesi için damın kenarlarına ağaçtan veya tenekeden oluklar takılır. Bu oluklara Tufanbeyli’de çörten adı verilmektedir (Çınkır, 2016: 270). Bu olukların bir ucu damın kenarlarına çakılan tahtalara tutturulur.



**Foto 3.38.** Tufanbeyli’deki Pınarlar Kırsal Mahallesi ve Cumhuriyet Mahallesi’nde bulunan evlerin toprak damlarının kenarlarındaki tahta bölümler.

**Kaynak:** <https://mapio.net/pic/p-3860692/>

Tufanbeyli genelinde, yaz mevsiminin sonunda veya sonbaharın başında bulgur yapmak için pişirilen buğday (hedik), evlerin toprak damlarının üzerlerinde, çulların üzerine serilerek kurutulur. Toprak damların üzerinde evde yapılan tarhanada kurutulmaktadır. Yeni yapılan tarhana çiğ adı verilen, bir yaygının üzerine serilir (Foto 3.39). Çiğ, yaklaşık birer metre uzunluğundaki kamışların ip kullanılarak örülmesiyle elde edilen bir yaygıdır (Çınkır, 2016: 257).



**Foto 3.39.** Üzerinde Tarhana, Dilimlenmiş Domates, Erik, Kayısı Gibi Gıda Maddelerinin Kurutulduğu Çiğ.

Dama yağın yağmurun ve eriyen kar sularının damda bulunan toprak tarafından emilip evin içine akmasını engellemek için toprak damın üzerine loğ adı verilen bir taş çıkarılır. Loğ, silindir biçiminde bir taş olup, boyu yaklaşık 60 cm, eni ise 25 cm'dir. Loğ taşı mermerden veya yörede kevek taşı denilen taştan yapılmaktadır. Ormanlık bölgelerde taş yerine suya dayanıklı ağaçların gövdelerinden yapılan loğlarda kullanılmaktadır (Foto 3.40).



**Foto 3.40.** Cumhuriyet Mahallesi Bulunan, Taştan Yapılmış Loğ ile Doğanbeyli Kırsal Mahallesi Ağaç Gövdesinden Yapılmış Loğ Örneği.



Bu taşın uç kısımları oyulur, loğ taşını hareket ettirebilmek için ağaçtan veya demirden yapılan tutacağın uçları bu oyuklara takılır ve damda bulunan toprak tabakası bu loğ taşı ile ezilerek sıkıştırılır. Bu sıkıştırma işlemine loğlama denir (Foto 3.41). Toprak dam, yağışlı mevsimlerde belirli aralıklarla loğlanır ve damda bulunan toprak sıkışarak üzerindeki suyu evin içerisine geçirmez hale gelir. Toprak dam loğlanırken çamur olmuş toprağın loğ taşına yapışmaması için loğlanacak bölgeye saman saçılır. Bu saman çok bulunduğu için genellikle ekin samanıdır. Saçılan saman çamur olmuş toprak üzerinde bir tabaka oluşturur ve çamurlaşmış toprak loğ taşına bulaşmaz (K1, K2, K5, K8, ). İlçe halkı kendi yetiştirdiği tarım ürününü gıda maddesi olarak tüketirken elde ettiği samanı da hayvanları için kullanmaktadır. Hayvan yiyeceği olarak kullanılan bu saman yukarıda görüldüğü gibi çok farklı bir şekilde de değerlendirilmektedir.



**Foto 3.41.** Dam Loğlama İşlemi.

**Kaynak:** <http://caglayancerit.blogspot.com/2010/01/>

İlçe halkı, samanı ayrıca geleneksel Tufanbeyli evlerinin duvarlarına sıva yaparken de kullanmaktadır. Sütlükahve rengindeki sıva toprağının içerisine su ve saman katılarak bu toprak çamur haline getirilir. Bu sıva çamuru birkaç gün bekletildikten sonra duvarlar bu samanlı çamurla sıvanır. Sıva yapılan çamurun içerisine katılan saman, duvarda kuruyan sıvanın çatlayıp, hemen dökülmesini engellemektedir (Foto 3.42).



**Foto 3.42.** Doğanbeyli Kırsal Mahaltesinde Bulunan Eski Bir Evin Samanlı Çamurla Sıvanmış Duvarı.

Tufanbeyli ilçesinin genelinde karasal iklim görölmekte olup, özellikle kış mevsimi çok soğuk geçmektedir. Kışın evin içerisindeki ısının dışarı kaçmasını engellemek için evin pencereleri nispeten küçük yapılmıştır. Tahtadan yapılan kapılar ise tek kanatlıdır (Foto 3.43).



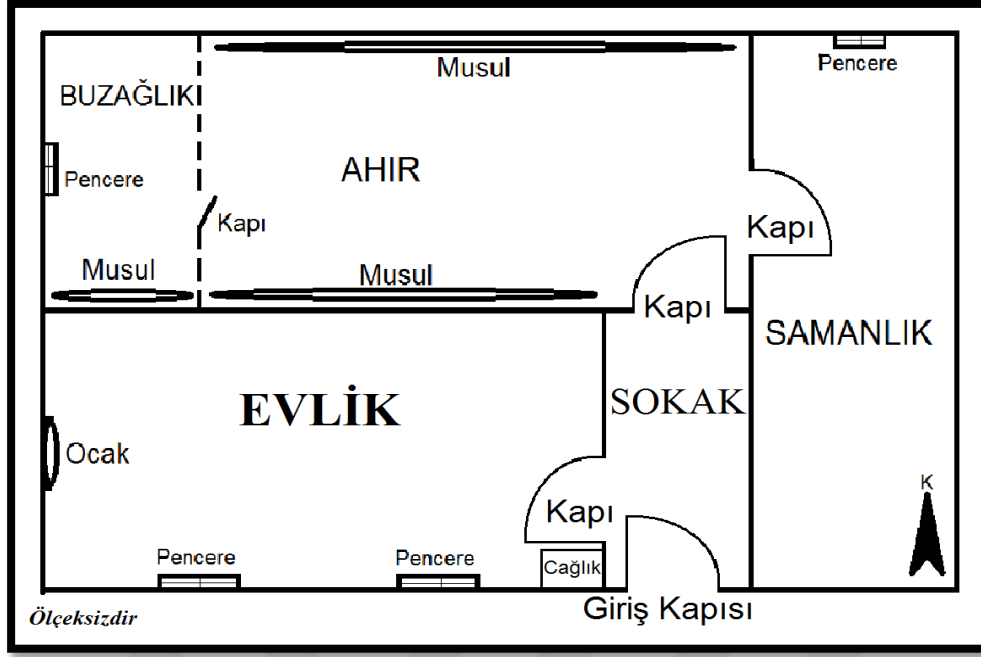
**Foto 3.43.** Yenicami Mahaltesinde Bulunan Bu Eski Evin Doğuya Bakan Ön Cephesindeki Kapısı ile Pencereleri.

### 3.1.5.1.1. Tufanbeyli İlçesi Meskenlerinin Plan Tipleri

Tufanbeyli’de bulunan geleneksel evlerde iki plan tipi bulunmaktadır. Bunlardan ilki tek odalı bir ev ve bunun bitişiğinde bulunan ahır ve samanlıktan oluşan plan tipidir. Ana kapıdan girilince ilk karşılaşılan yer sokak adı verilen bölümdür. Evin sokak bölümünün yan taraftaki duvarda evin tek odası olan evlik bölümünün kapısı bulunur. Ana giriş kapısının karşısında bulunan duvarda ise ahırın kapısı bulunur (Foto 3.44). Ahırın yan taraftaki duvarından ise samanlığa açılan bir kapı bulunmaktadır (Şekil 10, Foto 3.45).



**Foto 3.44.** Yenicami Mahallesindeki Eski Bir Evde Bulunan Sokaktan Görünüm. Sokak’ın Sol Tarafındaki Duvarda Evlik Adı Verilen, Evin Tek Odasının Giriş Kapısı Bulunmaktadır. Karşı Duvardaysa Ahırın Kapısı Bulunmaktadır.



**Şekil 10.** Yenice Mahallesiinde Bulunan Eski Bir Evin Alt Kat Planı.



**Foto 3.45.** Yenice Mahallesiinde Bulunan Eski Bir Evin Güneybatıdan Görünümü.

Büyük bir oda olan evlik bölümüne kapıdan girilince odanın tam ortasında bir direk bulunur. Kapının karşısındaki duvarın ortasında ocak vardır (Foto 3.46). Kapının hemen solunda yani kapının arka tarafında kalan köşede çağlık bulunur. Çağlık, bulaşık yıkamak ve banyo yapmak amacıyla kullanılan, eni ve boyu birer metre ölçülerinde olan, zemini beton bir yerdir (Foto 3.47).



**Foto 3.46.** Yenice Mahallesi'nde Bulunan Geleneksel Bir Mesken'deki Evliğin Ortasındaki Direk ve Karşı Duvarda Ocak Bölümü.



**Foto 3.47.** İki Farklı Cağlık Örneği.

Cağlığın duvardan taraftaki bir köşesinin zemininde su gideri bulunmaktadır. Cağlığın üst tarafında veya hemen yanındaki duvarda zeminden tavana kadar kaplık bulunmaktadır. Kaplık ahşaptan yapılır ve üzerinde sıra sıra raflar bulunur. Rafların üzerine tabak, tencere vb. mutfak eşyaları konulmaktadır. Raflardaki mutfak eşyalarının düşmemesi için rafların önüne çıta çakılır. Kaplık günümüzdeki mutfak dolaplarının işlevini gören bir bölümdür (Foto 3.48).



**Foto 3.48.** Mutfak Eşyalarının Konulduğu Kaplık.

Cağlık ile ocağın arasında kalan duvarda bir veya iki tane pencere bulunmaktadır. Pencerelelerin önüne, tahtalı adı verilen uzunca bir sedir yapılmıştır. Bu sedirin altına evde yaşayanların kıyafetleri ile patates, soğan gibi yiyecek malzemeleri konulur. Tahtalının üzerinde gündüz oturulur, gece ise burası yatak olarak kullanılır. Pencerelelerin bulunduğu duvarın karşısındaki duvarın önüne çuvallar içerisinde bulgur, döğme, nohut, fasulye vb. gıda maddeleri konulmaktadır. Bu çuvalların üst tarafına uzun bir tahta konulur. Tahtaların genişliği 50-60 cm kadardır. Bu tahtaların üzerine bir örtü örtülür ve buraya döşek, yorgan ve yastıklar üst üste konur, bu bölüme yüklük adı verilir. Yüklükteki bu eşyaların üzeri yüklük kilimi adı verilen kilimle örtülür (K2). Sonraki dönemlerde ise tavana asılan bir perde ile yüklüğün önü kapatılmıştır (Foto 3.49).



**Foto 3.49.** Cumhuriyet Mahallesiindeki Eski Tufanbeyli Evinde Bulunan Yüklük.

Kapının hemen sağındaki duvarın önüne ise içinde un ve buğday bulunan büyük çuvallar konur. Bu büyük çuvallara yayma adı verilir. (K1, K2, K5, K8, K10, K11). Tufanbeyli'deki tek odalı evin planı, Yörüklerin kullandığı çadırın iç planına benzemektedir (Meydan, 2016: 83-87; Eröz, 1991: 96-105; Johansen, 2005: 31-45). Çok eski dönemlerde evlik bölümünün duvarlarından birisinin önüne bir ağaç gövdesinin uzunlamasına konulduğu ve ağaç gövdesi ile duvar arasına toprak doldurulduğu belirtilmektedir. Bu ağaç gövdesine tapan ağacı, yapılan bu bölüme ise bucak kısmı adı verilmektedir. Bir seki şeklinde olan evlik bucağı, eve gelen misafirlerin oturdukları yerdir (K2). Burası günümüzdeki misafirlerin oturdukları koltuklara benzetilebilir.

Meskenin ahır bölümünde ya hiç pencere bulunmaz ya da küçük bir pencere bulunmaktadır. Ahırda hayvanların yem yiyecekleri bölümler bulunur, bunlara abara adı verilir. Abaralar, büyük ardıç ağaçlarının gövdesinin U şeklinde oyulmasıyla oluşturulmuş, çanak şeklindeki hayvan yemlikleridir (Foto 3.50).



**Foto 3.50.** Hayvan Yemliğı Olan, Ardıç Ağacının Gövdesinden Yapılmış Abara.

Bazı ahırlarda büyükbaş veya küçükbaş hayvanların yavrularının buldukları yerler ince ağaçlardan yapılmış çitlerle ayrılmışlardır. Ahırın hemen bitişğinde samanlık bulunur. Ahır ile samanlık bir kapı ile birbirlerine bağlıdır. Samanlığın bir ucunda yaklaşık 50cm x 30cm ölçülerinde küçük bir pencere bulunur. Bu pencereden samanlığı içerisine saman doldurulur. Ayrıca bu pencere ile samanlığın içerisi aydınlatılmış olur (Foto 3.51). Toprak damlı bazı evlerde ise samanlığa saman

doldurma işlemi toprak dam üzerine geçici olarak açılan bir delikten yapılmaktadır. Samanlığa saman doldurma işlemi bittikten sonra damın üzerinde açılan bu delik tekrar kapatılmaktadır.



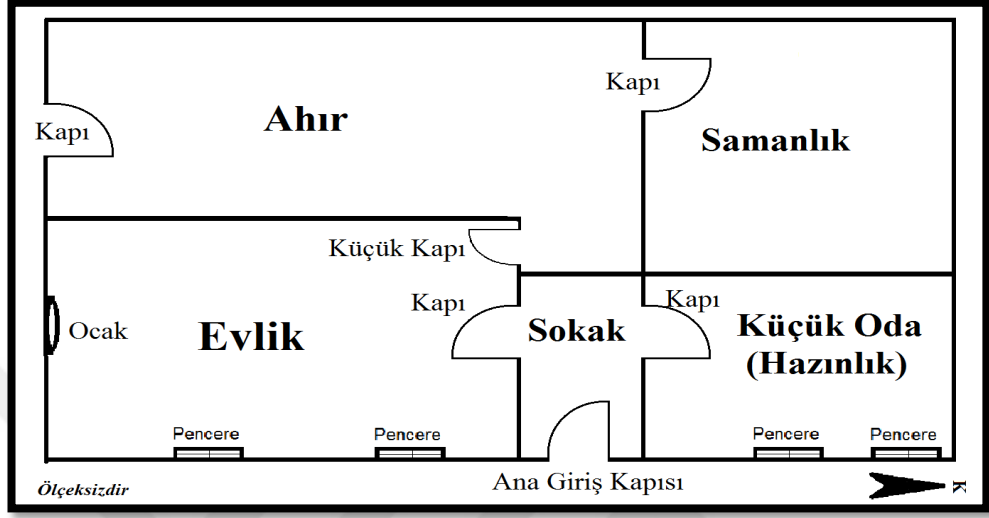
**Foto 3.51.** Samanlığa Saman Doldurmak ve Samanlığı Aydınlatmak İçin Kullanılan Küçük Pencere.

Tufanbeyli’de bulunan geleneksel evlerdeki ikinci plan tipi birincisinden küçük birkaç farkla ayrılmaktadır. İkinci plan tipinde bir yerine iki oda bulunmakta olup, bu iki oda arasında geçişi sağlayan sokak adı verilen bir bölüm vardır. Evdeki küçük odaya yiyecek maddeleri ile fazla kullanılmayan eşyalar konulmaktadır. Tek odalı evde tahtalının ve yüklüğün altına konan, odanın köşesine konan yiyecek maddeleri bu ev tipinde hazınlık adı verilen küçük odaya konulmaktadır. Buraya un, bulgur, nohut, fasulye, pekmez, tarhana vb. yiyecek maddeleri konulmakta olup burası günümüzdeki evlerin kilerine benzetilebilir. Diğer büyük odadaki işlevler aynen devam etmektedir (K1, K2, K 5, K8). Sonraki dönemlerde ise bu küçük oda yani hazınlık damı oturma odası olarak kullanılırken, evlik adı verilen büyük oda ise yiyecek maddelerinin konulduğu alan haline gelmiştir. Yani iki odanın işlevi yer değiştirmiştir. Bu durumun ortaya çıkmasında birkaç sebep bulunmaktadır. Evin çocuklarının büyüyüp birer birer evden ayrılması sonucunda evde yaşayan insan sayısının azalması, soğuk havalarda küçük odayı ısıtmanın büyük odayı ısıtmaktan daha ekonomik olması gibi sebepler bu yer değişiminde etkili olmuştur.

İkinci plan tipindeki evde bulunan ahır bölümünün girişi evin yan tarafından olup, hayvanlar bu taraftaki kapıdan çıkmaktadır (Şekil 11). İki odayı birbirine bağlayan sokak bölümünün ahırdan taraftaki duvarında veya büyük oda ile ahır arasındaki duvarda, ahıra doğrudan girişi sağlayan küçük bir kapı daha bulunmaktadır. Bu kapı yerden yaklaşık 80 cm yukarıdan başlamakta olup, boyu da bir metre civarındadır.



Bu küçük kapının boyutları bir insanın eğilerek geçebilmesine izin vermektedir. Bu kapı sayesinde, soğuk kış günlerinde evden dışarı çıkmadan ahıra doğrudan ulaşım sağlanmaktadır (Foto 3.52).



Şekil 11. Yenice Mahallesi'ndeki Eski Bir Eve Ait Kat Planı.



Foto 3.52. Cumhuriyet Mahallesi'ndeki ve Yenice Mahallesi'ndeki Farklı İki Evde Bulunan, Yanlarındaki Ahırlarla Doğrudan Bağlantıyı Sağlayan Küçük Kapılar.

Tufanbeyli'deki geleneksel meskenlerde evin duvarı ile ahırın duvarının bitişik olmasının iki sebebi bulunmaktadır. Bunlardan ilki güvenlik olup, hayvanların çalınma ihtimalinin ortadan kaldırılması istenmektedir. İkinci sebep ise soğuk kış günlerinde hayvanların sıcaklığından yararlanma isteğidir.

Eskiden yapılan bazı evlerin ön kısmında örtme adı verilen bir bölüm daha bulunabilmektedir. Bu bölümün üstü ve üç tarafı kapalı olup, sadece bir tarafı açıktır. Bu bölümde yazın oturulup yemek yenilebildiği gibi kışında bu bölüme yakacak maddeleri ile yağmurdan ve kardan korunmak istenen eşyalar konulmaktadır (K1, K2). Bu eşyalar arasında eşek palanı ve heybesi, eşekle odun ve su taşımak için kullanılan ve çatki adı verilen taşıma araçları ile diğer bazı tarım aletleri bulunmaktadır (Foto 3.53-3.54).



**Foto 3.53.** Odun ve Su Taşırken Eşğin Üzerine Konulan, Odun ve Su Çatkıları.



**Foto 3.54.** Tarım Aletleri Olan Anadutlar, Saman Dirgenleri ve Tırpanlar.

Tufanbeyli’de sonraki dönemlerde yapılan meskenlerde bazı değişiklikler olmuştur. Evlerin toprak damlarının üzerine doğrudan çatı yapılarak bu çatı, oluklu çinko levhalarla kaplanmıştır. Bazı aileler tarafından ise toprak damlı evlerin üzerindeki toprak tabakası ile mertekler tamamen kaldırarak evin üzerine beton tavan yapılmıştır. Bu beton tavan üzerine ikinci bir kat daha yapılarak ikinci katın üzeri çatı ile kapatılmıştır. İkinci katın duvarlarında yapı malzemesi olarak briket veya tuğla kullanılmakla birlikte çoğu zaman briket tercih edilmiştir. Evin tavanı, yöredeki akarsu kenarlarında yetiştirilen karakavak (*populus nigra*) ağaçlarının kesilip biçilmesiyle elde edilen kereste ve tahtalarla kapatılmıştır. Bu evlerde evin üstüne 10 cm x 5 cm ölçülerinde biçilmiş olan keresteler belirli aralıklarla yerleştirilir. Bu kerestelerin üzerine tahta döşeme işlemine ters tavan yapma denir. Döşenen tahtaların üzerine çimento kâğıdı veya ziftli kâğıt döşendikten sonra kâğıdın üzeri yaklaşık 5 cm kalınlığında çamurla kaplanır. Aynı sıva çamurunda olduğu gibi bu çamurda sütlükahve rengindeki toprak, su ve saman karışımından oluşur. Toprak, saman ve su karıştırılıp çamur haline getirildikten sonra birkaç gün bekletilir ve daha sonra damdaki kâğıt tabakasının üzerine dökülerek yayılır. Dama dökülüp yayılan bu çamura yörede şillik çamuru denir ([yamanlikoyu.com](http://yamanlikoyu.com)). Bu çamur çatı yalıtım malzemelerinin olmadığı zamanlarda yalıtım amacıyla kullanılmıştır (K1, K6). Bu çamur tabakası kurduktan sonra evin damına çatı yapılır ve çatı oluklu çinko ile kapatılır (Foto 3.55). İlçede günümüzde yapılan bazı meskenlerde çatı yaparken kullanılan kereste yerine profil demirler kullanılmaya başlamıştır.



**Foto 3.55.** Doğanlı Kırsal Mahallesiindeki Evlerin Oluklu Çinko Kaplı Çatıları.

Evlerin kapıları ahşap olup, üzerinde camlı bölme bulunmaz. Kapıyı oluşturan tahtaları birbirine sabitlemek için kapılar arka kısımlarından üç farklı tahta ile birbirlerine tutturulmuştur (Foto 3.3.56).



**Foto 3.56.** Tufanbeyli'deki Eski Kapıların Önden ve Arkadan Görünümleri.

İki katlı olan evlerde balkon mutlaka bulunur. Balkon genellikle evin ön tarafında bulunmakla birlikte birkaç yönde de olabilir. Balkonun direkleri, yandaki korkulukları da ahşaptan yapılmıştır. Evin bir cephesini boydan boya kaplayan balkonun bir ucunda ikinci kata çıkmak için kullanılan merdiven bulunmaktadır. Balkonun diğer ucunda ise evin tuvaleti bulunur. Tek katlı evlerde evin birkaç metre uzağında bulunan tuvalet, iki katlı evlerde evin balkonunun bir ucuna yapılmıştır (Foto 3.57-3.58).



**Foto 3.57.** Ayvat Kırşal Mahallesiinde Bulunan Evlerden İki Örnek. Evlerden Birinin Tek Tarafında Diğerinin ise İki Tarafında Balkon Bulunmaktadır.



**Foto 3.58.** Cumhuriyet Mahallesiinde Bulunan Eski Bir Evin Önündeki Balkon ve Ucundaki Tuvalet Görülüyor. Ayrıca Bahçe Duvarının Kenarında Başka Bir Tuvalet Daha Bulunmaktadır.

**Kaynak:** <https://mapio.net/pic-3860766/>

Tufanbeyli'deki iki katlı evlerde üst kata çıkmak için kullanılan merdivenlerin basamakları ve yandaki korkulukları ahşap malzemeden yapılmıştır. Yakın çevreden temin edilen en uygun malzeme ağaç olduğu için merdivenlerde ahşaptan yapılmıştır. Merdiven yapımında farklı teknikler kullanılmıştır (Foto 3.59).



**Foto 3.59.** Doğanbeyli Kırsal Mahallesi ve Evcı Kırsal Mahallesi'nde bulunan, Ahşap Malzemeden Yapılmış Merdiven Örnekleri.

Tufanbeyli'de cadde kenarlarında bulunan evlerin genellikle bahçeleri yoktur. Bu evlerin üst katları ikamet amaçlı kullanılırken, alt katları işyeri olarak tasarlanmıştır (Foto 3.60).



**Foto 3.60.** İstiklal Mahallesi'nde, Cadde Kenarında Bulunan Eski Evlerden İki Örnek.

Tufanbeyli'deki evlerin birçoğu ise bahçelidir. Bahçelerin etrafı duvar veya çitle çevrilidir. İçerisinde sebze ekili olan veya meyve ağacı bulunan bahçelerin kapıları da bulunmaktadır (Foto 3.61). Tufanbeyli'de bahçe kapısına "kapsalık" denmektedir (Çınkır, 2016: 667) Bu bahçe kapıları farklı şekillerde yapılmışlardır (Foto 3.62)



**Foto 3.61.** Kayarcık Kırzal Mahallesinde Bahçeli, Eski Bir Ev.



**Foto 3.62.** Yenicami Mahallesinde ve Cumhuriyet Mahallesinde Bulunan Farklı Bahçelerin Kapılarından(Kapsalıklardan) Birer Örnek.

Tufanbeyli’de günümüzde sadece Ayvat kırzal mahallesindeki evler özgünlüklerini koruyabilmişlerdir. Bu mahalle çok fazla göç verdiği için evlerin birçoğu terkedilmiş olup boştur. Ayvat kırzal mahallesi dışındaki yerleşim yerlerinde bulunan evler büyük oranda değişime uğramışlardır (Foto 3.63).



**Foto 3.63.** Ayvat Kırzal Mahallesinden Bir Görünüm.

Eski Tufanbeyli evlerinde odanın ortasında orta direği bulunmaktadır. Oturulan odadaki duvarların kenarlarında somya adı verilen sedirler bulunur. Odanın ve sofanın zemininde dokuma çul veya kilim serilidir. Duvarda ince duvar halısı bulunmaktadır. Odanın bir duvarının ortasında da ocak bölümü bulunur (Foto 3.64).



**Foto 3.64.** Eski Tufanbeyli Evinin İçinden Görünümler.

20-25 yıl önce yapılan evlerin planları ise biraz daha farklıdır. Bu planda evin giriş kapısı uzun ve geniş bir koridora açılmakta olup, koridorun yanlarında odalar bulunmaktadır. Bu odaların hepsinin kapısı da ortada bulunan sofaya/salona açılmakta olup, evin bu kısmında oturmak için somya<sup>19</sup> bulunmaktadır (Foto 3.65).

<sup>19</sup> Somya, bir çeşit sedirdir.





**Foto 3.65.** Tufanbeyli Evinin Sofasında Bulunan Somya ve Yerdeki Dokumalar.

Tufanbeyli’de günümüzde yapılan evlerin tamamı betonarme olup, modern bir tarzda inşa edilmektedirler. Bu evler genellikle 2+1 veya 3+1 yani iki/üç oda bir salondan oluşan evlerdir. Evlerdeki salon oturma odası olarak kullanılmaktadır. Evde ayrıca misafir odası, yatak odası, mutfak, banyo, tuvalet bulunmaktadır. Büyük olan evlerde oda sayısı daha fazla olabilmektedir. Günümüzde yapılan evlerin balkonları eskiye oranla daha geniş yapılmaktadır (K1, K2, K3, K4, K6).

İlçede çok katlı binalarda bulunmakta olup, bunlar özellikle Cumhuriyet ve İstiklal Mahallelerinde daha fazla görülmektedir. İlçede bulunan evlerin neredeyse tamamının üzeri oluklu çinko kaplı çatı ile kapatılmıştır. Bunun nedeni ilçeye kışın çok fazla kar yağmasıdır. Son zamanlarda, çatılardaki çinkoların zamanla paslanmasını engellemek için çatılar kırmızı renkli boyalar ile boyanmaktadır. Yeni yapılan çatılar ise hazır boyanmış halde satılan çinkolar ile kaplanmaktadır. Boyanın renginden dolayı, ilçedeki evlerin üzerinde kiremit varmış gibi görünmektedir (Foto 3.66).



**Foto 3.66.** Tufanbeyli'nin, Modern Tarzda Yapılmış Günümüzdeki Konutları.  
**Kaynak:** Mustafa SEZGİN

### 3.2. Giyim Kuşam Kültürü

Dünyada giyinmeyi tercih eden tek canlı insandır. İnsanlar ilkçağlardan beri vücutlarını örtmek, kendilerini doğa koşullarına karşı koruyabilmek için farklı malzemeler kullanarak giyim eşyaları yapıp giymişlerdir. İnsanların giydikleri kıyafetlerin farklı olmasında, iklim şartları, içinde yaşanılan toplumun kültürel değerleri, inanılan dinlerin kuralları, ekonomik koşullar, statü farklılıkları, kullanım amaçları, moda, farklı görünme isteği gibi birçok unsur etkili olmaktadır (Salman, 1998: 141). Ancak bunlar içerisinde en belirleyici olan iklim şartlarıdır. Farklı coğrafi bölgelerde görülen farklı iklim koşulları o bölgelerde yaşayan insanların giyim tercihlerini de büyük oranda belirlemektedir. Kutup bölgelerinde veya soğuk olan çok yüksek dağlık kesimlerde yaşayan insanlar vücudu sıcak tutan, kalın kıyafetler giyerlerken ekvator çevresi, deniz kenarı, çöl bölgesi gibi sıcak yerlerde yaşayan insanlar vücudu serin tutan ince kıyafetler giymektedirler. İnsanlar giydikleri kıyafetler yardımıyla yaşadıkları bölgelerdeki yağmur, kar, rüzgâr gibi hava koşullarından, sıcaktan ve soğuktan zarar görmeden yaşayabilmektedirler (Çelikoğlu, 2016: 138).

İnsanların kıyafet tercihlerinde iklimden sonra en belirleyici olan faktör kültürdür. Farklı toplumlar içerisinde yaşayan insanlar, farklı özelliklere sahip kıyafetler

giymektedirler. Toplumların kültürel değerleri, sanat anlayışları, refah seviyeleri, teknik imkânları gibi unsurlar bu farklılaşmada etkili olmuştur. Ekvator bölgesinde yaşayan bir toplum vücudunun büyük kısmını örten kıyafetler giyerken, aynı bölgedeki diğer bir toplum vücudun bir kısmını ortada bırakan kıyafetler giymeyi tercih edebilmektedirler. Giyilen kıyafetlerin renkleri, şekilleri, kaç parçadan oluştuğu, üzerlerindeki desenler, kullanılan malzeme gibi faktörler de toplumdan topluma değişmektedir. Kimi toplumlar kumaştan yapılan kıyafetler giyerken, kimi toplumlar ise hayvan derisinden yapılan kıyafetleri giymeyi tercih edebilmektedirler. Farklı toplumlardaki giyim kuşam kültürü, insanlar tarafından oluşturulmuş olan bilgi, beceri, deneyim gibi unsurların nesilden nesile asırlar boyunca aktarılması sonucunda şekillenmiştir. İnsanların kıyafet tercihlerindeki sebepler, bu tercihlerin dağılışı durumu gibi faktörler kültürel coğrafyanın bakış açısıyla neden sonuç ilişkisi içerisinde ele alınarak incelenebilmektedir (Akçaözoğlu, 2018: 212-214).

Türklerin Orta Asya'da şekillenmeye başlayan giyim kuşam kültürü yapılan göçler nedeniyle gidilen bölgelere de götürülmüştür. Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türkler, Orta Asya'daki giyim kuşam kültürlerini Anadolu'ya da taşımışlardır. Anadolu'daki Türk giyim kuşam kültürü Selçuklu Devleti, beylikler dönemi ve Osmanlı Devleti dönemlerinde çeşitlenip zenginleşerek devam etmiş ve Türkiye Cumhuriyeti dönemine kadar ulaşmıştır (Bedük ve Harmankaya, 2010: 681). Hayvancılıkla geçinen Türkler, soğuktan korunmak için hayvanlardan elde edilen ürünlerden yararlanmışlardır. Hayvanların derisinden yapılan börtler, yünden örülen yelekler, ceketler, çoraplar, keçeden yapılan kalın kıyafetler kullanmışlardır. Kendi ürettikleri veya satın aldıkları pamuktan ve ipekten dokudukları ince kıyafetleri ise sıcak olan mevsimlerde kullanmışlardır. Türkler farklı ortamlarda farklı giysiler giymişlerdir. Bir topluluğun içine girdiklerinde farklı, evde farklı, bir işte çalışırken farklı kıyafetler giymişlerdir. Topluluğun içerisinde giydikleri kıyafetlere evde, evde dururken giydikleri kıyafetlere günlük, çalışırken giydikleri kıyafetlere ise işlik adını vermişlerdir. Giyilen her kıyafet yaşanan dönemin sosyolojik ve teknolojik şartları ile iklim koşullarına uygun olarak ortaya çıkmıştır. Giyilen pantolon at, eşek, katır gibi hayvanların üzerine binerken kolaylık sağlamaktadır. Şalvar bol olup tarlada, bağda, bahçede veya başka bir yerde çalışırken hareket serbestisi sağladığı için tercih edilmektedir (Akçaözoğlu, 2018: 212-213).

Tufanbeyli'deki giyim kuşam kültürü de Türk giyim kuşam kültürünün bir devamıdır. Tarım ve hayvancılıkla geçinen ilçe halkıda yetiştirdikleri koyunlardan elde ettikleri yünlerden kendilerine kıyafetler yapmışlardır. Bu işlem birçok aşamadan oluşmaktadır. İlk önce koyunların yünleri kırklık ile kırılır. Kırkılan bu yünler yıkanır, taranır, kolçak<sup>20</sup> haline getirilir. Yün kolçağı bileğe geçirilir, yünün ucundan azar azar çekilerek kirmende eğrilir ve ip haline getirilir. Elde edilen bu iple de yelek, kazak, çorap gibi giyim ürünleri yapılır (Foto 67).



**Foto 3.67.** Yünün Kirmenle Eğrilerek İp Haline Getirilmesi.  
**Kaynak:** <https://www.pinterest.ru/pin/718394578039011519/>

### 3.2.1. Erkek Kıyafetleri

Erkeklerin giydiği kıyafetler sekiz köşeli şapka, takke, börk, mintan adı verilen gömlek, yelek, örgü veya kumaş ceket, şalvar, örgü çorap, mest, karalastikten veya kunduradan oluşmaktadır.

<sup>20</sup> Taranan yünün, bileğe takılıp kirmenle eğrilebilmesi için simit şekline getirilmiş hali.

İlçedeki erkekler başlarına sekiz köşeli şapka veya börk giymektedirler. Sekiz köşeli şapka giyme geleneği büyük oranda azalmıştır. Erkeklerin üzerlerine giydikleri gömleğe yörede mintan adı verilmektedir (Çınkır, 2016: 792; Kayserili, 2011: 209). Mintanın üzerine yelek giyilmektedir. Kışın ve havalar soğuk olduğu zamanlarda mintanın üzerine örgü ceket veya kumaş ceket giyilmektedir. Erkekler altlarına şalvar giymektedirler (Foto 3.68). Erkeklerin giydikleri şalvarlar tek renk olup, genellikle koyu renklidirler (Artun, 2006a: 15). Kışın ve soğuk havalarda giyilen şalvarlar kalın kumaştan yapılırken, yazın ve sıcak havalarda giyilen şalvar ince kumaştan yapılmaktadır. Şalvarların bilek kısımları fazla geniş olmayıp lastiksizdir, bel kısmı ise lastiklidir. Şalvarın bir tarafında cebi bulunmaktadır. Şalvarın iki bacak arasındaki döküm yeri olan peyki diz kapağının altına kadar inmektedir. Bu durum şalvarın bol olmasını sağladığı için evde veya dışarda çalışırken hareket kolaylığı sağlamaktadır (Akçaözoğlu, 2018: 214-215; Artun, 2006a: 12).



**Foto 3.68.** Tufanbeyli’de Giyilen Geleneksel Erkek Kıyafetlerinden Örnekler.  
(Soldan Sağa Doğru; Ahmet Burak, Yusuf Berksoy ve Mehmet Tanrıverdi.)

**Kaynak:** <https://mapio.net/pic/p-13057845/>

Yaz mevsiminde ayağa ince çoraplar giyilirken kış mevsiminde kalın çoraplar giyilmektedir. Eksiden giyilen kışlık çoraplar yün ipe örülerek elde yapılmakta iken günümüzde bu uygulama ortadan kalkmıştır (Foto 3.69).



**Foto 3.69.** Koyun Yününden Yapılan İple Örölmüş Bir Çift Yün Çorap

Tufanbeyli ilçesi kışın çok soğuk olduğu için yaşlı olan erkekler kışın abdest alırken her defasında ayaklarını yıkayıp üşümek için mest kullanmaktadırlar. Mest ince deriden yapılmış olup, ayağın şeklinde göre tasarlanmıştır. Mestin rengi siyahtır. Bazı botlarda olduğu gibi yan tarafında ayağın rahatça girip çıkabilmesi için fermuar bulunmaktadır. Mestler her mevsim giyilebilmekle birlikte daha çok kışın giyilmektedir (Foto 3.70).



**Foto 3.70.** Deriden Yapılmış Olan Siyah Renkli Mest.

Erkekler ayaklarına karalastik veya kundura giymektedirler. Eskiden karalastik giyen sayısı daha çokken günümüzde azalmıştır. Mest giyen erkeklerin giydikleri karalastik diğerinden farklıdır (Foto 3.71).



**Foto 3.71.** Erkeklerin Giydikleri Mest Karalastiği ve Normal Karalastik.

### 3.2.2. Kadın Kıyafetleri

Kadınların kıyafetleri mevsime göre, yapılan işe göre değişmektedir. Kadınların giydiği kıyafetler, yağlık(eşarp), tülbent, köynek(gömlek), belleme, örgü yelek, örgü ceket, kolcak, dizlik, şalvar, etek, örgü yün çorap, mest, karalastik veya naylon ayakkabıdan oluşmaktadır. İlçe genelinde eşarba yağlık denilmektedir. Orta yaş ve üzerindeki kadınların çoğu ve genç kızların bir kısmı başlarına yağlık adı verilen eşarp bağlamaktadırlar. Tülbent beyaz renkli olup, kadınlar tarafından genellikle yaz mevsiminde başlarına örtülerek kullanılmaktadır (Artun, 2006a: 8). Bazı yaşlı kadınlar başka bir eşarbi veya tülbendi de alınlarını çevreleyecek şekilde bağlamaktadırlar (Foto 3.72).



**Foto 3.72.** İlçedeki Yaşlı Kadın ve Erkek Kıyafetlerinden Birer Örnek. Ahmet Burak ve Rahmetli Eşi Fatma Burak'ın Giydiği Kıyafetlerden Görünüm.

Köynek, pamuklu kumaştan veya kutnu adı verilen ipek ve pamuk karışımı bir kumaştan yapılan gömlektir. Kutnu kumaşı sadece Gaziantep'te üretilmekte olup, oradan getirilmektedir (kulturportali.gov.tr). Kutnu kumaştan yapılan köynek daha değerli olup yaşlı kadınlar tarafından tercih edilmektedir. Köyneğin alt kısmı dizlere kadar iner, kolları uzun olup, kollarda ve göğüs kısmında düğmeler bulunmaktadır (Çınkır, 2016: 717; Artun, 2006a: 10). Kuşak, yaşlı kadınların özellikle kış mevsiminde soğuktan korunmak için bellerine doladıkları bir kumaştır. Yelek ve ceket yün ipten örülmektedir. Kadınlar eskiden giyecekleri yelekleri ve ceketleri kendileri örerken, günümüzde hazır halde satılan örgü yelekleri ve ceketleri kullanmaktadırlar (Foto 3.73).



