Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi
International Rural Tourism and Development Journal
E-ISSN: 2602-4462 8(2) 2024

Hotamış Türkmenlerinin Sosyal Hayatı İçinde Odanın (Köy Odası/Misafirhane) Yeri

Ramazan ACAR *

Selçuk Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Konya
*Corresponding author e-mail: racar@selcuk.edu.tr
ORCID: 0000-0002-3347-6537

Özet

Misafir Türklerde oldukça önemli olup, inançları açısından da kutsaldır. Bu anlamda misafirhane de kutsal olarak belirtilmiştir. Köy veya kişiye ait misafirhaneler, sosyal hayatın merkezinde yer almıştır. Buralar geleneğin oluştuğu ve gelecek nesillere aktarıldığı önemli yerlerdir. Hotamış Türkmenlerinde hayatın her döneminde misafirhaneler (köy odası/misafirhane) yer almıştır. Bu makalede bunun yeri, mimarisi ve önemi anlatılmış ve tartışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Misafir, Oda, Hotamış Türkmenleri

The Place of the Room (Village Room/Guest House in the Social Life of Hotamış Türkmen

Abstract

Guests are very important to the Turks and are sacred in terms of their beliefs. In this sense, guesthouses are also stated as sacred. Guesthouses belonging to villages or individuals have been at the center of social life. These are important places where traditions are formed and passed on to future generations. Guesthouses have existed in every period of life among the Hotamış Turkmens. This article explains and discuss its location, architecture and importance.

Keywords: Guest, Guesthouse, Hotamış Turkmens

GİRİŞ

Günümüzde Hotamış Türkmenleri olarak adlandırılan Türkmen topluluğu, bugün Hotamış köyüne(Karapınar-Konya) farklı zamanlarda yerleşmiş ve buradan farklı zamanlarda ayrılarak bugünkü köyleri ve yaylaları oluşturan Türkmenlere verilen genel bir isimdir. Bunlar temel itibariyle altı cemaat olarak bir arada oldukları ve şu şekilde adlandırıldıkları bilinmektedir; 1-Taşpınarlı (Şefeatli), 2- Şabanlı, 3- Suğurlu, 4-Hacı gözelli, 5- Avatlı, 6- Celfeli (Özüdoğru,1997; Kıvrım,2019; Acar ve Kıvrım, 2023). Teke Türkmenlerinde bir yere göçmeyip kalanlara Tohtamış, çadıra çıkanlara da Otamış denildiği ve bunda da bozularak Hotamış isminin oluştuğu, bu Hotamış Türkmenlerin ise Suriye'de ki Rakka kasabası civarından geldiği belirtilmektedir(Uca ve Ülker, 2013).

[1] Bu makale 05-07.09.2024 tarihinde düzenlenen "8th International Rural Tourism and Development Congress" de sunulmuştur. This article was presented at the "8th International Rural Tourism and Development Congress" held on 05-07.09.2024.

Halk mimarisi olan köy odalarının, Konya köylerinin belki de Selçuklulardan kalan sembolik yapılar olduğunu belirten Karpuz(2001), her zengin ailenin köy meydanına dönük bir odasının bulunduğunu bildirmiştir. Yine aynı yazar, bir başka makalesinde zamana, teknolojiye yenik düşen misafirliğimizin belgesi olan köy odalarının yaşama kültürümüzün canlı tanıkları olduğunu, bu kültür varlıklarının değerinin madde ile- para ile ölçülemeyeceğini, buraları koruyup yaşatmanın küresel bir köye dönüşen dünyamızda tutunacak can simidimiz olduğunu da ifade etmiştir(Karpuz, 2010). Ülkümen(2011) ise köy odalarının han, kervansaray algılanmasının küçültülmüş hali olduğu ve XIII yüzyılda ki Anadolu Selçukluları zamanından beri geldiğini belirtmiştir. Yalman(1993). Türkmen aşiretlerini anlattığı kitabında, aşiretler arasında misafire gösterilen hürmet ve fedakârlık hakkında ne kadar değerli övgüler yapılsa az olduğunu, misafire yemek yedirmenin adet olduğunu bildirmiştir. Türkmenistan 1.Cumhurbaşkanı Türkmenbaşı,Ruhname(2. Cilt) (2004) isimli kitabında cömertliğin Türkmen'in özelliği olduğunu ifade ettikten sonra, XIV asırda Köhneürgenç'e (Türkmenistan'da bir şehir) gelen gezgin bir bilginin " Başka ülkelerde herkim zenginlik toplayıp, mal mülk edinip birbiri ile yarışsa, burada ise misafir kabul edip, yemek ve ziyafet verip cömertlikte yarışıyorlar" dediğini belirtmiştir. Anadolu'yu anlatan meşhur seyyah İbni Battuta'nın seyahatnamesinde benzen durumu görmekteyiz (İbn-Battuta,2010).

