



Çerkeslerde Düğün-Yemek-Giysi Kültürü

Yazar : [Ekrem Hayri PEKER](#)

Çerkesler 1864 yılında yurtlarından Çarlık Rusya'sı tarafından sürüldüler. Savaş sonrası Karadeniz kıyılarında, göç esnasında ve yerleştikleri bölgelerde nüfuslarının yarısını yitirdiler. 93 Harbi'nden sonra (1877-78) bir kısmı bugünkü Bulgaristan topraklarına yerleştirilmiş olan Çerkesler Osmanlı topraklarının dört bir yanına dağıtıldılar.

HÜDAVENDİGAR VİLAYETİ'NE YERLEŞİM

Osmanlı Devleti 1867 yılında yaptığı idari reformla eyalet sistemini kaldırıp vilayet örgütlenmesine gitti. Bu tarihte kurulan Hüdavendigâr vilayeti dâhilinde Merkez Sancağı Bursa, bağlı sancaklar; karesi (Balıkesir), Kocaeli, Karahisar-ı Salip (Afyonkarahisar), Ertuğrul (Bilecik), Eskişehir ve Kütahya'dan oluşuyordu.

*

Bursa'daki resmi kayıtlarda, Kafkasyalılara 1830 yılındaki sayım kayıtlarında rastlanılır. Sadece erkeklerin sayıldığı bu sayımda beş Kafkasyalının ismi kayıtlara köle olarak geçer. Kadınlar sayılmadıkları için köle olan Kafkas kökenli kadınların sayısını bilemiyoruz. 1807 yılında Çerkes kökenli Rahmi Efendi Bursa kadısı olmuştur.

18 ve 19. yüzyıl seyahatnamelerinden bazılarında Lopodion/Uluabat'ta Aziz Michael adına kutlanan/düzenlenen panayır anlatılmaktadır. Seyyahlardan C. Macfarlane

seyahatnamesinde panayırın 1845 yılında yöreye yerleşen Çerkesler tarafından hoş karşılanmadığını yazar.

Rumeli'nden gelen Kafkas göçmenlerinden 30 hane, Apolyont-Uluabat Köyü'ne yerleştirilir. Köyde farklı iki kültür arasında uyumsuzluk çıkar. Köye yerleşen Çerkesler, köyde düzenlenen panayırdan rahatsız olurlar. Süregelen savaşların getirdiği yoksullaşma ve dil farklılığından doğan iletişimsizlik büyük problemler yaratır. Göçmenlerin beldenin yabancı olması sebebiyle dayanışmalarını artırıp dışa karşı kapalı bir vaziyet almaları da problemler yaratır.

Yerli halkla büyük boyutlara ulaşan çekişmeler çıkar. Sonraki yıllarda (1900-1920) Karacabey'de Arnavut-Çerkes kavgaları yaşanır.

Uluabat ve Haydar köyleri gibi sulak alanlara yerleşen çok sayıda Kafkasyalı sıtmadan kırılmıştır.

Göçmenlerin bir kısmı için Bursa'da genellikle saraya, hazineye ait çiftliklerde yer bulunmuştur. Bursa'nın dağ ilçeleri hariç, diğer ilçelerdeki köylerin çoğu yeni kurulan göçmen köyleridir. Nüfusu azalan birçok köye göçmenler yerleştirilerek nüfus takviyesi yoluna gidilmiştir. Göçmelerin bu bölgeye yerleştirilmesinin sebebi, savaş ve salgın hastalıklar nedeniyle azalan Müslüman nüfusu arttırmaktı. Muhacirlerin iskânı için merkezden Nafiz Bey görevlendirilmiş ve Bursa'da "İdare-i Muhacirin Komisyonu" kurulmuştur.

1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı'ndan sonra katliamdan kaçan Müslüman ve Kafkas göçmenlerden 162.028'i, iskân için Hüdavendigâr vilayetine gönderildi. Diğer bölgelerden gelen göçmenlerle bu sayı, 189.028'e yükseldi.