**Foto 3.73.** Kaynak Kişiler R. Gürler ve E. Güver, Üzerlerinde Yöresel Kıyafetler Olan Yalıklar(Eşarpları) ve Şalvarları ile Görülüyor. R. Gürler'in Üzerinde Ayrıca Yeleği de Bulunmaktadır.

Kolcak, çalışırken elbise, gömlek veya ceketin kollarının kirlenmesini önlemek için kadınların eskiden kullandıkları bir kolluktur. Koyu renk kumaştan yapılan kolcak, el bileğinden dirseğe kadar geçirilir ve iki ucunda da lastik bulunur. Kadınlar inek ve



koyun sağarken, bulaşık yıkarken, kilim dokurken elbiselerinin kolları kirlenmesin diye bunu takmaktadırlar. Yapılan iş bitince kolçaklar çıkarılmaktadır (Çınkır, 2016: 717; Kayserili, 2011: 224). Kirlenince bütün bir kıyafeti yıkamak yerine sadece kolçaklar yıkanmaktadır. Özellikle kış mevsiminin çok sert geçtiği ilçede, eski dönemlerde çamaşır yıkamak için kullanılan suyun çeşmelerden ve pınarlardan eve taşınmasının ve yıkanan çamaşırların sıfırın altına düşen sıcaklıklarda kurutulmasının zor olduğu düşünülürse, kolçağın neden kullanıldığı anlaşılmaktadır. Kolçağın kullanılmasının diğer bir nedenide ekonomik sebeplerdir. Eskiden insanların alım gücü düşük olduğu için o zamana göre pahalı olan elbiselerin kol kısımlarının iş yaparken çabucak eskiyip yıpranmaması için bu kolçaklar kollara takılmıştır (Foto 3.74).



**Foto 3.74.** Kilim Dokurken Kolcak Takan Kadınlar.

**Kaynak:** www.vishihome.com

Dizlik kadınların şalvar altına giydikleri, belden diz kapakların altına kadar uzanan, iki ucu da lastikli olan, pamuklu kumaştan yapılmış bir kıyafettir (Çınkır, 2016: 329 ; Artun, 2006a: 12). Kadınlar bu kıyafeti genellikle havaların soğuk olduğu kış mevsimlerinde giymektedirler. Şalvar ilçedeki orta yaş ve üzerindeki kadınların büyük bir kısmı tarafından giyilmektedir. Şalvarlar genellikle koyu renklidirler. Kadın şalvarları da erkek şalvarlarının şeklidir fakat kadın şalvarlarının desenleri farklıdır. Kadın şalvarları, tek renk olan erkek şalvarlarının aksine çeşitlilik göstermektedir. Kadın şalvarlarının bazıları sadece siyah renkli kumaştan yapılmışken çoğunun üzerinde küçük çiçek motifleri bulunmaktadır. Ayrıca kadın

şalvarlarının tamamı ince kumaştan yapılmıştır. Kadınlar eskiden kadife kumaştan yapılan şalvarları tercih ederlerken, günümüzde giyilen şalvarların tamamı ince pamuklu kumaştan yapılmışlardır. Bazı kadınlar giyecekleri şalvarları kumaş alıp terzide diktirseler de çoğunluğu hazır halde satılan şalvarları tercih etmektedirler (K2, K3, K4, K8, K9, K11, K14, K16, K17). Şalvar giymeyen kadınların ve kızların bir kısmı etek giymeyi tercih etmektedirler. Etek genellikle pamuklu kumaştan yapılmakta olup, farklı renk ve modelleri bulunmaktadır. Kışın kalın kumaştan yapılan etekler giyilirken yazın ince kumaştan yapılan etekler tercih edilmektedir. Kadınların özellikle kışın giydikleri bir diğer giyim eşyası da elde örülmüş yün çoraplardır. Yün örgü çorapları erkekler gibi kadınlarda giymekte olup, kadınların giydiği çoraplar farklı renk ve desene sahip olabilmektedirler. Bu çoraplar koyunyününden elde edilen ipe yapılmakta olup, dört adet mille örülmektedirler (Artun, 2016: 12-13).

Yaşlı erkekler gibi yaşlı kadınlarda kışın abdest aldıklarında mest kullanmaktadırlar. Mest giyen yaşlı kadınlar ayaklarına farklı bir karalastik giymektedirler. Bu karalastikler kauçuktan yapılmakta olup, uzun yıllar kullanılabilirler. Kadınların giydiği diğer bir ayakkabı ise naylon ayakkabılardır. Uzun süre dayanabilen bu ayakkabılar ekonomik oldukları için tercih edilmektedirler (Foto 3.75).



**Foto 3.75.** Kadınların Giydikleri Mest Karalastiği ve Naylon Ayakkabı.

### 3.3. Mutfak Kültürü (Yeme-İçme)

İnsanlar ilkçağlardan günümüze değin kendilerini ve aile fertlerini beslemek için besin kaynakları aramışlar, ilk zamanlarda avcılık ve toplayıcılık yaparak besin ihtiyaçlarını karşılamışlardır. Daha sonraki dönemlerde ise bazı hayvanları evcilleştirmişler, tarım yapmayı öğrenip bitki yetiştirmişler ve bunlarla besin ihtiyaçlarını karşılamışlardır. Ateşin bulunmasından sonra ise tüketilen besin maddelerinin niteliği değişmiş ve çeşitlenmiştir. İnsanların yetiştirdikleri tarım ürünleri, besledikleri veya avladıkları hayvanlar onların beslenme kültürlerini de etkilemiştir. İnsanların beslenme alışkanlıklarını yaşadıkları yörenin coğrafyası, iklimi, üretilen tarım ürünleri, yetiştirilen veya avlanan hayvan türleri, halkın sosyo-ekonomik koşulları gibi faktörler belirlemektedir (Kayserili, 2011: 243).

Bir toplumun üzerinde yaşadığı toprak parçasının coğrafi yapısı o toplumun birçok şeyini etkilemektedir. Bu toprak parçasının bir ovada bulunması veya etrafının dağlarla çevrili olması, deniz, göl veya akarsu kenarında bulunması, bozkırda veya ormanın içinde yer alması, ikliminin sert veya yumuşak olması gibi etkenler, üzerinde yaşayan halkın geçim kaynaklarını, yetiştirdiği tarım ürünlerini, beslediği hayvan türlerini etkilemektedir. Yetiştirilen tarım ürünleri ve beslenen hayvanlarda orada yaşayan toplumun yemek kültürünü etkilemektedir (Yurdigül, 2010: 92).

Bir yörede en çok üretilen besin o yöredekilerin temel besin kaynağıdır. Karadeniz bölgesinde avlanan hamsiler bölgedeki yemek kültürüne etki etmiştir. Kars yöresinde yapılan büyükbaş hayvancılık buradaki süt ürünlerinin üretimini ve çeşitliliğini artırmıştır. Dolayısıyla süt ürünlerine dayalı yemek çeşitliliği de artmıştır. Ege ve Akdeniz bölgelerinde yetişen zeytin ağaçlarından elde edilen zeytinyağı, bu bölgelerde yapılan zeytinyağlı yemeklerin çeşitlenmesinde etkili olmuştur (kulturportali.gov.tr).

Yaşamı büyük oranda tarım ve hayvancılığa bağlı olan Türk toplumlarında hayvansal ürünler ile tahıl ve bakliyat ürünlerinin etkisi açık şekilde görülmektedir. Anadolu'daki Türk halkının temel besin kaynağı buğdaydır. Üretilen buğday un, bulgur, dövme şekline dönüştürüldükten sonra kullanılmaktadır. Un ile hamur işi yemekler ve ekmekek çeşitleri yapılırken, bulgur ile pilav, dolma ve sarma içi, kısır

gibi yemekler yapılmaktadır (Foto 3.76). Dövmeye ise pilav olarak tüketilebildiği gibi yoğurt ile kullanılarak tarhanaya da dönüştürülebilmektedir. Türk mutfağında keçi, koyun ve sığır etiyle yapılan yemekler ve kebablar bulunduğu gibi etin bulgur, nohut, kuru fasulye gibi tarım ürünleri ile karışımından yapılmış birçok yemek de bulunmaktadır. Hayvancılıkla geçinen Türklere süt ve süt ürünlerinden elde edilen yoğurt, ayran, tereyağı, peynir, çökelek, sütlaç gibi yiyecek ve içecek türleri de mevcuttur. Bu durum halkın yaşadığı coğrafyada yetişen tarım ürünleri ve yetiştirdiği hayvanlardan elde ettiği ürünlerle beslendiğini ortaya koymaktadır (Artun, 2006b): 141-143).



**Foto 3.76. Kısır.**

Tufanbeyli, etrafı yüksek dağlarla çevrili olan, çevre il ve ilçelerle bağlantısı geçitlerle sağlanan, şiddetli karasal iklimin görüldüğü bir ilçe olup, tüketilen gıda ürünleri ve bu ürünlerin kullanılmasıyla elde edilen yemekler, ilçenin coğrafyasından etkilenmiştir. Halk genellikle ilçede üretilen, uzun süre saklanabilen, soğuğa dayanıklı olan gıda maddelerini tüketmektedir. Bunun nedenlerinden birisi ilçede kışın yağın kar yağışı nedeniyle, çevre illerle ulaşımın sağlandığı geçitlerin sık sık kapanması ve ilçenin lojistik yollarının kesilmesidir. Diğer bir neden ise sıfırın altına düşen sıcaklık değerleri nedeniyle bazı gıda maddelerinin donarak kullanılamaz hale gelmesidir (Bkz. Tablo 2).

### **3.3.1. Tufanbeyli İlçesindeki Yiyecek Türleri ve Yapılışları**

Türkiye'nin diğer birçok yöresinde olduğu gibi Tufanbeyli'de de üretilen bitkisel ürünler ile yetiştirilen hayvanlardan elde edilen ürünler mutfak kültüründe kendini

göstermektedir. Yemeklerde kullanılan un, bulgur, dövme, nohut, fasulye, patates, pancar, çiriş (asphodelus), yılan pancarı (dracunculus vulgaris), nane, sarımsak gibi bitkisel ürünlerin büyük çoğunluğu ilçede üretilen veya doğal olarak bulunan bitkilerden elde edilmektedir. Süt, yoğurt, tereyağı, çökelek, et gibi hayvansal ürünlerin büyük çoğunluğu da yine ilçede yetiştirilen hayvanlardan elde edilmektedir. Bu hayvansal ürünler arasında en çok tüketilene yoğurttur. İlçe halkı tükettiği yoğurdu kendisi evde yapmaktadır. Büyükbaş veya küçükbaş hayvan beslemeyenler bile yoğurt yapacakları sütü komşularından veya akrabalarından satın almaktadırlar. Çünkü bu kişilerin bir kısmı da daha önceden hayvan besledikleri için yoğurt yapacakları sütü taze olarak yakınlarından almayı tercih etmektedirler.

Markette satılan yoğurtlardan almak yerine evde yoğurt yapılmasının birkaç nedeni bulunmaktadır. Öncelikle evde yapılan yoğurtun ham maddesi olan süt ilçede üretilmektedir. Evde yapılan yoğurt markette satılan yoğurtlara göre daha ekonomiktir. Evde yapılan yoğurt katkısız olup, daha lezzetliken marketlerde hazır olarak satılan yoğurtlara uzun süre dayanabilmesi için katkı maddesi eklenmektedir. Aslında kırsal kesimlerdeki gıda üretimindeki en büyük amaç kendi kendine yetebilmektir. İlçe halkının kendi ürettiği veya satın aldığı sütler bir kaba konup pişirildikten sonra içerisine bir miktar yoğurt mayalık olarak eklenir ve süt hafifçe karıştırılır. İlçede yoğurt mayalama işlemi “yoğurt çalma” olarak isimlendirilmektedir. İçine yoğurt karıştırılan süt bir yere konur ve üzeri kalın örtülerle kapatılarak mayalanması beklenir. Mayalanarak evde yapılan bu yoğurt bazı yemeklerin içerisine katılabildiği gibi diğer yemeklerin yanında ayrı bir kapta da tüketilmektedir. Tufanbeyli’de yapılan yemekler çorbalar, sebze ve et yemekleri, hamur yemekleri, tatlılar, ekmekler şeklinde sınıflandırılabilir (K1, K3, K4).

### **3.3.1.1. Çorbalar**

Tufanbeyli’de erişte çorbası, giligili çorbası, ladıflar çorbası, sütlü bulgur çorbası, tarhana çorbası, tirşik çorbası, toka (yoğurt) çorbası, topalan çorbası, un bulamacı çorbası, yarpuz çorbası, yoğurt çorbası ve züluf çorbası adlarında farklı çorbalar yapılmaktadır. Bu çorbaların yapımında kullanılan malzemelerin büyük kısmı ilçede

üretilen veya doğal olarak yetişen bitkiler ile hayvanlardan elde edilen ürünlerden oluşmaktadır.

#### 3.3.1.1.1. Erişte Çorbası

**Malzemeleri:** 1 kg un, tuz, su, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı nane, 2-3 diş sarımsak, limon suyu.

**Yapılışı:** Erişte yapılacak hamur için öncelikle un elenir, unun içerisine tuz atılır ve suyu azar azar eklenerek hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur beze<sup>21</sup> haline getirilir. Bu hamur bezeleri ekmek yapılan tahtanın üzerinde oklava ile açılır. Açılan bu hamurlar ilk önce ince şeritler halinde dilimlere ayrılır. Daha sonra ise bu şeritler bıçakta kesilerek küçük parçalara ayrılır. Bu parçaların birbirlerine tekrar yapışmaması için üzerlerine biraz un serpiştirilerek karıştırılır. Bu parçalar daha önce ateşin üzerine konup kaynatılan suya atılarak pişirilir. Hamurlar suda pişerken ayrı bir tavada yağ eritilir, tavanın içine salça, nane ve daha önce ezilmiş olan sarımsak konularak sos hazırlanır. Hazırlanan sos haşlanarak pişen şehriyenin üzerine dökülür. Son olarak da limon suyu çorbanın üzerine dökülür ve çorba servis yapılır (K1, K3, K4; Savur, 2010: 142).

#### 3.3.1.1.2. Giligili Çorbası

Bu yemeğin içerisinde, ilçede üretilen buğdaydan elde edilen döğme, bulgur ve un kullanılmaktadır.

**Malzemeler:** Dövme kırığı, ince bulgur, un, yumurta, salça, baharat, su, tuz.

**Yapılışı:** Dövme kırığı, ince bulgur, yumurta un ve tuz bir kabın içinde karıştırılarak iyice yoğrulur. Bu karışımdan nohut büyüklüğünde küçük parçalar alınarak avuç içerisinde yuvarlanır. Bir tencereye yeterli miktarda su konur ve kaynatılır. Yuvarlanan bu küçük parçalar kaynayan suya atılarak pişirilir. Bir tavada sıvı yağ ve salça kavrukları sos yapılır. Yapılan sos, kaynayıp pişen yemeğin üzerine dökülür ve yemek servis yapılır (K3, K14, K17).

---

<sup>21</sup> Beze, hamur topağına yörede verilen isimdir (Çinkır, 2016: 145).

#### 3.3.1.1.3. Ladıflar orbası

**Malzemeler:** Döğme, nohut, kuru fasulye, barbunya, yeşil mercimek, su, salça, nane, sumak, tereyağı, tuz.

**Yapılışı:** Döğme, nohut, kuru fasulye, barbunya, yeşil mercimek değirmende dövölür. Bir tencereye su konur, dövölün karışım tencereye atılır ve haşlanarak pişirilir. Bir tavanın içerisine tereyağı konur ve eritilir. Tereyağının içine salça, nane ve sumak eklenir ve bunlara kavrularak sos yapılır. Yapılan sos çorbanın üzerine dökölür ve çorba servis yapılır (K3, K17).

#### 3.3.1.1.4. Sütölü Bulgur orbası

**Malzemeler:** 2 su bardağı bulgur, 1 litre süt, yeterli miktarda tuz.

**Yapılışı:** Bir tencereye üç su bardağı su konur ve kaynatılır. Su kaynadıktan sonra içine ilk önce bulgur katılır daha sonra ise bir litre süt eklenir ve karışırılır. Bu karışım yaklaşık on dakika kaynadıktan sonra içine tuz eklenir ve servis yapılır (K1, K3, K4).

#### 3.3.1.1.5. Tarhana orbası

**Malzemeler:** 1 kâse tarhana, 5 su bardağı su, 1 yemek kaşığı salça, sıvı yağ, tuz, nane.

**Yapılışı:** Kurutulmuş tarhana suda bir saat bekletilir. Suda bekletilip yumuşatılan tarhana ezildikten sonra tencereye konur, tuzu atılır, üzerine su ilave edilir. Tenceredeki tarhana topaklanmaması için kaynayınca kadar sürekli karışırılır. Kaynamaya başlayınca karışırma bırakılır ve beş dakika kaynatılır. Bir tavaya sıvı yağ, salça ve kurutulmuş nane konur. Bunlar karışırılıp kavrularak sos yapılır. Yapılan sos, pişmiş olan tarhananın üzerine dökölür ve çorba servis yapılır (K1, K3, K4). Tarhana orbası eskiden Tufanbeyli'de sabah kahvaltısı olarakda tüketilmiştir (Foto 3.77).



Foto 3.77. Tarhana Çorbası.

### 3.3.1.1.6. Tirşik Çorbası

Tirşik çorbası, Tufanbeyli’de yılan pancarı (*dracunculus vulgaris*) olarak bilinen bitkisinin yapraklarından yapılmaktadır.

**Malzemeler:** 1 kg yılan pancarı, 2 çorba kaşığı tereyağı, 1 su bardağı bulgur, 1 çorba kaşığı salça, 1 diş sarımsak, 1 baş soğan, yeterli miktarda tuz ve limon suyu.

**Yapılışı:** Toplanan yılan pancarı yaprakları iyice yıkanır ve ince ince kıyılır. Bir tencereye yağ konularak eritilir. Soğan küçük küçük doğandıktan sonra yağın içine atılarak kavrulur, daha sonra salça eklenir ve karıştırılır. Doğranan pancarlar tencereye konur, yapraklar senene kadar karıştırılmaya devam edilir. Sarımsak ezilir ve limon suyu ile karıştırılır. Sarımsaklı limon suyu karışımı ile bulgur tencereye boşaltılır, bunların üzerine de yeteri kadar ılık su eklenir. Tenceredeki yemek yarım saat kadar pişirildikten sonra servis edilir (K1, K3, K4, K17).

### 3.3.1.1.7. Toka (Yoğurt) Çorbası

**Malzemeler:** 1 kg süzme yoğurt, 2 su bardağı dövme, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 baş sarımsak, yarım tatlı kaşığı salça, kuru nane, yeteri kadar un ve tuz.

**Yapılışı:** Dövmeler yıkandıktan sonra bir miktar su ile haşlanır. Haşlanan dövmeler süzülür. Başka bir kapta bulunan süzme yoğurt sulandırılır ve içine 2 yemek kaşığı un katıldıktan sonra ocakta karıştırılarak kaynatılır. Bunlar kaynadıktan sonra içerisine, daha önceden süzölmüş olan dövme ilave edilip karıştırılır. Ayrı bir tavada sos hazırlamak için eritilen yağın içerisine salça ve kuru nane atılarak kavrulur.



Ezilmiş olan sarımsak da tavadakilerin içine katılır. Hazırlanan bu sos çorbanın üzerine dökülür ve çorba servis edilir (K1, K3, K4).

### 3.3.1.1.8. Topalan Çorbası

**Malzemeler:** 500 gr nohut, 2 litre su, 250 gr yarma, 1 adet yumurta, ½ yemek kaşığı salça, 2 diş sarımsak, ½ çay bardağı sıvı yağ, 1 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı kuru nane, 1 çay kaşığı pul biber, bir miktar un ve tuz.

**Yapılışı:** Nohutlar akşamdan bir kabın içerisine konur. Kaba nohutların boyunu geçecek kadar su konur ve nohutlar bu su içerisinde sahana kadar bekletilir. Sabaha kadar suda bekletilen nohutlar düdüklü tencereye konur ve bol su ile yarı pişirilir. Yoğurma kabına bir kâse yarma, yarım yemek kaşığı salça, bir miktar tuz, kıvamı tutturmak için bir miktar un konur. Bunların üzerine bir adet yumurta kırılır ve hepsi karıştırılarak yoğrulur. Yoğrulan bu karışımdan yaklaşık olarak nohut büyüklüğünde küçük parçalar alınır, bu parçalar avuç içinde ovalanarak yuvarlaklaştırılır. Kaptaki karışım bitene kadar bu işleme devam edilir. Bu yuvarlak parçaların tamamı yarı pişmiş nohuta eklenir ve tencedekilerin hepsi birlikte pişirilir. Bir tavaya sıvı yağ konur. Yağın içine salça, kimyon, pul biber, kuru nane, tuz, soyulup ezilmiş olan sarımsaklar eklenir ve bunlar karıştırılarak kavrulur ve sos yapılır. Yapılan bu sos pişmiş olan yemeğin üzerine dökülür. Yemek servis yapılır (K2, K3, K4).

### 3.3.1.1.9. Un Bulamacı

**Malzemeler:** 1 su bardağı un, 1 çay bardağı pirinç, 1 çay bardağı arpa şehriyesi, 2 çorba kaşığı tereyağı, yeteri kadar su ve tuz.

**Yapılışı:** Tavada eritilen yağ unla beraber kavrulur, içerisine şehriye katılır. Ayrı bir tencerede bir bardak pirinç haşlanır. Haşlanan pirinç tavadaki malzemelerin üzerine konur ve bunlar kaşıkla iyice ezilir, üzerlerine su ilave edilir. Tencedekiler çorba kıvamına gelinceye kadar 10-15 dakika kadar kaynatılır. Hazır olan çorba servis yapılır (Savur, 2010: 143).

### 3.3.1.1.10. Yarpuz Çorbası

Yarpuz çorbası, ilçedeki sulak alanların kenarlarında kendiliğinden yetişen yarpuz (mentha pulegium) bitkisinden yapılmaktadır. İlçede yetişen bazı bitkiler gibi yarpuzda gıda maddesi olarak tüketilmektedir.

**Malzemeler:** Taze yarpuz, dövme, yoğurt, tuz, su.

**Yapılışı:** Taze yarpuz yıkandıktan sonra doğranır. Bir tencereye yeterli miktarda su konur, içerisine dövme atılır ve haşlanarak pişirilmeye başlanır. Tenceredeki dövme biraz piştikten sonra tencerenin içine önceden doğranmış olan yarpuzlarda eklenir ve ikisi birlikte pişirilir. Yarpuz ve dövme karışımı piştikten sonra ateşten alınır ve ılıyana kadar beklenir. İldıktan sonra içerisine yoğurt dökülür, tuz atılır ve servis yapılır (K3, K17).

### 3.3.1.1.11. Yoğurtlu Çiriş Çorbası

Çiriş (asphodelus) bitkisi, dağların yüksek kesimlerinde kendiliğinden yetişmektedir. Bu bitkiden farklı yemekler yapılmakta olup bunlardan birisi de yoğurtlu çiriş yemeğidir.

**Malzemeler:** 1 kg çiriş, iki su bardağı dövme, yeteri kadar yoğurt ve su.

**Yapılışı:** Bir kâse döğme ayıklandıktan sonra yıkanır. Ortaboy bir tencereye 1 litre su doldurulduktan sonra ocağın üzerine konur. Yıkanan döğmeler tencereye boşaltılır. Ocaktaki döğme pişerken çirişler doğranıp yıkanır. Döğme biraz piştikten sonra doğranmış olan çirişler ocaktaki tencerenin içine atılır. Döğme ve çiriş ocağın üzerinde on dakika kadar kaynatılarak pişirilir. Pişme işlemi bittikten sonra ocağın altı kapatılır ve çirişli döğme soğumaya bırakılır. Büyük bir kâsenin içine yoğurt konularak iyice çırpılır. Çırpılan bu yoğurt soğumuş olan döğmeli çirişin içerisine katılır, üzerine tuz eklenir. Bu karışıma istenen kıvama gelene kadar bir miktar da su eklenir ve yemek iyice karıştırılır. Hazır olan yemek servis yapılır ( K2, K4).

### 3.3.1.1.12. Zülûf Çorbası

**Malzemeler:** 250 gram yeşil mercimek, 500 gr fasulye, 3 adet domates, 2 adet yeşilbiber, 1 adet sakız kabağı, 1 su bardağı bulgur, 2 yemek kaşığı tereyağı, 1 yemek kaşığı biber salçası, 1 adet soğan, yeteri kadar su ve tuz..

**Yapılışı:** Bir tencereye yağ konur, yağın içine salça ve küp küp doğranmış soğan konularak bunlar kavrulur. Suda bekletilmiş olan yeşil mercimek ile bulgur tencereye konur. Önceden ince ince doğranmış olan yeşilbiber, kabak ve fasulye de tencereye konur. Tenceredekilerin üzerine 1 litre sıcak su eklenir ve tenceredekiler 40 dakika pişirilir. Pişen çorba bir süre dinlenmeye bırakıldıktan sonra servis yapılır (Savur, 2010: 143).

### **3.3.1.2. Yemekler**

#### **3.3.1.2.1. Bulgur Lepesi<sup>22</sup>**

Tufanbeyli’de yapılan bazı yemeklerde kullanılan bulgur, ilçede üretilen buğdaylardan elde edilmektedir. İlçe halkı bulgurluk buğdayını ya kendi üretmekte ya da ilçede üreten başka birinden satın almaktadır. Bazıları da ihtiyaç duyduğu bulguru ilçede bulgur yapıp satanlardan doğrudan satın almaktadır. Tufanbeyli’nin geleneksel yemeklerinden birisi olan lepe de Tufanbeyli’de üretilen bulgurluk buğdaylardan yapılmaktadır (Foto 3.78).

**Malzemeleri:** 2 su bardağı bulgur, 2 adet patates, 1 litre su, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 baş soğan, 1 yemek kaşığı salça, yeterli miktarda tuz.

**Yapılışı:** Bulgur suda yıkandıktan sonra süzülür. Bir tencerenin içine sıvı yağ ile küp şeklinde doğranmış soğanlar konur. Soğanlar pembeleşene kadar biraz kavrulduktan sonra üzerine salça konur ve karıştırılır. Önceden soyulup küp şeklinde doğranan patatesler de tencereye konarak kavrulur. Yıkayıp süzülen bulgur tencereye konduktan sonra 1 litre ılık su tencereye boşaltılır. Bunların üzerine yeterli miktarda tuz atılıp karıştırıldıktan sonra yemek 15 dakika kadar pişirilir. Pişen yemek bir süre dinlendirildikten sonra servis yapılır (K2, K3, K4).

---

<sup>22</sup> Lepe, lapa kelimesinin yörede söylenen şeklidir (Çınkır, 2016: 748).



**Foto 3.78.** Lepesi Yemeği

#### 3.3.1.2.2. ilbir

İlçede üretilen patates ve taze fasulye diğer bazı yemeklerin yapımında kullanıldığı gibi ilbir yapımında da kullanılmaktadır.

**Malzemeler:** 500 gram taze fasulye, 500 gram patates, 1 baş soğan, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 yemek kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı kadar tuz, yeterli miktarda su.

**Yapılışı:** Patatesler soyulur ve kare şeklinde doğranır. Yeşil fasulyeler kk kk doğranır. Bir tencereye sıvı yağ konur, kk kk doğranmış soğan yağın üzerine dklr ve soğanlar pembeleşene kadar kavrulur. Doğranmış olan patates ve taze fasulyeler kavrulmuş soğanın üzerine eklenir ve karıştırılır. Bunların zerine salça eklendikten sonra karıştırılır ve tenceredekiler beş dakika kavrulur. Tencereye, içindeki malzemelerin seviyesinde ılık su eklenir, üzerine 1 tatlı kaşığı tuz atılıp karıştırılır. Tenceredeki yemek 30 dakika kadar pişirilir. Yemek piştikten sonra biraz dinlendirilir ve servis yapılır (Savur, 2010: 140-141).

#### 3.3.1.2.3. Dövme Pilavı

Tufanbeyli'de en çok üretilen tarım ürünü olan buğday, birçok yemeğin ana maddesidir. Dövme pilavı da ilçede üretilen buğdaylardan elde edilen dövme ile yapılmaktadır.

**Malzemeler:** 2 su bardağı dövme, 2 baş soğan, 2 adet orta boy patates, 200 gram koyun ya da keçi eti, yarım su bardağı sıvı yağ, 1 litre sıcak su, yeterli miktarda kimyon, pul biber, karabiber, kuru reyhan ve tuz.

**Yapılışı:** İlk olarak dövme kaynar su eklenerek biraz diri olacak şekilde haşlanır. Üzerine bir bardak soğuk su eklenir. Bir tencereye sıvı yağ konulduktan sonra içine et ve doğranmış soğan, salça ve baharatlar eklenir. Soğanların biri halka şeklinde doğranmış olmalıdır. Küp şeklinde, iri doğranan patatesler ve dövme de tenceredekilere eklenir ve tenceredekiler karıştırılır. Tenceredekilere sıcak su eklenir. Patatesler pişip yemek kıvamına gelince ocağın altı kapatılır, yemek demlenmesi için bekletilir. Demlenip, hazır hale gelen yemek servis yapılır. Dövme pilavının sade olarak yapılanı da bulunmakla birlikte ilçede pek fazla tercih edilmez (K2, K3, K4, K8, K9, K11).

#### **3.3.1.2.4. Ebegümece Kavurması**

Ebegümece (*malva sylvestris*) Tufanbeyli topraklarında kendiliğinde yetişen bir bitkidir. Bu bitkinin yaprakları toplanıp kavruarak yenilmektedir.

**Malzemeler:** 250 gram ebegümece yaprağı, 1 baş soğan, ¼ çay bardağı sıvı yağ, ½ yemek kaşığı salça, yeterli miktarda su, karabiber, kırmızı pul biber, tuz.

**Yapılışı:** Yeni toplanmış olan ebegümececinin sap kısımları kesilip ayrıldıktan sonra yaprakları yıkanır ve doğranır. Bir tencereye yağ konur, küp şeklinde doğranmış olan soğan tencereye eklenir, üzerine salça, pul biber ve karabiber atılarak bir süre kavrulur. Doğranmış ebegümece yaprakları da tencereye konulur, üzerine bir miktar tuz atılır. Tencereye bir su bardağı su eklenir ve hepsi birden pişene kadar kavrulur. Pişen yemek servis yapılır. Eğer istenirse kavru olan bu ebegümece börek içi olarak da kullanılabilir (K4).

#### **3.3.1.2.5. İçli Köfte**

**Malzemeler:** 1 kg köftelik bulgur, 1 kg dana kıyma, 5 baş soğan, 2 litre su, 1 yemek kaşığı salça, ½ çay bardağı sıvı yağ, 1 tatlı kaşığı limon tuzu, yeterli miktarda tuz, karabiber ve un.

**Yapılışı:** Bulgur hafifçe ıslatılır, içine yarım yemek kaşığı salça katılarak yoğrulur. Bulgur tanelerinin birbirlerine yapışabilmesi için yoğurma işlemi sırasında bulgurun içine azar azar un katılır. Yoğurma işlemi biten köftelik bulgur hamuru biraz dilenmeye bırakılarak köftenin iç malzemesi hazırlanmaya başlanır. Bir tavaya sıvı yağ konur, üzerine küp şeklinde doğranmış soğanlar ile kıyma ve salça eklenerek

kavrulur. Kavru lan bu karışım biraz dinlendirilir. Hazırlanan köftelik hamurdan beze adı verilen küçük parçalar alınır, bunların içi oyulur ve içerisine, hazırlanan köfte içinden biraz konulduktan sonra oyulan yerin üzeri tekrar kapatılır. Hazırlanan köfteler bir tepsiye dizilir ve bir süre dinlendirilir. Büyük bir tencereye 1,5 -2 litre su doldurulur. Bu suyun içerisine bir miktar tuz ile limon tuzu atılır. Limon tuzu, köftelerin suyun içerisinde pişerken yarı lıp dağı lmasını engellemek için atılmaktadır. Tenceredeki su kaynamaya başlayınca köfteler kaynayan suya atılır. Çiğ olan köfteler tencerenin dibine çöker. Kaynar suda haşlanan köfteler piştikleri zaman suyun yüzeyine çıkarlar. Pişim yüzeye çıkan köfteler alınır ve soğumadan servis yapılır. İçli köftenin yanında genellikle ayrı n içilmektedir (K2, K3, K4).

### 3.3.1.2.6. Kabak Çiçeği Dolması

İlçede yetiştirilen kabakların çiçeğinden, kabak çiçeği dolması yapılmaktadır. Kabakların çiçekleri sabah erken saatlerde toplanır ve bekletilmeden içi doldurulur.

**Malzemeler:** 2 su bardağı bulgur, 1 baş soğan, 2 orta boy domates, 2 adet sivri biber, 2 diş sarımsak, 1 tutam yeşil nane, 1 tutam reyhan, 1 tutam kıyılmış maydanoz, 2 kaşık biber salçası, 2 kahve fincanı sıvı yağ, 1 çay bardağı sıcak su, çok az karabiber, tuz ve limon.

**Yapılışı:** Soğan, biber ve domates doğranır. Bir tavanın içine sıvı yağ konur. Doğranmış olan soğan, biber, domates ile birlikte bir miktarda salça tavaya boşaltılır ve hepsi birlikte kavrulur. Tavanın içine bulgur, baharatlar, doğranmış olan yeşillikler, yıkılmış olan sarımsak atıldıktan sonra bir miktar da sıcak su eklenir ve karıştırılır. Böylece kabak çiçeğinin içine konacak malzeme hazırlanmış olur. Kabak çiçeğinin dışındaki küçük çıkıntılar kesilerek ayrılır. Her kabak çiçeğinin içine hazırlanmış olan iç malzemesinden bir çay kaşığı konulduktan sonra kabak çiçeğinin yaprakları içe doğru kapatılır. İçi doldurulan kabak çiçekleri bir tencerenin içine sırasıyla yerleştirilir (Foto 3.79). Tenceredeki içi dolu kabak çiçeklerinin üzerine, çiçeklerin pişerken dağı l maması için sarma taşı konur. Tenceredeki çiçeklerin üzerini kapatacak kadar sıcak su konur, tenceredekiler orta ateşte pişirilir. Sarmanın sosunu yapmak için bir tavaya sıvı yağ konduktan sonra salça, pul biber, limon suyu eklenir ve hafifçe kavrulur. Bu sos pişen sarma yemeğinin üzerine dökülür. Hazır olan yemek servis yapılır (K2, K3, K4).



**Foto 3.79.** İçleri Doldurulup Tencereye Dizilmiş Olan Kabak Çiçekleri.

### 3.3.1.2.7. Kapçık<sup>23</sup> Pakla Kavurması

Kış mevsiminin uzun ve sert geçtiği Tufanbeyli’de, yazın üretilen bazı sebze ve meyveler yazın güneşte kurutularak kışın tüketilmek üzere saklanmaktadır. Kurutulan bu ürünler nem almayacak ve güvelenmeyecek bir yerde saklanırlar. Kurutulan gıda ürünleri hem daha ekonomiktir hem de saklaması kolaydır. İlçe halkından herkesin kışın yetiştirilen sera ürünlerini alacak ekonomik gücü olmadığı için ilçe halkı yazın kendi yetiştirdiği sebze ve meyvelerin bir kısmını kurutarak kış için saklamaktadır.

Kapçıklı pakla kavurması da genellikle kışın yapılmaktadır. Yazın hazırlanıp saklanan yeşil fasulye kurusu kışın tüketilmek için kullanılır.

**Malzemeler:** 1 tabak dolusu kapçık pakla (kurutulmuş yeşil fasulye), 2 baş soğan, sıvı yağ, yeteri kadar su, tuz ve kırmızıbiber.

**Yapılışı:** Pişirilecek bir tabak dolusu kurutulmuş yeşil fasulye, akşamdan suya konularak sabaha kadar suda bekletilir. Suda bekletilen kurutulmuş yeşil fasulye ertesi gün alınır, bir tencereye suyla beraber konularak bir saat boyunca haşlanarak pişirilir. Piştikten sonra suyu süzülür. Küp şeklinde doğranan soğanlar başka bir tencerenin içinde sıvı yağ ile kavrulur, bunun üzerinde de süzölmüş olan kurutulmuş yeşil fasulye eklenir. Soğan ve fasulye birlikte beş dakika kadar kavrulur. Üzerine tuz ve kırmızıbiber atılarak yenilir. Bazıları bu yemeği yufka ekmekle yemeyi tercih etmektedir (K2, K3, K4, K8, K9, K11, K16).

<sup>23</sup> Kapçık, kabuk demektir (Çınkır, 2016: 666).

### 3.3.1.2.8. Kenger Haşlaması

Kenger (*gundelia tournefortii*) bitkisi Tufanbeyli’de kendiliğinden yetişmektedir. Bu bitkinin köy ve gövdesi çiğ olarak yenilebildiği gibi pişirilerek de yenilebilmektedir.

**Malzemeler:** Taze kenger, su, tuz, sarımsak, yoğurt.

**Yapılışı:** Yeni toplanan kengerler bekletilmeden soyulur, dikenli yerleri kesilir ve yıkanır. Kök ve gövdesi az bir su ile haşlanarak pişirilir. Sarımsaklar ezilir, yoğurt ile karıştırılır ve pişmiş olan kengerlerin üzerine dökülür. Hazır olan kenger haşlaması servis yapılır (K3, K17).

### 3.3.1.2.9. Kuru Fasulye

Tufanbeyli fasulyesine coğrafi işaret almak için Türk Patent ve Marka Kurumu’na 12.04.2021 tarihinde coğrafi işaret tescil başvurusunda bulunulmuştur ([www.turkpatent.gov.tr](http://www.turkpatent.gov.tr)). Başvuru olumlu sonuçlandığı takdirde Tufanbeyli Fasulyesi coğrafi işaret sahibi olacaktır (Bkz. Şekil 9). İlçede üretilen kuru fasulyenin tadı güzel olduğu için bu kuru fasulye ile yapılan yemeklerde sevilerek tüketilmektedir.

**Malzemeler:** 500 gr kuru fasulye, 250 gram kemikli et, iki baş soğan, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 yemek kaşığı biber salçası, yeteri miktarda su, tuz ve karabiber.

**Yapılışı:** Pişirilecek olan kuru fasulye, akşamdan suya konularak sabaha kadar suda bekletilir. Bir tencereye sıvı yağ ve kemikli etler konur, etin suyu çekilene kadar kavrulur. Etin üzerine salça ve doğranmış olan soğanlar eklenerek hepsi birden kavrulur. Akşamdan ıslatılmış olan kuru fasulyeler süzülür ve etin olduğu tencereye boşaltılır, bunlar karıştırılarak beş dakika kavrulur. Tencereye içindeki malzemelerin seviyesinde ılık su eklenir, bir tatlı kaşığı tuz atılır ve karıştırılır. Yemek 40 dakika pişirilir, hafif şekilde soğuduktan sonra da servis yapılır (K2, K3, K4, K8, K9, K11, K14, K17).

