

Kayseri'nin Türkmen Yüzü

Category: Kitapcy,Taryhy makalalar

написано kitapcy | 22 январа, 2025

Kayseri'nin Türkmen Yüzü KAYSERİ'NİN TÜRKMEN YÜZÜ

Kayseri'nin Türkmen bir yüzü vardır. Lakin çoğu Kayserili bunun farkına varmaz bile. Gerçi birazcık olsun Tarih okuyanlar, Danişmentli ile başlayan bu serüveni hemen keşfederler ama ben Türkmenlerin Kayseri'ye gelişini 1071 öncesinden başladığını düşünenlerdenim. Türkmenlerin Kayseri'ye gelişi çok uzun zaman dilimlerine dayanıyor ve ardı arkası kesilmiyor. İlk göçlerden sonra ikinci büyük dalga Moğol İstilasından sonra gerçekleşiyor. Kayseri merkez yeniden inşa edilirken Türkmen boylarını öbek öbek şehrin içinde ve civarında buluverirsiniz. Hacılar, Hisarcık başta olmak üzere Erciyes Dağının eteklerinde yine Türkmen obaları baş gösterir. 16. Yüzyılda Halep Türkmenlerini, 17. Yüzyılda Bozulus hareketi ile gelen Türkmenleri, Dulkadirliyi, Karamanlıyı hep şehrimizde görürüz. 19. Yüzyılda Türkmenlerin Avşar boyunun Kayseri'nin birçok köyüne iskana zorlanması Türkmenlerin son büyük göç dalgası gibi gözükse de şehrimize Türkmen iskanı asla durmamıştır. Kayseri'nin Yozgat'tan ve Sivas'tan aldığı büyük göçler bile bu halkanın içinde sayılabilir. Kayseri-Sivas arasındaki Yeni İl Türkmenlerinin tercihi Kayseri'den yana olduğu gibi Yozgat'tan Bozok Yaylasından gelen Oğuz soylular da Kayseri'yi Kayseri yapanlar arasındaki yerlerini almışlardır.

Bütün bunlara rağmen Kayserili, Türkmen denince onu dağlarda yaylalarda arar. Sanki Türkmenler şehre inince Türkmen adını bırakırlar da sadece Türk olarak anılırlar. Durum böyle olunca Türk adı şehirliliğe işaret sayılırken Türkmen daha ziyade yazıda yabanda gezen, hayvancılıkla uğraşan, her yıl Erciyes Dağının eteklerinde, Binboğalarda, Pamucak Yaylasında, İnpınarı yaylasında sütünü sağıp yoğurdunu yapan insanlar olarak anlaşılır. Halbuki bu şehrin topyekün kültürü

Türkmenlere aittir. Kayseri, çok eski bir Türkmen şehridir.

■ HANGİ TÜRKMEN BELDESİNDE MANTI YOKTUR

Bu söylediklerimi, Kayseri'nin kültürel zenginlikleri ve Kayseri'de kullanılan Oğuz Türkçesi yüzlerce örnek sunarak kanıtlar. Kayseri denince akla gelenlerden biri mantıdır. Sorarım size hangi Türkmen beldesinde mantı yoktur. Gelin Ağırnas'a, gelin Akmescit'e, gidin Soğanlı'ya, gidin Sindelhöyük'e sizlere onlarca çeşit mantı yaparlar.

Hani Karacaoğlan diyor ya:

Ali dağı Erciyes'in eteği
Güller yatağı sümbül biteği
Yüce tepelerin Avşar yatağı
Burcu burcu kokar gülün Erciyes