Bursa'ya yerleşen Kafkasyalılar içinde İmam Şamil'in Şapsığ ve Abzahlara naip olarak gönderdiği Muhammet Emin Paşa da vardır. Mezarı Armutlu köyündedir. Muhammed Emin Paşa'nın, bugün Tahtakale'de Aksu Hanı'nın karşısında bulunan Çerkes Hanı daha sonra başkalarına satılır.

Balkanlar'dan göç eden Çerkeslerden, Kite'ye bağlı, bir Rum köyü olan Yolçatı köyüne 1880 yılında köye 25 hane Çerkes göçmen yerleştirilmiştir. Ancak bu göçmenler burada fazla kalmayıp, ayrılmışlar. 15 Ekim 2015 günü köyde yapılan inceleme de, köy muhtarı Yılmaz Uludağ'ın tanıştırdığı 70-75 yaşındaki köylülerden hiçbirisi köye yerleştirilmiş Çerkesler'i hatırlamadılar.

BURSA İLÇELERİNDEKİ YERLEŞİMLER

KARACABEY: 1881'de Çerkes göçmenler Akça Sığırlık-Ekmekçi, Haydar, Canbaz ve Arap Çiftliği'ne yerleştirir.

İNEGÖL: 1887 Abazlar Mezit ve Sultaniye köyelerine; Çerkesler Güney Kestane, Gökpınar, Tüfekçikonağı, Kanlıkonak, Hacıkara, Fındıcık, Kestanealan köyelerine yerleştirildiler.

ORHANGAZİ (PAZARKÖY): 1900 yılında yüz yirmi sekiz hane Dağıstan Göçmeni yerleştirilir.

KIRMASTİ: Güvem- Soğucak- Taşpınar- Kadirçeşme- Boğazköy (Eskimezarlık) – Koşuboğazi- Karaorman- Güllüce.

YENİŞEHİR: Yenişehir'deki tek Çerkes köyü Çerkes Kavaklı'dır.

ÇERKES KÜLTÜRÜNDEN BİR KESİT: EVLİLİK ve YEMEKLER

Çerkes halkında kadınlarla erkekler, toplumsal hayatın her alanında yan yana yer alır. Gelenekçi bir toplum olmalarına karşın, kadınlarla erkekler arasına bir duvar çekilmez. Tam tersine özellikle genç kızlarla genç erkeklerin, belirli bir saygı çerçevesinde bir arada olmaları teşvik edilir. Bu teşvikin en güzel örneği ise zehestir. Gençlerin tanışması, sohbet etmesi ve eğlenmesi amacıyla yapılan bu toplantılarda kızlar ve delikanlılar birbirlerini tanıma imkânı bulur. Bu yadırganan bir durum değildir. Ancak, bu sosyallik içinde, toplumun gelenek ve göreneklerinin dışında davranmak son derece ayıptır. Adetlerin, gelenek ve göreneklerin dışında davrananlara “çok ayıp” anlamına gelen “yemiku” veya “haynape” derler ki, bu ayıplama o hatanın bir daha yapılmaması için yeterlidir.

Adigeler Türkiye'de yaşayan birçok kesime göre, kadın erkek ilişkisinde daha geniş bir hoşgörüyü sahiptir. Beşik kertmesi, söz kesme diye bir adet yoktur. Görücü usulüyle evlenmeye hemen hemen hiç rastlanmaz. Gençler genelde birbirlerini tanıyarak, severek evlenirler. Çerkeslerde yedi kuşağa kadar akrabalarla evlenilmez.

Çerkeslerde evlilik, saygı uyandıran, mutluluk nedeni olan bir kurumdur. Evlilik kurumu büyük bir düğünle kurulur ve bu düğüne büyük önem verilir. Bu nedenle Çerkeslerde evlenme törenleri bir kurallar manzumesidir. İster kaçırma yoluyla, isterse normal şekilde olsun, evlenmelerde mutlaka düğün yapılır. Çerkeslerde yaşamı “Xabze” denilen örf ve adetler manzumesi belirler.