### 3.3.1.2.10. Mercimekli Bulgur Pilavı

**Malzemeler:** 1 su bardağı yeşil mercimek, 2 su bardağı bulgur, yarım çay bardağı sıvı yağ veya 1 yemek kaşığı tereyağı, su ve tuz.

**Yapılışı:** İlk olarak yeşil mercimek iki su bardağı suda haşlanır. Aynı bir tencerede varsa tereyağı kullanılarak yoksa sıvı yağ kullanılarak bulgur yağda kavrulur, tuzu



atılır. Bulgura mercimek de eklenir, üzerlerine su konularak pişirilir. Pişen yemeğin altı kapatılır ve yemek demlenmesi için bir süre dinlendirilir (Foto 3.80). Demlenen pilav servis yapılır (K2, K3, K4).



**Foto 3.80.** Mercimekli Bulgur Pilavı.

#### **3.3.1.2.11. Mercimekli Kabak Yemeği**

**Malzemeler:** 1 kg yayla kabağı, 1 adet limon, 1 su bardağı yeşil mercimek, 2 kaşık salça, 3-4 diş sarımsak, yeteri kadar sıvı yağ, su ve tuz.

**Yapılışı:** Kabaklar soyulduktan sonra kare şeklinde doğranır, mercimekle birlikte tencereye konur. Üzerlerine kabak seviyesini geçecek şekilde su konur ve kaynatılır. Ayrı bir tavaya yağ ve salça konularak kavrulur. Kavrulan yağın üzerine limon suyu ilave edilir. Hazırlanan bu karışım tencereye dökülür ve tenceredekiler beş dakika kaynatılır. Pişen yemek servis yapılır (K2, K3, K4).

#### **3.3.1.2.12. Nohut Sulusu**

Bu yemeğin yapımında ilçede üretilen nohut kullanılmaktadır. Nohut, kuru gıda olup hemen bozulmadığı için uzun süre dayanmaktadır. Hasat mevsiminde elde edilen nohutların bir kısmı, yiyecek olarak tüketilmek amacıyla depolara kaldırılmaktadır. Yemek yaparken de mevsimine göre yeni hasat edilen nohutlar veya depoya kaldırılan nohutlar kullanılmaktadır.

**Malzemeler:** 500 gr nohut, 250 gr kemikli et, 2 baş soğan, 1 çay bardağı sıvı yağ, 1 yemek kaşığı biber salçası, yeteri miktarda su, tuz ve karabiber.

**Yapılışı:** Pişirilecek 500 gr nohut, akşamdan suya konularak sabaha kadar suda bekletilir. Bu nohutlar düdüklü tencereye konulup haşlanarak pişirilir. Başka bir tencereye sıvı yağ ve et konur, etin suyu çekilinceye kadar hafifçe kavrulur. Etin üzerine salça ve doğranmış olan soğanlar konularak birlikte kavrulur. Haşlanmış olan nohut kavrulan etin üzerine konur. Tenceredekiler karıştırılarak beş dakika daha kavrulur. Tencereye içindeki malzemelerin boyunu geçecek kadar su eklenir, suyun içine bir tatlı kaşığı da tuz atılır ve karıştırılır. Tenceredekiler 40 dakika boyunca pişirilir. Pişen yemek servis yapılır (K2, K3, K4, K8, K9, K11).

### **3.3.1.2.13. Patatesli Sıkma Köfte**

Patates uzun süre bozulmadan durabildiği için yılın dört mevsiminde de tüketilebilmektedir. İlçede üretilen patateslerden çeşitli yemekler yapılmakta olup, bu yemeklerden birisi de patatesli sıkma köftedir.

**Malzemeler:** 1 kg patates, 500 gram bulgur, 2 baş soğan, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, 2 adet domates, 2 yemek kaşığı biber salçası, 1 demet maydanoz, 3 bardak sıcak su, bir miktar kurutulmuş biber, yeterli miktarda tuz ve kimyon.

**Yapılışı:** Geniş bir kaba bulgur konur, üzerine sıcak su eklenerek karıştırılır ve ağzı kapatılıp 10 dakika bekletilir. Patatesler haşlanır, kabuğu soyulur ve ezilir, maydanozlar kıyılır. Ezilen patates ve kıyılmış maydanoz bulgurun bulunduğu kaba konur. Bunların üzerine kimyon ve tuz atıldıktan sonra hepsi karıştırılarak yoğrulur. Yoğrulan bu karışım küçük parçalar halinde sıkılıp köfte haline getirilir. Soğanlar küp şeklinde küçük küçük, kurtulmuş biberler ise orta boyda doğranır. Bir tavaya yağ, soğan, kurutulmuş biber ve salça konularak kavrulur ve sos yapılır. Sıkma köfteler bu sosa batırılarak yenir. Bu köftenin yanında genellikle ayran içilir (K2, K3, K4, K8, K9, K11).

### **3.3.1.2.14. Patates Sulusu**

**Malzemeler:** 500 gram patates, 1 baş soğan, 250 gram kuşbaşı et, sıvı yağ, biber salçası, kimyon, pul biber, tuz, 1 litre sıcak su. Kışın yapılırken yemeğe kurutulmuş domates de eklenebilmektedir.

**Yapılışı:** Patatesler küp şeklinde iri olarak doğranır. Soğanlar küçük küçük doğranır. Bir tencereye et konur ve kavrulur, tencerenin kapağı kapatılır. Tenceredeki et

suyunu çekince, doğranmış olan patates ve soğan ile salça ve baharatlar tenceredeki ete eklenir. Bir litre su da tencereye dökülür. Tenceredeki patatesler yumuşayana kadar yemek pişirilir. Patateslerin çok pişip dağılmamasına dikkat edilir. Pişen yemek servis yapılır (Foto 3.81). Yemek yapılırken et eklemek isteğe bağlı olup, patates sulusu etsiz de yapılabilir (K2, K3, K4, K8).



**Foto 3.81.** Patates Sulusu Yemeği.

#### **3.3.1.2.15. Şeker Pancarı Yapağı Kavurması**

İlçede üretilen şeker pancarının kök bölümünden şeker yapılmakta olup, pancarın yaprakları da gıda maddesi olarak tüketilmektedir. İlçedeki kadınlardan bazıları şeker pancarının yaprağından yemek de yapmaktadırlar. Bu yemeklerden birisi de şeker pancarının yaprağı kavurularak yapılır.

**Malzemeler:** 1 kg şeker pancarı yapağı, 500 gram yoğurt, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, üç diş sarımsak, yeterli miktarda tuz, su ve karabiber.

**Yapılışı:** Şeker pancarı yaprakları yıkayıp ince ince kıyıldıktan sonra suda haşlanarak pişirilir. Pişen yapraklar süzülür. Başka bir tencerenin içine sıvı yağ konur, haşlanıp süzülen pancar yaprakları tenceredeki sıvı yağın üzerine boşaltılarak kavrulur. Kavrulmuş şeker pancarı yapağı servis tabağına alınır, üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür, kırmızıbiber atılır ve servis yapılır (K2, K4).

### 3.3.1.2.16. Yeşil Fasulye

#### Malzemeler

Yazın ilçede üretilen taze fasulyeler tarladan veya bahçeden toplanır. Kendi tarlası veya bahçesi olmayanlarda ilçede başka üreticiler tarafından üretilip ilçe pazarında satılan taze fasulyelerden alır ve yemeklerini bununla yaparlar.

**Malzemeler:** 1 kg yeşil taze fasulye, 1 baş soğan, 1 yemek kaşığı biber salçası, 200 gr dana kıyması, iki bardak ılık su, yeterli miktarda sıvı yağ ve tuz.

**Yapılışı:** Fasulyeler ayıklanır, doğranır ve yıkanır. Bir tencereye sıvı yağ ve kıyma konularak kavrulur. Kavrulan kıymanın üzerine küp şeklinde doğranmış olan soğan ile doğranıp yıkanmış olan taze fasulye de eklenir ve birlikte karıştırılır. Tenceredeki tüm malzemenin üzerine iki su bardağı dolusu ılık su eklenir ve tenceredekiler 20 dakika boyunca pişirilir. Pişen yemek bir süre dinlendirildikten sonra servis yapılır (K2, K3, K4, K8, K9, K11, K14, K16, K17).

Bu şekilde hazırlanan yemeklerin yanında patates, soğan, patlıcan, biber gibi sebzeler sobanın fırınına konarak veya közün içine sokularak da tüketilmektedir. Bu sebzelerden biri olan patates sobada veya közde pişirilebildiği gibi haşlanarak da tüketilmektedir. Pişirilen patates genellikle pul biber veya sumak ile birlikte tüketilmektedir. Sumak (*Rhus Coriaria*), ishal kesici bir etkiye sahip olduğu için, ishali tedavi etmek için (İbn-i Sînâ, 2003: 439-440) patatesle birlikte tüketilmektedir. Sumak bitkisi, Tufanbeyli ilçe merkezin kuzeydoğusunda bulunan Çal Tepesi ile Kızıldağ arasındaki bölgede ve ilçe merkezinin batısında bulunan Sarıfakı Tepesinin güney yamaçlarında bulunmaktadır (Foto 3.82).



**Foto 3.82.** Çal Tepesi ile Kızıldağ Arasındaki Kesimde Bulunan Sumak Bitkisi.

### 3.3.1.3. Hamur Yemekleri

Tahıldan, özelliklede buğdaydan elde edilen unla yapılan hamur işi yiyecekler ve ekmekler Türk mutfağında büyük bir çeşitliliğe sahiptir (Akçaözoğlu, 2018: 190). Tufanbeyli’de en çok üretilen tarım ürünü buğday olduğu için (Bkz. Tablo 10) buğdaydan elde edilen bulgurla yapılan yemekler ile unla yapılan hamur işi yemekler ve ekmekler fazladır.

#### 3.3.1.3.1. Hengel

Diğer yemeklerin bazılarında olduğu gibi hengel yapımında kullanılan malzemelerin çoğu da Tufanbeyli’de üretilen ürünlerden elde edilmektedir. Hengel yapımında kullanılan un, ilçede üretilen buğdaydan elde edilmektedir. Patates ilçedeki tarlalarda, reyhan ise bahçelerde yetiştirilmektedir. Önceden başka yerlerden satın alınan biber salçasının bir kısmı da artık ilçe halkı tarafından üretilmeye başlanmıştır.

**Malzemeler:** 1 kg un, 1 kg patates, 1 yemek kaşığı salça, ½ çay bardağı sıvı yağ, bir tutam kuru reyhan, yeteri kadar tuz ve pul biber.

**Yapılışı:** Patatesler haşlanarak pişirildikten sonra kabukları soyulur. Kabukları soyulan patatesler bir kabın içine konur, çatala ezilerek püre haline getirilir. Patates püresinin üzerlerine tuz, pul biber ve kuru reyhan atıldıktan sonra karıştırılır. Küçük bir leğenin içinde hamur yoğrulur, bezelere<sup>24</sup> ayrılır. Hazırlanan hamur bezeleri ekmek tahtası üzerinde oklava ile açılır. Tahta üzerinde bulunan açık hamur su bardağının ağız kısmı kullanılarak daire şeklinde kesilir. Yuvarlak şekilli her hamurun üstüne, hazırlanmış olan patates püresinden bir miktar konulduktan sonra yuvarlak hamurlar yarım ay şeklinde katlanır ve kenarları yapıştırılır. İçi patates püresi ile doldurulan yarım ay şeklindeki hamurlar suda haşlanarak pişirilirler. Pişen hamurlar süzöldükten sonra geniş bir tabağa konur. Bir tavanın içine ½ çay bardağı sıvı yağ, salça ve pul biber konur ve bunlar karıştırılarak sos yapılır. Bu sosun içine istenirse sarımsak da eklenebilir (Foto 3.83). Hazırlanan sos geniş tabakta bulunan hengelin üzerine dökülür, hengel servis yapılır (K2, K3, K4, K8).

<sup>24</sup> Beze, hamur topağına yörede verilen isimdir (Çınkır, 2016: 145).



**Foto 3.83.** Hengel.

### 3.3.1.3.2. Manti

**Malzemeler:** 1 kg un, 250 gr kıyma, 1 litre su, 2 baş soğan, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 yemek kaşığı biber salçası, kuru reyhan, tuz.

**Yapılışı:** Hamur yoğrulur, biraz dinlendirilir. Bu arada mantı içi hazırlanır. Soğanlar küp şeklinde küçük küçük doğranır. Bir kabın içine kıyma ve doğranmış soğanlar konur, üzerlerine tuz ve kuru reyhan atıldıktan sonra karıştırılır. Dinlenen hamur beze haline getirilir. Bezeler ekmek tahtası üzerinde oklava ile açılır. Açılan hamur yaklaşık olarak 3cm x 3cm ölçülerinde kare şeklinde kesilir. Kare şeklindeki bu küçük parçaların içlerine hazırlanmış olan kıymadan azar azar konur. İçine kıyma konan küçük parçaların karşılıklı köşeleri birbirleriyle birleştirilerek yapıştırılır. Bir tencereye su konur ve kaynatılır, kaynayan suyun içine mantılar atılarak pişirilir. Manti pişerken parçaların birbirlerine yapışmaması için ara sıra karıştırılır. Manti piştikten sonra suyu süzülmez. Bir tavanın içine sıvı yağ ve biber salçası konur ve ateşte kavurularak sos yapılır. Bu sos pişmiş olan mantının üzerine dökülür. Manti tabaklara alınarak servis yapılır (K2, K3, K4, K8).

### 3.3.1.4. Su Ürünleri

İlçede bulunan Göksu Irmağından ve göletlerden yakalanan balıklarda ilçede tüketilmektedir. Bu balıklar kızartılarak, közde veya fırında pişirilerek yenmektedir.

### 3.3.1.5. Tatlılar

Tufanbeyli ilçesinde tatlı olarak genellikle baklava yapılmaktadır. Baklava daha çok ramazan bayramı arifesinde yapılmakta olup, yapılan baklavalarda sinilerle götürülerek

ekmek fırınlarında pişirilmektedir. Bazı kimseler de yapmış oldukları baklavaları evlerindeki elektrikli fırınlarda pişirmektedirler (K2, K3, K4).

### 3.3.1.6. Ekmekler

#### 3.3.1.6.1. Yufka Ekmek

Yufka ekmeğe ilçe halkı tarafından yuka ekme de denilmektedir (Çınkır, 2016: 1130). Yufka ekme yapmak için öncelikle büyük bir leğene, un konur. Leğene konulan un, yapılacak ekme miktarına göre değişmektedir. Leğendeki unun üzerine tuz ilave edilir. Unun içine yavaş yavaş su ilave edilerek leğendeki un hamur haline getirilir. Hamur belli bir kıvama gelince bu hamurdan hamur bezeleri yapılır. Hamur bezelerinin her birinin büyüklüğü birer tane yufka ekme yapılacak şekilde ayarlanır. Yapılan bütün bezeler leğenin içerisine konur ve tandıra götürülür (Foto 3.84).



**Foto 3.84.** Cumhuriyet Mahallesiinde Bulunan Bir Yufka Ekmek Tandırının Dışından ve İçinden Görünümü.

Tandırdaki ekme pişiren kadınlar bu hamur bezelerini ekme tahtaları üzerinde oklava ile açarlar. Daire şeklinde açılan bu yufka ekmeğin çapı yaklaşık olarak tandırdaki ekme pişirme sacının büyüklüğü kadardır. Tandırdaki pişirme sacının yanında duran bir kişi açılmış olan bu yufka ekmeği sacın üzerinde çevirerek pişirir. Bu kişinin ekmeği çevirdiği uzun ve ince tahtaya evraaç adı verilmektedir. Ekmeği pişiren kişi, pişen ekmeği, yan tarafında duran ekme sinisinin üzerine sırasıyla yerleştirir (Foto 3.85). Ahırlarda bulunan hayvanların yedikleri samanların artıkları ile bahçelerdeki ağaçların dibine dökülen kurumuş

yapraklar tandırda pişirilen yufka ekmeğin yakıtı olarak kullanılmaktadır. Kışın her taraf karla kaplı olduğu için bahçelerde bulunan ağaçların yaprakları sonbaharda toplanarak kuru kalması için kapalı bir yere konulmaktadır.



**Foto 3.85.** Tandırda Yufka Ekmek Yapan Kadınlar. Tandır Sacının Başında Duran Tandır Sahibi, Yufka Ekmekleri Çevirerek Pişiriyor.

Genellikle sonbahar mevsiminde yapılmakla birlikte, gerektiği zaman başka mevsimlerde de yapılan yufka ekmekler, kuru oldukları için küflenip bozulmadan uzun süre dayanabilmektedirler. Bu nedenle fazla miktarda yapıp daha sonra tüketilmek üzere bekletilirler. Bu yufka ekmekler yenilmek istendiği zaman birkaç tanesi bir bezin üzerine konur ve üzerine su serpilerek hafifçe ıslatılır. Islatılan ekmekler suyu emip yumuşaması için üzerine bir örtü örtülerek bir süre bekletilir. Yumuşayan ekmekler katlanır, yenilmesi için sofraya getirilir (K2, K3, K4, K8, K9, K11, K14, K16, K17).

### 3.3.1.6.2. Çevirme

Çevirmenin yapılışı yufka ekmek gibidir, fakat çevirme yufka ekmekten biraz daha kalın olur. Yufka ekmek daha sonra tüketilmek üzere hazırlanırken, çevirme pişirilince soğumadan hemen tüketilir. Çevirme, üzerine genellikle tereyağı veya margarin sürülerek yenir (K2, K3, K4, K8, K9, K11, K14, K16, K17).



### 3.3.1.6.3. Kömbe

Kömbe yapmak için öncelikle bir leğene un konulmakta olup, konulan un yapılacak ekmek miktarına göre değişmektedir. Leğende bulunan unun içine hamur mayası ve tuz ilave edilir. Unun içine yavaş yavaş su dökülerek leğendeki un hamur haline getirilir, kıvama gelene kadar yoğrulur. Yoğrulan hamur ekşiyip hazır hale gelmesi için bir yere konur ve üzeri kalın bir örtü ile örtülür. Ekşiyen ekmek hamuru kabarmaya başlayınca üzeri açılır. Hazır olan hamurdan parçalar alınarak bunlar hamur bezesi yapılır. Hamur bezelerinin her birinin büyüklüğü birer tane kömbe yapılacak Şekilde ayarlanır. Hamur bezeleri ekmek tahtası üzerinde açılır. Açılan hamurların üzerine sıvı yağ döküldükten sonra hamur rulo halinde sarılır ve sıkıştırılarak tekrar açılır. Bu işlem birkaç defa tekrarlanır. Yağlanmış hamur, son olarak çapı yaklaşık 30 cm olacak Şekilde açılır. Yuvarlak bir tepsinin yüzeyi, piŐecek ekmeğin tepsiyeye yapışmaması için yağlanır. Yağlanan tepsinin içine açılmış olan ekmek hamuru konur. Tepsi daha önceden yakılarak ısıtılmış olan fırınlı sobanın fırınına konarak pişirilir (Foto 3.86-87). Piştikten sonra fırından çıkarılan ekmek yenmeye hazır olur (K2, K3, K4, K8, K9, K11, K14, K16, K17).



**Foto 3.86.** Cumhuriyet Mahallesiinde Bulunan, Yazın Ekmek Yapmak İçin Kullanılan Fırınılı Bir Soba. Bu Sobadan İlçedeki Birçok Evde Bulunmaktadır.



**Foto 3.87.** Tufanbeyli’de Yapılan Kömbe.

#### **3.3.1.6.4. Bazlama**

Balama yapmak için öncelikle bir leğene un konur. Leğene konulan unun miktarı yapılmak istenen bazlama sayısına göre ayarlanır. Leğende bulunan unun içine hamur mayası ve tuz ilave edilir. Unun içine yavaş yavaş su dökülerek leğendeki un hamur haline getirilir, kıvama gelene kadar yoğrulur. Yoğrulan hamur ekşiyip hazır hale gelmesi için bir yere konur ve üzeri kalın bir örtü ile örtülür. Ekşiyen ekmek hamuru kabarmaya başlayınca üzeri açılır. Hazır olan hamurdan parçalar alınarak bunlar hamur bezesi yapılır. Bazlama yapılacak bezeler kömbe ve somun bezesinden biraz daha küçüktür. Bezeler çapları yaklaşık 20 cm, kalınlıkları ise yaklaşık ½ cm olana kadar ekmek tahtası üzerinde oklava ile açılır. Açılan hamurlar önceden kızdırılmış olan sac üzerinde veya tavada pişirildikten sonra yemeye hazır hale gelirler (Foto 3.88). Bazlamalar genellikle soğumadan, sıcak olarak tüketilmektedirler (K2, K3, K4, K8, K9, K11, K16).



**Foto 3.88.** Sac Üzerinde Pişirilen Bazlamalar.

### **3.3.1.6.5. Somun**

Somun yapmak için öncelikle bir leğene un konur. Leğene konulan unun miktarı yapılmak istenen somun sayısına göre ayarlanır. Leğende bulunan unun içine tuz ve hamur mayası ilave edilir. Unun içine yavaş yavaş su dökülerek leğendeki un hamur haline getirilir, kıvama gelene kadar yoğrulur. Yoğrulan hamur ekşiyip hazır hale gelmesi için bir yere konur ve üzeri kalın bir örtü ile örtülür. Ekşiyen ekmek hamuru kabarmaya başlayınca üzeri açılır. Hazır olan hamur küçük parçalar halinde alınarak hamur bezesi yapılır, çapı 30 cm kadar olacak şekilde ekmek tahtası üzerinde açılır. Açılan bu hamur yuvarlak şekilli tepsinin içine konduktan sonra hamurun üzerine yoğurt veya yumurta sürülür. Tepsideki ekmek hamuru sobada veya fırında pişirilir. Pişen somun fırından çıkarılır ve yemeye hazır hale gelir (K2, K3, K4, K8, K9, K11).

### **3.3.2. İçecekler**

Evde yapılan yoğurttan istenilen miktarda alınır ve içerisine su kayılarak ayran yapılır. Serinletici bir içecek olan ayran başka mevsimlerde de tüketilmekle birlikte en çok yazın tüketilmektedir. İlçede ayran dışında hoşaf da yapılarak tüketilmektedir. Hoşaf yaparken kullanılan kurutulmuş haldeki elma, erik, armut, üzüm gibi meyveler ilçe halkının kendi bahçelerinden ve bağlarından topladığı ürünlerden elde edilmektedir. Tufanbeyli'deki dağlık ve tepelik alanlardaki doğal ortamlarında kendiliğinden yetişen kuşburnu, dağ çayı ve kekik gibi bitkilerde yazın ve sonbaharda toplanmakta, daha sonra çay gibi demlenerek tüketilmektedirler (K2, K3, K4).

### **3.3.3. Kışlık Yiyeceklerin Hazırlanması ve Saklanması**

Türk halkı eski dönemlerden beri yaşamını coğrafi şartlara göre ayarlamıştır. Kış mevsiminin uzun ve sert geçtiği bölgelerde yaşayan Türkler, kışlık yiyeceklerini yazın ve sonbaharda hazırlayarak saklamışlardır. Kış için hazırladıkları bu yiyeceklerin bozulmasını engellemek için de farklı yöntemler kullanmışlardır. Bu yöntemlerden birisi de kışlık yiyecekleri kurutma yöntemidir. Yazın toplanan sebze ve meyveler ile tarhana, erişte gibi yiyecekler yazın güneşte kurutulduktan sonra kışın tüketmek amacıyla saklanmaktadır. Kış için hazırlanan yiyeceklerin bozulmasını engellemek için uygulanan diğer bir yöntem de tuzlamadır. Turşu, kışlık

peynir, salça gibi yiyecekler de içerisinde bol miktarda tuz atılarak saklanmaktadır (Ersoy, 2002: 223).

Tufanbeyli ilçesinde de karasal iklim görülmekte olup, kışları uzun ve sert geçmektedir. Bu nedenle ilçe halkı kışın tüketeceği yiyeceği yaz ve sonbahar mevsimlerinde hazırlayarak saklamaktadır. Eskiden tek odalı evlerde bulunan ve tahtalı denilen sedirin alt kısmı ile yüklük adı verilen bölümün alt kısmında saklanan kışlık yiyecekler sonraki dönemlerde hazın damı olarak adlandırılan kilerlerde saklanmaya başlanmıştır. Kilerlerde zahire adı da verilen un, bulgur, kuru fasulye, nohut ve mercimeğin yanında kurutulmuş sebze ve meyveler, tarhana, turşu, pekmez, yufka ekmeği, patates, soğan (Foto 3.89), kışlık tuzlu peynir, oğlak derisine doldurulmuş çökelek (Foto 3.90), önceden yapıpıp kurutulmuş erişte gibi yiyecekler de saklanmaktadır (K2, K8).



**Foto 3.89.** Ayvat Kırsal Mahallesinde, Hasat Edildikten Sonra Yerde Çürümemesi İçin, Demet Haline Getirilip Ağaç Dalına Takılan Soğanlar.



**Foto 3.90.** Kürebeli Yaylasında, Kışın Tüketmek İçin Hazırlanan, İçlerine Çökelek Basılmış Olan Oğlak Derileri.

Kurutularak saklanan sebzeler arasında ilçede yetiştirilen fasulye, patlıcan, kabak, biber, domates yer almaktadır. Kurutulup kış için saklanan meyveler arasında ise ilçede yetiştirilen kayısı, erik, elma, üzüm yer almaktadır (Foto 3.91-3.96). Kurutulan bu meyvelerle genellikle hoşaf yapılmaktadır. Kışın tüketmek için ayrıca ceviz, kuşburnu, kekik, dağ çayı, dağ armudu (ahlat), alıç gibi gıda maddeleri de saklanmaktadır (K2, K3, K4, K8, K17).



**Foto 3.91.** Cumhuriyet Mahallesinde, Kışın Tüketmek İçin Balkonda Kurutulan Ayrılmış ve Çekirdekleri Çıkarılmış Erikler.



**Foto 3.92.** Doğanlı Kırsal Mahallesinde, Kışın Yemek İçin Balkonda Kurutulan Dilimlenmiş ve Kırılmış Yeşil Fasulyeler.



**Foto 3.93.** Yamanlı Kırsal Mahallesinde, Kışın Tüketmek İçin Balkonda Kurutulan, İpe Dizilmiş Patlıcanlar ve Kabaklar.



**Foto 3.94.** Yamanlı Kırsal Mahallesinde, Kışın Tüketmek İçin Kurutulan, İpe Dizilmiş Dolmalık Biberler.



**Foto 3.95.** Doğanlı Kırsal Mahallesinde, Kışın Yemek İçin Balkonda Kurutulan Dilimlenmiş Biberler.



**Foto 3.96.** Doğanbeyli Kırsal Mahaltesinde, Kışın Tüketilmek Amacıyla Balkonda Kurutulan Dilimlenmiş Elmalar.

İlçede üretilen biber, salatalık, acur, sarımsak, domates, fasulye gibi ürünlerden turşu da yapılmaktadır. Turşu yapılan bu gıda maddelerinden ilçede yeteri kadar bulunamadığı zaman ilçe pazarındaki satıcılardan satın alınmaktadır. Önceden küplerde hazırlanan turşular günümüzde plastik bidonlarda hazırlanmaktadır (Foto 3.97). Günümüzde hazırlık damları tamamen ortadan kalkmış olup, kışlık yiyecekler mutfaklarda veya evin uygun olan başka bölümlerinde saklanmaktadır.



**Foto 3.97.** Cumhuriyet Mahaltesinde, Kışın Tüketilmek İçin Hazırlanan Biber Turşuları. Turşu Yapılan Biberlerin Büyük Kısmı İlçede Üretilmektedir.

Tufanbeyli’de üzüm bağlarının olduğu kesimlerde yaşayan ilçe halkı, sonbaharda bağlardaki üzümleri toplayarak kaynatmakta ve pekmez elde etmektedir. Pekmez yaparken pekmez kazanının içine Redzina türü toprak katılmaktadır (Akçaözoğlu, 2018: 208). İnsanlar ürettikleri bu pekmezin bir kısmını kendi ihtiyaçları için saklamakta, bir kısmını ise ilçede pekmez satın almak isteyenlere satmaktadırlar (K1, K2, K5).

Tarhana ilçede üretilen buğdaydan elde edilen dövme ile yetiştirilen hayvanların sütünden elde edilen yoğurt kullanılarak yapılmaktadır. Önceden haşlanarak pişirilen dövmenin içerisine süzme yoğurt katılarak karıştırılmaktadır. Bu karışım çiğ adı verilen yaygı üzerine küçük parçalar halinde elle serilmektedir (Bkz. Foto 3.39). Çiğ üzerine serilen tarhana kuruduktan sonra toplanmakta ve kışın tüketilmek üzere nem almayacak kuru bir yerde saklanmaktadır (K2, K4, K8).

İlçede son 10-15 yıldır kışlık salça üretimi de yapılmaktadır. Çukurova’da salçalık biber üretimi yapılan Kozan, Adana, Mersin gibi yerlerden Tufanbeyli’ye getirilen salçalık biberler temizlendikten sonra makinada çekilerek salça haline getirilmektedir. Yapılan bu salçalar güneş altında bir süre kurutulduktan sonra makinada tekrar çekilmekte ve daha sonra güneş altında birkaç gün daha kurutulmaktadır. Tam kıvamına gelen salça plastik bidonlara konularak kış için saklanmaktadır (K2, K3).

#### **3.3.4. Mutfak Araç ve Gereçleri, Kullanışları**

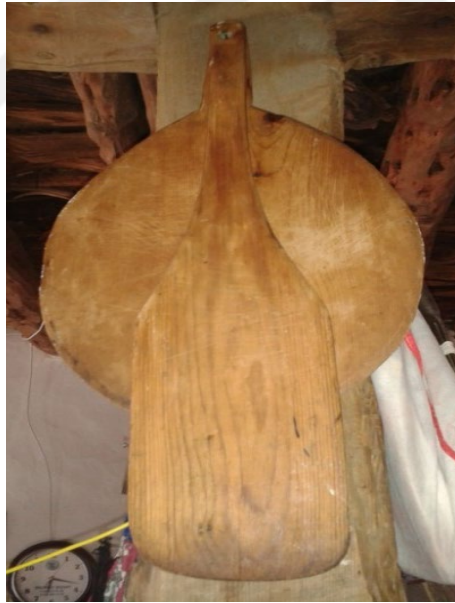
Geleneksel Tufanbeyli mutfağında kullanılan birçok araç gereç bulunmaktadır. Mutfakta kullanılan bu araç gereçler yöre kültürünün bir parçası olup, mutfakta yapılan işlerde kolaylık sağlamaktadırlar. Metal mutfak araçlarının neredeyse tamamı bakırdan yapılmışlardır. Bakır kapların düzenli aralıklarla kalaylanması gerektiğinden, kullanımı günümüzde yok denecek kadar azdır. Çiğ, kamışın ip kullanılarak örülmesiyle elde edilen bir yaygıdır (Foto 3.98). Üzerine kışın tüketilmek üzere tarhana, dilimlenmiş domates, biber, kayısı, erik vb. yiyecek maddeleri konularak güneşte kurutulur (K2, K3, K4, K8).





**Foto 3.98.** Üzerinde Kışlık Yiyecek Maddelerinin Kurutulduğu, Kamışlardan Yapılmış Çiğ.

Ekmek Küreği; fırında pişen ekmeği kolayca almaya yarayan, tahtadan yapılan yassı ve geniş kürektir. İlçedeki kadınlar kendi ekmeklerini genellikle kendileri yaptıkları için ekmek yapımı ile ilgili aletleri evlerinde bulundururlar (Foto 3.99).



**Foto 3.99.** Birisi Yuvarlak, Diğeri Dikdörtgen Olan İki Adet Ekmek Küreği.

Ekmek tahtası; üstünde hamur açılıp ekmek yapılan bir gereçtir. Ekmek tahtası, çam ağacından yapılmaktadır (Foto 3.100). İlçedeki hemen her evde bir tane ekmek tahtası bulunmaktadır. Evraaç; yufka ekmek pişirilirken sac üzerinde pişen ekmeği çevirmeye yarayan uzun ve yassı bir tahtadır. Tutacak tarafı geniş olup, uç tarafa doğru daralmaktadır.



**Foto 3.100.** Ekmek Tahtası.

Et Kütüğü; üzerinde etin parçalanıp doğrandığı bir mutfak gerecidir. Et kütüğü genellikle çınar ağacından yapılmaktadır. Elek, un ve bulgur elemek için kullanılan bir gereçtir. Un eleğinin ve bulgur eleğinin deliklerinin genişliği birbirinden farklıdır (Foto 3.101).



**Foto 3.101.** Un Elemek İçin Kullanılan Bir Elek.

Helke; çeşme ve pınardan su taşımak için kullanılan, beş litrelik hacme sahip olan bakırdan yapılmış bir gereçtir. Çitil, bakırdan yapılan kulplu bir mutfak malzemesi olup yaklaşık bir litrelik hacme sahiptir. İçerisine az miktarda süt, yoğurt veya su konulup taşınabilmektedir (Foto 3.102).



**Foto 3.102.** Bakırdan Yapılmış Bir Çift Helke ile Bir Tane Çitil.

Kevgir; yiyecek maddelerini yıkadıktan sonra süzmek için kullanılan bir gereç olup, genellikle bakırdan yapılmışlardır (Foto 3.103). İlçede kefkir olarak isimlendirilmektedirler.



**Foto 3.103.** Bakırdan Yapılmış Bir Kevgir.

Sininin üzerine yemek yenecek tabaklar konulabildiği gibi büyük olan sinilerin üzerine yeni yapılan yufka ekmeklerde konulabilmektedir. Eskiden yapılan siniler genellikle bakırdan yapılmışlardır (Foto 3.104). Sac; ekmek yaparken ateşin üzerine konulan ve üzerinde ekmek pişirilen metal bir mutfak gereçidir. Sacayağı; ateşte yemek pişirirken ateşin ortasına konan, üçgen veya daire şeklinde olan, üç tane ayağı bulunan metal bir mutfak gereçidir.



**Foto 3.104.** Bakır Sini.

Süt makinası; içerisine konan sütü ayırtırmaya yarayan bir mutfak gerecidir. Üzerindeki kaba süt konduktan sonra yandaki kol çevrilerek ayırtırma işlemi gerçekleştirilir. Hayvancılıkla geçinen evlerin bazılarında bu makinadan bulunmaktadır. İnsanlar kendi ürettikleri sütleri kendileri işlemektedirler. Yayık; tahta çıtaların metal çemberlerle birbirlerine tutturulmasıyla yapılmış, 1 metre yüksekliğe ve 20-25 cm çapa sahip olan silindir şeklindeki bir mutfak aracıdır. Silindir içinde yayma işlemini gerçekleştiren, ucunda daire şeklinde topuz bulunan sopaya da bişek adı verilmektedir (Foto 3.105). İçine konan yoğurt ve suyun uzun süre yayılması sonucunda yoğurtun içindeki yağ yüzeyde birikir. Yüzeyde biriken bu yağ parçacıkları toplanır ve bununla tereyağı elde edilir (K2, K8, K9, K11, K16, K17).



**Foto 3.105.** Süt Makinası ile Yayık.

Bu mutfak eşyalarının dışında bakırdan yapılmış olan tencere, tabak, tas gibi mutfak eşyaları da bulunmaktadır. Bütün bu mutfak eşyaları sayesinde, insanlar kendi ürettikleri tarım ürünlerinden veya yetiştirdikleri hayvanlardan elde ettikleri gıdaları kendileri işlemekte, kendi yiyeceklerini kendileri yapmaktadırlar. Bu sayede özellikle eski zamanlarda üretilen gıda ürünleri ziyan olmadan işlenebilmektedirler.

### **3.4. El Sanatları**

El sanatları çok geniş kapsamlıdır. Çünkü ilk çağlardan günümüze kadar yaşamış birçok toplumda tarım dışı faaliyet olarak yürütülmüşlerdir. Özellikle sanayi öncesi toplumlarda toplumların gereksinim duyduğu birçok ihtiyaç el sanatları ile ilgilenen kişiler tarafından karşılanmışlardır. El sanatlarında kullanılan malzeme ve tekniklerin farklı olması, el sanatlarının çeşitlenmesini sağlamıştır (kulturportali.gov.tr). Yürütülen el sanatları, toplumların kültürünü, yaşayış tarzlarını da ortaya koymaktadır. Çünkü yapılan el sanatları toplumların ihtiyaçlarına göre şekillenmektedirler. Önceleri sadece ihtiyaçları karşılamak için yürütülen el sanatları zamanla gelişerek estetik bir yapı da kazanmışlardır (Dikme, 2019: 134). Kültürel mirasın önemli bir unsuru olan geleneksel el sanatlarımız korunmalı ve gelecek kuşaklara aktarılmalıdırlar. Türkiye'nin diğer birçok yöresinde olduğu gibi Tufanbeyli ilçesinde de el sanatları mevcuttur. Tufanbeyli ilçesinde el sanatı olarak dokumacılık ve maket kağıdı yapımı bulunmaktadır (K2, K8, K13, K14).

#### **3.4.1. Tufanbeyli'de Dokumacılık**

Tufanbeyli'de dokumacılık faaliyeti eskiden çok yaygınken günümüzde bu durum değişmiştir. Eskiden neredeyse her evde bulunan ve ıstar adı verilen dokuma tezgâhlarında kadınlar tarafından kilim dokunurken, bu faaliyet günümüzde büyük oranda azalmıştır. Kadınlar kilim dokumacılığını daha çok kışın yapmaktadırlar. İlçe halkı, yaz ve sonbahar mevsimlerinde kendi gıda ihtiyaçlarını, hayvanlarının yem ihtiyaçlarını hazırlayıp kışın kullanmak üzere depolamaktadırlar. İnsanlar kışın ısınmak için kullanacakları odun ve kömür ihtiyaçlarını da karşılayıp depoladıktan sonra kışa hazır hale gelmektedirler. Bundan sonra hayvanların bakımından başka yapacak bir işleri kalmayan insanlar başka faaliyetlerde ilgilenmektedirler. Erkekler kış mevsiminde hayvanların bakımıyla ilgilenirken kadınlarda evlerinde kurdukları

dokuma tezgâhlarında halı ve kilim dokumaktadırlar. Sadece birkaç kırsal mahallede yürütülen halı dokumacılığı günümüzde tamamen bitmiştir. Kilim dokumacılığı ise azalsa da hala devam etmektedir. Kadınlar evdeki günlük işlerini bitirdikten sonra ıstar adı verilen dokuma tezgâhının başına geçmekte ve kilim dokumaktadırlar. Kilim dokuma işine ilçede “namazla dokumak” denilmektedir. Dokuma tezgâhlarında çok farklı dokumalar yapılmaktadır. Bu dokumaların namazla, kilim, yolluk, paspas, çanta, heybe, kolan gibi çeşitleri bulunmaktadır (K2, K8, K9, K11).