Hotamış Türkmen köylerinde hali vakti olan kişilerin misafirlerin ağırlandığı odaları sadaka-i cariye olarak algıladıkları için gelenin statü ve durumuna bakılmadığını belirten Ülkümen(2011), odalarımız sadece misafirlerin konakladığı yerler olmayıp, aynı zamanda kültürümüzün yoğrulduğu, sorunların tartışılıp çözüldüğü yer olması bakımından da önemli olduğunu, örf adet ve geleneklerimizin gelecek kuşaklara aktarılmasında öncü rol oynadığını da bildirmiştir. Türkiye'de oda, barana, yaren gibi mekânlar, erkeklerin sosyalleştikleri, kapalı mekânlara uygun oyunlarla ve bazı uygulamalarla eğlendikleri, yemek yedikleri, misafir ağırladıkları ve mizahi üretim gerçekleştirdikleri, bireysel ve toplumsal anlamda kararlar aldıkları, katılımcıların birbirleriyle fikir alışverişinde bulundukları, bazen ağalık yapılsa da giderleri genellikle ortak paylaştıkları yerlerdir ve bu mekânlar, 2010 yılında bir sosyokültürel değer olarak UNESCO *Somut Olmayan Kültürel Miras* (SOKÜM) listesine alınmıştır. Sistemli bir şekilde işleyen ve belirli bir düzene sahip olan bu mekânlar, geleneği olan ve gelenek üreten yerler olarak halkbilimi araştırmaları için de araştırmacılara önemli veriler sunarlar(Sevindik, 2018). Bu sebeplerle makalede bu özelliklerin oda(misafirhane) yönüyle geleceğe aktarılması esas alınmıştır.

İslamda Misafirlik

Ukbe îbn-i Âmir radiya'llahu anh'den şöyle dediği rivayet edilmiştir: Bir kere Nebi Sallallahü Aleyhi ve Sellem'e:
-(Ya Rasüla'llah !) Sen bizi (seriyye halinde gazâya) gönderiyorsun. Biz de (kâh) bir kavinin menziline iniyoruz ki, onlar bize müsafir-perverliklerini göstermiyorlar. Bu hususta ne emredersiniz? diye sorduk.
Resûlullah bize:
-Siz, bir kavmin menziline inmek istediniz de, size misafire layık hüsnü kabul gösterirlerse, ikbâl(kabul) ediniz. Şayet imtina ederlerse onlar(ın malın)dan misafir hakkını alınız. Buyurdu.
Bu hadisin izahı kısmının sonunda Türklerde konuk ağırlamaz diye bir bahse geçilir ki