“ZEHE” Toplantı:

Adige genç erkek ve kızlarının birbirlerini daha iyi tanımaları, gelecekte yapılacak evliliklerin daha iyi temellere oturması, uzun ve huzurlu bir aile kurulması amacıyla çeşitli zamanlarda yapılan karşılıklı konuşmalardır.

Düğün zamanlarında, köye misafir Adige kız veya erkek geldiğinde, hasat sonu, mısır soyma zamanı imece usulü çalışılır ve konuşulur, şakalar yapılırdı. Zehesler çoğunlukla uzun kış gecelerinde yapılırdı.

Zehes yapmak isteyen mahalle veya köy kızları, arkadaşlarından birinin evinde toplanırlardı. Toplantı haberini küçük kardeşleri aracılığıyla haber verirlerdi. Veya gençler zehes olma ihtimalindeki olan evleri gece dolaşırlar, haberleri olurdu.

Delikanlı gençler toplantı olan eve giderler, odaya girip müsait bir yere otururlardı. Şayet konuşmak istedikleri, kaşen (sevgili) yapmak istedikleri kız varsa, kendi sözcüleri aracılığıyla

ile kızı söyletir, kız da kabul ederse karşılıklı oturup tanışır ve sohbet edip konuşurlardı. Belli bir süre konuştuğundan sonra müsaade isteyip toplantıdan ayrılırlardı.

Ancak günümüzde şehirleşme, diğer yerlerde olduğu gibi Çerkes köylerini de etkilemiş, göç sonucu nüfusun azalması bu etkinlikleri de olumsuz etkilemiştir.

HISAŞE HABZE (Düğün Adetleri)

“Auj” Söz Verme:

Delikanlı zeheste beğendiği kıza evlenme teklif eder. Kız bunu kabul ederse delikanlıya mendil, yüzük gibi bir nesne verir.

“Lhıxhu” Kız İsteme:

Delikanlının ailesindeki yaşlılardan bir grup, kızın ailesindeki en yaşlı amca veya dayıya giderek kızı isterler. Olumlu cevap alınırsa “Wase “ denilen başlık kararlaştırılır.

“Wnaplhe” Ev Görme:

Yakından tanışmayan aileler kızlarını isteyen ailenin yaşayışları ve varlıkları hakkında bilgi almak için güvendikleri birkaç kişiyi kızın ailesine gönderirler. Erkek tarafı da wnaplhe’ye gider.

“Wase ıx” Başlık Alma:

Kız tarafı, erkek tarafına başlık almaya gidilecek tarihi bildirir. Başlık almaya yakın akraba, komşu ve dayı tarafından bir genç olmak üzere üç kişi olur. Kızlar için yüksek wase istenir. Bunun amacı kıza biçilen hürmet ve önemi gösterir.

Geçmişte başlık olarak at, silah, elbiselik ipek ve kadife kumaşlar veriliyordu. Eski çağlarda wase olarak verilen eşyalar arasında ok ve yay da bulunmuş.

Dini Nikâh:

Nikâhta kız ve erkeği vekilleri temsil eder. Nikâhtan sonra kız ve erkek tarafı “Nish” dediğimiz nikâh yemeği verilir. Yemekte en yaşlı kişi “Thamade” yemekten önce “Xhuexsu” yapar.

“Ceuq” Düğün:

Genelde düğün bir yıl sonra yapılır. Kız ayrı köydeyse bir alay oluşturulur. Kızın ve delikanlının evinde iki ayrı düğün düzenlenir. “Nise” gelin, delikanlının köyüne getirilir. Bu serenomiye “Nisaşe Kıeşığ Ceuq” denilir.

“Nışase Kıeşoğ Ceuq” Töreni:

Gelin almaya giden alayı yönetecek “Thamate” yanına kendine yardım edecek kişiler ve düğünü idare edecek “Hatiyakhue” ve kızların “Thamate”si seçilir.