Dokuma tezgâhlarında dokunan kilimlerin yapımında kullanılan ipler koyunların yününden yapılmaktadır. Tarım ve hayvancılıkla geçinen ilçe halkı yetiştirdikleri koyunlarının yünlerini kırkıktan sonra birkaç işlemde geçirerek ip haline getirmekte ve bu ipleri de kilim dokumacılığında kullanmaktadırlar. Keçi yetiştirilen bazı kırsal mahallelerde de keçi kılından elde edilen iplerle yapılan dokumalarda bulunmaktadır (Foto 3.106).



**Foto 3.106.** Kıldan Yapılmış İple Dokunmuş Bir Çuval.

Yün ip yapabilmek için koyunların yünleri ilk önce kırklık adı verilen bir tür makasla kesilir. Kesilen bu yünler toplandıktan sonra bir akarsu kenarına götürülerek tokaç adı verilen, ağaçtan yapılmış bir aletle dövülerek yıkanır. Yıkanan yünler güneşte kurumaya bırakılır. Kuruyan yünler ise genellikle iğde ağacının veya meşe ağacının ince dallarından yapılan çubuklarla çırpılır. Bu çırpılma esnasında yünün içinde bulunan pislikler dökülürken, yünün içinde bulunan pıtraklarda (*Xanthium Strumarium*) elle ayıklanarak temizlenirler. Çırpılan yünler didildikten sonra yün tarağında taranır, taranan yünler ise kolçak haline getirilirler. Kadınlar kolçak yapılan

yünleri kollarına takarlar ve kirmende eğilerek ip haline getirirler (Bkz. Foto 3.67). Elde edilen bu iplerin bir kısmı boyanmaz, dokumada gerekli olan beyaz renk ihtiyacını karşılamak için ayrılır. İplerin çoğu ise farklı renklerde boyanırlar. Boyama işlemi küpçü adı verilen boyacılar tarafından yapılır. Bu boyacılar ipleri boyarken kök boya adı verilen, doğal malzemelerden yapılmış boya maddeleri kullanmaktadırlar (K2).

Koyunların yününden yapılan ipler boyanırken farklı renkler için birçok değişik malzeme kullanılmaktadır. Kök boya olarak isimlendirilen boyaların yapımında bitkilerden yararlanılmaktadır. Kırmızı renk elde etmek için çam kabuğu, kökboya bitkisi (*rubia tinctorum*) ve sumak ekşisi suyun içine atılıp kaynatılmakta ve ipler bunun içine atılmaktadır. Yeşil elde etmek için domates yaprağı, develik (*rumeoc patiante*), zakkum (*nerium oleander*), hayıt (*vitexagnus-castus*) kullanılmaktadır. Sarı renk elde etmek için soğanın dış kabuğu, katırtırnağı (*spartium junceum*) ve papatya kullanılmaktadır. Ceviz, gelincik, hardal, hartlap (sandal ağacı), meşe, sütleğen gibi bitkilerde kök boya olarak kullanılmaktadırlar. Kök boya ile boyanan iplerin rengi yıllar geçse de solmamaktadır. İnsanlar, birçoğu yaşadıkları topraklarda bulunan bitkileri kullanarak ihtiyaç duydukları renkleri elde etmişlerdir (Akçaözoğlu, 2018: 232). Farklı renklere boyanan ipler kurutulduktan sonra dokuma yapmak için hazır hale gelir. Bu iplerle kilim, namazla, yolluk, paspas, çanta, heybe gibi ürünler dokunur. Dokunan kilimlerde farklı motifler kullanılmaktadır (Foto 3.107-3.111).



**Foto 3.107.** Dokuma Paspas.



**Foto 3.108.** Dokuma Namazla.



**Foto 3.109.** Dokuma Kilim.



**Foto 3.110.** Yünden Yapılmış İple Dokunmuş Bir Çuval.





**Foto 3.111.** Dokuma Çanta.

Tufanbeyli ilçesine, Kuzey Adana Kalkınma Programı, Kadın Girişim ve Üretim Projesi kapsamında 20 kilim tezgâhı, 15 halı tezgâhı kurulumu gerçekleştirilmektedir. Bu proje hayata geçtiğinde ilçedeki 154 kadına kilim ve halı dokumacılığı öğretilerek üretim yapmaları sağlanacaktır ([www.tufanbeyli.bel.tr](http://www.tufanbeyli.bel.tr)).

#### **3.4.2.Ahşap Kağrı Maketi ve Tahta Kaşık Yapımı**

Türkiye'nin birçok yöresinde değişik el sanatı ürünler üretilmektedir. Diğer yerlerde olduğu gibi Tufanbeyli'ye bağlı Doğanbeyli kırsal mahallesinde el sanatı ürünler yapılmaktadır. Mahallede yetişen kavak ağaçlarından elde edilen ahşap malzeme ile yapılan bu ürünler tahta kaşıklar ve kağrı maketleridir (Foto 3.112-3.113).



**Foto 3.112.** Ahşaptan Yapılmış Kağrı Maketinin Yandan Görünümü.



**Foto 3.113.** Ahşaptan Yapılmış Kağı Maketinin Önden Görünümü.

Bu ahşap ürünleri mahalle sakinlerinden Hasan Hüseyin GÜÇLÜ yapmaktadır (Foto 3.114). Hasan Hüseyin GÜÇLÜ, maket kağı yapımının çok zor olduğunu ve uzun sürdüğünü belirtmektedir (K13).



**Foto 3.114.** Doğanbeyli Kırsal Mahallesinden Hasan Hüseyin GÜÇLÜ ve Yaptığı Kağı Maketi.

## **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

### **SOMUT OLMAYAN KÜLTÜR ÖĞELERİ**

Yeni kültürel coğrafyacılar eskileri eleştirmişler, Berkeley Okulu coğrafyacılarının kültürü tamamen maddileştirerek incelediğini, maddi olmayan kültürü ise yeterince önemsemediklerini söylemişlerdir. Yapılan eski çalışmalarda iş bölümü, sosyal organizasyonlar, suç, hastalık ve eğitim gibi davranışlar, dil ve yer adları, politik süreçler, yiyecek elde etme, müzik ve eğlence, spor ve oyunlar, yer algılaması, cinsiyetlerin sosyal mekânları, efsaneler, cenaze ve düğün adetleri gibi konulara yeterince önem verilmediği belirtilmiştir. Yeni kültürel coğrafyacılar daha çok antropologların kültür tanımlamasını kendilerine temel almışlardır (Arı, 2005: 322-323).

İnsanlar tarafından kullanılan, farklı yörelere özgü kıyafetler, yük taşıma araçları, tarım aletleri, mutfak eşyaları gibi ürünler somut kültürel öğeleri oluştururken, misafirperverlik, imece usulü ile yardımlaşma, yaşlılara hürmet göstermek gibi uygulamalar ise maddi olmayan kültürel öğeleri oluşturmaktadır. Bir kültür içerisindeki maddi kültür unsurları hızlı değişirken, manevi kültür unsurları daha yavaş değişebilmektedir. Maddi kültür unsurları hızlı bir değişim geçirmekle beraber tamamen ortadan kaybolmazlar. Maddi kültür unsurları olan somut değerlerden bazıları yasalarla koruma altına alınırlar, bazıları ise işlev değiştirerek yaşamaya devam ederler. Eski kervansaraylar, medreseler gibi tarihi yapılar ya yasalarla koruma altına alınırlar veya işlev değiştirerek yaşamaya devam edebilirler. Eskiden kullanılan çocuk oyuncakları, tarım aletleri gibi gereçler hatıra olarak saklanabileceği gibi müzelerde de muhafaza edilebilirler. Manevi kültür unsurları ise daha yavaş değişmekle beraber, kayıt altına alınmadıkları takdirde ortadan tamamen kaybolabilmektedirler. Eskiden uygulanan düğün gelenekleri, cenaze gelenekleri, toplumsal yardımlaşma, misafirperverlik gibi somut olmayan manevi kültür unsurları yavaş bir şekilde değişme gösterirler. Somut olmayan bu manevi kültür unsurları

birileri tarafından yazılarak kayıt altına alınmadığı takdirde tamamen yok olmaktadır. Gelenek ve görenekler kapalı olan toplumlarda daha güçlü iken, sanayileşmiş açık toplumlardaki gelenek ve görenekler unutulmaya yüz tutmuş durumdadırlar (Özey, 2014: 41).

Toplumlardaki geçiş dönemleri olan doğum, evlenme ve ölüm insanların hayatındaki önemli evrelerdir. Türk kültüründeki geçiş dönemleri birçok disiplin tarafından incelenmiş olup, coğrafyanın bir alt dalı olan kültürel coğrafya tarafından da coğrafyanın ilkelerine göre incelenmektedir. Maddi olmayan kültür öğeleri geçiş dönemleri ile sınırlı değildir. Bunun yanında dil ve edebiyat, halk oyunları, halk hekimliği, halk veterinerliği, çocuk oyunları, önemli günler gibi konularda maddi olmayan kültür öğeleri arasında yer almaktadır (Akçaözoğlu, 2018: 243).

#### **4.1. Doğum, Evlenme ve Ölüm**

Doğum, evlenme ve ölüm olarak isimlendirilen geçiş dönemlerinde gelenek, görenek, örf ve adetler canlı bir şekilde yaşatılmaktadır. Geçiş dönemleri ve bu dönemlerde yapılan uygulamalar her millette farklılık göstermektedir. Geçiş dönemlerindeki uygulamaların farklı olmasında bu uygulamanın yapıldığı yerin karakteristik özellikleri, kültürel yapısı, sosyal gücü gibi faktörler etkili olmaktadır (Akçaözoğlu, 2018: 245).

##### **4.1.1. Doğum ve Sonrası İşlemler**

Biyolojik bir olay olan doğumla dünyaya yeni bir canlı gelmektedir. Doğan her çocuk hem anne babasını hem de akrabalarını, komşularını sevindirmektedir. Dünyaya gelen her çocuk toplumun devamını sağlamaktadır. Nüfusun artması aynı zamanda toplumların güçlü olmasını da sağlamaktadır. Türk toplumunda çocuk için ailenin meyvesi, ailenin neşesi gibi tabirler kullanılmaktadır. Türk toplumunda doğum yapan kadının saygınlığı artmaktadır. Toplumumuzda annelere ayrı bir değer verildiği için doğum yaparak anne olan kadın da bu nedenle daha saygıdeğer bir konuma ulaşmaktadır. Çocuğu dünyaya gelen ve baba olan bir erkek de Türk toplumunda saygın bir konuma gelmektedir (Savur, 2010: 19-20).

Toplumlardaki kadın erkek evliliklerinin en büyük amacı çocuk isteğidir. Çünkü çocuk soyun devamını sağlamakta olup, mirasın devredilmesinde, ekonomik faaliyetlerin yürütülmesinde de etkili olmaktadır. Eskiden özellikle kırsal kesimlerde tarım ve hayvancılıkla geçinen toplumlarda, işlerin çoğu aile fertleri tarafında gerçekleştirildiğinden çocuk sayısının çok olması istenmiştir. Bu durum eski toplumlardaki ailelerin kalabalık olmasını sağlamıştır. Günümüzde ise aileler daha az sayıda çocuk sahibi olmak istemektedirler. Tufanbeyli ilçesinde de eskiden çok çocuklu, kalabalık aileler bulunurken, günümüzdeki ailelerin çocuk sayısı azdır. Bunda ailelerdeki eğitim seviyesinin yükselmesi ve bilinçlenmenin artması, birçok kişinin yüksekokul eğitime devam etmesi nedeniyle evlilik yaşının yükselmesi, kadınların bir kısmının okuyarak iş hayatına atılması ve bu nedenle az çocuk yapmak istemeleri gibi sebepler etkili olmaktadır.

Tufanbeyli ilçesinde doğum eskiden evlerde mahalle ebeleri tarafından yaptırılırken, günümüzde hastane, aile sağlığı merkezi gibi sağlık kuruluşlarında sağlık personeli tarafından yaptırılmaktadır. Yeni doğan bebeğin göbeği dört parmak yukarıdan kesilir ve bağlanır. Göbeği bağlanan bebek önce yıkanır, daha sonra ise tuzlanır. Tuzlama işlemi çocukta pişik olmaması ve ilerde çocuğun terinin kokmaması için yapılmaktadır. Çocuğun doğumundan sonra gelen plasentaya yörede çocuğun eşi denir. Bu plasenta (eş), üzerine basılmayacak bir yerde toprağa gömülür (Tülüce, 2009: 28).

Çocuğun kesilen göbek kordonu için ise farklı uygulamalar bulunmaktadır. Çocuğun büyüyünce nasıl birisi olması isteniyorsa veya hangi mesleği seçmesi isteniyorsa, çocuğun göbek kordonu bunlarla alakalı yerlere gömülmekte veya konulmaktadır. Çocuğun göbek kordonu, çocuğun okuması için okul bahçesine, dindar olması için cami avlusuna gömülür. Kız çocuğunun büyüyünce iyi iş yapması isteniyorsa göbek bağı kilimin arasına konmakta, işleme ve nakış işlerini bilmesi için ise sandığa konmaktadır. Erkek çocuğunun çiftçi olması istenirse göbek kordonu sabana bağlanırken, kız çocuğunun temiz olması istenirse de göbek kordonu süpürgeye bağlanmaktadır. Çocuğun büyüyünce okuması isteniyorsa, göbek kordonu kitap arasına konulur, çok gezmesi istenmiyorsa göbek kordonu evin duvarının içine konur (K2, K8). Yapılan bu uygulamalar aslında ilçedeki insanların günlük yaşamlarıyla ve

temennileriyle ilgilidir. Tarımla uğraşan ve eskiden tarlasını sabanla süren ilçe halkının bu faaliyetini çocuğunun da devam ettirmesini istemesi, yeni doğan çocuğun göbek kordonunun sabana bağlanması şeklinde kendisini göstermektedir. İlçe halkı ayrıca çocuklarının okumasını, eğitim görerek yüksek yerlere gelmesini istemektedir. İklim şartlarının çetin, geçim kaynakların ise kısıtlı olduğu Tufanbeyli'deki yetişkinler çocuklara ve gençlere öğüt verirken, “oku da kendini kurtar” diye nasihatte bulunmaktadır. İlçedeki yetişkinler çocuklarının ve torunlarının, kendilerinin yaşadıkları zorlukları yaşamamasını istememektedirler.

Yeni doğum yapan kadın kesinlikle yalnız bırakılmaz, bir süre dışarı çıkarılmaz. Sütü bol olsun diye anneye soğan, bulgur pilavı türü şeyler yedirilir. Bu uygulama bile ilçe halkının yaşadığı coğrafya ile ilgilidir. Özellikle sulama imkânlarının da yetersiz olduğu eski dönemlerde ilçe genelinde yetiştirilebilen tarım ürünleri kısıtlı olduğundan ilçe halkının yediği yiyecekler de sınırlıdır. Ulaşım imkânları ve ekonomik koşullarda yetersiz olup, başka yerlerden farklı yiyecekler getirebilme imkânı da yoktur. İlçe halkı kendi yetiştirebildiği gıda maddeleri ile beslenmektedir. Bu nedenle ilçede yetiştirilen buğdaydan elde edilen bulgurdan yapılan pilav ile bahçede yetişen soğan, sütünün çok olması için anneye yedirilmektedir (K2, K8).

Tufanbeyli'de yeni doğum yapmış lohusa kadınlara al adı verilen bir varlık tarafından zarar verileceğine inanılmaktadır. Al, lohusalara ve yeni doğan çocuklara zarar verdiğine inanılan doğaüstü bir varlıktır. Al'ın insana zarar vermesine albasması denir (Eyuboğlu, 2014: 109). Al'ın yeni doğum yapan kadına zarar vermemesi için lohusa kadın yalnız bırakılmamaya dikkat edilir. Lohusa kanının üzerine kırmızı renkli bir örtü örtülür, lohusaya altın takılır, lohusanın bulunduğu odada Kur'an-ı Kerim bulundurulur, yastığının altına sarı bez veya altın konur, başucuna ayna ve yufka ekmek konur, lohusanın ve bebeğin kaldığı odaya soğan, sarımsak, nazarlık asılır (K2, K8). Yenicami Mahallesinde bulunan, Alcı soyadını taşıyan ve Alcılar Sülalesi olarak bilinen sülalenin “al ocağı” olduğuna inanıldığından, bu sülaleye mensup birisinden bir bez parçası alınarak lohusa kanının ve bebeğin üzerine asılır. Bu sülaleden birinin, lohusa kadın ile yeni doğan bebeğin üzerine Kur'an-ı Kerim okuduğu zaman al isimli yaratığın lohusaya ve bebeğe zarar veremeyeceğine inanılır. Tufanbeyli ilçesindeki Alcılar sülalesi, Kahramanmaraş'ın

Göksun ilçesinin Değirmendere kırsal mahallesinden göç ederek gelirken, sülalenin bir kısmı orada kalmıştır. Al ocağı inancı ile yapılan uygulamalar orada da görülmektedir (Alcıoğlu, 2006: 234-235). Bu durum yaşanan coğrafya değişse de kültürel bazı uygulamaların yeni yerleşilen yerlerde de devam ettiğini göstermektedir.

Tufanbeyli yöresinde, kırk gününü dolduran bebek kırklama adı verilen bir yöntemle yıkanır. Kırklanacak bebek için pınardan su getirilir. Bununla iki kova su hazırlanır ve ısıtılır. Bir leğene kırk tas su konur, bebek leğene yatırılır ve leğende bir tülbent sabunlanarak bebek yıkanır. Bir kovaya kır tane taş ve kırk tane buğday atılır. Suyu taş atılırken her defasında İhlas Suresi okunur. Bebek leğende yıkandıktan sonra kovadaki su kırk defada bebeğin üzerine dökülür, bu yapılırken dua edilir. Kırklama işlemi bittikten sonra leğendeki sudan alınarak evin içine serpilir (Savur, 2010: 34-35). Günümüzde ilçedeki bütün evlerde şebeke suyu olmasına rağmen, bebeği kırklamak için kullanılacak suyun pınardan getirilmesi, ilçe halkının uzun yıllar boyunca doğal kaynaklar olan çeşme ve pınarları kullanmasından kaynaklanmaktadır. Uzun yıllar boyunca bir zorunluluk nedeniyle pınar ve çeşmelerden eve su taşıma işlemi, zamanla kültürel bir unsur haline dönüşmüştür.

Eskiden yeni doğan bebeklerin isimlerini aile büyükleri koymaktayken günümüzde bu uygulama değişmiş olup, anne babalar çocuklarının isimlerini kendileri koymaktadırlar. Eskiden çocuklara dedesinin veya ninesinin ismi verilmekte iken, günümüzde bu uygulama kısmen değişmiştir. Kimi aileler çocuklarına iki isim birden vermektedirler. Böylelikle çocuklarına hem kendi istedikleri ismi hem de dede ve ninelerinin isimlerini verebilmektedirler.

#### **4.1.2. Söz, Nişan ve Evlilik**

Erkek ile genç kızın birlikte nikâh kıyarak aile kurması olayı olan evlenme, insan hayatının ikinci geçiş dönemidir. Evlilik olayı evlenen çiftlerin, onların ailelerinin ve içinde yaşanan toplumun gözünde her zaman önemli bir olay olarak görülmüştür.

Tufanbeyli ilçesinde eskiden yapılan evlilikler, kızın ve oğlanın anne ve babalarının çocuklarının evliliğine karar vermesi sonucunda gerçekleşmiştir.

Tufanbeyli ilçesinde eskiden yapılan evlilikler genç kızınla oğlanın anne ve babalarının çocuklarının evliliğe karar vermesi sonucunda gerçekleşmiştir. Evlenecek olan genç kızın ve oğlanın fikri sorulmazmış. Genç kız ve oğlan anne babalarının söyledikleri kişilerle evlenmek zorunda kalırlarmış. Sonraki yıllarda ise görücü usulü ile evlilikler artmıştır. Günümüzde aile büyüklerinin kendi aralarında anlaşarak çocuklarını evlendirmesi anlayışı tamamen ortadan kalkmıştır. Eskiden genç kızlar 16-17 yaşlarında, erkekler ise 18-20 yaşlarında evlenirken günümüzde evlilik yaşı yükselmiştir. Evlilik yaşının yükselmesinde birçok faktör etkili olmaktadır. Bu değişiklikte, halkın eskiye oranla daha bilinçli olması, kızların ve erkeklerin eğitim sürelerinin uzaması, ekonomik isteklerin artması, geçim kaynaklarının değişmesi gibi birçok faktör etkili olmaktadır (Akçaözoğlu, 2018: 246-247).

Güncel evliliklerde farklı evlilik şekilleri görülmektedir. Bunlar arasında kız ve erkeğin birbirlerini sevip anlaşması ve düğün yapıp evlenmesi; kız ile oğlanın veya bunların ailelerinin ortak bir tanıdıklarının aracılığı ile oğlan ve kızın tanıştırılmaları, kızla oğlanın anlaşmaları halinde evliliğin gerçekleşmesi; birbirlerini seven kız ve erkeğin aileleri evlenmelerini istemediği için kaçarak evlenmesi gibi evlilik şekilleri görülmektedir. Kaçarak evlenme eskiden daha yaygınken günümüzde çok azalmıştır. Bunda kız ve erkeğin ekonomik bağımsızlıklarını kazanmış olmaları, birbirlerini seven kız ve erkeğin evlenme isteklerinin aile büyükleri tarafından olumlu karşılanması gibi faktörler etkili olmuştur. Birbirlerini seven kızlar ve erkekler önceki yıllarda ekonomik yönden ailelerine bağımlı oldukları için ailelerinin itirazlarına karşı koyamazken günümüzdeki kızlar ve erkekler ekonomik yönden kendi ayakları üzerinde durabildiklerinden, istedikleri kişilerle evlenebilmektedirler. Tufanbeyli'deki evlilik şekillerinin değişmesindeki diğer bir neden ise coğrafi şartları nedeniyle kapalı bir toplum yapısına sahip olan ilçe halkının bu özelliğinin değişmesidir. Tufanbeyli ilçesinin çevre il ve ilçelerle bağlantısı eski yıllarda kış mevsimlerinde tamamen kopar ve ilçe tamamen izole hale gelirdi. Günümüzde bu durum değişmiştir. Tufanbeyli'nin çevre il ve ilçelerle olan karayolu ulaşımında kısmende olsa iyileşmeler sağlanmıştır. İnternet, cep telefonu gibi teknolojik imkânlar sayesinde ilçesin çevresiyle olan bağlantısı kopmamakta, ayrıca ilçe kültürü internet nedeniyle diğer kültürlerden etkilendiği için değişime uğramaktadır. Bu



kültürel değişimde, Tufanbeyli ilçesinden olup da Türkiye'nin ve dünyanın başka şehirlerinde farklı kültür ortamlarında yaşayan ve yılın belli bir zamanında Tufanbeyli'ye gelerek tatillerini burada geçiren insanların etkisi bulunmaktadır. Bu insanlarda yılın büyük bir bölümünde yaşadıkları yerlerde edindikleri kültürel unsurları Tufanbeyli'ye taşımaktadırlar.

Tufanbeyli'deki evlilik olayının görücülük/kız isteme, söz kesme/tatlı yeme, nişan, davetiye/okuntu, düğün, bayrak dikme, sağdıçlık gibi farklı aşamaları ve uygulamaları bulunmaktadır (K2, K8).

#### **4.1.2.1. Görücülük/Kız İsteme**

Tufanbeyli yöresinde kız ve oğlan birbirlerini seviyorlarsa veya görücü usulü ile tanıştırdıktan sonra anlaşıp evlenmeyi istiyorlarsa ilk önce kızın ve oğlanın anneleri birbirleriyle görüşüp konuşurlar. Kızın ve oğlanın anneleri birbirlerini tanıyorlarsa doğrudan, tanımıyorlarsa bir aracı vasıtası ile görüşürler. Oğlanın ve kızın anneleri bu durumu kocalarıyla da paylaşırlar ve onların fikrini alırlar. Kızın ve oğlanın evlenmeye gönlü varsa ve anne baba da bu evlilik fikrini onaylıyorsa, oğlanın annesi ve varsa kız kardeşlerinden birisi birlikte giderler ve kızın annesi ile tekrar görüşürler. Daha sonra oğlanın annesi ve babası kızın annesi ve babasının yanına gider ve birlikte konuşurlar. Kız tarafının evliliğe gönlü varsa bile hemen evet demez, karşı tarafı bir süre bekletir. Kız ve erkek birbirlerini seviyorsa, oğlanın ve kızın anne babası evliliğe büyük oranda karşı çıkmaz. Belirli bir süre sonra oğlanın ailesi kızın ailesine tekrar aracı göndererek dünürcü gelmek istediklerini söylerler. Kızın ailesi tamam derse, aracılık yapan kişi durumu oğlanın ailesine bildirir (K2, K3, K4).

Bazen kızın babası evliliğe karşı çıkabilmektedir. Bu durumda oğlanın ailesi, kızın babasının hayır diyemeyeceği hatırı sayılır birilerini yanlarına alarak kızın babasından kızı istemeye tekrar giderler. Mesela 2020 yılı yazında böyle bir olay meydana gelmiştir. Doğanbeyli kırsal mahallesinin muhtarı olan genç, sevip evlenmek istediği kızın Kayarcık kırsal mahallesinde ikamet eden babasını ikna edemeyince, dönemin kaymakamından ricada bulunmuştur. Muhtarın ricasını geri çevirmeyen ilçe kaymakamı, ilçe jandarma bölük komutanı, ilçe emniyet amiri ve

ilçe vakıf müdürü ile birlikte kızın babasının evine giderek, Allah'ın emri peygamberin kavliyle kızı babasından istemiştir. Kızın babası da kaymakam bey ve yanındakileri kıramayıp kızını sevdiği gence vermiştir (tufanbeyli.gov.tr).

#### 4.1.2.2. Söz Kesme

Kız evine giden aracının getirdiği olumlu cevap üzerine, oğlanın ailesi hazırlıklarını yapar, kendi aile büyüklerine, yakın akrabalarına ve komşularına haber vererek, uygun bir akşamda kız evine gidilir. Kızın ve oğlanın aile büyükleri bir süre sohbet eder, kahveler içilir. Kahveler içildikten sonra oğlanın orada bulunan en yaşlı yakını Allah'ın emri peygamberin kavliyle kızı babasından ister, kızın babası da kızını verdiğini belirtir. Bunun üzerine kız ve oğlan, büyüklerin ellerini öperler. Bir büyük tarafından kıza ve oğlana söz yüzükleri takılır. Yüzük takıldıktan sonra orada bulunanlara tatlı ikram edilir. Tatlılar yendikten sonra, oğlan tarafıyla birlikte gelen imam Kur'an-ı Kerim okur ve dua eder. Gelenler bir süre daha oturup sohbet ettikten sonra dağılırlar. Hayvancılığın yaygın olduğu çok eski dönemlerde, söz kesildiği gün davar kesilip misafirlere yedirilmekteydi. İnsanlar ellerindeki imkânlarla, evlerine gelen misafirlere ikramda bulunmaktadırlar. Bu gelenek zamanla birkaç defa değişime uğramıştır. Kız istemek için gelen misafirlere davar kesilmesi geleneği terkedildikten sonra gelen misafirlere tatlı olarak külahta bulunan katı pekmez veya helva ikram edilmiştir. Yirmi otuz yıl öncesine kadar ise kız istemeye gelen misafirlere tatlı yerine bisküvi ve lokum (Foto 4.1) ikram edilmiştir. Bu uygulama da günümüzde değişime uğramış, bisküvi ile lokumun yerini tatlı almıştır (K2, K3, K4).



**Foto 4.1.** Eskiden, Söz Kesildikten Sonra Davetlilere Verilen Bisküvi ve Lokumlar.

**Kaynak:** <https://m.facebook.com/cihanbeylihaber/>

#### **4.1.2.3. Nişan**

Nişan, söz ile evlilik töreni arasındaki geçiş safhasıdır. Eskiden şerbet içme olarak gerçekleştirilen bu gelenek zamanla nişan törenine dönüşmüştür. Nişan töreni genellikle kızın babasının evinin önünde veya belirlenen uygun bir mekânda yapılmaktadır. Nişan masraflarını oğlan tarafı karşılamakta olup, gelen misafirlere şerbet, meyve suyu gibi içecekler ikram edilmektedir. Nişana gelen misafirler eskiden hediye olarak şalvar veya elbise dikilebilecek kumaş getirirken günümüzde bu uygulama ortadan kalkmış olup, bunların yerine hediye olarak para ve altın verilmektedir. Nişan töreninin niteliğinin değişmesinde coğrafi, kültürel ve ekonomik faktörler birlikte etkili olmuştur. Eskiden Tufanbeyli ilçesi büyük oranda dışa kapalı bir toplum yapısına sahipti. Tufanbeyli'deki kapalı toplum yapısını oluşturan coğrafi faktörler arasında ilçenin etrafının yüksek sıradağlarla çevrili olması, çevre il ve ilçelerle ulaşımın dağların üzerinde bulunan geçitlerle sağlanıyor olması, bu ulaşım olanaklarının kar yağışının etkili olduğu zamanlarda daha da zorlaşması gibi nedenler bulunmaktadır. Çevredeki yerleşim yerleriyle olan ulaşım yetersiz olduğu için buralarda yaşayan insanlarla da kültür alışverişi yetersiz olmuştur. Bunların yanında ekonomik olanaklarda kısıtlı olduğu için herkes kendi ihtiyacını kendisi karşılamaya çalışmıştır. Günümüzde ise ulaşım ve haberleşme imkânlarının artması, başka kültürlerden etkilenme gibi nedenlerle dışa kapalı toplum yapısı büyük oranda ortadan kalkmıştır. İlçe halkının bir kısmı başka şehirlerde çalışıp ekonomik yönden de geliştiği için alım gücü artmıştır. Bütün bunların sonucunda da insanların bazı alışkanlıklarında değişmeler olmuştur. Eskiden Tufanbeyli'deki insanlar kıyafetlerini kendileri diktirip giyerlerken, günümüzdeki ilçe halkı bu uygulamayı terk edip, moda uygun olan hazır haldeki kıyafetleri alıp giymeye başlamışlardır. Bunun sonucunda da nişan törenine hediye olarak getirilen elbiselik kumaşın bir önemi ve gereği kalmadığından, onun yerine altın ve para getirilmeye başlanmıştır (K2, K3, K4).

#### **4.1.2.4. Düğün**

Tufanbeyli'de eskiden düğünler diğer bazı yörelerde olduğu gibi genellikle sonbahar mevsiminde yapılmaktaydı. Bu durumun oluşmasında iklim koşulları ve ekonomik sebeplerin etkisi görülmektedir. İlçede kış mevsimi çok soğuk olup, kar yağışı etkili

olmaktadır. Kar kalınlığı bazı zamanlar bir metreyi bulabilmektedir. Bu nedenle kış aylarında, açık alanda düğün gibi toplu etkinlikler yapılamamaktadır. Tarım ve hayvancılıkla geçinen ilçe halkı ilkbahar ve yaz mevsimlerinde bahçe ve tarla işleriyle uğraşmakta, ürünlerini yetiştirmekte, hayvanlarını otlatmaktadır. Yaz sonlarına doğru ise ektiği ürünleri hasat etmekte, kendi yiyeceği kışlık yiyecek ihtiyacını hazırlayıp depolamakta, daha sonra ise hayvanlarının kışlık yem ihtiyacını hazırlayıp samanlığa veya uygun bir yere koymaktadır. Ayrıca, yağışlı havalardan başlamadan, kışın ısınmak için kullanacağı yakacak ihtiyacını da hazırlaması gerekmektedir. Bütün bu işler zamanını aldığı için düğün yapacak vakti kalmamaktadır. Düğün yapmak için ekonomik bir birikiminde olması getirmektedir. İlçe halkı eskiden bahçesinde ve tarlasında yetiştirdiği ürünleri hasat edip sattıktan sonra düğün yapabilecek parayı toparlayabildiği için ilçedeki düğünlerin neredeyse tamamı sonbahar mevsiminde yapılmaktaydı (Meydan, 2016: 128; Z. Özdemir, 2005: 11).

Sonbaharda yapılan düğünler genellikle yağışlı havalara denk gelmektedir. Düğün esnasında yağın yağmur düğün sahiplerini ve düğüne katılan misafirleri zor durumda bırakmaktaydı. Düğünler eskiden damat ve gelinin evlerinin önlerinde yapılmaktadır. Düğün esnasında yağmur yağdığı anda düğün yapılan, oyun oynanan alan ıslanmış ve çamurlu olmaktadır. Düğüne gelen davetlilerin oyun oynarken ayaklarına çamur bulaşmaması için zemine saman saçılmaktadır. Tıpkı toprak damlarda olduğu gibi düğün yapılan alanın zemininde de saman saçılarak yerdeki çamurun ayaklara yapışması engellenmeye çalışılmaktadır. Eğer yağın yağmur artarsa bu defa oyun oynanan yerin üzerine geniş bir naylon gerilerek, davul zurna eşliğinde oyun oynayanların ıslanması engellenmeye çalışılmaktadır. Eskiden düğün yapılabilecek kadar geniş, kapalı alanlar bulunmadığı için bu yöntemler uygulanmıştır. İlçedeki hava koşulları insanları kısıtlamış, insanlarda buna karşı pratik çözümler üretmeye çalışmışlardır. Sonraki dönemlerde düğünlerin yaz mevsiminde yapılmasıyla birlikte böylesi uygulamalar tamamen ortadan kalkmıştır. Günümüzde ilçede yapılan tarım faaliyetlerinde makina kullanımı yaygınlaştığı için önceden uzun sürede yapılabilen işler makineler sayesinde çok kısa sürede bitirilebilmektedir. Bu durum ise insanlara zaman kazandırmaktadır. Ayrıca ilçedeki insanların bir kısmının ekonomik gelir kaynakları değişmiş olup, insanlar tarım dışı faaliyetlerde çalışmaktadırlar. Bunun

sonucunda da tarım ürünlerinden elde edilen gelire olan bağımlılık azalmıştır. Tarım dışı sektörlerde çalışan insanlar yıllık izinlerini yaz mevsiminde kullanmayı tercih etmektedirler. Ayrıca yazın okullar tatil olduğu için öğrenciler ve öğrenci velileri ile ilçe dışında yaşayıp çalışan gurbetçilerde Tufanbeyli'ye yazın gelebilmektedirler. Bütün bu nedenlerden dolayı da ilçedeki düğün etkinlikleri günümüzde yaz mevsiminde yapılmaya başlamıştır (K2, K3, K4).

#### **4.1.2.4.1. Okuntu / Davetiye**

Yeni evlenen çiftin hayatlarındaki en büyük değişimin başlangıcı olan ve çiftin yakınları tarafından düzenlenen törene düğün adı verilmektedir. Düğün, evlenme denilen geçiş döneminin en belirgin özelliğidir. Düğüne çok fazla kişinin katılması için çaba gösterilir (Mert, 2011: 13). Bu nedenle düğüne gelmesi istenen misafirlere okuntu ve davetiye adı verilen hediyeler veya kartlar verilerek onlar düğüne davet edilirler. Okuntu, düğüne davet edilen kişilere verilen küçük hediyelerdir. Okuntu dağıtılması ile düğün etkinliğinin ilk adımı atılmış olmaktadır. Tufanbeyli'de eskiden okuntu olarak verilen hediyeler arasında kibrit, çay bardağı, su bardağı, mendil, çorap, tülbent, erkek atleti, havlu, gömlek, şalvarlık kumaş, elbiselik kumaş, tavuk, horoz, ördek, kaz gibi değişik ürünler bulunmaktadır (Z. Özdemir, 2005: 12-13). Verilen hediyeler davet edilenin yakınlık derecesine göre değişmekte olup, en yakınlarla en değerli hediyeler verilmektedir. Günümüzde sadece çok yakın akrabalara çorap, havlu, gömlek gibi hediyeler verilmekte, diğer davetlilere ise davetiye kartlarından verilmektedir. Okuntu, oğlan evi ve kız evi tarafından ayrı ayrı verilmektedir. Bir kişi hem kız tarafının hem de oğlan tarafının çok yakın akrabası olabilir. Bu durumda bu kişiye oğlanın ailesi de kızın ailesi de okuntu verir (K1, K2, K10, K11).

#### **4.1.2.4.2. Çeyiz**

Eskiden gelinin çeyizinde savan, çuval, haral(harar), itaa, iğlik gibi bazı dokuma eşyaları da bulunmaktadır. Savan, kilim gibi bir yer örtüsüdür, fakat yün yerine pamuktan yapılan iple dokunur, kilimden daha hafiftir. Çuval keçi kılından veya koyun yününden yapılmış olan iple dokunmaktadır. Çuvalın içine buğday, arpa, nohut gibi gıda ürünleri konulmaktadır. Haral, çuvalın iki üç kat büyüğü olup, haralın

içine tahıl ürünleri konulabildiği gibi dokuma eşyalarda konulabilmektedir. İtaa, pamuk iplikten dokunur, rengi beyaz olur. Yufka ekmek yaparken kullanılan ekmek tahtasının altına itaa adı verilen bu örtü serilmektedir. İğlik, içine oklava evraaç gibi uzun mutfak aletlerinin konulduğu bir dokuma türüdür (Akçaözoğlu, 2018: 250-251). İğlik içindikilerle birlikte duvara asılır (Foto 4.2). Kilim dokumacılığının yaygın olduğu eski dönemlerde, gelinlerin çeyizine anneleri tarafından bu el dokuması kilimlerden de konulurdu. Günümüzde bu uygulama ortadan kalkmıştır. Zaman içerisinde yaşam koşulları değıştikçe, gelin çeyizinde bulunan bu ürünlerin yerini başka ürünler almıştır.



**Foto 4.2.** Doğanbeyli Kırsal Mahaltesinde Bulunan, İçindeki Oklalarla Duvara Asılmış Olan Bir İğlik.

Günümüzde kız evinden oğlan evine götürülen gelinin çeyizinin içinde elbise, kilim, yolluk, içine yün doldurulmuş döşek, yorgan, yastık ile sandık, oya, yatak odası takımı, mutfak eşyaları gibi birçok eşya bulunur. Kısacası oğlan tarafı ile kız tarafı arasında varılan anlaşmaya göre kız tarafı hangi eşyaları alacaksa bu eşyalar gelinin çeyizi olarak oğlan evine götürülür. Eskiden gelinin çeyizinde sandıkta

bulunmaktadır (Foto 4.3-4.5). Bu eyiz sandığının içine bazı çeyiz eşyaları konulmaktadır (İçel, 2017: 38-41).