burada şöyle yazılıyor: Türklerin minel-kadim mütehallık bulundukları hasâil-i necibeden birisi de misâfir-perverlik hasletidir. Türkün mertliği, dürüstlüğü, hak-perestliği ve kahramanlığı nasıl birer necip vasıflarından sayılırsa, misafir-severliği de bunlar gibi kendisinden ayrılmayan müstesna bir vasfıdır. Zengin, fakir; büyük, küçük hatta kadın, erkek her Türk konuk ağırlamağı mukaddes bir vazife bilir. Ve misafiri adeta ilahi bir armağan addederek ona (Tanrı misafiri) der. Ve (misafir kendi kısmetiyle gelir) diyerek misafirin konak yerine hayır- bereket getirdiğine itikat eder. Bu suretle Türkler misafire kudsiyet atfettikleri için sahib-i hâne zenginse, en nefis taam ile i'zaz eder fakir ise, azığını kendi yemez misafirine yedirir ve: (misafir umduğunu yemez, bulduğunu yer) diye i'zaz eder. Bütün bu ve emsali meseller, konuğu i'zaz için darb ve vaz' edilmiş birer fazilet düsturlarıdır. Hepsi de ya nusûsdan yahud Türk adet ve törelerinden mülhem olarak söylenmiş ve zamanımıza kadar zinde yaşamış ve bundan böyle de yaşayacak olan fazilet örnekleridir. Bu gün Anadolu'nun her hangi bir köyüne gidilirse gidilsin, köyün derece-i vüs'atine göre muhakkak bir, iki, üç misafir-haneye tesadüf edilir ki, bunlara Anadolu örfünde (oda) denilir. Bu odalar ya bir sahib-i hayır zengin tarafından müstakillen idare edilir. Yahut köy halkı tarafından an-cemaâtin idare olunur. Buralara gelen her yolcu güler yüzle karşılanır. Onun yiyeceği, içeceği, eshâb-ı istirahati te'min edilir. Bütün bunlar meccânen ve münhasıran rızâ-yi Bâri için ihtiyar olunur. Hatta oda sahibi kendisi bulunmazsa ailesi yemek sofrasını getirip, kapı önüne bırakır. Misafir de onu alıp yer. İçtimâi yardım bakımından bu odaların nasıl birer misafir melcei oldukları ancak görülmekle bilinebilir. Bu mukaddes fukara ve yolcu ocaklarının camiamız içinde daima yanmasını ve hiç bir zaman sönmemesini Cenabı Hakkın inayet- i ilahisinden temenni ederiz (Miras,1983).

Oda İle İlgili Kıssalar

Odanın yeri ve önemi Türkmenler arasında şuna dayandırıldı. İbrahim (A.S) Peygamber Kabe'yi yapınca yanma misafirler için ev yapmış. Halk İbrahim (A.S) Peygambere Kabe'yi göstererek bu ne demişler? İbrahim (A,S) Peygamber Allah'ın evi Kabe demiş. Sonra halk yanındaki yapıyı göstererek sormuşlar, Peki ya bu ne? diye. İbrahim (A.S) Peygamber cevap vermiş: O'da yani oda Allah'ın evi. İşte Türkmenlerde Oda'ya (Misafirhane) bu gözle bakılır. Her Türkmen oda'ya saygı duyar.

Hotamışlı Hafız İsmail Hoca Oda hakkında şöyle demekteydi. Oda'na gelen misafirlere yemeklerini yemeleri için tahta kaşık al. Her yılsonu yeni bir takım tahta kaşık al. Eski tahta kaşıklan tek tek ateşte yak eğer bu kaşıklardan ateşte yanmayan var ise bilmiş ol ki senin oda'na Hızır (A.S) Peygamber gelmiş yemek yemiş demektir. Odan bereketlenmiş demektir. İşte o kaşık, yanmayan kaşık Hızır (A.S) Peygamberin yemek yediği kaşıktır, dedi. Ve bu kaşığı muhafaza etmemi söyledi.

Türkmenleri anlatan Dede Korkut hikâyelerinde misafire ikram izzetin ayrı bir yeri vardır. Kazan Han ve diğer Türkmen (Oğuz) beyleri yıl içindeki ikram izzetleri yanında yılda bir kez de mallarını yağmalattırırlardı (Gökyay,1976) Nitekim Dede Korkut hikâyelerinin bilge ulu kişisi Dede Korkut (Korkut Ata) sözlerinin birinde "Misafiri gelmeyen Kara evler yıkılsa daha iyi" diye dua ederek misafiri gelmeyen evin kötülüğünü belirtmiştir (Göktay, 1994).

Odadaki Oturuş Düzeni

Odada, her şeyin bir usulü vardır. Bu, odadaki oturuş düzeninden; laf konuşmaya, su ve yemek vermeye, el suyu dökmeye varıncaya kadar bir düzen içinde yapılır. Odadaki oturuş düzeninde misafirin, yaşlıların üst kısımlarında geçilip oturulmaz. Odanın dip kısmına, sedir'e (yerden biraz yüksekçe divan) misafir oturur. Bundan sonra yaş durumuna göre büyükten küçüğe kapıya doğru sıralanarak otururlar. Asla küçük olan