Gelin alayına delikanlının akrabaları, arkadaşları katılır. Damadın kız kardeşi ve yardımcı olacak birkaç kız da alaya katılır.

Gelinin köyüne bir, iki kilometre yaklaşıldığında haber gönderilir. Köyden gelenlerin de katıldığı kabile gelinin evinin kapısına gelir ve davet edilinceye kadar beklerler. Davet edilince içeri girerler.

Gece köyde kalınacaksa eğlenceler düzenlenir, erkek tarafına muziplikler, latifeler, ağır şakalar yapılır. Kız tarafı, gelin alıcıya gelen konvoydaki genç kız ve erkeklerin yüzlerini boyarlar, saçlarına ilginç şeyler takarak, komik durumlara sokarlar, düğüne katılanların gülüşmelerine, şakalaşmalarına ve kahkahalarına neden olurlardı

Ertesi gün gelin alayı evin kapısına gelir, delikanlının küçük kardeşi veya akrabasından bir genç kızın odasına girip, gelinin koluna girer ve evden çıkarır. Bu sırada anne, baba ve yaşlı akrabalar evde yoktur. Evi bu şekilde terk etmek ayıp sayılacağından anne ve babanın elini öpmez. Çıkarken akrabalarından yaşlı bir kadın; “Lepe vesi daxe”mafe”, yani “Mesut adım atasın güzelim” der.

Bu hüznü uğurlamada kız tarafı silah atmaz, şarkı söylenmez. Onun yerine “pşına” – akordiyon benzeri bir çalgı- ile “Nise qış Wered” yani “Gelin uğurlama” çalınır. Gelin kendisi için hazırlanan arabaya biner. Arabanın iki tarafında bulunan direklerin sağında erkeğin, solunda kızın aile arması bulunur.



AKORDİYON ÇALAN BİR GENÇ KIZ

Yolda köyün/mahallenin gençleri, gelin alıcı konvoyunun önünü kesip, arabayı çeken öküzlerin sırtlarına binmek isterler. Onlarda bindirmek istemezler ve şaka amaçlı arbede yaşanır. Mahalle delikanlılarına verilen dizi lokma hediyesi sonucu yola devam edilir. Yol boyunca oyunlar oynanır, şarkılar söylenir.

“Nisaşe Ceuq” Gelin Getirme Düğünü:

Gelin alayı delikanlının köyüne yaklaşınca haber gönderilir. Gelenlerle beraber gelinin kalacağı eve getirilir. Gelenlere lokum, tığuji, soğuk söğüş et gibi ikramlarda bulunulur.

Bu düğüne gelin ve damat dışında anne ve babalarda katılmazlar. Gelinin kendi düğününde oynaması adetten değildir. Önce ev sahibi konumundaki “Şegerey” denilen kişi oynar. Düğünü “Hatyakue” idare eder. Kimin kiminle oynayacağına karar verir. Bu şekilde herkes oynamış olur. Düğünde kardeşler birbiriyle oynayamaz. Sözlü kızlar ve evli kadınlarda oynamaz. “Hatyakoe”, oynayacak kızı ve delikanlıyı çağırır. Her şey bir düzen ve disiplin içinde gider. Düğünlerin vazgeçilmez müzik aletleri, mızıka, akordeon ve tempo tutmaya yarayan tahtadan aletlerdir. Düğünlerde mızıka ve akordeonları sadece erkekler değil, kadınlar da çalar. Bu düğünlerde erkekler ve kızlar aşırı hareketlerde bulunamazlar. Dans figürlerinde gösterişe gidilmez. İncelik, ustalık ve estetik esastır.