**Foto 4.3.** Cumhuriyet Mahallesinde Bulunan, Eski Bir eyiz Sandığı.



**Foto 4.4.** Yenicami Mahallesinde Bulunan, zeri Oyularak Süslenmiş Bir eyiz Sandığı.



**Foto 4.5.** Doğanbeyli Kırsal Mahallesinde Bulunan, Üzeri Oyularak Süslenmiş Bir Çeyiz Sandığı.

Gelinin çeyizi oğlan evine götürülmeden önce kız evinin verdiği eşyalar tek tek not edilir. Bunun amacı ilerde bir anlaşmazlık olup da evlilik sona erecek olursa hangi eşyanın kim tarafından alındığının tespitini sağlamaktır. Hazırlanan çeyizler gelen bayan misafirler için gelinlik kız tarafından sergilenerek gösterilir (Savur, 2010: 63-65; Meydan, 2016: 129).

#### **4.1.2.4.3. Bayrak Dikme**

Tufanbeyli ilçesindeki düğünler genellikle üç gün sürmektedir (Gökbel, 2007: 125). İlçe halkına düğün evinin yerini göstermek ve düğünün başladığı bildirmek için erkek evinin yüksek bir yerinde bir direğe Türk bayrağı asılır, bu uygulamaya bayrak dikme adı verilir (Savur, 2010: 60-61; Mert, 2011: 19; Z. Özdemir, 2005: 12; Gökbel, 2007: 126). Erkek evinde başlayan düğünün ilk gününde düğün yemeği verilir. Akrabalar ve komşularla birlikte camiden çıkan cemaat de düğün yemeğine davet edilirler. Eskiden düğün yemeğinde dövme pilavı, kuru fasulye, etli patates yemeği (patates sulusu) ve hoşaf gibi yemekler verilirdi. Düğün yemeğini yapan kişiye aşkanacı<sup>25</sup> denmektedir. Bu kişi damadın bayan bir akrabası olabildiği gibi yörede güzel yemek yapan biride olabilir (Z. Özdemir, 2005: 13). Düğünde yapılan yemekler de ilçede üretilen tarım ürünlerinden yapılmaktadır. Düğünlerde bu şekilde

<sup>25</sup> Aşkana: Kazan (Çınkır, 2016: 79).



yemek yapma geleneği çok zahmetli olduğu için büyük oranda ortadan kalkmıştır. Bunun yerine, gelen misafirlere düğün yemeği olarak genellikle lahmacun ve ayran ikram edilmektedir. Yemekten sonra cami imamı tarafından dua edilir. Yemek yiyen davetliler yemekten sonra düğün evini tebrik ettikten sonra dağılırlar. Düğün evinde yakın akrabalar ve komşular kalır. Düğün, yenilen yemekten sonra oğlan evinde kaldığı yerden devam eder. Oğlan evinin önünde başlamış olan düğün gece yarısına kadar sürer. Düğünün ikinci gününün sabahında oğlan evinin önünde şenlikler tekrar başlar, ikindi vaktine kadar burada devam eder.

Düğünlerde eskiden çalgı aleti olarak davul ve zurna kullanılmaktayken, günümüzde davul ve zurnanın kullanımı büyük oranda azalmıştır (Akçaözoğlu, 2018: 252). Tufanbeyli’de günümüzde yapılan düğünlerde davul ve zurna çoğunlukla, düğünün üçüncü günü, gelin almaya giderken kullanılmaktadır.

#### **4.1.2.4.4. Kına**

İkinci vakti düğün alayı oğlan evinden ayrılır ve kız evine gider. İkinci günün akşamında kız evinin önünde veya başka uygun bir yerde şenlikler başlar. Bu şenlikler gece yarısına kadar sürer. Akşam saat 22:30-23:00 civarında takı merasimi yapılır. İlk önce damat tarafının yakınları daha sonra ise gelin tarafının yakınları takılarını takarlar. Takı takma geleneğine kırkım adı da verilmektedir. Takı takmaya aile üyelerinden başlanır, en uzak tanıdıklara kadar devam edilir. Takı merasiminde gelin ve damada altın veya para takılmaktadır. Eskiden düğünlerdeki kırkım uygulaması gelin, damadın evinin önüne geldikten sonra yapılırdı. Düğünde sağdıçlar ve damadın arkadaşları, damadı güvenli bir yere götürürlerdi. Burada damat tıraş edilir, takım elbisesi giydirilirdi. Daha sonra damadın/öznenin olduğu yerde takı merasimi olur, buna özne kırkımı adı verilirdi. Bu merasimde, önceden davetlilere dağıtılan okuntuların karşılığı olan paralar toplanırdı. Özne kırkımından sonra damat, özel bir ezgi ile övülerek kendi evine geri getirilirdi. Bu uygulama günümüzde ortadan kalkmış olup, onun yerine kına gecesinde takı merasimi yapılmaya başlanmıştır. Takı merasimi bittikten sonra düğüne gelenlerden bir kısmı gider, kalanlar bir süre daha eğlendikten sonra geline kına yakılır. Geline kına yakılacağı zaman düğün yapılan alanın ortasına bir sandalye veya koltuk konur ve gelin buraya oturtulur. Gelinin başına kırmızı bir duvak örtülür. Elllerinde mum olan

genç kızlar kına türküsünü söyleyerek gelinin etrafında bir süre dönerler. Hüzünlü olan kına türküsü söylenirken gelin ağlatılır. Bu esnada gelinin eline kına yakılır. Hüzünlü olan kına türküsünden sonra neşeli bir türkü söylenir. Kına yakıldıktan sonra gelin ve damat birlikte oynar. Kınanın yakılmasından sonra gelinin yakınlarından bir kadın düğüne gelen davetlilere kına çerezi dağıtır. Düğündekiler bir süre daha eğlendikten sonra kına merasimi ve düğünün ikinci günü sona erer (K2, K3, K4).

Düğünün son günü olan üçüncü günü, şenlikler oğlan evinin önünde devam eder. Düğüne gelenler, ikindi vaktine kadar burada eğlenirler. İkindi vakti damadın evinden hareket eden düğün konvoyu gelin almak için yola çıkar. Gelinin babasının evinin önüne gelen düğün konvoyundakiler arabalardan inerler, burada bir süre oynarlar. Bu esnada gelinin evinin içinde gelinin erkek kardeşleri salavat getirerek gelinin beline birer tane kuşak bağlarlar. Gelinin kaç tane erkek kardeşi varsa gelinin beline erkek kardeşlerin sayısı kadar kuşak bağlanır. Gelin babası, annesi, kardeşleri ve o anda evde bulunan yakınları ile vedalaşır. Gelinin erkek kardeşlerinden birisi veya ikisi gelinin koluna girerler ve gelin arabasına kadar ona eşlik ederler. Gelin arabaya bindikten sonra konvoydakilerde arabalarına binerler ve gelin arabasını takip ederek yola çıkarlar. Gelini alan düğün konvoyundakiler arabalarının kornalarını çalarak ilçenin içerisinde bir süre dolandıktan sonra, ilçenin dört kilometre uzağında bulunan Pınarlar kırsal mahallesine kadar gider. Konvoydakiler burada arabalarından inerler, davul zurna eşliğinde beş dakika kadar burada oynadıktan sonra tekrar arabalarına binerler ve arabalarının kornalarını çalarak konvoy halinde damadın evine gelirler (K2, K3, K4).

Gelin alayı damadın babasının evinin önüne gelince gelin ve damat arabadan hemen inmez. Damadın yakınları davul zurna eşliğinde biraz oynar. Damadın annesi gelin arabasının üzerine yüksek bir yerden şeker, buğday, arpa ve para karışımını saçar. Düğünlerde şeker, buğday, arpa, para vb. karışımının gelin ve damat üzerine saçılması eski Türk inanışındaki saçı kurbanının şekil değiştirmiş halidir (turkoloji.cu.edu.tr). Saçdan sonra damadın babası ve annesi gelin arabasının yanına çağrılır, onlara geline hediye olarak ne verecekleri sorulur. Onlarda ekonomik durumlarına göre falan tarlayı verdim, inek verdim, koç verdim, şu kadar altın

verdim diyerek, geline vereceği hediyeği söyler. Burada geline verileceği söylenen hediyeğerde bile insanların geçim kaynaklarının, ekonomik koşullarının etkisi görölür. Gelin arabasının kapısını açmak için damadın dayılarından veya amcalarından kapı açılmıyor denilerek bahşış istenir. Gelin ve damat arabasından indikten sonra, davul zurna eşliğinde bir süre oynarlar. Eve girmeden önce, gelin için bir kurban kesilir, gelin kendisi için kesilen bu kurbanın üzerinden atlar. Gelin için kesilen bu kurbana, “ayağına kesme” denir. Gelin eve girmeden önce ona bir tane bardak veya şişe kırdırılır. Gelin evin kapısından girerken bir yaprağı sürölü tereyağı kapıya yapıştırır. Yağ yumuşak olduğı için, gelininde yumuşak huylu olacağına inanılır. Gelin ve damat, damadın babasının evine girerler ve düğün sona erer (Savur, 2010: 70-74; Gökbel, 2007: 135-137). Gelin indirme törenindeki bazı uygulamalar kültürel coğrafyayla alakalıdır. Gelinin üzerine şeker ve para ile birlikte arpa ve buğday da saçılması, ilçedeki halkın en önemli geçim kaynaklarından birisinin tarım faaliyeti olmasıyla ilgilidir. Tarım ürünleri içerisinde de ilçede en çok üretilen iki ürün arpa ve buğdaydır. Gelin için koyun kesilmesi, ilçede en çok yetiştirilen hayvanın koyun olmasıyla alakalıdır. Kültürel bir uygulama olan gelinin kapıya yağ sürmesi işleminde kullanılan yağın tereyağı olmasında da ilçe halkının beslediğı hayvanlardan elde ettiğı süttten tereyağı yapması etkili olmaktadır (Akçaözöğlü, 2018: 255).

#### **4.1.3. Ölüm**

İnsan yaşamının sona ermesi olan ölüm olayı, insan topluluklarının birçok inanış ve uygulamasında etkisini göstermektedir (Arık vd.: 2017: 276). Ölüm olayı da tıpkı doğum ve evlenme gibi insan yaşamındaki geçiş aşamalarından birisidir.

Yatağı düşmüş, öleceğı belli olan bir yaşlı veya hasta için yakınları tarafından bazı uygulamalar yapılmaktadır. Durumu ağırlaşan kişinin yakınları, akrabaları, komşuları, tanıdıkları onu ziyaret ederler, onunla helalleşirler. Bu kişinin yanında sürekli birileri olur. Hastanın veya yaşlının durumu iyice ağırlaşınca bir cami hocası tarafından veya Kur'an-ı Kerim okumasını bilen ehil biri tarafından hastanın/yaşlının başucunda Kur'an okunur. Bir kişi hastanın/yaşlının duyacağı şekilde açıktan kelimeyi şehadet getirir. Bunun amacı ölmekte olan kişinin de bunu duyup kelimeyi şehadet getirmesini sağlamaktır. Artık son aşama olan ölüm aşamasına gelen hasta

veya yaşlının dudaklarına bir yakını tarafından tülbent veya pamuk kullanılarak su damlatılır (Gökbel, 2007: 141).

#### **4.1.3.1. Ölüm Olayından Sonra Yapılan işlemler**

Biri öldüğü zaman, bedeni soğuyup sertleşmeden bazı işlemler yapılır. Eğer len kişinin gözleri açık kalmışsa ilk olarak gözleri kapatılır. Ölenin enesi açık kalmaması için bir bezle bağlanır, bu işleme çenesini çatma denir. Ölen kişinin ayakları birbirine bitişik dursun diye ayak başparmakları birbirine bağlanır. Ölünün kolları düzeltilir, elleri yanlara uzatılır veya göbeğinin üzerine konur. Ölünün üzerinde bulunan elbiseler yırtarak veya bir makasla kesilerek çıkarılır. l sırt üstü yatırılır ve üzerine temiz bir çarşaf örtülür. Mezarının hazırlanması için bir ip yardımıyla ölünün boyu ölçülür. En yakın camide l için selâ verdirilerek, ölüm olayı halka duyurulur. Uzakta olan akraba ve tanıdıklara telefon edilerek ölüm olayı bildirilir (Savur, 2010: 86-87; Gökbel, 2007: 142; AYTEKİN, 2011: 28).

#### **4.1.3.2. Ölünün Gmlmeye Hazırlanması**

Her cenaze genellikle evinin önünde yıkanır. l yakınlarının dışında kimseye gösterilmez. Ölen kişi erkekse erkekler, kadınsa kadınlar yıkar. Cenaze yıkandıktan sonra kefenlenir. Ölen kişi kadın ise kadınlar cenazeyi yıkayıp kefenledikten sonra erkeklere teslim ederler. Ölenin evinde zezem suyu varsa, bu zezem suyundan cenazenin yıkanacağı suya ve cenazenin kefenine bir miktar dklr. Cenaze yıkanıp kefenlenirken bir taraftan da mezarlıkta cenaze için mezar eşilir, cenaze mezara konunca üzerine konacak kalın tahtalar hazırlanır. Mezarın güney tarafındaki alt kısım içeri doğru biraz oyularak kazılır, çünkü cenaze bu oyuk yere konulur (Savur, 2010: 89-90; Gökbel, 2007: 142-145; AYTEKİN, 2011: 28-29).

#### **4.1.3.3. Cenazenin Taşınması**

Yıkayıp, kefenlenerek hazırlanan l, cenaze namazının kılınması için camiye götürülür ve caminin içerisine konulur. Cenaze, len kişinin evinden camiye götürülürken, salaca adı verilen cenaze taşıma salıyla taşınır. Başka Őehirde vefat ettikten sonra memleketine getirilen cenazeler ise tabut ile taşınırlar. Cemaat, vakit namazını camide kıldıktan sonra cenazeyi camiden çıkarır. Cenaze namazı caminin

yanındaki bir yerde kılınabileceği gibi kalabalığın çok olması halinde ilçedeki meydanda da kılınabilir. Cenaze namazı kılındıktan sonra, imam ölen kişi için orada bulunan cemaatten helallik ister, bu isteğini üç kez tekrar eder. Orada bulunanlarda haklarını helal ettiklerini söylerler. Daha sonra cenaze omuzlara alınarak mezarlığa getirilir. Cenazeler mezarlığa getirilirken her zaman omuzlarda taşınır, araçla taşınmaz.

#### 4.1.3.4. Defin ve Mezarlıkta Yapılan İşlemler

Cenaze yıkanıp kefenlenirken, cenaze sahipleri bir yandan da cenazenin gömüleceği mezarı kazdırırlar, cenaze mezara konulduktan sonra üzerine konulacak tahtaları hazırlarlar. Ölen kişi bayansa kazılan mezarın derinliği daha fazla olur. Erkeklerle birlikte cenaze sahibi bayanlarda mezarlığa gelirler. Salaca adı verilen cenaze salıyla omuzlar üzerinde erkekler tarafından mezarlığa getirilen cenaze, önceden kazılıp hazırlanmış olan mezarın güney tarafına bırakılır. Cenazenin taşıma esnasında salacadan düşmemesi için bağlanan ipler çözülür. Vefat edenin yakınlarından erkek olan üç kişi mezarın içine girerler, salacanın içinden çıkarılıp kendilerine verilen cenazeyi mezarın içerisine indirirler. Cenaze yüzü kibleye dönecek şekilde, sağ tarafına yatırılır. Kefenin baş ve ayak tarafında bulunan bağlar çözülür. Mezarın içine konan cenazenin üzerine hafif eğik olacak şekilde tahtalar dayanır. Tahtalar zeminle yaklaşık 45°'lik açı yapacak şekilde eğik olarak konulur. Bu tahtalara yörede sapıtma adı verilmektedir (Foto 4.6).



**Foto 4.6.** Tufanbeyli'de Mezarın İçine, Sapıtma Denilen Tahtaların Döşenmesi.

Nevşehir yöresinde tahta yerine büyük, yassı taşlar veya beton bloklar kullanılmaktadır (Aytekin, 2011: 29). Bu durum Nevşehir yöresinde ağacın az olmasıyla alakalıdır. Mezar kapatıldıktan sonra cenazenin üzerine tahtaların arasından toprak dökülmesin diye tahtaların arası kuru ot sıkıştırılarak kapatılır. Cenazeyi mezara indirenler mezarın içinden çıktıktan sonra, mezar kazılırken çıkan toprak mezarın içerisine doldurulur. Mezarın içi toprakla biraz dolduktan sonra cenazenin baş ve ayak uçlarına mezarın yerini belli etmek için uzun tahtalar konur. Baş tarafında bulunan ve geniş olan tahtanın üzerinde, vefat eden kişinin adı, soyadı, doğum ve ölüm tarihleri yazılıdır. Tahtalar konulduktan sonra mezarın içi toprakla tamamen doldurulur. Mezardan çıkan bütün toprak atıldıktan sonra, mezarın üzeri balıksırtı gibi tümsek hale getirilir. Mezarın üzerine bir miktar su dökülür. Mezara toprak atma işlemi bitirileceği sırada cami imamı Yasin Suresini okur ve dua eder. Ardından da orada bulunan herkes vefat eden kişi için Fatiha Suresini okur. Cenaze gömülüp dua edildikten sonra imamın dışında herkes mezarın başından ayrılır. İmam mezarın başında kalır ve mezara yeni konmuş cenazeye talkın(telkin) verir ve dua eder. Buna din talkını denilmektedir. Bunun amacı mezara yeni konan cenazenin yanına Munker ve Nekir adlı sorgu melekleri geldiğinde, onların sorduğu sorulara yeni ölen kişinin doğru cevap verebilmesine yardımcı olmaktır. Ölen kişinin dünyada yaşarken yaptığı ameller iyiyse kabirde sorgusu kolay geçer, yaptığı ameller kötüyse sorgusu zor geçer ve cezalandırılır (K1, K2, K7; Gökbel, 2007: 145-146; Aytekin, 2011: 29-30).

Cenaze defnedildikten sonra mezarlıktan dışarı çıkan topluluktakiler cenaze sahiplerine başsağlığı dileğinde bulunurlar. Başsağlığının ardından topluluktakilerden bir kısmı dağılır, bir kısmı ise cenaze sahipleri ile birlikte cenaze evine giderler. Cenaze törenine katılmayanlar cenaze evine gelerek cenaze sahiplerine başsağlığı dileğinde bulunurlar. Eskiden cenaze evinde bir hafta boyunca yemek yapılmazdı, cenaze sahiplerinin komşuları ve akrabaları kendi evlerinden yemek getirilerdi. Günümüzde bu uygulama ortadan kalkmıştır. Bunun yerine günümüzde cenaze sahipleri, taziyeye gelenlerin yemesi için lahmacun yaptırıp dağıtmaktadırlar (Gökbel, 2007: 147-148; Aytekin, 2011: 30-31).

Belirli bir süre geçtikten sonra cenaze sahipleri mezardaki yakınlarının mezarlarını yaptırırlar, mezarın baş tarafına veya yanına ağaç dikerler. Eskiden mezarların yerini belli etmek için mezarların başına büyük taşlar konulurken günümüzdeki mezarlar mermerden yapılmaktadır (Foto 4.7).



**Foto 4.7.** Doğanbeyli Kırşal Mahallesi Mezarlığında Bulunan Eski Mezarların Başlarındaki Büyük Taşlar ile Yeni Bir Mezarın Başında Bulunan, Mermerden Yapılmış Mezar Taşı.

Mezarların başına çam, kavak, iğde, selvi gibi ağaçlarla birlikte meyve veren dut, kiraz, vişne, kayısı gibi ağaçlarda dikilebilmektedir. Meyve veren ağaçların meyvelerinden insanlar ve hayvanlar yediği zaman bunun sevabının mezarda yatan yakınlarına ulaşacağına inanılır. Kimi cenaze sahipleri vefat eden yakınlarının cenazesinin üzerine gülfidanı diker, kimileri de farklı çiçekler ekerler Mezarların başına dikilen ağaçların belirlenmesinde iklim koşulları da büyük bir öneme sahiptir. Karasal iklimin görüldüğü ve kışın çok soğuk olduğu ilçede, mezarlara dikilen ağaçların soğuğa dayanıklı olmasına da dikkat edilir (Aytekin, 2011: 32).

## **4.2. Halk İnanışları ve Uygulamaları**

### **4.2.1. Yatırlarla, Ziyaret Yerleri ile İlgili İnanışlar**

Her yörenin kendi gelenek, görenek, inanç ve sosyo-ekonomik yapısına göre değişim gösterebilen farklı bazı inanma ve uygulamaları bulunmaktadır. Tufanbeyli yöresinde

de halk arasında değişik özelliklerde inanma ve uygulamalar görülmektedir. Ortaköy kırsal mahallesinde, kel kız diye bilinen fakir bir kızın mezarı bulunmaktadır. Bu kız masumane bir şekilde öldürülmüştür. Yağmur yağmadığı dönemlerde, ocaklı olan kişilerin bu kızın mezarından bir miktar toprak alıp su ile ıslattıklarında yağmurun yağacağına inanılmaktadır. Ortaköy kırsal mahallesinin halkı, bir doğa olayı olan yağmurun yağmamasını kendi inançlarına göre çözebileceklerini düşünmektedirler (Savur, 2010: 117; Akduman, 2006: 138-139).

Damlalı kırsal mahallesi ile Kürebeli Yaylası arasında, Kürtpınarı adında bir mevki bulunmaktadır. Burada eskiden, yol kenarında ziyaret çalıları bulunurdu. Kürebeli yaylasına gidip gelen yolcular buradaki karamuk ve kuşburnu çalılarının yanından geçerken, bu çalılara bez bağlalarlardı. Çalıkların olduğu yere taş atılır, taş atılırken de dilek tutulurdu. İnsanlar buraya taş atmadan geçtikleri takdirde başlarına kötü bir şey geleceğinden korkarlardı (Savur, 2010: 117-118; Akduman, 2006: 134-135).

Tahtalı Dağları üzerinde bulunan Dedebeli Geçidi'nde de bir ziyaret bulunmaktadır. Burada küçük bir mağara bulunmakta olup, mağaranın içinde de bir pınar vardır. Bu pınardaki suyun seviyesi sabit şekilde durmaktadır. Pınarda bulunan su dışarıya akmadığı gibi azalmamaktadır da. Kötü biri buraya geldiğinde, mağaradaki su azalmakta veya kaybolmaktadır. Mağaranın önünde bir de mezar bulunmakta olup, mezarda yatan kimsenin iyi biri olduğu, lakabının dede olduğu söylenmektedir. Bu nedenle buradaki geçide Dedebeli Geçidi, ziyaret yerine de Dedebeli Ziyareti denilmektedir (Savur, 2010: 118; Akduman, 2006: 133-134). Başka bir rivayette ise bu mezarda yatan kişinin, Kayseri'nin Pınarbaşı ilçesinin Melikgazi kırsal mahallesinde türbesi bulunan Melikgazi'nin abisine ait olduğu iddia edilmektedir. Bazı geceler Dedebeli Ziyareti'nin bulunduğu yerden Gümülek Dağı Ziyareti'nin bulunduğu yere ışık yansıdığı, Dedebeli ile Gümülek arasında top seslerine benzer seslerin duyulduğu söylenmektedir (K1, K2, K3, K4, K8, K10).

İlçede Gümülek Dağı'nın üzerinde de bir ziyaret yeri bulunmakta olup, bu ziyaret yeri ile ilgili çeşitli rivayetler anlatılmaktadır. Burada bulunan mezarların Eshab-ı Kef Mağarasındaki yedi uyurlardan üç kişiye veya kaledeki askerlere ait olduğu söylenmektedir. Gümülek Dağı'nda iyi kimselerin olduğuna, ramazan aylarındaki



iftar vakitlerinde buradan top atıldığına, buna Tahtalı Dağları üzerinde bulunan Dedeveli Geçidi'ndeki ziyaret yerinden karşılık verildiğine inanılmaktadır. Dağda top sesine benzer “güm” diye ses duyulduğu için halk tarafından bu dağa Gümülek ismi verilmiştir (Savur, 2010: 284). Polatpınarı kırsal mahallesinden bir kişinin dağın girişinde bulunan ardıç ağacını kestüğinden beri top seslerinin artık duyulmadığı söylenmektedir. Hz. Ali'nin savaşırken Gümülek Dağı'na geldiği, atının ayak izlerinin burada bulunan mağaranın girişindeki büyük taşların üzerinde çıktığı söylenmektedir. Burası ile ilgili anlatılan diğer bir rivayette ise dağdaki mağarada bir tane pınar olduğu, bu pınarın kayaların arasından çıktığı, kötü niyetli kimselerin bu suyu göremediği, pınarın suyundan ne kadar içilirse içilsin suyunun hiç eksilmediği söylenmektedir. Başka bir rivayette ise mağarada bulunan suyun yanında bir tane mermer direk olduğu, bu direğin çapının her zaman değiştiği söylenmektedir. Kimi zaman bir kişi tek başına bu direğin çevresine ellerini sarınca elleri birbirine değerken, kimi zaman on kişi el ele tutuşup direğin çevresini sarınca elleri birbirine ulaşamazmış. Direğin çevresini elleriyle tek başına sarabilen kişinin duaları kabul olurmuş. Bozgüney kırsal mahallesinden bir kişi hazine bulmak için bu direği yerinden sökmüş, kısa zaman sonra da bu kişi ölmüş. O günden sonra da Bozgüney kırsal mahallesinde her yıl bir kişi trafik kazasında ölüyormüş (Akduman, 2006: 134-135).

Yamanlı kırsal mahallesinde Cinli Tomas diye bir ziyaret bulunmaktadır. Bir beladan kurtulmak isteyen, evlenmek isteyen, sevdiğine kavuşmak isteyen, çocuğunun olmasını isteyen, ev yaptırmak isteyen kişiler buraya gelip, dilek tuttuktan sonra buradaki ağaca bez bağlamaktadırlar (Savur, 2010: 118).

Evcı kırsal mahallesinde de bir tane dilek kayası bulunmaktadır. Burası büyük bir kayanın toprak üzerinde kalmış kısmıdır. Kayanın ortasındaki boşlukta bir tane dut fidanı bulunmaktadır. Mahalle sakinleri dilek kayasına gelerek dilek tutarlar, zor durumda kalanlar buraya gelir ve dua ederler. (K15). Eskiden dilek kayasının yanındaki çalılara bez bağlanırken, günümüzde bu çalılarda bez bulunmamaktadır (Foto 4.8).



**Foto 4.8.** Evcı Kırsal Mahaltesinde Bulunan Dilek Kayası.

#### **4.2.2. Nazar Değmesi**

Nazar kelimesi sözlükte bakış, bakma ve göz atma gibi anlamlara gelmektedir (Çınkır, 2016: 812). Terim olarak ise nazar, bazı insanlarda bulunduğu inanılan, zarar verici bakıştır. Bu zararlı bakışın çocuk, evcil hayvan, kıyafet, araba, ev gibi canlı ve cansız varlıklara zarar verdiği inanılmaktadır. Tufanbeyli ilçesinde nazar değmesini önlemek için muska yazdırılır, nazar boncuğu takılır, kaplumbağanın kürek kemiği takılır, karaçalının (paliurus spina-christi) veya iğdenin (elaegnus) ince dallarından bir parça kesilerek nazar degeceği düşünülen insana veya hayvana takılır (Akduman, 2006: 91-93). Nazar degeceğine inanılan meyve ağaçlarının bir dalına hayvanların büyük kemiklerinden bir tanesi asılır. Büyükbaş hayvanların boynuzuna muska ile birlikte küçük bir anahtar takılır. Hayvanlara nazarı degeceğine inanılan yabancı birisi geldiğinde, ahırda bulunan hayvanları görmemesi için ahıra girdirilmez. Komşuya süt verirken süte ve sütü sağılan hayvana komşunun gözünün değmemesi için sütün içine kömür parçası atılır. Süt mayalandığı esnada kimseye gösterilmez. Kuluçkaya yatan kümes hayvanının altına koymak için yumurta isteyen komşuya verilen yumurtaların arasına bozuk yumurtada karıştırılır. Çünkü verilen bütün yumurtalardan civciv çıkarsa, yumurtlayan tavuklara komşunun gözünün degeceğine inanılır.

### 4.2.3. Tabiat Olayları İle İlgili İnanışlar

Yağmur çok fazla yağacak olursa, poyraz çıkıp yağmur dursun diye ocaklı kişiler tarafından tokaç<sup>26</sup> asılır. Yağmur yağacağı zaman kırlangıçlar alçaktan uçmaya başlar, ahırdaki inek duvarı yalar, dışarıda uçan sinekler kapalı alanlara girerler. Lodos rüzgârı estiği zaman yağmur yağar. Bir kadının ilk çocuğu süpürgeyi yaktıktan sonra elinde salladığı zaman yağmur bulutları toplanır ve yağmur yağar (Savur, 2010: 134-136). Tabiat olaylarıyla ilgili inanışların bir kısmı gözleme dayanmaktadır. Lodos rüzgârının yağmur getirmesi, yağmur yağacağı zaman kırlangıçların alçaktan uçmaları bu gözlemlerden bazılarıdır.

#### 4.2.3.1. Yağmur Duası

Yağmur yağmayıp, kuraklık olursa yağmur duası yapılır. Cuma günü namazdan önce kurban kesilir, kurbanın etiyle yemek yapılır. Cuma namazından sonra küçük taşlar toplanır, bu taşlara imamlar dua okur. Dua okunan taşlar ergenlik çağına girmemiş, hiç evlenmemiş kişiler tarafından bir kabın içindeki suya konur, yağmur yağana kadar orada bekletilir. Bunun yanında yağmur yağması için ilçede bulunan Dedeveli'ndeki veya Gümülek Dağı'ndaki ziyaret yerlerine gidilerek dua edilir (Savur, 2010: 111-112).

Hanyeri kırsal mahallesinde Ziyaret Dağı adında bir dağ bulunmaktadır. Mahalle halkı yağmur yağmadığı zamanlarda, yağmur duası için bu dağa çıkıp dua etmektedirler. Yağmur duasına herkes katılabilmekte olup, köyden bir kişi yağmur yağması için dua eder. Daha sonra da dağa çıkan herkes bildiği duaları okur. Mahalle halkı dağa çıkarken, yanlarında kurbanlarını ve adaklarını da götürürler. Götürülen kurbanlar ve adaklar burada kesilir ve hep birlikte yenilir. Dağdan inerken yağmurun yağacağına inanılmakta olup, yağmurun yağdığı defalarca görülmüştür. Dağın yamacında bir çeşme bulunmakta olup, bu çeşme dağa çıkılırken ve inilirken ziyaret edilmektedir. Bu çeşme Ziyaret Dağ'nın yamacında olduğu için Ziyaret çeşmesi olarak adlandırılmaktadır (Akduman, 2006: 138).

### 4.2.4. Hayvanlarla İlgili İnanışlar

<sup>26</sup> Tokmak, kirli çamaşır yıkarken çamaşırın kirini kolay çıkmak amacıyla çamaşıra vurarak kullanılan yassı tokmak (Çinkır, 2016: 1030).

Küçükbaş hayvanlardan koyun masum olduğu için melek kabul edilir, keçiden ise geceleri biraz çekinilir. Bunun sebebi cinlerin şekil değiştirerek keçilerin arasına karışabileceği düşüncesidir (Savur, 2010: 128-131). Kurt'a yörede canavar denilir. Yaban domuzuna ise kara canavar denir ve domuzlar sevilmez. İlçedeki dağlarda yaban domuzlarını yiyen kurt vb. yırtıcı hayvan olmadığı için yaban domuzlarının sayısı artmıştır. Bu hayvanlar ekili tarım arazilerine de zarar vermektedir. İlçe halkından bazıları yerleşim yeri dışındaki bahçelerindeki ürünlerini yaban domuzlarından korumak için bahçelerin etrafını çinko levhalarla çevirmektedir. Yaban domuzları bu metal plakaları geçemediği için bahçedeki ekili ürüne zarar verememektedirler. Köpeklerin ve kuşların deprem olayını önceden hissettiğine inanılır. Güvercini ve kumruyu öldürmek iyi sayılmamaktadır. At, eşek, katır gibi hayvanlara gölük, bunların yavrularına ise gulun/kulun denir. At, eşek, kedi, köpek gibi hayvanların hamile olanlarına gunnacı denir, bu hayvanlar doğum yaptıkları zaman hayvan gunnadı denir. Gunnacı ve gunnamak kelimeleri kulunlamaktan geliyor olmalıdır.

### **4.3. Halk Hekimliği**

Kış mevsiminin çok uzun sürdüğü, kar yağışının etkili olduğu, ulaşımın elverişsiz olduğu coğrafyalarda yaşayan insanlar sağlık imkânlarına ulaşamadıkları için kendi tedavi yöntemlerini kendileri bulup uygulamışlardır. İnsanların tedavi amacıyla başvurdukları bu yöntemlere halk hekimliği adı verilmektedir (Akçaözoğlu, 2018: 292). Bu uygulamalardan bazıları Tufanbeyli ilçesinde de uygulanmaktadır. İlçede devlet hastanesi açılmadan önce hafta sonları sağlık ocakları da kapalı olduğu için sağlık hizmetlerine yazın bile ulaşamamaktaydı. Kışın kar çok yağdığında yollar kapanmakta ve ulaşım kesilmektedir. Böyle olunca hasta olan kişiler sağlık kuruluşlarına gidememektedirler. Bu gibi nedenlerle sağlık hizmetlerine ulaşamayan ilçedeki halk kendi tedavi yöntemlerini bulmaya çalışmıştır.

Eskiden bir yeri kırılan, çıkan veya incinen kişiler Karsavuran kırsal mahallesine götürülmekteydi. Sırıkcılık<sup>27</sup> yapan buradaki bir bayan, şikâyeti olan kişiyi elle muayene ettikten sonra ağrının sebebinin ne olduğunu söylemektedir. Hastanın

---

<sup>27</sup> Kırık, çıkık kemikleri bağlayan kimse, alaylı ortapedist (Çınkır, 2016: 932).

ağrıyan yerinde kırık veya çatlak varsa, buranın üzerini kuru üzümle kapladıktan sonra bir bezle sarmaktadır. Eskiden boğazı ağrıyan, şişenlerin boğazı bilen bir kişi tarafından, genellikle yaşlı bazı kadınlar tarafından çekilirdi. Bu kadın parmağını boğazı ağrıyanın ağzına sokarak onun boğazını çeker (K3). Başı ağrıyanlar patatesi dilimledikten sonra bir eşarp yardımıyla alınına bağlamaktadır. Zatürreye ilçede saplıcan denir. Üşüterek nezle, grip veya zatürre olan, bu nedenle sırtı ağrıyan kişilere şişe vurulur. Şişe vurmak için 3-5 tane su bardağı, yaklaşık 25 cm'lik metal bir çubuğun ucuna sarılmış bir miktar pamuk, yarım çay bardağı kadar ispiroto gereklidir. Metal çubuğun ucunda sarılı olan pamuk ispirotoya batırıldıktan sonra yakılır. İspiroto yanarken çubuk sırasıyla su bardaklarının içine sokularak bardaklar ısıtılır. Isıtılan bardaklar teker teker sırtta yapıştırılır. Sırtta yapışan bardak burada beş on saniye bekletilir. Isıtılmış bardak buradaki dokuyu somurarak kendisine çeker. Bu işlem bir nevi sıcak masaj yöntemidir. Bu işlem sonucunda, bardaklardaki ısınmada etkisiyle vücut biraz rahatlar. Bu uygulama ilçede günümüzde de hala devam etmektedir.

Çıtlık otu (chondrilla juncea), baş ağrısına iyi gelmektedir. Dilde oluşan yaralar için sumak ekşisi, ağızdaki yaralar için ise bolat şekeri kullanılmaktadır. Sıcak suyla karıştırılan pekmezin içine karabiber atıldıktan sonra öksüren hastaya içirilirse, hastanın öksürüğünü geçirir. Mide bulantısı olana ekşi yiyecekler yedirilir. Ağız kenarlarında oluşan uçukları iyileştirmek için tahta kaşığın sapı ısıtılarak uçuklayan yerin üzerine konur (Savur, 2010: 149-151).

Kantaron bitkisi ağrı kesici olarak kullanılır. Kantaron bitkisi doğadan toplanır, bir kavanozun veya cam şişenin işine konur. Bulunduğu kaba kantaronun üzerini kapatacak kadar zeytinyağı doldurulur. Bu kavanoz veya cam şişe 45 gün kadar güneş altında bekletilir. Kavanozdaki zeytinyağının rengi kırmızıya dönünce kavanoz açılır ve içindeki kantaron atılır, zeytinyağı ise süzülerek temiz bir kaba konur. Elde edilen bu kantaronlu zeytinyağı vücudun ağrıyan yerlerine ağrı kesici olarak sürülür (K2, K3, K4).

#### **4.4. Halk Veterinerliği**

Veterinerin olmadığı veya veterinerine gidemediği zamanlarda Anadolu halkı hasta olan hayvanlarını kendisi tedavi etmiştir. Halkın kendi hayvanlarını tedavi etmek için başvurduğu uygulamalara halk veterinerliği denilmektedir. Anadolu'nun diğer yörelerinde olduğu gibi Tufanbeyli'de hayvancılıkla geçinen insanlardan bazıları da kendi hayvanlarını kendileri tedavi etmektedirler.

Tufanbeyli'de ayağı kırılan koyunun ayağı sarılmaktadır. Hayvanın sahibi bu işten anlıyorsa hayvanının ayağını tahtalarla kendisi sarar, bilmiyorsa bilen bir sırıkçıya hayvanın ayağını sardırır. Atın ayağı kırılınca iyileşmeyeceği için ayağı kırılan at vurulur. Kelebek hastalığına yakalanan veya bağırsaklarında kıl kurt olan hayvanları tedavi etmek için karamık bitkisinin kökü kullanılır. Karamık kökü suda kaynatılır ve bu su hayvanın boğazına akıtılarak içirilir. Ateşi olan hayvanın kulağı ortadan biraz kesilir ve bu hayvana bol su içirilir. Zehirlenen ve ölmek üzere olan hayvanın kulakları kanının akması için kesilir. Hayvanlar yaş haldeki yoncayı fazla yedikleri zaman karınlarında aşırı gaz birikmesi olur ve bu durum hayvana zarar verir. Böyle bir durum olduğunda hayvanın karnı kaburgalarının arasından bir bıçakla veya şişle delinerek bu gazın hayvanın karnından çıkması sağlanır. Hayvanların doğumlarını çoğunlukla sahipleri veya çobanlar yaptırır. Hayvan sahibi hayvanın doğumunu gerçekleştiremez ve hayvan zorlanırsa o zaman doğumu yaptırması için veteriner çağrılır. Yeni doğan yavru tuzlanır, yavruyu annesinin yalayarak kurutması sağlanır. Hayvan doğum yaptığında hava sıcaklığı çok düşükse, yavrunun ahırda üşmemesi için yavru geçici bir süreliğine eve götürülerek sobanın yanına konur ve burada kuruyarak ısınması sağlanır. Kuruyan ve ısınan yavru annesinin yanına tekrar götürülür (K1, K2, K10, K11).