Gerçekten de bu şehrin sadece yüceleri değil, her bir karışı Avşar yatağıdır, Türkmen yurdudur. Bazı köylerimizin adı, doğrudan Oğuz boyunun adıdır. Avşar Söğütlü, Kızık, Yazır, Yüreğil, Karaevli... bunlar dağların yücelerinde değil ovalardaki köylerimizdir. Kayseri'de 600'ün üstünde Türkmen obasının bulunduğunu Osmanlı kaynakları vermektedir. Bu, çok büyük bir rakamdır. Sadece köylerimizin kasabalarımızın adı değil, Kayseri'nin eski mahallelerinin adları dahi Türkmen obalarının ve Türkmen Beylerinin adını taşımaktadır. Çünkü, Moğol istilasından sonra şehir yeniden kurulurken Hacı İvazlı oymağı kalkmış İncesu'dan şehre gelmiş, Selmanlı oymağı Zamantı'dan kalkıp şehre gelmiş. Gelmiş de gelmiş. Yoksa Kayseri'nin Çandır Mahallesinin bebeleri, kendilerini Yozgat'ın Çandır'ından ve Oğuz'un Çavundur boyundan nasıl ayrı gayrı tutabilirler?

■ PASTIRMA YAPMAK TÜRKMENLERİN İŞİDİR

Bazı özel sohbetlerde şehrin içinden olduğunu ve bu işleri iyi bildiklerini düşünen arkadaşlar benim yanımda pastırma ile ilgili mesnetsiz laflar söylediler. Cahilin cesareti insanı etkiliyor ama ben gücendim doğrusu... Pastırma, Türkmenlerin çok

eski bir yiyeceğidir. İsteyen bu dediklerimi Divan-ı Lugati't-Türk'ü açar okur. Türkmenlerde eti kurutmak çok eski bir gelenektir ve onlar için zaruri bir ihtiyaçtır. Türkmenler, kestikleri hayvanın bir bölümünü kurutmaya ayırırlar ve buna “yazuk et” derler. Çünkü, dağları, yayları, ovaları aşacak olan Türkmen atlılarının çok çabuk yiyeceklere ulaşması ve zaman kaybetmemesi şarttır. Onun atının terkisinde bulunan yufkasını ıslayıp yenmeye hazır hale getirmesi gibi pastırmasını orada dilip katık yapması gerekir. Üzerindeki çemen (çaman) hem etin kurummasına yardımcıdır hem de doğal bir korunaktır. Bu sayede Türkmen, Avrupa steplerine ulaşmıştır. Bu sayede Macar Ovasına ve Balkanlara inmiştir. Biz bugün eskiden söylenen “yazuk et” yerine “bastırma” diyoruz. Çünkü, etin bastırılmasını ve çemenle sarılıp sarmanlanmasını öne çıkarmışız. Bu isim bizim gezdiğimiz coğrafyalarda “bastırma, pastırma, pastrama, pastrami” gibi isimler alır ve sonradan da dünyanın dört bir tarafına benzer isimlerle dağılır gider.

■ KAYSERİ HALILARI DA TÜRKMEN ŞAHESERLERİDİR

Hani Ahmet Nazif Efendi Mir'at-i Kayseriyye'de Kayseri ahalisinin Buhara taraflarından gelen Türkmenler olduğunu söyler ya... Emin olun çok haklı bir tespittir. Çünkü, şu el emeği göz nuru halılarımızın modellerinin isimlerine bakarsanız, bizim hangi coğrafyaları dolaşıp geldiğimiz orada ifade edilir. Kayseri'de bir el halısı beğendiniz, adını bir sorun. Size Buhara diyecekler, Şirvan diyecekler, Isfahan ya da Semerkant diyecekler. Biraz daha kilim modeline yakın olanı bulsanız, ona da Kazak ya da Rus Kazağı diyecekler. Şimdi düşünelim, bu isimlerle halı modellerimizin bulunması tesadüfi olabilir mi? Bu isimler tarihi Türk şehirlerinin isimleri değil mi?

Öyleyse Türkmenliği dağlardan ve yaylalardan indirmenin vakti çoktan geldi de geçiyor bile. Bu şehir, Danişmentliden başlayıp Selçuklu, İlhanlı, Uygur Eretna, Dulkadirli ve Karamanlı ile devam eden ve büyük Türkmen göçlerini almış tarihi bir Türkmen şehridir.

Seyit Burhanettin AKBAŞ,
bindalli@gmail.com Taryhy makalalar