Düğün toplu halde yapılan ağır tempolu “Wuigg” dansıyla başlar. Sonra “Kafe” denilen yavaş ritimli dansla devam eder. Daha sonra “Şeşen”, “Apsuva” ve “Leperuj” gibi hareketli danslarla devam eder. Düğün süresince damat “Malxa” sağdıcın evinde, gelin “Nise” ise “Leğune” denilen gelin odasında kendilerini tebrike gelenleri bekler. Düğün sabaha karşı “Wuigg” dansıyla sona erer.

Gelin erkek evine dualarla girdikten sonra bir ay veya daha uzun süre “Nise lagun” denen özel bir odada kalır. Köyün insanları gelini ziyarete gider, başından aşağı şeker ve bozuk para atarlardı.

Damat da “şave vune” denilen, ayrı bir evde kalırdı. Damat düğün sırasında ve ondan sonraki günlerde bir arkadaşının evinde misafir kalır. Gelin de gelin odasında bekler. Yemek yemez, hatta konuşmaz.

Damat, evine geceleri gizlice gider, sabah erken gene kimseye görünmeden evden çıkar. Bu durum, bir müddet böyle devam eder. Bu sürede kayınpederine görünmezdi. Gelin kayınpeder, kayınvalide, büyük kayınbirader, kocasının amcalarının ismini söyleyemez.

Birkaç ay sonra davet üzerine gelin, baba evine gider ve ona verilen hediyelerle evine dönerdi. Gelin, belli bir süre pederinin evinde geniş aile şeklinde yaşadıktan sonra uygun şartlar oluşursa; ayrı eve çıkıp ayrı aile olarak hayatlarına devam ederlerdi.

Çerkeslerde boşanmak büyük bir toplumsal ayıptır ve çok az yaşanır. Çünkü Adıge erkekleri emanet olarak aldıkları eşleri ve ailesine karşı kaba kuvvet uygulamaz. Kötü söz, aşağılayıcı kelime bile söyleyemez. Aksi durum söz konusu olursa emanet alınan nise (gelin) ve ailesi tarafından yaptırıma uğrar. Özellikle erkekler erken evlenmezler. Ortalama bir evlilik yaşından söz etmek gerekirse bunun 25-30 arası olduğu söylenebilir.

Gelin çıkarma düğünü, Çerkesler dışındaki toplumlarda, görülmeyen bir gelenektir. Çerkeslerde düğün yapıldıktan sonra, gelin hemen evin bir parçası olmaz. Gelin, bir misafir gibi, hiçbir iş görülmeden gelin odasında aylarca ağırlanır. Yemeği odasına götürülür. Gelin bu süre de hiç yalnız bırakılmaz. Köyün kızları, gelinleri gelip onu ziyaret ederler. Hediyeler, yiyecekler getirirler. Yeni gelini eğlendirirler. Yani bu dönem, evde yaşanan bir çeşit balayı dönemi gibidir. Bu süre içinde damat, sadece geceleri eve gizlice gelir ve sabah erken saatte kimseye görünmeden evden çıkar. Gelinin evin bir parçası olması da yeni bir düğün gerektirir. İşte bu düğüne "Gelin çıkarma düğünü" denir. Bu düğünde gelin getirme düğünü gibi yapılır. Yani bir evlilik için iki düğün yapılır. Ancak, bu düğünden sonra gelinin zor günleri başlar. Artık balayı bitmiştir ve evin tüm işleri gelin tarafından yapılır.



DEMİRKAPI KÖYÜNDE BİR DÜĞÜN

Çerkeslerde kız kaçırmanın da yaygın olduğu söylenir. Ancak Çerkeslerdeki kız kaçırma eylemi bir anlamda danışıklı dövüş diyebileceğimiz türdendir. Çünkü kaçırmada zora başvurulmaz. Kız kaçırılacaksa erkeğin ailesi kızın ailesinden birisini mutlaka haberdar etmek zorundadır. Ayrıca kızı kaçırmaya damat adayının gitme zorunluluğu da yoktur. Damadın bir arkadaşı, bu görevi yerine getirebilir. Kaçırılan gelin adayı, damadın yakın bir akrabasına teslim edilir. Kaçırma olayından sonra ise devreye yaşlılar girer. İki aile arasında anlaşma sağladıktan sonra düğün yapılır. Adigelerde erkek, karısını kendi adıyla çağırır.