#### **4.5. Halk Meteorolojisi ve Halk Takvimi**

Meteoroloji bilimi, atmosferin troposfer katmanında meydana gelen hava olaylarını inceler. Troposfer tabakasındaki sıcaklık, basınç, buharlaşma, bulutluluk, yağmur, dolu, kar yağışı, rüzgâr, fırtına, güneşlenme gibi hava olayları meteorolojinin araştırma konularıdır (mgm.gov.tr). Günümüzde meteoroloji bilimi tarafından bilimsel yöntemlerle yapılan hava tahminlerini, halk meteorolojisi geleneksel

yöntemlerle yapmaktadır. Halk meteorolojisi düzenli tekrarlanan doğa olaylarının yüzyıllara dayalı yerel gözlem, deneyim ve tahminlerine dayanmaktadır. Tarım ve hayvancılıkla geçinen Anadolu halkı, atalarından öğrendiği hava tahmin yöntemlerini kullanarak yağmurun ne zaman yağacağını, karın ne zaman yağacağını, fırtına olup olmayacağını, havanın sıcak olup olmayacağını tahmin etmeye çalışmaktadır. Yılların deneyimi sayesinde de halkın hava tahminlerinin isabet oranı da yüksektir. Halk hava tahminlerinin sonucuna göre tarlasını ekmekte, hayvanlarını yaylaya çıkarma zamanını tespit etmekte, yetiştirdiği ürünleri ne zaman hasat edeceğini belirlemektedir (Veren, 2019: 166).

Tufanbeyli ilçesinde uzun yıllar yaşayan halkta burada gerçekleşen meteorolojik olayları tahmin ederek, bu tahminlere göre günlük yaşamını devam ettirmektedir. Bir gün sonra yağmur yağacağını tahmin eden çiftçi tarlasına ürününü ekmekte, gübresini saçmaktadır. Sonbaharda yağmurun hangi gün yağacağını tahmin ettiğinde tarladaki ürününü biran önce hasat etmeye çalışmaktadır. İlçede yağmur bulutları batıdan veya güneyden gelmektedir. Güneyden esen ve ilçede aşağı yeli olarak isimlendirilen rüzgâr, yağmur yüklü bulutları ilçenin üzerine taşıdığı için yağmurun yağmasını sağlar. İlçe halkı bulutların şekline, yapısına, rüzgârların esme yönlerine ve hızlarına bakarak hava tahmininde bulunmaktadırlar. Bazı hayvanların hareketlerine göre de hava tahmini yapılmaktadır. Yağmur yağacağı zaman kırlangıçlar alçaktan uçmaya başlar, yağış tipi şeklinde yağacağı zaman keçiler hapşırırlar (Savur, 2010: 152-153).

Tufanbeyli ilçesindeki halk takviminde de Anadolu'nun birçok yerinde olduğu gibi Rumi Takvim esas alınmaktadır. Rumi takvim ile miladi takvim arasında 13 günlük bir fark vardır. Rumi takvimde ayın 1'i olurken miladi takvimde ayın 14'ü olur. Tufanbeyli ilçesinde miladi takvime "Hükümet Hesabı", halk takvimine ise "Baba Dede Hesabı" denilmektedir. Baba Dede Hesabı'na göre yani halk takvimine göre ayların isimleri miladi takvimden farklıdır. Halk takvimindeki ayların başlangıç ve bitiş tarihleri de miladi takvimden farklıdır (Tablo 14).

**Tablo 14.** Anadolu Halk Takvimindeki Ayların İsimleri, Başlangıç ve Bitiş Tarihleri

Sıra	Ayın Adı	Miladi Takvime Göre Ayın Başlama Tarihi	Miladi Takvime Göre Ayın Bitiş Tarihi
1	Zahmeri/Zemheri	14 Ocak	13 Şubat
2	Gücük	14 Şubat	13 Mart
3	Mart	14 Mart	13 Nisan
4	April	14 Nisan	13 Mayıs
5	Mayıs	14 Mayıs	13 Haziran
6	Kiraz	14 Haziran	13 Temmuz
7	Orak	14 Temmuz	13 Ağustos
8	Ağustos	14 Ağustos	13 Eylül
9	İlk Güz	14 Eylül	13 Ekim
10	Orta Güz	14 Ekim	13 Kasım
11	Son Güz	14 Kasım	13 Aralık
12	Karakış	14 Aralık	13 Ocak

**Kaynak:** <https://www.marasgundem.com.tr/service/amp/makale/halk-takviminde-mevsim-kis-yaz-16299>

#### 4.6. Dil ve Edebiyat

Bir toplumdaki dil ve edebiyat ürünleri, o toplumun sözlü kültürel değerlerinin yazıya geçirilmiş halidir. Toplumlardaki dil ve edebiyat ürünleri incelendiğinde o toplum hakkında birçok bilgi elde edilebilmektedir (Akçaözoğlu, 2018: 258). Toplumlar tarafından oluşturulan dil ve edebiyat ürünleri incelendiğinde, toplumların, dili, kültürü, coğrafyası, yaşam koşulları, ekonomik faaliyetleri gibi birçok konuda bilgi edinilebilmektedir. Diğer toplumlarda olduğu gibi Tufanbeyli ilçesinde yaşayan halkında kendi oluşturduğu dil ve edebiyat ürünleri bulunmaktadır. Bunlar incelendiğinde ilçedeki yer adları, ilçenin jeomorfolojik yapısı, kültürel yapısı, ilçede yapılan faaliyetler, halkın geçim kaynakları gibi konular hakkında bilgiler elde edilebilmektedir.



#### 4.6.1. Şiirler

İlçe halkı tarafından yazılan aşağıdaki şiirler incelendiğinde, ilçedeki kırsal mahallelerden bir kısmının isimleri ile dağ, dere, mevki, pınar isimleri, bazı yerlerin jeomorfolojik yapıları da şiirde yer almaktadır. Halkın geçim kaynakları arasında yer alan kilim dokumacılığı, bağ bozumu gibi faaliyetlerden de şiirde bahsedilmektedir. Bu şiirleri yazan şairler Tufanbeyli ilçesinden olup, bunların bazıları vefat etmiştir. Tufanbeyli’li şairlerin yazmış olduğu şiirlerin bazılarının isimleri olmadığı için İsmail GÖRKEM’in yöntemini uygulayarak, şiirlerin ilk dörtlüklerinin dördüncü mısralarını şiirlere ad olarak verdik (Görkem, 2006: 50).

Aşağıdaki ilk dört şiir Âşık İbrahim OZANCI tarafından yazılmıştır. “Ozan”, “Ozan İbrahim”, “Kul İbrahim”, “İbrahim Ozan” mahlaslarını kullanan âşık, 1876-1959 yılları arasında Tufanbeyli’de yaşamıştır. İbrahim OZANCI, Tufanbeyli ilçe merkezindeki Keçeler sülalesindedir (Onar, 2002: 3-11).

#### OLA

*“Bir ev yaptırđım, örtemedim üstünü,  
Bilmiyorum daha vakti er m’ola?  
Deli gönül gezmek ister dostunu,  
Onu yapsak acep bize ar m’ola?”*

*Ekildi tohum da azdır biderim,  
Gönlüm melul durur vardır kederim,  
İlk postada Kazıklı’ya<sup>28</sup> giderim,  
Bilmem sonu hayır m’ola şer m’ola?”*

*Yamanlı da bizim eski yurdumuz,  
Onlarının<sup>29</sup> birlik düşer derdimiz,  
Halil Ağa bizim yeni gurdumuz,  
Ona varsam kabul etmem der m’ola?”*

<sup>28</sup> Kazıklı, Yeşilova kırsal mahallesinin eski adıdır.

<sup>29</sup> Onlar ile.

*Hacı Hüseyin'in vardır kederi,  
İbrahim Efendi vatanperveri,  
Hangisine varsak git demez geri,  
Herkes kendi reyinde hür m'ola?*

*Kayarcık da bizim yeğen dayımız,  
İşimize yarar derin kuyumuz,  
Arifleri sever bizim huyumuz,  
Hacı Kâhya akranında bir m'ola?*

*Çapıtsızadeler bir yapı taşı,  
Küçük hocalar da bilirler işi,  
Numan'ı meth etsem bunlara karşı,  
Acep aklı kafasında yar m'ola?*

*Kirazlıyurt sapa düştü orada,  
Çukurkişla kalıcımı<sup>30</sup> arada,  
Hasan Çavuş yiğit böyle sırada,  
Murtaza'ya bu heyetlik zor m'ola?*

*Akçal, Fatmakuyu uğruna düşer,  
Baldıran derler de bir yolu aşar,  
Misafir görünce bütünü şaşar,  
Kan'a varsam acep bize ar m'ola?*

*Kân'dan kalkar yolun Bolat'a gelir,  
Orası beyliktir, usulü bilir,  
Birkaç kişisin var hizmetin görür,  
İğdebeli yüksek düştü zor m'ola?*

*Çakırlar<sup>31</sup> Avşar'da bizim kolumuz,*

---

<sup>30</sup> Kalıcımı: Kalacak mı?

<sup>31</sup> Elemanlı kırsal mahallesinin eski adı.

*Hasan Çavuş vardır, eski ulumuz,  
Hüseyin Bekir'e uğrar yolumuz,  
Gedik'ten aşınca ardı Şar m'ola?*

*Kayapınar'ın da yayladır yeri,  
Temmuzda erimez kuzların<sup>32</sup> karı,  
Bir araya düşer tümünün sırrı,  
Hacılardan bize imdat var m'ola?*

*Ağdaşalanı'ndan Ayvat'a varın,  
Molla Hüseyin var eski yarenin,  
Birkaç kişisi var görür hizmetin,  
İreçberlik<sup>33</sup> makamları dar m'ola?*

*Ya bire gönül de ya sana n'oldu,  
Hastane, Kayapınar<sup>34</sup> geride kaldı,  
Muharrem Hasan da adını aldı,  
Dursun Ağa döşeğinde var m'ola?*

*Akpınar'a varsak hızarı başlı,  
Yiğitleri varda elleri işli,  
Hakka bel bağlamış gözleri yaşlı,  
Hacı Efendi<sup>35</sup> döşeğinde pir m'ola?*

*Damlalı'nın ağaların görelim,  
Koçcağız'dan Tozlu'lara varalım,  
Onlar tüccar uygun selam verelim,  
Arkasında Dedeveli kır<sup>36</sup> m'ola?*

---

<sup>32</sup> Kuz, kuzeyin kısaltılmış halidir.

<sup>33</sup> İreçberlik, rençberliğin yörede söylenen hali olup, çiftçilik anlamına gelmektedir.

<sup>34</sup> Burası günümüzdeki Taşpınar kırsal mahallesidir. Pınarlar köyüne bağlı olan Kayapınar Mahallesi 17.05.1956 tarihinde köy tüzel kişiliğine kavuşup Pınarlar köyünden ayrılınca ismi Taşpınar olarak değiştirilmiştir (Gürler, 2017: 79).

<sup>35</sup> Hacı Davut ÇİPER (Onar, 2002: 26).

<sup>36</sup> Kır burada orman üst sınırın yukarısında kalan kısımları ifade etmektedir.

*Doğanlı 'ya yürüyelim uzunan,<sup>37</sup>  
Elimizde Bozuk düzen sazınan,<sup>38</sup>  
Misafire hizmet eder nazınan,  
Murtaza 'ya bu şelegim<sup>39</sup> zor m 'ola?*

*Şansa, Ortaköy, Pekmezli soğuk eser,  
Kadir Efendi 'yi demesek küser,  
Göğ Ali zadeler usulca basar,  
Gelen geçen meyvelerin yer m 'ola?*

*Doğanbeyli 'de de düzelir hava,  
Arkası Naltaş da uğru bir ova,  
İreçberlikte de bütünü ağa,  
Ümmet Süllü sefa geldin der mola?*

*Güzelim 'den Karsavuran 'a dönelim,  
Süleyman 'ın odasına inelim,  
Hacı Ahmet 'in bol lafına kanalım,  
Süt vermeye memeleri kör m 'ola?*

*Ya bire gönülde neden bulandın,  
Mağra 'nun<sup>40</sup> muntıkasın dolandın,  
Her gördüğün çeşmelerde sulandın,  
Kimi şerbet akar kimi şor m 'ola?*

*Ozan İbrahim 'de hep bilir yolu,  
Bir kararda durmaz dünyanın hali,  
Tümünü methetsem Höketçe<sup>41</sup> eli,*

<sup>37</sup> Ağır, usul, yavaş şekilde (Çinkır, 2016: 1060).

<sup>38</sup> Saz ile.

<sup>39</sup> Şelek, iple bağlanarak sırtta götürülen ot, odun, çalı vb.'den oluşan yük (Çinkır, 2016: 976). Burada zahmet anlamında kullanılmış.

<sup>40</sup> Mağra/Mağara, Tufanbeyli ilçesinin eski isimlerinden birisidir.

<sup>41</sup> Höketçe, Tufanbeyli ilçe merkezinin eski isimlerinden birisidir.

*Yüce dağ misali başı kar m'ola?"*

İbrahim OZANCI (Onar, 2002: 24-27)

İbrahim OZANCI, Urum'un adlı aşağıdaki şiirinde meteorolojik olaylardan, mevsimlerden, doğada görülen değişimden ve insanların yürüttüğü faaliyetlerden bahsetmektedir.

### URUM'UN

*"Kar yağdı belasin buldu,  
Yolcular yolundan kaldı,  
Dere tepe dümdüz oldu,  
Güneyi kuzu<sup>42</sup> Urum'un.<sup>43</sup>*

*Üç ay oldu kar yağalı,  
Hiç mi yok ağzı dualı,  
Ala bulut hep havalı,  
Dönme mi yüzü Urum'un.*

*Üç ay oldu her gün yağar,  
Garbi yeli<sup>44</sup> acı değer,  
Yeygisizler<sup>45</sup> boyun eğer,  
Şerlice gözü Urum'un.*

*Bir gün olur bu da kalkar,  
İreçberler,<sup>46</sup> tohum eker,  
Her dereden bir su söker,<sup>47</sup>  
Gelme mi yazı Urum'un.*

<sup>42</sup> Kuz, kuzey'in kısaltılmış halidir.

<sup>43</sup> Urum, Rum'un yörede söylenen şeklidir. Şiirde Toros Dağları'nın kuzeyinde kalan Anadolu toprakları kastedilmektedir.

<sup>44</sup> Garbi Yeli, lodos rüzgârıdır.

<sup>45</sup> Yeygi, hayvan yiyeceğine yörede verilen isimdir.

<sup>46</sup> İreçber: Rençber, çiftçi.

<sup>47</sup> Eriyen kar sularının derelerdeki su seviyesini yükseltmesi.

*Bir gün olur bu da geçer,  
Her kuş yuvasına uçar,  
Kuzular koyundan çıkar,  
Seçilir yozu<sup>48</sup> Urum'un.*

*Yer kızar<sup>49</sup> her şey canlanır,  
Karınca, sinek kanlanır,  
Her kuş yuvaya yönelir,  
Doğanı kazı Urum'un.*

*Sığır gelir mağrışarak,<sup>50</sup>  
Koyun gelir meleşerek,  
Sağ olanlar görüşerek,  
Ekilir tuzu Urum'un.*

*Hoş böyle gönül eylensin,  
Bir zaman da bu söylensin,  
Tarihlere de bağlansın,  
Söylensin sözü Urum'un.*

*İbrahim uzatma sözü,  
Yoktan var eyleyen bizi,  
Hesap etmiş kışı yazı,  
Gelme mi güzü Urum'un.”*

İbrahim OZANCI (Onar, 2002: 48-50).

İbrahim OZANCI, aşağıdaki şiirini 1942 yılının kış mevsiminde Tufanbeyli'ye çok fazla kar yağması üzerine yazmıştır. Şair bu şiirinde şiddetli kar yağışından, çevredeki il ve ilçelerle bağlantının kesilmesi nedeniyle ulaşımın ve haberleşmenin yapılamamasından bahsetmiştir. Şair ayrıca Türkiye'deki bazı il ve ilçelerden, buralarda yetiştirilen ürünlerden, ulaşım imkânlarından da bahsetmiştir.

<sup>48</sup> Yoz: Koyun sürüsü.

<sup>49</sup> Isınır.

<sup>50</sup> Mağrışmak: Hayvanların toplu halde böğürmesi.

## OLDU

*“Gene bir kar yağdı Mağara eline,  
Komşudan komşuya varılmaz oldu,  
Yolcular gidemez oldu yoluna,  
Deresi tepesi belirsiz oldu.*

*Yağıyor kepek kar, esiyor tipi,  
Örtüldü süyükler<sup>51</sup> açılmaz kapı,  
Kendi günahımız bu işin hepsi,  
Allah için namaz kılınmaz oldu.*

*Göğsün<sup>52</sup>, Albustan’ı<sup>53</sup> altına aldı,  
Sarız, Sadabet<sup>54</sup> de nerede kaldı,  
Bünyan, Pınarbaşı belasın buldu,  
Sivas’tan bir haber alınmaz oldu.*

*Erciyes’e yakın Kölete Beli,  
Kaba yel kurtarır Zamantı eli,  
Acep kar mı ola Kayseri çölü,  
Kuzugüden’den Yozgat’a varılmaz oldu.*

*Zile,<sup>55</sup> Tokat, Amasya, Giresun, Samsun,  
Erzurum, Erzincan karınan dolsun,  
Yönümüz Harput, Diyarbekir’e dönsün,  
Van’ınan Muş’a varılmaz oldu.*

*Gürün, Darende, Malatya bahçe bağı,*

---

<sup>51</sup> Süyük, toprak damlı evlerde duvarı koruyan, damın çıkıntısı, saçak.

<sup>52</sup> Burası, Kahramanmaraş’ın Göksun ilçesi olup, Tufanbeli’nin doğudaki komşusudur.

<sup>53</sup> Burası, Kahramanmaraş’ın Elbistan ilçesidir.

<sup>54</sup> Sadabet (Sadabat), Tufanbeyli’nin Şar kırsal mahallesinin ve buradaki Toros Dağları’nın kuzeyinde kalan, Sarız, Tomarza, Bünyan ve Pınarbaşı ilçelerinin bir kısmını içine alan yöre. Burada 1870’li yıllarda Aziziye(Pınarbaşı) ilçesine bağlı bir bucak bulunmaktaydı (Yücel, 2008; 61).

<sup>55</sup> Zile, Tokat’ın ilçesi.

*Akçadağ derler de karın yatağı,  
Sarıkamış derler şehit yatağı,  
Hudutlarda asker duramaz oldu.*

*Kar mı ola Zeytin,<sup>56</sup> Maraş dağları,  
Engin m'ola bahçeleri bağları,  
Şimdi rahat Kilis, Antep beyleri,  
Şu koca Halep'e girilmez oldu.*

*Hudutları gez de Hatay'dan dolan,  
Amik'ten geçince uğrunda Belen,<sup>57</sup>  
İskenderun'dan geç de Döryol'da sulan,  
Şimdi portakala doyulmaz oldu.*

*Erzin'den Bahçe'den Ceyhan'a varın,  
Binin şimendifere,<sup>58</sup> Seyhan'da durun,  
Ziyaret eyle de valiyi görün,  
Yaramıza melhem<sup>59</sup> sürülmez oldu.*

*Adana'da şimendifere binen,  
Pozantı, Ulukışla'dan Konya'ya inen,  
Konya'dan kalkınca İzmir'e dönen,  
Her yana yönümüz dönülmez oldu.*

*İstanbul Fatih'in, Ata'nın yurdu,  
Şimdilik düşmanın orada derdi,  
Bulgar hududunda askerın merdi,  
Selanik'e varılıp, gelinmez oldu.*

---

<sup>56</sup> Zeytin(Zeytun), Kahramanmaraş'ın Onikişubat ilçesine bağlı Süleymanlı kırsal mahallesinin eski adıdır. Burası bir dönem ilçe olmuştur.

<sup>57</sup> Amanos Dağları üzerinde bulunan, Antakya ve İskenderun arasındaki karayolu ulaşımının yapıldığı Belen Geçidi.

<sup>58</sup> Şimendifer: Tren.

<sup>59</sup> Melhem, merhem kelimesinin yörede söylenen şeklidir.



*Seyrani dede ile bir defa güleş,<sup>60</sup>  
Gayretli yürü de şu Gezbel'i<sup>61</sup> aş,  
Şanşa,<sup>62</sup> Doğanlı'dan haneye ulaş,  
Her yerde çığırdan<sup>63</sup> yürünmez oldu.*

*Ozan İbrahim'de kendini yorma,  
Bin şimendifere çok yerde durma,  
Ürgüp'e ayrıl da meyvesiz gelme,  
Develi'den bir şey alınmaz oldu.”*

İbrahim OZANCI (Onar, 2002: 54-56).

Ayvat kırsal mahallesinden olan Halil VAROL, aşağıdaki şiirinde Tufanbeyli'deki bazı kırsal mahallelerden, Kürebeli Yaylası'ndan, tarlaya tohum ekmekten, bazı iklim olaylarından bahsetmektedir.

### **DUMAN ÇÖKTÜ DÜZ OVAYI BÜRÜDÜ**

*“Hacin'den<sup>64</sup> çıktık da Obruk<sup>65</sup> belidi,  
Urumlu<sup>66</sup> suyu<sup>67</sup> da coşkun selidi,  
Karsavran yerleri düzlük çölüdü,  
Duman çöktü düz ovayı bürüdü.*

*Oradan kalkınca Akpınar' uğrar,  
Damlalı güzeli bellerin ığrar,<sup>68</sup>  
Yol sağa döner de Mağ'raya uğrar,  
Orada bul yarenini eşini.*

<sup>60</sup> Güleş, güreş kelimesinin yörede söylenen şeklidir.

<sup>61</sup> Tahtalı Dağları üzerinde bulunan, Tufanbeyli ile Develi ilçeleri arasındaki ulaşımın sağlandığı Büyük Gezbel Geçidi ile Küçük Gezbel Geçidi.

<sup>62</sup> Şanşa, Çatalçam kırsal mahallesinin eski adıdır.

<sup>63</sup> Çığır, karlı yollar üzerinde insanların ve hayvanların gelip gitmeleri ile açılan dar yol (Çınkır, 2016: 250).

<sup>64</sup> Hacin, Adana'nın Saimbeyli ilçesinin eski adıdır.

<sup>65</sup> Obruk Beli, Tufanbeyli ilçesi ile Saimbeyli ve Adana arasındaki ulaşımı sağlayan 1630 metre yüksekliğindeki geçit.

<sup>66</sup> Doğanbeyli kırsal mahallesinin eski adı.

<sup>67</sup> Urumlu Suyu olarak ifade edilen yer, Derecik Deresi olmalıdır.

<sup>68</sup> İğrar: Kıvraktır.

*Evciler, Doğanlı sapada<sup>69</sup> kaldı,  
Tozlu yaylasını bir duman sardı,  
Yerleri güneyde bir tepe ardı,  
Güzelleri vardır ceren bakışlı.*

*Or'dan geri inelim Mağara düzüne,  
Kavuşalım baharına yazına,  
Cilvesi beraber şirin nazına,  
Güzelleri, âşıkları deli eder.*

*Mağaradan aşağı Yamanlı eli,  
Dağların ardında da Kayarcık eli,  
Oradan kalkınca Kân'a<sup>70</sup> ulaşır,  
Görünmüyor boranından kışından.*

*Oradan kalkınca Kân'a ulaşır,  
Düğün olur pehlivanlar güreşir,  
Mor beligi<sup>71</sup> ak topuğa ulaşır,  
Güzelleri, âşıkları del' eder.*

*Muradın önünden ırmağı aksın,  
Yol verin aşığım yokuşu çıksın,  
Yaz ayları gelir biderin<sup>72</sup> eksin,  
Çerkezlerin dilleştiği zamandır.*

*Oradan ötede Çakırlar eli,  
Bahçede açılmış goncası, gülü,  
Güzelleri varda ne şirin dili,  
Yaz ayları yaylalara göçerler.*

<sup>69</sup> Sapa: Yol üzerinde olmayan, kıyıda, kenarda olan (Çınkır, 2016: 905).

<sup>70</sup> Kân, Bozgüney kırsal mahallesinin eski adıdır.

<sup>71</sup> Mor Belik: Siyah saç örgüsü (Çınkır, 2016: 132).

<sup>72</sup> Bider: Ekilmek için ayrılmış tahıl, tohum (Çınkır, 2016: 148).

*Oradan çıkınca Kötüören yakın,  
Azizler ağası aşağı bakın,  
Verici<sup>73</sup> Mevla'da bideri ekin,  
Parayınan<sup>74</sup> güç yetmiyor zahriya<sup>75</sup>*

*Âşık Halil döndü, Ayvat eline,  
Ne hoş bakar kızlar ile geline,  
Yaylaya çıkarlar Kürebeli'ne,  
Güzellerin toplandığı zamandır.”*

Halil VAROL (Savur, 2010: 188-189).

Tufanbeyli'nin Yenicami Mahallesi'nden olan Hüseyin BURAK, Ankara'da yaşamaktadır. Memleketi olan Tufanbeyli'ye olan özlemini dile getirdiği aşağıdaki iki şiirinde ilçede bulunan bazı dağları, Kürebeli Yaylasını, dini ziyaret yerlerini, Tufanbeyli'de yetişen sümbülü, ilçe merkezinde bulunan Beşoluk Çeşmesi'ni ilçeye kışın yağan karı, soğuk havaları, ilçedeki akarsuları, ilçe halkının Kurtuluş Savaşı'nda yaptığı kahramanlığı, ilçenin şimdiki adının kökenini, ilçedeki geçitleri, ormanları, pınarları dile getirmektedir.

### CAN TUFANBEYLİ

*“Bilmem ki adında var mı bir hikmet,  
Kabarır içimde sılaya hasret,  
Gözler buğulanır çöker bir kasvet,  
Adın söylenince can Tufanbeyli.*

*Fıyrat'tan<sup>76</sup> seyretmek mest eder beni,  
Karşında Binboğa<sup>77</sup> kıskanır seni,*

<sup>73</sup> Verici: Verecek.

<sup>74</sup> Parayınan: Para ile.

<sup>75</sup> Zahra: Zahir, tahıl (Çınkır, 2016: 1141).

<sup>76</sup> İlçe merkezinin güneyinde bulunan Küçük Fıyrat Dağı.

<sup>77</sup> Binboğa Dağları.

*Kavuşmak istenen sevgili gibi,  
Hasretin yakıyor can Tufanbeyli.*

*Kürebeli bir sevdadır gönülde,  
Göç edilir bir ilkbahar gününde,  
Şiir olur ozanların dilinde,  
Söylenir türküsü can Tufanbeyli.*

*Karacoğlan geçti senin elinden,  
Gümüülüğe bakıp Dedebebi'nden,  
Övgüyle bahsetti mor sümbülünden,  
Mor sümbül diyarı can Tufanbeyli.*

*Beşoluk tarihe çağlayan pınar,  
Çeşme kültüründe bir ulu çınar,  
İhaneti gördü, intizarı var,  
Tarihtir Beşoluk can Tufanbeyli.*

*Beşoluk bir aşktır, o hep özlenir,  
Yollarında sevgililer gözlenir,  
Güzelleri sevdiğine nazlanır,  
Beşoluk yolunda can Tufanbeyli.*

*Kış karlı boranlı, hava sert olur,  
Sular donar yol kapanır dert olur,  
Sert iklimin insanı da mert olur,  
Mertliğin şayandır can Tufanbeyli.*

*Mağra suyun, Şar'dan aşağı gelir,  
Bütün dereleri kendine alır,  
Göksu adı ile Seyhan'a varır,  
Çağlayan dereli can Tufanbeyli.*

*Er meydanı vardır, güreş tutulur,  
Dört bir yandan pehlivanlar katılır,  
Ustalar rakibi tuşa getirir,  
Ata sporunda can Tufanbeyli.*

*Senin neslin Türk'ün asil soyundan,  
Çağ açıp kapatan Oğuz boyundan,  
Kemal Atatürk'ün kutlu yolundan,  
Atiye yürüyen can Tufanbeyli.*

*Kurtuluş Harbi'nde önde yer aldı,  
Hacın<sup>78</sup> cephesine imdada vardı,  
Adını da Tufan Paşa'dan aldı,  
Kahraman isimli can Tufanbeyli.*

*Al bayrağa âşık dinine bağlı,  
Çok şehidi vardır sinesi dağlı,  
Devletine sadık ahde vefalı,  
Şehidine ağlar can Tufanbeyli.*

*Obruğu<sup>79</sup> çıkınca başlıyor düzü,  
Anlatmaya yetmez insanın sözü,  
Seni sevmeyenin kör olsun gözü,  
Sevenin şad olsun can Tufanbeyli.*

*Hüseyin Burak der can Tufanbeyli,  
Hasretin içimde kor Tufanbeyli,  
Zaman gelip ecel vaki olunca,  
Beni de koynuna al Tufanbeyli.*

Hüseyin BURAK (facebook.com/tufanbeylimedya/)

<sup>78</sup> Hacın, Adana'nın Saimbeyli ilçe merkezinin eski adıdır.

<sup>79</sup> Obruk Beli, Tufanbeyli ilçesi ile Saimbeyli ve Adana arasındaki ulaşımı sağlayan 1630 metre yüksekliğindeki geçit.

## TUFANBEYLİ

*“Torosların başında, sanki kartal yuvası,  
Fıyratlar<sup>80</sup> bekçi ona, karşıda Binboğası,  
Mağra suyu<sup>81</sup> bereket, Kürebeli sevdası,  
Tufanbeyli bir aşktır, aşkı yaşamak gerek.*

*Gezbel'den,<sup>82</sup> Kurubel'e<sup>83</sup> uzanır dağ sırası,  
Eteklerinde orman, bir doğa harikası,  
Gelenleri büyüler barajın<sup>84</sup> manzarası,  
Gelip Tufanbeyli'ye yakından görmek gerek.*

*Mağra Suyu can olur, yıllardır toprağına,  
Kanallar damar oldu, taşıdı uzağına,  
O da düştü yenildi, zamanın tuzağına,  
Tufanbeyli bir candır, cana taze kan gerek.*

*Gümülek<sup>85</sup> kale gibi, uzaklardan bakınca,  
Algı gerçeğe döner, zirvesine çıkınca,  
Yıllar geriye sayar, bakıp seyre dalınca,  
Bazen Tufanbeyli'yi dalıp seyretmek gerek.*

*Soğuk sulu pınarlar, çok bizim ilçemizde,  
'Karpuz çatlatır' diye, deyim var Türkçemizde,  
Karpuz çatlar mı bilmem, denemek elinizde,  
Gelip Tufanbeyli'ye suyundan içmek gerek.*

*Kışın karlı boranlı, yazın serin havası,  
Eline su dökemez, en tanınmış yaylası,*

<sup>80</sup> Büyük Fıyrat Dağı ile Küçük Fıyrat Dağı.

<sup>81</sup> Mağara Suyu, ilçenin ortasından geçen Göksu Irmağı'nın diğer adıdır.

<sup>82</sup> Tufanbeyli ile güneybatıdaki komşu ilçe Develi arasındaki karayolu ulaşımının sağlandığı, Tahtalı Dağları üzerinde bulunan geçit.

<sup>83</sup> Tufanbeyli ile batıdaki komşu ilçe Tomarza arasındaki karayolu ulaşımının sağlandığı, Tahtalı Dağları üzerinde bulunan geçit.

<sup>84</sup> Burası Kürebeli Yaylası'nda bulunan Kürebeli Göletidir.

<sup>85</sup> Gümülek Dağı.

*Çağlayan dereleri, ormanı manzarası,  
Yayladır Tufanbeyli gelip yaylamak gerek.*

*Daha nasıl anlatsam havasını, suyunu,  
Kadirşinas halkının mizacını, huyunu,  
Tarif edemem ki ben düşününü, toyunu,  
Bir kitap Tufanbeyli açıp okumak gerek.*

*Evet Hüseyin Burak, burda bitirmek gerek,  
Dostluğumuz kadimdir, kadrini bilmek gerek,  
Ecdadın burda medfun, fazla söze ne gerek,  
Sıladır Tufanbeyli sılayı sevmek gerek.*

Hüseyin BURAK (facebook.com/tufanbeylicom)

Tufanbeyli'nin Yenicami Mahallesi'nden olan Abdurrahman ALCI, Adana'da yaşamaktadır. Şair, memleketi olan Tufanbeyli'ye özlemine dile getirdiği aşağıdaki şiirinde ilçenin kırsal mahallelerini, pınarlarını, yetiştirilen ürünlerini, dini ziyaret yerlerini sıralamaktadır.

## Ö Z L E M

*“İlk gelişim bu senemde,  
Yola çıktım ne desemde,  
Obruğun şelalesinde,  
"Acep mola versem m'ola?*

*Urumlu'yu<sup>86</sup> geç ilerde,  
Bir nefes al Güzelim'de,  
Karsavran'ın deresinde,  
Biraz yüzüm yusam<sup>87</sup> m'ola?*

<sup>86</sup> Urumlu, Doğanbeyli kırsal mahallesinin eski adıdır.

<sup>87</sup> Yumak: Yıkamak.

*Doğanlı 'da üzüm yiyip,  
Evcı 'ye bir selam verip,  
Aşıp Çatalçam 'a inip,  
Ortaköy 'e geçsem m 'ola?*

*Demirölük, Pekmezli 'den,  
İlerleyip Hanyeri 'nden.  
Şöyle çıkıp Gezbeli 'nden,  
Temiz hava alsam m 'ola?*

*Dedebel dolmuş insanla,  
Gocçağız,<sup>88</sup> Tozlu 'ya damla,  
Akpınar 'da gardaşımıla,  
Bir hasbihal etsem m 'ola?*

*Damlalı 'dan Hastanadan,<sup>89</sup>  
Kazzıklı 'dan<sup>90</sup> Yamanlı 'dan,  
Gezip tozsam buralardan,  
Bir tanıyan çıkar m 'ola?*

*Hem Çukurkışla 'ya varıp,  
Ordan sarıbalık alıp,  
Kirazlıyurt 'a uğrayıp,  
Ateş gayip<sup>91</sup> yesem m 'ola?*

*Termikten<sup>92</sup> çıkar dumanlar,  
Zehirlendi mi ki sular?  
Kayarcık 'ta koca pınar,  
Şarıl şarıl akar m 'ola?*

<sup>88</sup> Koççağız kırsal mahallesidir.

<sup>89</sup> Hastana(Hastane), Pınarlar kırsal mahallesinin eski adıdır.

<sup>90</sup> Kazzıklı(Kazıklı), Yeşilova kırsal mahallesinin eski adıdır.

<sup>91</sup> Gaymak, ateş yakmanın yöreden söylenen şeklidir.

<sup>92</sup> Burası, Tufanbeyli Termik Santralidir.



*Oraya geleceğimi sezmen,  
Desem biziynen<sup>93</sup> gezmen,  
Mestolar'da<sup>94</sup> Nazım Özmen,  
Acep koyun keser m'ola?*

*Fatmakuyu, Belbaşı'ndan,  
Bir su içip Taşpınar'dan,  
Sonrada Kayapınar'dan,  
Çakırlar'a<sup>95</sup> geçsem m'ola?*

*Ağdaşalağı Gül sokaktan,  
Ayyat, Ağdere, Kınık'tan,  
Piknik yapıp da Polat'tan,  
Gümüleğe çıksam m'ola?*

*Bozgüney'den İğdebel'e,  
Biraz soluklanak<sup>96</sup> hele,  
Şar köyünde meşhur kale,  
Bir ziyaret etsem m'ola?*

*Artık ilçemize girek,<sup>97</sup>  
Eşi, dostumuzu görek,<sup>98</sup>  
Herkese bir selam vererek,<sup>99</sup>  
Hasretimiz diner m'ola?*

*Dostların elinden tutup,  
Derdi kederi unutup,*

---

<sup>93</sup> Biziynen: Bizimle.

<sup>94</sup> Mestolar, Kayarcık kırsal mahallesine bağlı olan Ortuluk yerleşmesinin (eski mezranın) diğer adıdır.

<sup>95</sup> Çakırlar: Elemanlı kırsal mahallesinin eski adıdır.

<sup>96</sup> Soluklanak: Soluklanalım, dinlenelim.

<sup>97</sup> Girek: Girelim.

<sup>98</sup> Görek: Görelim.

<sup>99</sup> Vererek: Verelim.

*Gediğın başına çıkıp,  
Parkta bir çay içsem m'ola?*

*Beklemiş bacım gardaşım,  
Sarıldık aktı gözyaşım,  
ALCI'm ilerledi yaşım,  
Sohbet edip coşsam m'ola?"*

Abdurrahman ALCI (facebook.com/tufanbeylicom)

Tufanbeyli'nin Yenicami Mahallesi'nden olan Abdurrahman ALCI, bu şiirinde de Tufanbeyli'nin eski kültüründen bahsetmektedir. İlçede doğal olarak yetişen ve yenebilen bitkiler ile ilçede eskiden kullanılan kelimeler, eskiden kullanılan fakat şimdi kullanılmayan aletler, eski evlerdeki bölümler, eskiden gidilen yerler, eskiden ilçede oynanan oyunlar, eski gelenekler şiirde dile getirilmiştir.

### **BİLEN VAR MI?**

*"Ağılda meleşir emlik<sup>100</sup>,  
Devamlıya deriz demlik,  
Simgemizdir bizim yemlik,<sup>101</sup>  
Kenger, ışgın yiyen var mı?*

*Bayanlara deriz kele,  
Erkek hitap şekli bire,  
Kuzu koyduğumuz yere,  
Kölen derdik bilen var mı?*

*Dağlarda gezerdik gece,  
Taplaklarda<sup>102</sup> yattık nice,  
Şimdiki adı imece,  
Keşik derdik bilen var mı?*

<sup>100</sup> Emlik, annesini emen, süt kuzusuna verilen isimdir.

<sup>101</sup> Yemlik, bir bitki olup latincesi "tragopogon reticulatus"dur.

<sup>102</sup> Taplak: Dağ ve tepe üzerinde bulunan düzlük.

*Çok amaçlı kullanırdık,  
Banyomuzdu yıkanırdık,  
Bulaşığı orda yurduk,<sup>103</sup>  
Caalık derdik bilen var mı?*

*Duluklarda<sup>104</sup> şorlaşırdık,<sup>105</sup>  
Yuzunguyu<sup>106</sup> helleşirdik,  
Oyun için birleşirdik,  
Mullahara<sup>107</sup> bilen var mı?*

*Yeşil alana kurardık,  
Bütün millet toplanırdık,  
Hep beraber fırlanırdık,  
Cızzan<sup>108</sup> kursam binen var mı?*

*Sırtımızda çektik şelek,<sup>109</sup>  
Kağnyıya kurardık cerek,<sup>110</sup>  
Ucunda çivili değnek,  
Meses<sup>111</sup> derdik bilen var mı?*

*Mesese takardık labit,<sup>112</sup>  
Uzun monta derdik gabut,  
Topukluda Cinni Armut,  
Kayıp olmuş gören var mı?*

---

<sup>103</sup> Yurduk: Yıkardık.