büyüğünün yukarı kısmına oturmaz. Oda sahibi misafirlerle oturur, evin oğlu lazım olan hizmeti yapar. Hizmeti yapan oğul veya yaşça küçük olan kapıya yakın oturur. Evin gençleri müsaade edilirse kapıya yakın diz üstü çöküp oturur, büyüklerinin sohbetlerini dinlerlerdi. Hizmet eden kişi ayakta durur, müsaade edilince kapıya yakın otururdu. Bu hizmetin iyi yapılması açısından da gereklidir. Gençler sorulmadıkça asla konuşmaz, söze karışmazlar, müsaade edilirse konuşurlar, edilmeden söze karışırlarsa bunlara kızılır ve şöyle denilirdi "Atın önüne geçen it gibi olma". Gençler genellikle oda cemaatinin sohbetlerini dinlerlerdi. Odanın oturma salonuna hiç kimse ayakkabısı ile giremez bu çok ayıp sayılırdı. Ayakkabılar ara yer denilen yere (mabeyin) çıkartılırdı. Ülkümen(2011), odalarda oturma düzenin gelişi güzel değil, belirli nizam ve intizam içinde olduğunu, misafirin yerinin ve yaş düzeninin oldukça önemli olduğunu ve çocuk, delikanlıların hizmet işleri ile uğraştığını bildirmiştir.

Odadaki Misafire İkram Şekli

Türkmen halkı konuksever bir halktır. Türkmen adetlerine göre, kan düşmanı dahi gelip misafir olursa kesinlikle ikramda, hürmette kusur edilmez (Atayev,1996). Oğuzların ilk müslüman olduğu zamanlarda, Oğuzlara (Türkmenlere) esir düşen Şumâma bin Aşras şöyle demektedir. "Onların elinde bir müddet esir kaldım. Onlar gibi, insana ikram ve taltifte bulunanları görmedim (Şeşen,1988). Bu da Türkmenlerin savaş esirlerine bile insanca muamele ettiğinin delillerinden biridir. Bir odaya misafir geldiği zaman dışarıda karşılanır. Misafir odaya alınır. Varsa binek hayvanı (At, vs.) ahıra alınır, bağlanır. Misafirin yanında eşyası var ise bunlar odada misafire hizmet eden ev sahibi tarafından Odanın ara yerine (mabeyin) uygun şekilde alınarak bir köşeye konur. Misafir asıl oturacağı odanın kısmına buyur edildikten sonra leğen, ibrik getirilerek oturduğu yerden elini ve yüzünü yıkaması için eline su dökülürdü. Hal ve hatırı sorulduktan sonra yemek vakti ise sorulmadan yemekler gelir, şayet bunun harici bir vakitte gelmiş ise yemek isteği sorulur ve buna göre yemek getirilirdi. Yemek yedirildikten soma tekrar leğen ve ibrik getirilir veya abdestlikte ibrikle su dökülerek misafirin sabunla ellerini yıkamasına yardım edilir. Misafire odanın içinde bu hizmetler yapılırken, bu arada misafirin binek hayvanına lazım gelen saman, yem ve su verilir, bunların hepsi hane sahibi tarafından ücretsiz Allah rızası için karşılanırdı. Toros dağlarındaki Yörükler (Türkmenler) de misafir hakkında aynı duygu ve düşünceler hakim olup "Misafir varken ev sahibi kapının yanında yatar" denmektedir(Yalman, 1993). Misafir geldiğinde evin beyi, erkeği yok ise, misafir çağırdığında evin hanımı kapıya gelir, misafir ev sahibi olmadığı için müsaade isterse evin hanımı şöyle der, " "Cami yıkıldı ise mihrabı yerindedir, odamız açıktır". Misafiri odaya buyur eder ve odaya gönderir. Oda asla kilitli olmaz, kapısı açık olduğundan misafir odaya gider. Evin hanımı misafire hizmeti yapmak için yakın akrabalardan veya komşulardan bir erkeği çağırarak oda hizmetini evin beyi (erkeği) olmasa da bu şekilde yapmaya çalışırdı. Evin beyi varmış gibi misafir ağırlanmaya çalışılır, misafir dışarıda kalmaz, beyin yokluğu hissettirilmemeye çalışılırdı. Nitekim atalarımız kadınlar için şöyle demişlerdir.