Örneğin şöyle der: Hatkoların Kızı-Hatkoha yapleh diye seslenir.



YEMEKLER

Günümüzde de yapılan bazı Çerkes yemekleri:

Çerkes Tavuğu: Bir tencerede sıvı yağ ile rendelenmiş soğan kavrulduktan sonra, içine biber salçası konulur ve üzerine önceden haşlanmış tavuğun suyu ilave edilip, kaynamaya bırakılır(Tavuk haşlanırken de Çerkes tuzu konulur). Bu arada başka bir tencerenin içine bir kâse soğuk su konulup, içine dört yemek kaşığı mısır unu, bir yemek kaşığından az kimyon, bir tatlı kaşığı kadar karabiber, reyhan, kişniş ve dövülmüş ceviz ilave edilir, çatala iyice karıştırıldıktan sonra diğer tencerede daha önce hazırlamış olan karışıma yavaş yavaş ilave eklenir. Bunlar da kaynadıktan sonra küçük küçük kesilmiş tavuklar ilave

edilir ve ikrama hazır hale gelir. Marketler de “acıka” adıyla satılan Çerkes tuzunun yapılışı şöyledir: Tuzun içine kişniş, kimyon, tavuk otu, bol sarımsak ve kırmızıbiber koyup karıştırılır. Sonra üzerine bir miktar ceviz yağı ilave edilir.

Fasulye ezmesi: Önce barbunya haşlanır ve suyu süzülür. Küçük bir tavaya biraz biber salçası konular yağ, soğan ve sarımsak kavrulur. Sonra barbunyalara bu karışıma eklenip, üstüne sıcak su ilave edilerek pişirilir. Yemeğin ateşten indirilmesine yakın, daha çok lezzet versin diye Çerkes tuzu konular. Daha sonra pişmiş olan barbunyalara kaşık yardımıyla ezilir ve servis yapılır.

Metaz: Un ve su karışımıyla yapılan mayalı hamur iyice yoğrulur. Daha sonra daire şeklinde açılan hamurlar, bir çay bardağının ağız kısmıyla yuvarlak şekilde hamurlar kesilir ve içine Çerkes peyniri, biraz da tuz konular kapatılır. Kapatılan bu hamurlar, kaynar suyun içinde iyice haşlandıktan sonra sıcak olarak servis yapılır.

Hacıkara köyünde, gençler bir araya geldiklerinde mutlaka metaz yaparlar. Hamurların içine, nohut fasulye, mercimek gibi şeyler koyarlar. Bunlar kime rastlarsa o kişilerin şanslı olduğuna inanırlar.

Haluj: Un ve su karışımıyla elde edilen hamur küçük parçalara ayrıldıktan sonra daire şeklinde açılır. Bir çay bardağının ağız kısmıyla yuvarlak şekilde hamurlar kesilir. Daha önceden hazırlanmış patates, soğan ve biber karışımı bunların içine konular ve yarım şeklide kapatılır. Birbirine yapışmaması için hamurlar kaynamış suya tek tek atılır. Haşlandıktan sonra bunların suyu süzülür. Daha sonra üzerine sıcak tereyağı, pul biber ve yoğurt dökülerek yenilir.

Halug: Un, su ve tuz karıştırılarak hamur yapılır. Yarım saat dinlendirilir. Hamurlar somun haline getirilip ortasına ceviz konur. Fırında pişirilir.

Sızbal: Ispanaklar haşlanır. Sonra bir kabın içine ceviz ve Çerkes peyniri konular üzerine ıspanaklar ilave edilir. Bunlar ateşte biraz kavrulduktan sonra üzerine yoğurt dökülüp yenir.