<sup>104</sup> Duluk: Toprak damlı evlerde dış duvarın dibi, damın saçağının altı.

<sup>105</sup> Şorlaşmak: Konuşmak, sohbet etmek (Çınkır, 2016: 987)

<sup>106</sup> Yuzunguyu: İniş aşağı, inişe doğru, tepe taklak (Çınkır, 2016: 1139).

<sup>107</sup> Mullahara, saklambaca benzeyen, akşamları oynanan bir oyun.

<sup>108</sup> Cızzan, tahterevalliye benzeyen, eskiden oynanan bir oyun aleti.

<sup>109</sup> Şelek, iple bağlanarak sırtta götürülen ot, odun, çalı vb.'den oluşan yük (Çınkır, 2016: 976).

<sup>110</sup> Eskiden kağnyı ile ot veya sap taşıırken, kağnyının üzerine daha çok yük koyabilmek için kağnyının arka tarafına, destelerin altına konulan, kağnyının taşıma alnını genişleten, J biçiminde bir çift uzun kalas.

<sup>111</sup> Kağnyı sürerken veya çifte koşulmuş öküzleri yönlendirmeye yarayan uzun sopa. Meses'in bir ucunda sivri bir çivi, diğer ucunda ise yassı bir demir bulunur.

<sup>112</sup> Labit, mesesin ucunda bulunan, yassı demir parçası. Sabanla tarla sürerken, sabanın üzerinde biriken çamur, ucunda labit olan meses ile temizlenir.

*Ot bölüştük horum horum<sup>113</sup>,  
Yeleklere<sup>114</sup> harman vurun,  
Kaleycik'te Taşlıburun,  
Şipşip'ten<sup>115</sup> su içen var mı?*

*Uzun boya derdik hecim,  
Çekmeye yetmezdi gücüm,  
Kıl ipten örülür sicim,  
Sambağıyı<sup>116</sup> bilen var mı?*

*Yazın çıkardı zahrası,<sup>117</sup>  
Torbayla çuval arası,  
Şimdi adı sırt çantası,  
Gazangabı bilen var mı?*

*Pöççü<sup>118</sup> oynardık küllükte,  
Oluk<sup>119</sup> aksesuar süükte<sup>120</sup>,  
Kevekli taş çıkar Hüyük'te,  
Çinke taşı bilen var mı?*

*Gübre atmazsan ekine,  
Çevirir otu dikene,  
Pilavın cıvık şekline,  
Lepe derdik yiyen var mı?*

*Geçtik yemek masasına,  
Hasretiz yer sofrasına,*

---

<sup>113</sup> Horum, biçildikten sonra deste haline getirilmiş ot.

<sup>114</sup> Yelek, dağın veya tepenin doruğa yakın bölümüne verilen addır (sozce.com).

<sup>115</sup> Şipşip, Küçük Fırat Dağı'nın altı yüz metre kadar batısında, Damlalı ve Akpınar kırsal mahalleleri arasında bulunan pınarın adıdır.

<sup>116</sup> Sambağı, ince örülmüş örmedir.

<sup>117</sup> Zahra: Kışlık yiyecek, tahıl, zahire (Çınkır, 2016: 1141).

<sup>118</sup> Pöççü: Çocuk oyununda kullanılan, ucu sivri, kısa değnek (seslisozluk.net)

<sup>119</sup> Olmuş.

<sup>120</sup> Süük: Toprak damlı evlerin saçağı (Çınkır, 2016: 965).

*Evin büyük odasına,  
Evlik derdik bilen var mı?*

*Şimdi milletin bir sürü,  
Kalitelidir her biri,  
O bir ayakkabı türü,  
Kara lastik giyen var mı?*

*Odun kerpiç, değil kömür,  
Böyle geldi geçti ömür,  
Kayıp olmuş hatır gönül,  
Arıyorum bulan var mı?*

*Nice saysam bitiremem,  
Buna ömür yetiremem,  
İnan kimseye küsemem,  
Bana gönül koyan var mı?*

*ALCI'm der nerde o günler,  
Aranır oldu bak dünler,  
Davul zurnalı düğünler,  
Halay kursam gelen var mı?"*

Abdurrahman ALCI (facebook.com/tufanbeyli.sozcu/)

Tufanbeyli ilçe merkezinde yaşayan ve şu anda ilçenin belediye başkanlığını yürüten Remzi ERGÜ, aşağıdaki şiirinde ilçedeki bazı kırsal mahalleleri, dereleri, pınarları, dağları, mevkileri, insanların kilim dokumasını, tandırda ekmek yapmasını konu edinmektedir.

### **KIZ SEN HÖKETÇE'NİN NERESİNDENSİN?**

*"Saçların sarıdır gözlerin ela,  
Seni hangi soydan yarattı Mevla,  
Kaşında kalem var elinde kına,*

*Kız sen Höketçe'nin neresindensin?*

*Nereden gelmesin aslın nereli?*

*Göz, Toprakpınarı, Keskin Dereli,*

*Kayapınar'lı mı İğdebel'li mi?*

*Kız sen Höketçe'nin neresindensin?*

*Gedikten inersin ayağın tozlu,*

*Topuklu'dan beri gel nazlı nazlı,*

*Baban dokuz oğlan, on dokuz kızlı,*

*Kız sen Höketçe'nin neresindensin?*

*Kızıltepe'deki Kızılıktan mı?*

*Arpa tarlasından, Topuklu'dan mı?*

*Gücüllü, Köttere, Beşoluk'tan mı?*

*Kız sen Höketçe'nin neresindensin?*

*Çoban kızı mısın, bahçıvan mısın?*

*Bey kızı mısın, sıradan mısın?*

*Aşiret, göçmen mi, gariban mısın?*

*Kız sen Höketçe'nin neresindensin?*

*Kân'ın gediğinden<sup>121</sup> aştım da geldim,*

*Pınarlar Köyü'nden haberin aldım,*

*Toruk'ta ararken Polat'ta buldum,*

*Kız sen Höketçe'nin neresindensin?*

*Ayyat'ta rastladım kilim dokuyor,*

*Girdim camisine Kur'an okuyor,*

*Papatya toplamış sümbül kokuyor,*

*Kız sen Höketçe'nin neresindensin?*

---

<sup>121</sup> Kanın gediği olarak ifade edilen yer, Kan Geçidi'dir.

*Damlalı'dan geldim ayağım çamur,  
Keveklidere'de<sup>122</sup> tuttu bir yağmur,  
Tandıra gidiyor elleri hamur,  
Kız sen Höketçe'nin neresindensin?*

*Tozlu'da bir güzel koyun sağıyor,  
Selam verdim başın öne eğiyor,  
Düştükçe yoluna derdim büyüyor,  
Kız sen Höketçe'nin neresindensin?*

*Yolum düştü şu Fırat'ın ardına,  
Geçerken uğradım Çerkez yurduna,  
Sordum sual ettim her bir ferdine,  
Kız sen Höketçe'nin neresindensin?*

*Doğanlı'ya vardım bağın bozuyor,  
Elinde kalemi mektup yazıyor,  
Yolum Pekmezli'den yana uzuyor,  
Kız sen Höketçe'nin neresindensin?*

*Seyrettim Evcı'yi giden gelen yok,  
Güzelim'den sordum adın bilen yok,  
Düşmüşüm derdine ortak olan yok,  
Kız sen Höketçe'nin neresindensin?*

*Çatalçam deresi derindir derin,  
Karsavran Köyü'nden geldi haberin,  
Ortaköy'de midir, Şar'da mı yerin?  
Kız sen Höketçe'nin neresindensin?*

*Yamanlı Köyü'nün ortası pınar,*

---

<sup>122</sup> Keveklidere, Tufanbeyli ilçe merkezi ile Damlalı kırsal mahallesi arasında bulunan bir mevkiin adıdır.

*Sürmeli keklikler suyuna konar,  
Bekledim gelmedin ciğerim yanar,  
Kız sen Höketçe'nin neresindensin?*

*Bilmem iner misin gene pınara?  
Bakışlar sineme eyledi yara,  
Zavallı Remzi'yi gel çekme zora,  
Kız sen Höketçe'nin neresindensin?"*

Remzi ERGÜ (Savur, 2010: 174-176).

Tufanbeyli ilçe merkezindeki Cumhuriyet Mahallesiinde yaşayan Yusuf ESENDİR, aşağıdaki şiirinde memleketi olan Tufanbeyli ilçesindeki dağ, yayla ve mevkilerden bahsederek, bahar mevsiminin gelişiyile buralarda yaşanan değişimleri anlatmaktadır.

## ŞİMDİ

*"İlkbahar'da yeni geldi Tufanbeyli'ye,  
Kaleycik'te lale açtı nar şimdi,  
Her tarafı yeşillendi Fıyrat'ın,<sup>123</sup>  
Kara Güney benek benek kar şimdi.*

*Eğri yollar yaylaların kuşağı,  
Çayır, çimen sevgililer döşeği,  
Halay çeker Tufanbeyli uşağı,  
Avşarların oynadığı, bar şimdi.*

*Cıvı cıvı, sessiz duran yuvalar,  
Kelebekler birbirini kovalar,  
Halı gibi nakışlandı ovalar,  
Bölük bölük sarı, yeşil, mor şimdi.*

*Çıkıp baksan Çatalpınar başına,*

---

<sup>123</sup> Tufanbeyli ilçesinde Büyük Fıyrat ve Küçük Fıyrat isimlerinde iki adet dağ bulunmaktadır.



*Kürebeli bir boğazda aşına,  
Yusuf'um gel, yorulma boşu boşuna,  
Memleketi tarif etmek zor şimdi.”*

Yusuf ESENDİR (facebook)

Tufanbeyli ilçe merkezindeki Cumhuriyet Mahallesi'nden olan Miktad BİRER, aşağıdaki şiirinde ilkbahar geldiğinde ilçedeki dağlarda bulunan bitkilerin, hayvanların, kuşların, arıların, böceklerin yaşadıkları değişimi, çobanların sürülerini yayarak yaylaya göçmelerini anlatmaktadır.

### ***BİZİM DAĞLARDA***

*“Karlar eriyince çiğdemler açar,  
İlkbahar gelince bizim dağlarda.  
Gelir göçmen kuşlar, göç katar katar,  
İlkbahar gelince bizim dağlarda.*

*Eşine seslenir keklikler öter,  
Arılar vızıldar, böcekler uçar,  
Çoban sürüsüyle yaylaya göçer,  
İlkbahar gelince bizim dağlarda.*

*Ataların sözü gitmez hiç boşa,  
Cemre düşer yazın toprağa, taşa,  
Her canlıya gelir, ayrı bir neşe,  
İlkbahar gelince bizim dağlarda.*

*Yeter gayrı bitsin bizdeki sözler,  
Gönül dosta giden yolları özler,  
Gökte çağrışirlar ördekler, kazlar,  
İlkbahar gelince bizim dağlarda.*

*Miktad'ım söylese, kime ne zarar,*

*Her gönülde hoşnut, güzel söz arar,  
Gökte alıcı kuş yerde av arar,  
İlkbahar gelince bizim dağlarda.”*

Miktad BİRER (facebook)

Ayvat kırsal mahallesinden olan Fevzi TÜRKOĞLU, aşağıdaki şiirde turna kuşuna soruyor gibi yaparak, Ayvat'ın çevresindeki yerlerden bahsetmektedir. Teke Deresi, Zop Çatı mevki, Kürebeli Yaylası ve Çamlı Tomas mevki Ayvat kırsal mahallesinin etrafında bulunan yerlerdir.

### **COŞTU MU OLA TEKE ÇAYIN SELLERİ?**

*“Gelişin nereden ey nazlı turnam,  
Ziyaret ettiniz mi bizim elleri?  
Yaz bahar gelmiş de ben niye bilmem,  
Coştu m'ola Teke Çayın<sup>124</sup> selleri?”*

*Turnam yeni düştün derdin çoğuna,  
Söyle vardınız mı Dede dağı'na?  
Viran olmuş derler yârin bağına,  
Kırılmış mı gonca gonca gülleri?*

*Söyle turnam söyle ne benim suçum?  
İnip gezdiniz mi Zop Çatı<sup>125</sup> için',  
Bizim el yaylaya çekti mi göçün?  
Donandı mı şu havuzun gülleri?*

*Âşık Fevzim der ki dilim hiç durmaz,  
Söylerim turnama hiç cevap vermez,  
Yaz gelmiş de Kürebeli'n çam' tomas,<sup>126</sup>*

<sup>124</sup> Teke Deresi, Tahtalı Dağları'ndan kaynağını alıp, Elemanlı kırsal mahallesi ile Polatpınarı kırsal mahallesi arasındaki Çürükkale mevkiinde Göksu Irmağı ile birleşmektedir.

<sup>125</sup> Ayvat kırsal mahallesinde yer adı.

<sup>126</sup> Çamlı Tomas, Kürebeli Yaylası'nın kuzeybatısındaki bir tepenin adıdır. Burası Kürebeli Yaylası ile Ayvat kırsal mahallesi arasında bulunmaktadır.

*Dört yanınız giydi mi ola gülleri?"*

Fevzi TÜRKOĞLU (Savur, 2010: 190).

#### 4.6.2. Atasözleri

Uzun deneme ve gözlemlere dayanılarak söylenmiş ve halka mal olmuş, öğüt verici nitelikteki söz, deme, mesel, sav ve darbimesellere atasözü denir (sozluk.gov.tr). Tufanbeyli ilçesinde de kullanılan atasözleri bulunmaktadır. İlçede kullanılan bu atasözlerinden bazıları coğrafyayla, kültürle, ilçede üretilen tarım ürünleriyle, yetiştirilen hayvanlarla ilgilidir. Bu atasözlerinde bazıları aşağıda verilmiştir.

- \*Ağacın bergini<sup>127</sup> köprü yaparlar.
- \*Akılsız iti yol kocatır.
- \*Analı oğlak yarda, anasız oğlak yerde oynar.
- \*At sahibine göre kişner.
- \*Baba goruk<sup>128</sup> yer, oğlunun dişi kamaşır.<sup>129</sup>
- \*Balık gölüne göre büyür.
- \*Bir dana bir ahır bekler.
- \*Buğdayı olan bulgur kaynatır.
- \*Dadandırma dana gelir, dadanırsa gene gelir.
- \*Dirgeni<sup>130</sup> yiyen sıpa bir daha harmana yanaşmaz.
- \*Ekinim var deme harman olmayınca, oğlum var deme elkızı koynuna girmeyince.
- \*Ekmeği yiyim dürümü bozulmasın, yoğurdu yiyim kalıbı bozulmasın.
- \*En kötü tarlanın verdiği en iyi kardeş vermezmiş.
- \*Eşeği sahibine göre çalarlar.
- \*Eşeğini sağlam kazığa bağla, kurt yerse gene yesin.

<sup>127</sup> Berk: Sağlam (Çınkır, 2016: 140).

<sup>128</sup> Goruk: Üzümün yetmemiş olan ekşi hali (Çınkır,2016: 506).

<sup>129</sup> Kamaşmak: Dişin uyuşması (Çınkır, 2016: 663).

<sup>130</sup> Dirgen: Çatal şeklindeki tarım aleti.

- \*Eşek olduktan sonra sırtına binen çok olur.
- \*Ev danası öküz olmaz.
- \*Göç geri dönünce, topal eşek kervanbaşı olur.
- \*Gurkun<sup>131</sup> cücüğü<sup>132</sup> güzün sayılır.
- \*Her köyün soğan doğrayışı farklıdır.
- \*Irgatın kötüsü ikindiden sonra ivermiş.<sup>133</sup>
- \*Sakın aprilin<sup>134</sup> beşinden camız ayırır eş inden.
- \*Sen zot<sup>135</sup> ben zot bu atlara kim verecek ot?
- \*Şeherin<sup>136</sup> çocuğundan, ziraatin cücüğünden kork.
- \*Tarlada olur mısır, evde olur kısır.
- \*Ürmesini<sup>137</sup> bilmeyen it, sürüye getirir kurt.
- \*Yağmuru yel azdırır, insanı el azdırır.
- \*Yol, yazının<sup>138</sup> otunu ver devenin ağzına.
- \*Zengin dağdan aşırır, fakir düzde şaşırır. (Savur, 2010: 219-224).

### 4.6.3. Deyimler

Deyim, genellikle gerçek anlamından az çok ayrı, kendine özgü bir anlam taşıyan kalıplaşmış söz öbeği, tabirdir (sozluk.gov.tr). Tufanbeyli ilçesinde de halk tarafından kullanılan deyimler bulunmaktadır. Bu deyimlerden bazıları aşağıdadır.

\*Büyük itin bazlama kovaladığı gibi: Bir işi çok heyecanlı ve hevesli şekilde takip etmek.

---

<sup>131</sup> Gurk: Kuluçkaya yatmış, yavrusu olan tavuk.

<sup>132</sup> Cücük: Cıvcıv.

<sup>133</sup> İvmek: Acele etmek.

<sup>134</sup> April: Halk takviminin dördüncü ayı.

<sup>135</sup> Zot: Hoyrat, inatçı, kaba (sozce.com)

<sup>136</sup> Şehir.

<sup>137</sup> Ürmek: Köpeğin havlaması.

<sup>138</sup> Yazı: Toprak parçası, arazi, düzlük ova, akarsu kenarındaki geniş ve düz arazi (Çınkır, 2016: 1101).

\*Geçi getirmiş kahâ (kâhya) gibi oturmak: Hiçbir iş yapmadan, kimseye yardım etmeden, ağa gibi oturmak.

\*İmirin iti gibi gezmek: Hiçbir amacı olmadan boş yere dolaşmak, gezmek.

\*Mal değneği gibi dikilmek: Hiçbir iş yapmadan, boş boş beklemek.

\*Okuntu oğlağı gibi: Küçük, zayıf ve çelimsiz olan.

\*Patetis<sup>139</sup> elemek: Gereksiz yere, boşuna konuşmak.

\*Selek olmak: Bir insana yük olmak.

\*Tazı bizim, çulu başkasının: Birisi yeni bir elbise giydiğinde kullanılır.

\*Tomarza<sup>140</sup> tosunu gibi: Kilo almış kimse veya besili olan, etli hayvan.

#### **4.7. Eskiden Yapılan Eğlenceler ve Oynanan Oyunlar**

Eskiden çocuklar ve büyükler tarafından oynanan oyunların birçoğu açık alanda oynanmaktaydı. İnsanlar bir araya gelerek, doğal malzemelerle farklı oyunlar oynarlardı. Oynanan bu oyunlar toplumun üyelerinin birbirleriyle kaynaşmasını, birbirlerine bağlanmasını sağlamaktaydı. Küçük yaşlardan itibaren belirli bir mekânda oynanan oyunlar sonucunda, insanlar bu mekânlara bağlanmakta ve kendilerini oraya ait hissetmektedirler. Burası bir mahalle olabildiği gibi köy, ilçe, yayla da olabilmektedir. İnsanlar tarafından açık alanda toplu bir şekilde oynanan oyunların birçoğu unutulmuş ve unutulmaya yüz tutmuştur. Bu durumun oluşmasında insanların çoğunun büyükşehirlerde yaşaması, boş alanların çok az olması veya hiç olmaması, insanların birbirlerine güvenlerinin azalması, teknolojik oyunların yaygınlık kazanması, bireyselleşmenin artması, oyun oynanacak boş zamanın yetersiz olması gibi birçok faktör etkili olmaktadır. Bunun sonucunda da insanların yaşadıkları yerlere olan aidiyet duyguları ortadan kalkmaktadır. Yaşadıkları yerlere karşı aidiyet duygusu olmayan insanlarda çevreye karşı duyarsızlaşmakta; çevre kirliliği, orman tahribatı vb. konularda umursamaz bir tavır takılmaktadırlar (Akçaözoğlu, 2018: 284-285).

<sup>139</sup> Patetis, patates kelimesinin yörede söylenen şeklidir.

<sup>140</sup> Tomarza, Kayseri'nin ilçesi olup, Tufanbeyli'nin batı tarafındaki komşusudur.

#### 4.7.1. Kış Akşamları Yapılan Eğlenceler

Tufanbeyli'deki erkekler eskiden elektriğin, televizyonun ve radyonun olmadığı dönemlerde kış mevsimi gelince ilçedeki zenginlerden birinin evinde toplanarak eğlenmektedirler. Kış mevsimi ilçede çok soğuk ve kar yağışlı geçtiği için, insanlar mecbur kalmadıkça dışarı çıkmamakta ve zamanlarını kapalı mekânlarda geçirmektedirler. Dam kürüme, dam loğlamak, ahırdaki hayvanların bakımını yapmak ve odun yarmak erkeklerin kışın yaptıkları işlerdir. Erkekler işlerini yaptıktan sonra genellikle akşamları, ilçedeki bir evin büyük bir odasında toplanarak eğlenirler. Odada bulunan erkeklerden biri Hz. Ali cenklerini okurken, diğerleri de onu dinlerler. Odada bulunanlar bazı zamanlarda ise yüksük oyunu oynanlar (K1).

#### 4.7.2. Çocukların Oynadığı Oyunlar

Eskiden, çocukların oynayabileceği hazır oyuncaklar olmadığı için çocuklar çevrelerinde buldukları malzemeleri kullanarak oyuncaklar yaparak bunlarla oynamakta veya kendi aralarında değişik oyunlar oynamaktadırlar. Yazın açık alanlarda oynanan oyunlar, kış mevsiminde kapalı mekânlarda oynanmaktadır. İklim koşulları ve mevsimler oynanan oyunların yerini ve içeriğini etkilemektedir. Kız çocukları kendi aralarında, erkek çocukları ise kendi aralarında oynamaktadırlar.

Kız çocukları eskiden beştaş, ip atlama, seksek, evcilik gibi oyunlar oynamaktadırlar. Beştaş oynarken en az iki kişi olmak şartıyla birkaç kız çocuğu ellerine beş tane küçük, yuvarlak taş alarak beştaş oynarlar. Kız çocukları ip atlarken, annelerinin keçi kılından veya koyunyününden ördüğü, örme adı verilen uzun halatları kullanırlar. İki tane kız çocuğu ucundan tuttıkları ipi çevirirken ortada bulunan kız çocuğu ise ipin üzerinden atlamaktadır. Sokakta veya okul bahçesinde oynanan sek sek oyununda ise kız çocukları, yere çizdikleri kareleri numaralandırırlar ve bunların üzerinde tek ayak üzerinde zıplayarak oynarlar (Demir, 2019). Evcilik oyununda kimi kız çocuğu oyuncak bebeğini besler, büyütür kimi kız çocuğu ise etraftan topladığı farklı otlarla oyun icabı yemek yaparak eğlenir. Evcilik oynayan çocuklar kendi aralarında farklı rollere girerler. Bazı kız çocukları ise evlerinin yakınında bulunan kayaların üzerindeki likenleri buradan kazıyarak ayırdıktan sonra bunları ıslatıp ezerler ve kına gibi ellerine sürerek eğlenirler (K2). Kış mevsimi geldiğinde ilçede kar yağışı etkili

olduğu için kız çocukları da erkek çocukları gibi kartopu yaparak, kardan adam yaparak eğlenmektedirler.

Erkek çocukların oynadıkları oyunlar kız çocuklarının oynadıkları oyunlardan farklıdır. Erkekler, savaşçılık oyunu, araba sürme, futbol, güreş, topaç çevirme, gulle(bilye), uçurtma uçurma gibi oyunlar oynarlar. Erkek çocuklarının savaşçılık oynarken kullandıkları silahlar bir ağaç dalından veya tahtadan olabildiği gibi gerçek oyuncan silahta olabilmektedir. Çocuklar kullandıkları oyuncak arabaları çoğu zaman kendileri yapmaktadırlar. Bunlar tahtadan ve bilyeli tekerlerden yapılan, tornet adı verilen arabalar olabildiği gibi tenekeden ve demir çubuktan yapılan arabalar da olabilmektedir (Demir, 2019). Tornet, üzerine oturulacak büyük bir tahta ile uçlarına küçük, bilyeli tekerler takılan küçük tahtalardan oluşur. Bazı tornetlerde ön tekerlere yön vermeyi sağlayan bir parça daha bulunmaktadır (Foto 4.9).



**Foto 4.9.** Tornet Araba.  
**Kaynak:** youtube.com.tr

Teneke ve demir çubuk kullanılarak yapılan arabalar beş litrelik sıvı yağ tenekelerinin gövdesinden yapılmaktadır. Yağ tenekesinin geniş olan yüzeylerinden birisinin üzeri kesilerek açılırdı. Yağ tenekesinin üzeri açıldıktan sonra tenekenin alt tarafında kalan bölümünün kenarları delinir, büyük boyutlu iki çivi bu deliklerden geçirilir, çivilerin iki ucuna teker takılır. Yörede eskiden giyilen ve karalastik olarak adlandırılan kauçuktan yapılmış ayakkabıların eskimiş olanlarının topukları, yuvarlak hale getirilerek, tenekeden yapılan bu arabaların tekerlerini oluştururdu. Yaklaşık bir metre uzunluğunda demir bir çubuğun bir ucu bükülerek arabanın ön

tarafındaki büyük çivi bu çubuğun ucuna takılırdı. Demir çubuğun diğer ucu ise bükülerek yaklaşık 25 cm çapında bir çembere dönüştürülebildiği gibi bu uç bükülerek buraya 25-30 cm uzunluğunda başka bir demir çubuk takılırdı. Demir çubuğun ucundaki bu bölüm direksiyon görevini görürdü. Kışın kar yağdığı için erkek çocuklar kartopu oynarlar, kardan adam yaparlar ve kızakla kayarlar. İlçede yapılan kızakların bütün parçaları eskiden ahşaptan yapılırken sonraki dönemlerde parçaların büyük kısmı metalden yapılmaya başlanmıştır (Foto 4.10).

Bu oyunların dışında da çocuklar tarafından farklı oyunlar oynanmaktadır. Oynanan oyunlarda kullanılan malzemeler büyük oranda doğal malzemeler olmaktadır. Beslenen hayvanlardan arta kalan kemik parçaları, çevrede kolaylıkla bulunabilecek olan taşlar, yetiştirilen hayvanların veya araçla taşınan yüklerin bağlanmasında kullanılan örmeler, ilçede yetişen ağaçların dalları oyun malzemesi olarak kullanılmıştır.



**Foto 4.10.** Çocukların Karın Üzerinde Kayması İçin Yapılan Kızak.

#### 4.7.2.1. Aşık Oyunu

Tarım ve hayvancılıkla geçinilen ilçede beslenen küçükbaş hayvanların kemikleri bile çocuklar tarafından değerlendirilmiş ve oyun malzemesi haline getirilmiştir. Kesilip yenilen koyun, kuzu, keçi veya oğlağın arka ayaklarının eklemelerinden çıkarılan ve aşık adı verilen küçük kemikler oyun malzemesi olarak değerlendirilmiştir. Aşık kemiğinin dört tarafı da farklı şekildedir. Çukur olan kısmın adı “çik”, tümsek olan arka kısmın adı “tök”, düz olan taban kısmı “gart”, şekilli ve



çukur olan yan tarafın adı ise “pav”dır. Aşık kemiği ile oynanan oyun altı kişi tarafından oynanmaktadır. Aşık kemikleri bir çizgi üzerine yanlamasına dizilir. Çocuklar ellerindeki ikinci aşık kemikleri ile sıra halinde yerde dizilmiş olan aşık kemiklerine üç veya beş metreden sırayla atış yaparlar. Atış yapan çocuk yerdeki aşığı vurduğu zaman kendi attığı aşık kemiğinin yerdeki pozisyonuna göre kazanır veya kaybeder. Kendi aşığı “çik”, vurduğu yerdeki diğer aşık “tök” pozisyonunda ise kazanır (K1, K10, K13; Savur, 2010: 159).

#### **4.7.2.2. Coda Oyunu**

Bu oyun 10-15 çocuk tarafından oynanan bir oyundur. Aralarında bir metre boşluk olacak şekilde iki çizgi çizilir. Çizilen bu çizgilerin arasına bir tane değnek konur ve değneğin başında ebe bekler. Diğer çocuklar ebeye yakalanmadan değneğe vurmaya çalışırlar, vuramayan ebe olur (K1, K10, K13).

#### **4.7.2.3. Çelik Çomak Oyunu**

Üç ya da on kişiden oluşan takımları belirlemek için çocuklar kendi aralarında sayışırlar. Takımlar belirlendikten sonra takım kaptanları kura çekerler. Kurada kazanan takım çelik ve çomağı(değneği) alırken kaybeden taraftakiler çelikleri karşılamak amacıyla birer tane çalı alırlar. Geniş bir alanda oynanan oyunda çeliğin belli bir mesafeyi aşması beklenmektedir. Mesafeyi belirlemek için yere bir taş konmakta olup, bu taşı aşamayan elenmektedir. Oyunda kullanılan çelik ve çomak sağlam olduğu için genellikle meşe ağacından yapılmaktadır. Çelik 15-20 cm uzunluğunda ve 2-3 cm kalınlığındadır. Çomak ise 75-100 cm uzunluğunda ve 2-3 cm kalınlığındadır. Oyun başlarken çelik, uçları taşların üzerinde, ortası boşlukta olacak şekilde iki taşın arasına konur. Çomak ise iki taşın arasına çeliğin altına sokulur.. Oyuncu alttaki çomak yardımıyla çeliği hızlı bir şekilde havaya fırlatır ve havadayken çeliğe vurur. Vurulan çelik, mesafeyi belirlemek için ortaya konan taşı geçmek zorundadır. Çelik sınır taşını geçerse, çeliği fırlatan kişi çeliği alır ve çeliği iki taşın üzerine tekrar koyar ve ikinci bir atış daha yapar. Bu sefer karşı takımın üyeleri fırlatılan çeliği havada yakalamaya çalışırlar. Çeliği havada yakalarlarsa atış yapan elenir. Yakalayamazlarsa çeliği elleri ile karşı tarafa atarlar. Çeliği karşıya atarken çomağa vurmaya çalışırlar. Attıkları çelik, çomağa değerse atışı yapan yine

elenir. Atış yapanın arkadaşları kendi fazla puanlarından vererek oyundan atılan arkadaşlarını oyuna geri alabilirler, arkadaşları puanlarını vermezse oyundan atılan oyuncu oyuna geri dönemez. Çeliği havada yakalayan takım üyeleri yerdeki çomağa vuramazlarsa, atışı yapan oyuncu çeliğe çomakla vurarak saydırır. Çeliği ne kadar çok saydırırsa puanı da o kadar artar (K1, K10, K13).

#### **4.7.2.4. Güvercin Taklası**

Bu oyun sekiz veya on kişi ile oynanan bir oyundur. Dört kişi kafa kafaya vererek karşılıklı olarak yere eğilirler. İkişerli şekilde kafalarını eğerek duran oyuncular elleriyle omuzlarını desteklerler. Diğer oyuncular, yere eğilmiş olanların üzerinden atlarlar. Atlayamayan oyuncu yenilmiş olur (K1, K10, K13).

#### **4.7.2.5. Kala Oyunu**

Bu oyun iki grup tarafından oynanır. Ortaya 4-5 tane yassı taş üst üste konur. Grup üyeleri ortadaki bu taşları yıkmaya çalışırlar. Taşları vuran grup üyeleri diğer grup üyelerinin sırtına biner (K1, K10, K13; Akçaözoğlu, 2018: 287-288).

#### **4.7.2.6. Kemik Atmaç**

Bu oyun iki grup tarafından oynanır. Oyunda başka kemik kullanılmaması diye ilk önce oyun oynanacak kemik işaretlenir. İlk grup işaretlenmiş olan bu kemiği saklar, diğer grup ise saklanan kemiği bulmaya çalışır. İkinci grubun üyeleri saklanan kemiği bulursa ilk grubun üyelerinin sırtına binerler, bulamazlarsa kemiği saklayanlar kemiği bulamayanların sırtına binerler. Sırta alınan kişiler belirlenen yere kadar sırta taşınırlar (Savur, 2010: 160).

#### **4.7.2.7. Lilliş (Topaç) Oyunu**

Genellikle 4-5 çocuk tarafından oynanan bu oyunda yörede lilliş olarak isimlendirilen topaç ile kırnap adı verilen bir ip kullanılır (Foto 4.11). Lillişler gürgen veya şimşir ağaçından yapılmaktadır. Çocuklar oyuna başlamadan önce ellerinde bulunan kırnapları kendi lillişlerine sararlar. Kırnap'ın bir ucu lillişin üzerine boylamasına uzatılıp, ipin devamı lillişin üzerine sıkı bir şekilde sarılır. Kırnapın bir ucu orta parmağa veya yüzük parmağına bağlanır. Oyuna başlarken

çocuklardan birisi komut verir ve üzerine ip sarılan lillişler hızlı bir şekilde yere fırlatılır. Yere düşen lilliş sivri tarafın ucunda bulunan ve kabara adı verilen çivinin üzerinde hızla döner. Oyunun temel amacı, yere hızla fırlatılan lillişleri uzun süre döndürmektir. Yerde dönmeyip devrilen lillişler yerden alınmazlar, dönen lillişlerle yerde yatan lillişe vurulmaya çalışılır. Yerde dönen lillişi eline alan topaç sahibi, dönen lillişi ile yerde yatan lillişe vurmaya çalışır. Kendi lillişi yerdeki lillişe dokunamazsa, yerdeki lillişin sahibi lillişini alır ve vuramayan lillişi yere yatırır. Bu defada herkes yere konan yeni lillişe vurmaya çalışırlar (K1, K10, K13). Amaç kazanmak olmayıp, yerdeki lillişi yaralamaktır (Akçaözoğlu, 2018: 286).



**Foto 4.11.** Lilliş(Topaç) ve Üzerine Sarılı Olan Kırnap

#### 4.7.2.8. Mesel/Metel Oyunu

Bu oyun bir tür bilmece oyunudur. Bu oyuna bir tekerleme ile başlanır. Bu tekerleme “Metel metel met atar, eşkili<sup>141</sup> yemiş göt atar” şeklinde söylenir. Ekşili, içerisinde kurutulmuş domates ve biber bulunan mercimek çorbasıdır. Göt atmak tabiri ise oynamak, sevinmek, hoplayıp zıplamak anlamında kullanılır.<sup>142</sup> Tekerlemeden sonra çocuklardan birisi bir bilmece sorar. Bilmece sorulan çocuk çok düşündüğü halde bilmecenin cevabını bulamazsa, soran çocuk “sorunun cevabını istiyorsan bana Fıyrat Dağı’nı ver” diyerek bir dağın ismini söyler. Cevabı merak eden çocuk da “istediğin Fıyrat Dağı’nı sana verdim” der ve bilmecenin cevabını öğrenir. Bilmece sorup da cevabını alamayan çocuğun bir sürü dağı olur (K1, K10; Savur, 2010: 160).

<sup>141</sup> Ekşi kelimesi ilçede eşki şeklinde söylenmektedir.

<sup>142</sup> Kışın ahırda uzun süre kapalı kalan hayvanlar, dışarı çıktıklarında sevinçlerini hoplayıp zıplayarak belli etmektedirler. Göt atmak tabiri buradan geliyor olmalıdır.

İlçede yaşayan çocukların gözünde çevrede bulunan dağlar değerli görüldüğü için hayali olarak da olsa çocuklar bu oyun sayesinde çevredeki dağlara sahip olurlar.

#### **4.7.2.9. Mullahara Oyunu**

Saklambaca benzeyen bir oyun olan mullahara oyunu, akşamları oynanmaktadır. Ebe olan kişi oyuncuların gittikleri yerleri sesli olarak söyler, bu nedenle saklanan kişiler buldukları yerleri değiştirirler. Ebenin ilk bulunduğu kişi ebe tarafından belirlenen taşa ebeden önce ulaşım ayağıyla basamazsa, ebe bütün oyuncuları çağırarak onlara ceza verir (K1, K10).

#### **4.7.2.10. Sıçan Çekiştirmece**

Bu oyun halat çekme oyununa benzemektedir, fakat bu oyunda halatın uçlarından çeken iki gurubun tam ortasında bir ebe bulunur. Halatın uçlarından çeken iki farklı gurubun üyeleri, diğer gurubu kendi tarafına doğru çekmeye çalışır. Ebe ortaya doğru çekilen gurup üyelerinden birisini yakalarsa yakaladığı kişi ebe olur ve ortaya o geçer (K1).

#### **4.7.2.11. Sapan/ Kuş Lastiği**

Sapan, erkek çocuklarının oynarken kullandıkları bir alettir. Bazı çocuklar sapanla kuş avlarken, bazı çocuklar ise bununla oyun oynamaktadırlar. Birkaç çocuk yanyana dizdikleri şişeleri veya teneke kutuları belirli bir uzaklıktan vurmaya çalışırlar. Çocukların atış yaptıkları bu sapanlar hemen kırılmayacak, sağlam bir ağacın çatal olan dalından yapılmaktadır. Çocuklar sapan yapacakları dalı ağaçlardan kopardıktan sonra bunların kabuklarını ve tümsek kısımlarını yontarak, sapanlarının sapını oluştururlar. Sapan yaparken gerekli olan lastikler ise eskiden ya sağlık ocaklarında kullanılan serumların elastik hortumları kesilerek elde edilir yada hazır olarak satın alınırdı. Elastik serum hortumundan kesilen veya hazır olarak alınan lastikler sapan çatalına bağlanır. Lastiği çatala bağlarken farklı malzemeler kullanılır. Bu malzemeler araba iç lastiği veya plastik eldivendir. Araba iç lastiği ve plastik eldivenler ince şeritler halinde kesildikten sonra elde edilen küçük parçalarla, çatalın uçları ile lastiklerin birer uçları birbirine sıkıca bağlanır. Lastiklerin diğer uçları arasında ise yaklaşık 3 cm eninde, 7 cm boyunda olan sahtiyen adındaki küçük deri

parçası takılır (Foto 4.12). Sapan yapıldıktan sonra sahtiyen kısmına küçük bir taş konur, hedefe nişan alınır. Bir elle çatalın alt ucundan tutulurken, diğer elle sahtiyem ve içindeki küçük taş geriye doru çekilerek lastik sündürülür. Sahtiyeni tutan el serbest bırakılınca içindeki taş hızla hedefe gider (Akçaözoğlu, 2018: 309).



**Foto 4.12.** Kuş Lastiği (Sapan).

### **4.7.3. Büyüklerin Oynadığı Oyunlar**

Tufanbeyli ilçesinde büyükler tarafından oynanan farklı oyunlar bulunmaktadır. Bunlar; arı oyunu, el el üstünde kimin eli üstünde oyunu, eşim eşim oyunu, göde oyunu, kırdı kırdı oyunu, serçe oyunu, tura oyunu, vardı çiçek oyunu, yattı kalktı kabak oyunu, yüksük oyunu, zunk oyunu olarak isimlendirilmektedirler.

#### **4.7.3.1. Arı Oyunu**

Arı oyununda ilçede de yetiştirilen arıların sesi taklit edilmektedir. Bu oyun üç kişi tarafından oynanmakta olup, ebe ortada durur. Diğer iki kişi ise ebenin iki yanında dururlar. Ortada bulunan ebe diğer iki kişinin birer ayağına basar. Üç kişinin de kolları göğüs hizasında çapraz şekilde durur, elleri yumruk şeklindedir. Ebe parmaklarıyla burnunu kapatarak arı sesi çıkarmaya çalışırken yanlardaki kişiler ebeye vurmaya çalışırlar. Ebeyle aralarında biraz mesafe olduğu için ebeye vurmakta zorlanırlar (Savur, 2010: 164).

#### 4.7.3.2. Cızzan Oyunu

Bu oyun bir tür tahterevalli oyunudur. Bu oyunu oynamak için bir tane çam ağacının gövdesinin 4-5 metrelik kısmı kullanılır. Kesilen çam ağacının kabukları soyulur. Ağırlığı dengeleyebilecek şekilde gövdenin orta kesiminden bir yere 5 cm eninde ve 10 cm derinliğinde bir oyuk açılır, buraya göbek denir. Bu oyuğa kömür/kömür tozu konur. Kömür tozu dönme sırasında cazır cuzur şeklinde ses çıkmasını sağlar. Geniş bir alanın ortasına kalın ve sağlam bir kazık çakılır. Bu kazığın toprağın üstünde kalan kısmı yaklaşık bir metredir. Kazığın üst kısmı yontularak yuvarlak hale getirilir. Buraya ortası oyulmuş olan çam ağacının gövdesi yerleştirilir. Kazığa takılan ağaç gövdesinin iki ucuna da birer kişi biner ve kazığın üzerinde dönerler (Foto 4.13). Dönme hızlandıkça, göbeğe konulan kömür/kömür tozu nedeniyle cazır cuzur sesler çıkar. Cızzan kelimesi de buradan gelmektedir (K1, K2, K8, K10, K11; Akçaözoğlu, 2018: 291-292).



**Foto 4.13.** Cızzan.

#### 4.7.3.3. Vardı Çiçek Oyunu

Bu oyun sekiz veya on kişi tarafından oynanır. Oyuncular halka oluşturacak şekilde yere otururlar. Birbirlerine sırasıyla “Vardı çiçek, ne çiçeği” diye sorarlar. Yandaki kişide hızlı bir şekilde “elma çiçeği”, “kiraz çiçeği” gibi farklı bir çiçek ismi söyler. Verilen her cevapta farklı bir çiçek ismi söylenmelidir. Şaşırın oyuncu oyundan

elenir (K1, K10). Bu yarışmaya katılanların iyi bir doğa gözlemcisi olmaları çevrelerinde bulunan çiçekli bitkilere dikkat etmiş olmaları yarışmayı kazanmalarına yardımcı olacaktır (Savur, 2010: 162).

#### **4.7.3.4. Yattı Kalktı Kabak Oyunu**

Bu oyun sekiz veya on kişi tarafından oynanmaktadır. Eskiden oynanan bu oyun genellikle Kürebeli Yaylası'nda oynanmıştır. Oyuncular büyük bir daire oluşturacak şekilde yere otururlar. Her oyuncu kabak, turp, elma, armut, soğan, kiraz, üzüm vb. şeklinde bir meyvenin veya sebzenin ismini alır. İlk oyuncu kabak yattı kalktı turp der. Bunu duyan turp yere secde şeklinde kapanır ve kalkar. Kalktıktan sonra, turp yattı kalktı armut der. Armutta turp gibi yere secde şeklinde kapanır ve ayağa kalkar. Ayağa kalkınca, armut yattı kalktı kiraz der. Her oyuncu ayağa kalktıktan sonra farklı bir meyvenin veya sebzenin ismini söyler. Tekerleme hızlı bir şekilde söylenmelidir. Oyunculardan birisi tekerlemeyi yanlış söylerse, bu oyuncu ortadaki boşluğa yüzüstü yatırılır. Daha sonra diğer oyuncular “dağdan keserler hezeni, getirirler uzanı uzanı, sen bu oyunu bilmiyordun ne demeye oynuyordun” cümlesini hızlı bir şekilde veya uzun hava şeklinde söylerken bir yandan da ortada yatan cezalı oyuncunun sırtını sıvazlarlar. Cümle bittikten sonra ortada yatan oyuncunun sırtını yumruklarlar (K1, K10). Oyun oynanırken alınan isimler genellikle yörede yetişen sebze ve meyvelerin isimleri olmaktadır (Savur, 2010: 161-162).

#### **4.7.3.5. Yüksük<sup>143</sup> Oyunu**

Bu oyun erkekler tarafından genellikle akşamları oynanmaktadır. Oyun iki grup tarafından oynanır. Bir tepsi üzerine altı tane kahve fincanı konulur. Rakip takıma göstermeden, bu fincanlardan birisinin altına da bir tane yüksük konur ve fincanlar ters çevrilir. Daha sonra tepsi, üzerindeki fincanlarla birlikte rakip takımın önüne getirilir. Rakip takımdan, altında yüksük olan fincanı bulmaları istenir. Karşı takımdan birisi yüksüğü bulursa, kendi takımına puan kazandırır, bulamazsa bu kişi cezalandırılır. Bu cezalar çoğu zaman ağır ve yerine getirilmesi çok zor olan cezalardır. Cezalı grubun ellerine ıslak havlu ile vurulur, cezalı gruba kalburla su taşıtılır, grup üyelerinin yüzleri keven otu (astragalus microcephalus) ile tıraş edilir,

---

<sup>143</sup> Yüksük kelimesi, yörede yüksük olarak söylenmektedir.

bir grup üyesinden tavana bağlı ipin ucunda asılı duran soğanı ağız ile yakalaması istenir (kayseriipinarbasi.gov.tr). Bu oyunda, yenilenlere ceza verilirken kullanılan malzemeler ilçenin kültürü ve coğrafyası ile alakalıdır. Bu malzemeler; ilçede buğday elemek için kullanılan kalbur/halbur, ilçede doğal olarak yetişen keven otu (astragalus microcephalus), bahçe ve tarlada yetiştirilen soğandır.

#### **4.8. Önemli Günler**

Türkiye'nin genelinde kutlanan dini ve milli bayramların dışında, farklı yörelerde bazı kutlamalar da yapılmaktadır. Bu kutlamalar arasında bir ilin veya ilçenin düşman işgalinden kurtuluşu için yapılan şenlikler ile farklı yerlerde yapılan festivaller bulunmaktadır. Festivallerden bazıları yörede yetiştirilen bir ürünün tanıtımı için düzenlenirken, bazı festivaller ise geleneksel sporumuz olan güreş müsabakaları için yapılmaktadır.

Tufanbeyli'nin 1958 yılına kadar bağlı olduğu, Adana'nın Saimbeyli ilçesinde her yılın haziran ayında Kültür Sanat ve Kiraz Festivali düzenlenirken, Tufanbeyli ilçesinde de temmuz veya ağustos ayında Kültür ve Güreş Festivali düzenlenmektedir (adana.ktb.gov.tr). Ata sporumuz olan güreşe, Tufanbeyli ilçesinden bazı sporcularda gönül vermiştir. Tufanbeyli'li bir güreşçi olan Miktad BİRER, Sırbistan'ın başkenti Belgrad'da 2014 yılında yapılan Vetaranlar Serbest ve Greko-Romen Dünya Şampiyonası'na, Türkiye'yi temsilen katılmış ve bu şampiyonada dünya üçüncüsü olmuştur (adana.gsb.gov.tr).



## SONUÇ VE ÖNERİLER

Tufanbeyli, Akdeniz Bölgesi'nin Adana bölümündeki Adana iline bağlı bir ilçedir. İlçesinin etrafı yüksek sıradağlarla çevrili olup, çevredeki yerleşim yerleri ile ulaşım geçitler aracılığı ile sağlanmaktadır. Tufanbeyli'de şiddetli bir karasal iklim görülmekte olup, bazı yıllar bir metreye varan kar yağışı olmaktadır. Bu durum bağlı olduğu Adana il merkezi ile tezatlık oluşturur. İlçe merkezinin çevre il ve ilçelere uzaklığı fazladır. Tufanbeyli, bağlı olduğu Adana il merkezine 193 km uzaklıktadır. İlçenin bu coğrafi yapısı kültürünün şekillenmesinde de etkili olmuştur. Tufanbeyli siyasi olarak Adana'ya bağlı olmakla birlikte ticari olarak Kayseri'yle, kültürel olarak ise Kahramanmaraş'la bağlantılıdır. Tufanbeyli'nin Kayseri ile arasındaki mesafe, Adana ile arasındaki mesafeden daha az olduğu için Kayseri ile ticari ilişkiler daha yoğundur. Tufanbeyli'de yaşayan ilçe halkının bir kısmının dedeleri yıllar önce Kahramanmaraş'ın ilçelerinden gelerek Tufanbeyli'ye yerleştikleri için Kahramanmaraş'la olan kültürel bağlar halen devam etmektedir.

Bu çalışmada Tufanbeyli ilçesinin sahip olduğu kültürel unsurlar coğrafya bakış açısıyla ele alınarak incelenmiştir. Çalışmada ilçenin fiziki ve beşeri coğrafya özellikleri de incelenmiş ve bunlar hakkında da bilgiler verilmiştir. Tufanbeyli ve yakın çevresi çok eski dönemlerden beri yerleşim yeri olmuştur. İlçenin eski isimlerinden birisi ile bazı kırsal mahallerin isimlerinin kökeninin, eskiden buralarda yaşamış konar-göçer Türk topluluklarının isimlerine dayandığı tespit edilmiştir.

İlçedeki somut kültürel unsurlar olan kaleler, camiler, cemevleri, kiliseler, çeşmeler, yaylalar, konutlar incelenmiş, bu kültürel öğelerin coğrafya ile olan bağlantıları ele alınmıştır. İlçedeki meskenlerde kullanılan malzemeler, meskenlerin yapım teknikleri

ile yapısal özelliklerinin coğrafyayla olan bağlantıları ele alınmıştır. İlçede yürütülen dokumacılık faaliyetinden ve maket kağıdı yapımından bahsedilmiştir. Bunların dışında ilçede yetiştirilen tarım ürünleri, yörede yapılan yiyecek ve içecek çeşitleri, insanların giydikleri kıyafetler, kullandıkları eşyalar gibi somut kültürel unsurlar coğrafyayla bağlantıları açısından incelenmiştir.

İlçedeki somut olmayan kültürel unsurlar olan doğum, evlenme, ölüm, dil ve edebiyat ile yörede büyükler ve küçükler tarafından oynanan oyunlar, halk hekimliği, halk veterinerliği, nazar değmesi, al basması, halk inanışları, halk takvimi, önemli günler gibi konular kültürel coğrafya bakışıyla ele alınarak incelenmiştir.

Günümüzde ilçede yapılan meskenlerdeki yapım teknikleri ile kullanılan malzemelerin eskiye göre büyük bir değişime uğradığı tespit edilmiştir. Eskiden yakın çevreden elde edilen taş, toprak ve ağaç gibi doğal malzemeler mesken inşaatlarında kullanılırken, bu durum ortadan kalkmıştır. Günümüzde yapılan evlerin tamamı betonarme olup, bunlar inşa edilirken tuğla, briket, kum, çimento, demir gibi yapı malzemeleri kullanılmıştır. Eskiden yapılmış olan geleneksel Tufanbeyli evleri büyük oranda yok olmuştur. Eğer önlem alınmazsa, günümüze ulaşabilen birkaç örnekte tamamen yok olacaktır.

İlçedeki coğrafi şartların, halk kültürü üzerindeki etkisinin zamanla azaldığı, bunun sonucunda ilçede yaşayan kültürel unsurların bir kısmının değişime uğradığı, bir kısmının ise yok olduğu tespit edilmiştir. İlçe halkının coğrafi şartlara olan bağımlılığı zamanla azalmıştır. İlçede yaşatılan ve ilçenin coğrafyasından büyük oranda etkilenmiş olan giyim kültürü, yemek kültürü, doğum, evlenme ve ölüm adetleri, farklı gelenek ve görenekler zamanla değişime uğramıştır. Eskiden kullanılan bazı araç gereçler işlevlerini kaybettikleri için kullanımdan kalkmıştır.

İlçenin birçok yerinde tarihi kalıntılar bulunmaktadır. Buralarda yapılacak kapsamlı arkeolojik kazılar sonucunda ortaya çıkarılacak olan tarihi eserlerin sergilenebilmesi için ilçe merkezine bir tane arkeoloji müzesinin yapılması gerekmektedir. Bunun yanında ilçedeki somut kültürel unsurların toplanarak sergilenebileceği bir tanede etnografya müzesinin yapılması gerekmektedir. Bu sayede ilçede yok olmaya

başlayan kültürel unsurlar bir nebze de olsa korunarak gelecek kuşaklara aktarılabilecektir. Etnografya müzesi, geleneksel Tufanbeyli evi şeklinde tasarlanabilir. Coğrafi özellikleri nedeniyle uzun yıllar boyunca ilçedeki kültürel unsurlar muhafaza edilebilmiş olsa da son yıllarda yaşanan teknolojik gelişmeler Tufanbeyli ilçesinde de etkisini göstermeye başlamış ve ilçe kültürünün yavaş da olsa değişmesine neden olmuştur. Teknolojinin hızlı bir şekilde yayılmasıyla birlikte, ilçede yaşamakta olan kültür de diğer kültürlerden daha fazla etkilenmeye ve özgünlüğünü kaybetmeye devam edecektir. İlçe kültüründe oluşacak olan bu bozulmanın önüne geçebilmek için halkın bilinçlendirilmesi gerekmektedir.

Yaptığımız bu çalışma ile Tufanbeyli ilçesindeki somut olan ve somut olmayan kültürel coğrafi unsurların bir kısmı kayıt altına alınmıştır. Kayıt altına alınanlar unutulup yok olma tehlikesinden kurtarılmıştır. Tufanbeyli’de yetişen yeni nesiller, bu çalışma ile ilçe halkının geçmişte kullandıkları veya uyguladıkları kültürel unsurları coğrafya biliminin bakış açısıyla öğrenecekler ve onlarda bu öğrendikleri bilgileri daha sonraki nesillere taşıyabileceklerdir. Çalışmamız, Tufanbeyli ilçesini kültürel coğrafya bakış açısıyla inceleyen ilk ve tek çalışmadır. Bu özelliğinden dolayı, daha sonra bu bölgede yapılabilecek benzer araştırmalar içinde kaynak niteliği taşımaktadır.

## KAYNAKÇA

- Adana Zirai Üretim İşletmesi Tarımsal Yayım ve Hizmetiçi Eğitim Merkezi  
Müdürlüğü
- Ahmet Cevdet Paşa (2010) Sultan Abdülhamit'e Arzlar (Ma'rûzât), Babıali Kültür  
Yayıncılık, İstanbul.
- Akçaözoğlu, E. A (2018) Osmaniye İli'nin Kültürel Coğrafyası, Atatürk Üniversitesi  
Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Erzurum.
- Akduman, B (2006) Tufanbeyli'nin Sosyo-Kültürel ve Dini Yapısı Üzerine Bir  
İnceleme, Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans  
Tezi, Sivas, s.134-135.
- Akıl, H (2008) Hayriye Akıl, Kapadokya Komanası Geç Helenistik- Roma  
Dönemleri Seramiği, Yüksek Lisans Tezi, Adana, s. 9-10.
- Alcıoğlu, M. A (2006) Tarihte Alcı-Tecirli, Ukde Kitaplığı, Kahramanmaraş, 2006,  
s.272.
- Arı, Y (2005) Amerikan Kültürel Coğrafyasında Peyzaj Kavramı, *Doğu Coğrafya  
Dergisi*, Sayı:13, Erzurum, s.311-340.
- Arı, Y (2018) 20. Yüzyıl Amerikan Coğrafyasının Gelişimi, Çizgi Kitabevi, Konya,  
s.21-24.
- Arık, D., Eroğlu, AH., Adam, B., Ünal, M., Güngör, A.İ., Polat, K., Kılıç, S.,  
Yıldırım, M., Kurt, A.O., Küçük, M.A., Karaoğlan, H (2017) Halk İnanışları El  
Kitabı, Grafiker Yayınları, Ankara, s.276.

- Artun, E (2006a) Adana ve Osmaniye Halk Kültüründe Giyim- Kuşam Geleneği, Çukurova Üniversitesi-Türkoloji Araştırmaları Merkezi, Halk Kültüründe Giyim-Kuşam ve Süslenme Uluslararası Sempozyumu 15-17 Aralık, s.1-19.
- Artun, E., (2006b). Adana Halk Kültürü, Genişletilmiş İkinci Baskı,Ulusoy Matbaacılık, Adana.
- Atalay, İ (2014) Türkiye'nin Ekolojik Bölgeleri, Meta Basım Matbaacılık Hizmetleri, İzmir, s.191.
- Aydın M., Kılıç, Ş (2020) Toprak Bilimi, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.
- Aytaç, Z., Ocak, A., İğdeci, B.K (2020) Türkiye Bitkileri Doğa Rehberi, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, s.157.
- Aytekin, O (2011) Nevşehir Halk Kültürü Araştırmaları-1, Nevşehir Yöresi Düğün Adetleri, Nevşehir Üniversitesi Yayınları 1, Nevşehir, s.27-34.
- Banarlı, N.S (2011) Türkçenin Sırları, Kubbealtı Neşriyat, İstanbul, s.79-81.
- Bedük S., Harmankaya, H.B (2010) Konya İli Müzelerinde ve Özel Koleksiyonlarda Bulunan Erkek Entari Örnekleri, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, Sayı:27, Konya 2010, s.681.
- Bektaş, C (2021) Türk Evi, Yem Yayın, İstanbul, 2021, s. 121-122.
- Bilgin, A (2016) Elbistanca Sözlük, S.242.
- Borg, W.R. ve Gall, M.D. (1989). Educational Research: An Introduction. London: Longman Grup.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F.(2008). Bilimsel Araştırma Yöntemleri, Pegem Akademi, Ankara.
- Cansever, T (1999) Osmanlı Evi, Osmanlı Ansiklopedisi, Cilt:10, (Edt: Güler Eren), Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, 440-449.
- Çelikoğlu, Ş (2016) Bartın Şehrinin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Varlıklarına Göre), Pegem Akademi, Ankara, 138.
- Çinkır, C (2016) Karacaoğlan Coğrafyası Söz Çıkını, Araştırma-İnceleme-Sözlük, Türkmeneli Stratejik Araştırma ve Düşünce Merkezi, İstanbul.
- Çukurova Kalkınma Ajansı Çukurova Bölgesi İlçe Raporu, 2015, s. 27

- Demir, N (2019) Anadolu'dan Türk Çocuk Oyunları, H Yayınları, İstanbul.
- Dikme, Ş (2019) Elazığ İli'nin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre), Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Erzurum s.134.
- Doğanay H., Çavuş, A (2013) Türkiye Ekonomik Coğrafyası, Pegem Akademik Yayıncılık, Ankara 2013, s.5.
- Ege, İ (2001) Tufanbeyli Havzası ve Yakın Çevresinin (Adana) Jeomorfolojisi, Yüksek Lisans Tezi, Elazığ.
- Ener, K (1964) Tarih boyunca Adana Ovasına Bir Bakış, Berksoy Matbaası, 1964, İstanbul, s.43.
- Erdoğan, H (2015) Arşiv Belgelerine Göre Kafkasya'dan Aziziye'ye (Pınarbaşı) Göç Eden Muhacirler ve Yerli Halk ile İlişkileri, *Kapadokya Tarih ve Sosyal Bilimler Dergisi* 1 (Cilt 5), Nevşehir, s.109-109.
- Eröz, M (1991) Yörükler, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, 1991, İstanbul, s.96-105.
- Ersoy, Y (2002): Türk Mutfak Kültürü, Türkler Ansiklopedisi, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, c.4, s.223.
- Eyuboğlu, İ.Z (2014) Anadolu İnançları, Derin Yayınları, İstanbul, s.109.
- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
- Gökbel, A (2007) Anadolu'da Varsak Türkmenleri, Atatürk Kültür Merkezi, Ankara, s.141.
- Gökhan İ (2012) Türkiye Selçukluları ile Kilikya Ermenileri Arasındaki Siyasi İlişkiler, Nevşehir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Sayı 1, Nevşehir, s.70-108.
- Gökhan İ. (2014) Avanos Sempozyumu Bildirileri, Roma ve Bizans İmparatorlukları Zamanında Avanos'la ilgili Tarihi Kayıtlar(Venesa), Avanos Kaymakamlığı, Ankara, s.448-449.

- Gökhan, İ (2010) Ortaçağın Başından Dulkadir Beyliği Zamanına Kadar Göksun(476-1337), 100.Yılında Göksun Sempozyumu, Göksun Belediyesi, İstanbul, s.99-100.
- Gökhan, İ. 2008, Maraş Haçlı Senyörlüğü, Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi, Sayı 172 (2008 Ocak-Şubat), İstanbul, s.71-106.
- Görkem, İ (2006) Yeni Bilgiler Işığında Dadaloğlu Bütün Şiirleri, E Yayınları, İstanbul, s.50.
- Gözcelioğlu, B (2016) Anadolu Doğasından Yansımalar, Tübitak Popüler Bilim Kitapları, Ankara, s.78.
- Gümüüşcü, O (2015) Coğrafya'ya Davet, Yeditepe Yayınevi, İstanbul, s. 229.
- Günay, T (1997) Orman Ormansızlaşma Toprak Erozyon, Tema Vakfı, İstanbul, s. 64.
- Gürler, M (2017) Kuruluşundan Günümüze Tufanbeyli'nin Tarihi, Nevşehir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tezsiz Yüksek Lisans Dönem Projesi, Nevşehir.
- Gürler, M (2020) Adana'nın Tufanbeyli İlçesinin Alternatif Turizm Potansiyeli, *Kapadokya Coğrafya Dergisi*, 1(1), 71-85.
- Halaçoğlu, Y (2009) Anadolu'da Aşiretler, Cemaatler, Oymaklar (1453-1650), Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, 2009.
- Hatipoğlu, R., Serbestler, U., Avcı, M., Dönmez, H.B (2020) Adana İlinde Kaba Yem Üretim Durumu ve Geliştirme Olanakları, *Türk Tarım Dergisi*, Gıda Bilimi ve Teknolojisi 8(7): Temmuz, s.1497-1501.
- Hoşgören, M.Y (2015a) Hidrografyanın Ana Çizgileri I , Çantay Kitabevi, İstanbul, s.1-53.
- Hoşgören, M.Y., (2015b) Jeomorfoloji'nin Ana Çizgileri II, Çantay Kitabevi, İstanbul, s.85.
- İbn-i Sînâ (2003) El-Kanun Fi't-Tıbb, İkinci Kitap, Ankara, s.439-440.
- İçel, H (2017) Türk Folklorunda Sandık, Kömen Yayınları, 2017, Konya, s.38-41.

- Johansen, U (2005): 50 Yıl Önce Türkiye’de Yörüklerin Yayla Hayatı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2005, Ankara, s.31-45.
- Kafesoğlu, İ (1997) Türk Milli Kültürü, Ötüken Neşriyat, İstanbul, s. 16.
- Kaplan, M (2015) Kültür ve Dil, Dergah Yayınları, İstanbul, s. 33.
- Karaosmanoğlu, F (2020) Göksu Havzası’nın (Seyhan) Su Potansiyelinin Belirlenmesi ve Sürdürülebilirliği, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Elazığ.
- Karpuz, H (1993) Türk İslam Mesken Mimarisinde Erzurum Evleri, Kültür Bakanlığı Yayınları, Yayınlar Dairesi Başkanlığı Sanat-Sanat Tarihi Dizisi: 5-4, Ankara, s.4.
- Kaşkarlı, M.A (1990) Kilikya Tabi Ermeni Baronluğu Tarihi, Köksav, 1990, Ankara.
- Kayserili, A (2011) Erzurum Şehri’nin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre), Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Kurt, Y (2009) Çukurova Tarihinin Kaynakları V 1563 Tarihli Kars-ı Maraş Sancağı Mufassal Defteri, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.
- Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü
- Mert, İ (2011) Nevşehir Halk Kültürü Araştırmaları 1, Nevşehir Yöresi Düğün Adetleri, sayfa 13-26, Nevşehir Üniversitesi Yayınları 1, NEVŞEHİR.
- Meydan, A (2016) Düünden Bugüne Sebil Yörükleri, Pegem Akademi, 2016, Ankara.
- Onar, M (2002) İbrahim Ozancı Yaşamı-Sanatı-Şiirleri, Kültür Ajans Yayınları, 2002, Adana.
- Onar, M (2009) Kuruluşundan Kurtuluşuna Bağlantıları ile Saimbeyli, Altınkoza Kültür Sanat, Adana, s.16-17.
- Osman Tufan Paşa (1998) Kurtuluş Savaşı Hatıraları, Arma Yayınları, 1998, İstanbul.
- Özçağlar, A (2014) Coğrafyaya Giriş, 2014, Ankara, s. 28-29.
- Özdemir, A. Z (2007) Avşarlar ve Dadaloğlu, Ürün Yayınları, Ankara, 427.



Özdemir, A.Z (2005) Sarız'da Düğün "Avşar Düğünü", Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, Kayseri.

Özdemir, Ü (2000): Safranbolu'da Köy Meskenleri, *Doğu Coğrafya Dergisi*, Sayı: 4, Atatürk Üniversitesi Kâzım Karabekir Eğitim Fakültesi Basımevi, Erzurum, s.165-166.

Özey, R (2014) Kültürel Coğrafya, Aktif Yayınları, 2014, İstanbul.

Resmi Gazete\_(12657 Sayılı Resmi Gazete)

Resmi Gazete\_(9644 Sayılı Resmi Gazete)

Salman, F (1998) Tarihi Türk Kumaşlarında Desen ve Renk Anlayışı, *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dergisi*, (4), 141-154.

Sansar, M.F (2003) Tanzimat Döneminde Bir İskan Modeli, Fırka-i İslahiye ve Güney Anadolu'nun İskanı, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Van.

Saraçoğlu, H (1990) Bitki Örtüsü Akarsular Göller, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, 1990, İstanbul, s.230.

Savur, S (2010) Tufanbeyli Halk Kültürü Araştırması, Tufanbeyli Kaymakamlığı, Adana.

Saya, Ö., Güney, E (2014) Türkiye Bitki Coğrafyası, Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara, s.213.

Sevim, A (2017) Toros Dağları, Cinius Yayınları, İstanbul, s.7-32.

Son Teşkilatı Mülkiyyede Köylerimizin Adları, Türkiye Cumhuriyeti Dâhiliye Vekâleti Nüfus Müdüriyet-i Umûmiyesi, Hilal Matbaası, 1928, İstanbul, s.89-90.

Strabon, (2015) Antik Anadolu Coğrafyası, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, s.4-5.

Tanrıkulu, M (2014) Coğrafya ve Kültür, Edge Akademi, Ankara.

Tufanbeyli Belediyesi

Tufanbeyli İlçe Tarım Müdürlüğü

- Tufanbeyli Kaymakamlığı (1999) Tarihi, Coğrafyası, Ekonomik, Sosyal ve Kültürel Yönleriyle Tufanbeyli, Adana.
- Tülüce, L (2009) Osmaniye İli Merkez İlçeye Bağlı Köy ve Mahallelerde Halk Kültürü Araştırması, Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana, s.28.
- Tümertekin, E, Özgüç, N (2017) Beşeri Coğrafya İnsan Kültür Mekân, Çantay Yayınevi, İstanbul.
- Türkay, C (2012) Osmanlı İmparatorluğu'nda Oymak Aşiret ve Cemaatler, İşaret Yayınları, İstanbul, s.557.
- Ünal, A (2005) Hititler Devrinde Anadolu-3, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, s.138.
- Veren, E (2019) Anadolu Halk Takvimi, Doğan Kitap, İstanbul, s.166.
- Yazan, Ş (2016) Sırkıntı Türkmenleri, Ark Kitapları, İstanbul, s.163.
- Yurdigül, A (2010) Kültür Endüstrisi Bağlamında Yemek Kültürü Eleştirisi, Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum 2010, 92.
- Yuvalı, A., Yoska, E., Elden, Y (2011) Tomarza Sempozyumu 19-22 Haziran 2008, (Bildiri: Afşar Fırarilerinin Yakalanması Faaliyetinde Vecihi Paşa'nın Tomarza'yı Merkez Edinmesi- Muhittin Eliaçık), Öz-Kar Grup, Kayseri, s.235-236.
- Yücel, D., Oğuz, H.İ (2020). Nevşehir İlinde Patates Yetiştiriciliğinin Ekolojik ve Sosyo Ekonomik Bakımdan Araştırılması, *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 7(4), 1159-1170.
- Yücel, E.S (2008) Salname-i Vilayet-i Sivas-1, Buruciye Yayınları, Sivas, s.61.

## **İNTERNET KAYNAKLARI**

<https://adanaobm.ogm.gov.tr/SaimbeyliOIM/Sayfalar/default.aspx> (Erişim Tarihi: 05.07.2021)

<http://caglayancerit.blogspot.com/2010/01/> (Erişim Tarihi: 03.04.2021)

<http://kozan.bel.tr/?kozan1> (Erişim Tarihi: 17.01.2021)

[http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/salahaddin\\_bekki\\_kurban.pdf](http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/salahaddin_bekki_kurban.pdf) (Erişim Tarihi: 25.04.2021)

[http://turkoloji.cu.edu.tr/html/ea\\_Adana\\_Osmaniye\\_Giyim\\_Kusam.Htm](http://turkoloji.cu.edu.tr/html/ea_Adana_Osmaniye_Giyim_Kusam.Htm) (Erişim Tarihi: 25.04.2021)

[http://www.cihadiye.com/content\\_files/html/kg/42b.jpg](http://www.cihadiye.com/content_files/html/kg/42b.jpg) (Erişim Tarihi: 29.05.2021 )

<http://www.hemsinliyiz.biz/index.php/Thread/17145-Hem%C5%9Fin-in-Seranderleri/> (Erişim Tarihi: 29.05.2021)

<http://www.imamoglubelediyesi.bel.tr/muhtarlar> (Erişim Tarihi: 19.05.2021)

<http://www.kadirli.gov.tr> (Erişim Tarihi: 06.02.2021)

<http://www.kayseriipinarbasi.gov.tr/oyunlarimiz> (Erişim Tarihi: 27.04.2021)

<http://www.mku.edu.tr/files/898-dfe752ff-e965-425e-95f4-443f56acba11.pdf> (Erişim Tarihi: 05.03.2021)

<https://www.mta.gov.tr> (Erişim Tarihi: 21.05.2021)

<http://www.pedalla.com/gecitler/> (Erişim Tarihi: 07.01.2021)

<http://www.tatilgezituru.com/tufanbeyli-resimleri.html> (Erişim Tarihi: 30.11.2020)

<http://www.tufanbeyli.gov.tr> (Erişim Tarihi: 03.04.2021 )

<https://www.turkpatent.gov.tr> (Erişim Tarihi: 07.04.2021 )

<https://adana.bel.tr/> (Erişim Tarihi: 19.05.2021)

<https://adana.gsb.gov.tr/HaberDetaylari/1/20512/vetaranlar-dunya-gures-sampiyonasi.aspx> (Erişim Tarihi: 06.05.2021)

<https://adana.ktb.gov.tr/TR-243627/tufanbeyli.html> (Erişim Tarihi: 06.05.2021)

[https://akmedmedia.ku.edu.tr/ANMED/ANMED\\_2.pdf](https://akmedmedia.ku.edu.tr/ANMED/ANMED_2.pdf) (Erişim Tarihi: 11.05.2021)

<https://camiler.diyaret.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 08.04.2021)

<https://docplayer.biz.tr/22364955-Adana-yuzey-arafit-rmolar-2003-tufanbeyli-saimbeyli-surveys-in-adana-2003-tufanbeyli-saimbeyli.html> (Erişim Tarihi: 05.04.2021)

<https://imamoglubelediyesi.bel.tr/muhtarlar> (Erişim Tarihi: 20.01.2021)

[https://m.facebook.com/Tufanbeyli.sozcu/posts/272145197628079?locale2=sw\\_KE](https://m.facebook.com/Tufanbeyli.sozcu/posts/272145197628079?locale2=sw_KE)  
(Erişim Tarihi: 19.05.2021)

<https://m.facebook.com/tufanbeylimedya/posts/2618078291614446> (Erişim:  
17.05.2021)

[https://m.facebook.com/tufanbeylicom/posts/10151935337948812?locale2=tr\\_TR](https://m.facebook.com/tufanbeylicom/posts/10151935337948812?locale2=tr_TR) (Erişim  
Tarihi: 19.05.2021)

<https://mapio.net/pic/p-16153213/> (Erişim Tarihi: 25.05.2021)

<https://mapio.net/pic/p-21611001/> (Erişim Tarihi: 25.05.2021)

<https://mebbis.meb.gov.tr/KurumListesi.aspx> (Erişim Tarihi: 15.03.2021)

<https://mgm.gv.tr/genel/meteorolojinedir.aspx> (Erişim Tarihi: 07.05.2021)

<https://peakvisor.com/3d-map/peak/kuevuekfirat-tepesi.html> (Erişim Tarihi:  
15.01.2021)

<https://sozce.com> (Erişim Tarihi: 17.05.2021)

<https://sozluk.gov.tr> (Erişim Tarihi: 18.05.2021)

<https://tufanbeyli.meb.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 06.03.2021)

<https://tufanbeylimyo.cu.edu.tr/> (Erişim Tarihi: 06.03.2021)

[https://webdosya.csb.gov.tr/db/scd/icerikler/seyhan\\_havzas-\\_scd\\_kbraporu-csb-f-nal-  
\\_rev1-20200729123730.pdf](https://webdosya.csb.gov.tr/db/scd/icerikler/seyhan_havzas-_scd_kbraporu-csb-f-nal-_rev1-20200729123730.pdf) (Erişim Tarihi: 18.04.2021)

[https://www.adanapost.com/karantinaya-alinan-tufanbeyli-ilcesinde-drone-destekli-  
denetim-141416h.htm\\_](https://www.adanapost.com/karantinaya-alinan-tufanbeyli-ilcesinde-drone-destekli-denetim-141416h.htm_) (Erişim Tarihi: 26.05.2021)

<https://www.akmb.gov.tr/Ozet.aspx?OzetId=9059> (Erişim Tarihi: 09.02.2021)

<https://www.avsarobasi.com> (Erişim Tarihi: 11.02.2021)

[https://www.cka.org.tr/uploads/pages\\_v/8.pdf](https://www.cka.org.tr/uploads/pages_v/8.pdf) (Erişim Tarihi: 20.03.2021)

<https://www.diyenet.gov.tr> (Erişim Tarihi: 09.03.2021)

<https://www.dsi.gov.tr/Sayfa/Detay/754> (Erişim Tarihi: 17.03.2021)

<https://www.islamansiklopedisi.org.tr/tahtacilar> (Erişim Tarihi: 20.03.2021)

<https://www.kgm.gov.tr/Sayfalar/KGM/SiteTr/Uzakliklar/ilcedenIlceyeMesafe.aspx>

<https://www.kulturportali.gov.tr/portal/el-sanatları-gelenegi-1> (Erişim Tarihi: 15.04.2021)

<https://www.kulturportali.gov.tr/portal/yemek-çeşitleri> (Erişim Tarihi: 15.04.2021)

<https://www.kulturportali.gov.tr/türkiye/gaziantep/nealinir/kutnu-kumasi> (Erişim Tarihi: 15.04.2021)

<https://www.marasgundem.com.tr/service/amp/makale/halk-takviminde-mevsim-kis-yaz-16299> (Erişim Tarihi: 07.05.202)

<https://www.plantdergisi.com/endemik-sumbul-tufanbeylinin-sembolu-oldu.html> (Erişim Tarihi: 30.04.2021)

<https://www.saimbeyli.bel.tr/inex.php/saimbeyli/mahallelerimiz-koylerimiz/97-kurumsal/mahalle/229-kandilli.html> (Erişim Tarihi: 19.05.2021)

<https://www.tarimkutuphanesi.com/> (Erişim Tarihi: 03.04.2021)

<https://www.tuik.gov.tr> (Erişim Tarihi: 09.02.2021)

<https://www.vishihome.com/hali-ve-kilimin-tarihcesi/?hcb=1> (Erişim Tarihi: 19.04.2021)

<https://www.yaani.com.tr/#q=Tufanbeyli&v=haritalar> (Erişim Tarihi: 19.01.2021)

[www.seslisozluk.net](http://www.seslisozluk.net) (Erişim Tarihi: 22.05.2021 )

[www.tufanbeyli.bel.tr/](http://www.tufanbeyli.bel.tr/) (Erişim Tarihi: 23.04.2021)

## KAYNAK KİŞİLER

Kaynak Kişi No	Adı Soyadı	Yaşı	Eğitim Durumu	Mesleği	Mahallesi
K1	Me**** GÜ****	67	Ortaokul Mezunu	Emekli	Cumhuriyet Mah. (Merkez)
K2	Ru**** GÜ****	66	Okuma Yazması Yok	Ev Hanımı	Cumhuriyet Mah. (Merkez)
K3	Ka**** İN**	48	Üniversite Mezunu	Öğretmen	Cumhuriyet Mah. (Merkez)

K4	Em** ÖZ****	47	Ortaokul Mezunu	Ev Hanımı	Cumhuriyet Mah. (Merkez)
K5	Ah*** BU***	91	İlkokul Mezunu	Çiftçi	Yenicami Mah. (Merkez)
K6	Ay*** ÜR****	75	İlkokul Mezunu	Emk. İnşaat Ustası	Cumhuriyet Mah. (Merkez)
K7	Ah*** AL**	60	Lise Mezunu	İmam	Yenicami Mah. (Merkez)
K8	Fa**** AL**	68	Okuma Yazması Yok	Ev Hanımı	Yenicami Mah. (Merkez)
K9	Su**** SI*****	68	Okuma Yazması Yok	Ev Hanımı	Cumhuriyet Mah. (Merkez)
K10	Os*** ÜS*****	71	İlkokul Mezunu	Çiftçi	İstiklal Mah. (Merkez)
K11	Em*** ÜS*****	71	Okuma Yazması Yok	Ev Hanımı	İstiklal Mah. (Merkez)
K12	Kaz** TA****	82	İlkokul Mezunu	Çiftçi	Şar Mah. (Eski Köy)
K13	Ha*** Hü***** GÜ***	71	İlkokul Mezunu	Çiftçi	Doğanbeyli Mah. (Eski Köy)
K14	Em*** GÜ***	60	Okuma Yazması Yok	Ev Hanımı	Doğanbeyli Mah. (Eski Köy)
K15	Al** KO*****	65	İlkokul Mezunu	Muhtar	Evcı Mah. (Eski Köy)
K16	Em** GÜ***	66	Okuma Yazması Yok	Ev Hanımı	Cumhuriyet Mah. (Merkez)
K17	Ay** İN**	80	Okuma Yazması Yok	Ev Hanımı	Doğanbeyli Mah. (Eski Köy)