Çerkes Peyniri: İki ya da üç litre süt kaynatılır ve içine iki üç gün öncesinden kalmış, yoğurt suyu yavaş yavaş dökülür. Süt, içinde beyaz topaklar, üstünde yeşil su oluşuncaya kadar hafif ateşte kalır ve sonra tel süzgeç ile süzülür. Şekil vermek için kaşıkla bir iki defa çevrilir ve ılık iken iki tarafı tuzlandıktan sonra dolaba konularak kurutulur.

Tulen: Tavuk pişirilip, küçük parçalara ayrılır. Diğer bir kapta, iki üç yemek kaşığı unla iki su bardağı süt yavaşça karıştırılır. Tencerede kaynayan tavuk suyunun üzerine yavaşça dökülür. Biraz karıştırıldıktan sonra, içine sarımsak, tuz ve tavuk parçaları da ilave edilir. Bir tavada ince doğranmış soğan yağda kavrulur ve içine kırmızıbiber eklendikten sonra tavuğun üzerine sos olarak dökülür.

Paçanga böreği: Kafkas böreğidir. Hamur yapıldıktan sonra açılır. Diğer taraftan hamurun içine konması için, bir tava içerisinde suyu alınmış domates, pastırma ve uzun kesilmiş

biberler kavrulur ve soğumaya bırakılır. Malzemeler soğuyunca hamurun içine konulur, sigara böreği gibi ancak biraz yassı şekilde sarılır. Daha sonra güvecin dibine yağ sürüldükten sonra börekler içine yerleştirilir ve üzerine yumurta sürülüp fırında kızartılır.

ÇERKESLERDE GİYİM

Giysiler, o topluluğun yaşayış biçimini de yansıtmaktadır. Geleneksel Çerkes kıyafetleri ancak halk oyunları gösterilerinde giyilmektedir. Kafkasların giysileri gerek işleme, gerekse görsel bakımdan oldukça zengindir. Kafkas erkekleri başlarına kalpak adı verilen, başı soğuk havadan koruyan bir başlık takarlar. Üstlerine setre adı verilen, genellikle siyah yünden yapılmış, yakasız ve göğüs hizasına kadar v şeklinde olan giysiyi giyerler. Setre beyaz yün kumaştan da olabilir. Beyaz renkte olanları genellikle yaşlılar giymektedir. Bu giysinin etekleri belden sonra genişleyerek diz kapağının aşağısına kadar iner. Eteklerin geniş olması hareket etmeyi daha da kolaylaştırmaktadır. Setrenin kolları aşağıya doğru inerken genişlemektedir. Setrenin göğsünde ağaçtan yapılmış fişeklikler ve bunların gümüş renkte kapakları bulunur. Setrenin içine kaptan adı verilen dik yakalı gömlek giyilir. Belde kemer bulunur. Kemerin üzerinde ise kılıç, kama, yağdanlık yer alır. Pantolon, setrenin aynı kumaşından ve aynı renginden yapılır. Pantolon da ne sıkı, ne de dar olmalıdır. Pantolonun üzerine siyah deriden diz boyuna kadar uzanan çizme giyilir.

Ayakkabı ve Mest: Ayakkabı siyah sahtiyandan yapılır. Kırmızı sahtiyandan ayakkabı giymek büyüklere mahsus gibidir. Güzel terbiye edilmiş, tüyleri alınmış sığır derisinden yapılmış yumuşak ayakkabıları daha çok fakirler ve özellikle piyadeler giyerler.

Kürk-Şibe: Çerkezler; kuzu derisinden soğuğa karşı kısa kürk (şibe) giyerler. Özellikle karlı havalarda bununla kendilerin muhafaza ederler. Kürkün tüylü kısmı içeride bulunur.

Erkek elbiseleri tamamen Çerkes kadınlarının imalatıdır. Yünden, deriden, pamuklu dokuma kumaşlardan yapılan bu yapmak hususunda kadın ve kızlar takdire değer gayretler gösterirler. Evinde genç kadın ve kız bulunmayanlara komşularının genç kadın ve kızları elbise dikmek, kumaş dokumak için karşılık beklemeden yardımcı olurlar.

*

Çerkes kadınları üzerlerine kaftan adı verilen kadife ya da ipekten sırmalarla süslü olan giysi giyerler. Üst kısmı vücuda oturan bu elbisenin beline kemer takılır. Kaftanın kolları geniş ve işlemelidir. Kaftanın içine içlik giyilir. Başta, kep şeklinde el işi süslemeli başlık takılır. Başlığın üzerine ipek örtü örtülür.

*

Her Kafkasyalının kendini soğuktan ve yağmurdan koruyan iyi kalite koyun yünü ve keçi kılından yapılmış dizlere kadar inen bir yamçısı vardır. Adigeler yamçıya şalme derler.



BJUĞ (ZÜMRÜD-Ü ANKA KUŞU MOTİFİYLE İŞLENMİŞ KAFKAS HALISI)

KAYNAKÇA

Abacı, Zeynep-Gökçe, Cemal; Bursa'nın Zenginliği, Göçmenler, Bursa-2009

Baj, Jabaghi, Çerkezler, Ankara-2000

Berkok İsmail; Tarihte Kafkasya, İstanbul-1958

Berzeg, Nihat, Çerkesler, İstanbul-2006

Bi Mahmut;

-Kafkas Tarihi, Ankara-2011

-Kaf Dağı'ndan Uludağ'ın Eteklerine Kafkas Göçleri-yayınlanmadı

Bilge, M. Sadık; Osmanlı-Kafkas İlişkileri, İstanbul-2007

Çetin, O. , Sicillere Göre Bursa'da İhtida Hareketleri ve Sosyal Sonuçları 1471-1909, Ankara-1999

Fedâkar Cengiz, Kafkasya'da İmparatorluklar Savaşı, İstanbul-2014

Habiçođlu Bedri, Kafkasya'dan Anadolu'ya Gler, İstanbul-1999

Kaplanođlu, R.-O.,Bursa'nın G Tarihi, Bursa-2014

Karpat H. Kemal, Etnik Yapılanma ve Gler, İstanbul-2010

Kurat, Akdes Nimet, Türkiye ve Rusya (1798-1919), Ankara-2011

Lyulye, Leonti, erkesya, 19. Yüzyıl Tarih ve Etnografyası, İstanbul-2010

Marigny, Tailbout De, erkesya Seyahatnamesi, İstanbul-1996

Mustafakemalpařa (Kirmasti) Sempozyumu, Bildiriler, Bursa-2011

zсарay, Mustafa, Çerkeslerin İslamlaşması, İstanbul-2012

Peker, Ekrem Hayri, Kafkasya'dan Gvem'e Zekeriya Efendi, İstanbul-2015

Saydam, Abdullah, Kırım ve Kafkas Gleri (1856-1876), Ankara-2010

Spencer, Edmund, Türkiye, Rusya, Karadeniz ve erkezistan, Ankara-2014

Taitbout de Marigny, erkasya Seyahatnamesi, İstanbul-1998

Uluslararası G Sempozyumu Bildirileri, İstanbul-2006

Vernadsky, G.,Rusya Tarihi, İstanbul-2009

MAKALELER

1-erkeslerde Sosyal Yařam ve Düğün Adetleri, Bi Mahmut; Yeşil Bursa Dergisi, Sayı: 3, Mayıs 2013

2-Bursa'da Kafkas Göçmeni Köy Vakıfları, Bi Mahmut; Bursa Araştırmaları Dergisi, S: 33, Yaz 2011

[status draft]

[nogallery]

[geotag on]

[publicize off|twitter|facebook]

[category arařtırma]

[tags ANALİZ, ARAřTIRMA, ABHAZ-ÇERKES-EEN DOSYASI, Çerkes, Düğün, Yemek, Giysi Kültürü]