"Avrat var herifi yapar vezir, Avrat var herifi yapar rezil"

Hizmet eden kişi güler yüzlü olmak zorundadır. Misafir ihtiyaçlarım karşılamak için hemen hemen zamanının tamamını ayakta geçirir. Su verişinden, yemek verişme kadar her türlü hizmeti yaparken dikkatle kurallara bağlı olmak zorundadır. Hizmet esnasında misafirden ve büyüklerden başlayarak küçüklere doğru bir sıra takip edilir. Su, kahve ve çay gibi hizmetler verilirken hizmet eden kişi, sırtını hizmetini yaptıklarına dönmesi ayıp sayılırdı. Hizmet yapılırken yukarıda belirtilen sıra takip edilerek sağlı-sollu sırtını dönmeden geri geri kapıya doğru servis yapılır. Su verilirken sağ elle su bardağının altından tutularak verilir. Misafir su içinceye kadar kapının yanında ayaküstü

sol el göğüs üzerine konularak durulur. Su içilince bardak tekrar sağ elle altından tutularak alınır ve geri geri gidilir. Namaz vakitleri misafirlerin abdest alması için dolu vaziyette ibrik ve de boş vaziyette leğen hazırda bulundurulur. Hizmet eden kişi misafirin abdest almasına su dökerek, havlu vererek hizmet eder. Misafirin ellerini yıkaması, abdest almasında leğen üzerinde ibrikten su dökmenin de bir adabı vardır. El yıkama ya da abdest almada büyükler her zaman olduğu gibi Öncelikli sıraya sahiptir. Ele su döken kişi (hizmet eden) eline su döktüğü kişinin karşısında durur. Bir eliyle ibriğin sapından diğer eliyle ibriğin alt kısmından tutar. Karşısındaki kişi elini nasıl yıkarsa yıkasın su döken kişi leğenin ortasına ve de ne çok ne de az, normal şekilde suyunu döker. Su döken (hizmet eden) kişinin sağ omzunda havlu olup, elini yıkayan kişinin yıkama işi bitince hizmet eden havluyu (peşkir) yıkayan kişiye ellerini kurulaması için verir. Ellerini kurulayıncaya kadarda ayakta karşısında bekler, havluyu alır ve hemen leğen ve ibriği kaldırır. Leğenin su ile dolu kalması ayıp olduğundan hemen dışarıya boşaltılır. Eğer misafir camiye gidecekse, onlarla birlikte abdest alınarak camiye gidilip, gelinirdi. Hane sahibi sabah namazından önce odaya gelir. Abdest almak isteyen misafirlerin abdestlerini aldırır. Camiye gittikleri vakit yatakları kaldırılır. Sabah kahvaltıları ve çayları varsa sütleri hazır edilir. Camiden gelinirken hoca ve cami cemaatinden buyur edilir, gelenlerle birlikte misafir kahvaltısını eder. Oda sahibi misafiriyle yemek yer, birlikte oturur. Genellikle öğlen ve akşam namazından sonra da cami cemaatinden misafirin yanına kişiler davet edilirdi. Hane sahibi misafirin çokluğundan memnun olur. Hanesinin bereketlendiğine inanır. Misafir 3 günden fazla kalıcı ise sohbetsiz bırakmamak için diğer evlerden, hanelerden, odalardan buyur edilerek misafir yalnız, sohbetsiz bırakılmazdı. Yatma vakti gelince yataklar ev sahibi tarafından yapılır ve hayırlı geceler dilenerek ağırlanırdı. (Yataklar her zaman temiz tutulur, gerekirse evden hazır temizleri getirilir). Kış mevsiminde ise gündüzleri ve akşamları yanan sobanın gece sönmemesi için yatmadan Önce tekrar yakılır veya yakacak ilave edilir, böylelikle misafirlerin üşümemesi ve rahat yatması sağlanırdı. Yine kış mevsiminde misafirin kullanacağı suyun sıcak olması için soba üzerinde daima güğüm-ibrik cinsinden bir kap, su ile dolu olarak bulundurulurdu. Bu misafirin sıcak su ihtiyacını karşılardı. Misafir gideceği zaman bir diyeceği isteği var mı diye sorulur, misafirle birlikte dışarıya kadar çıkılır, binek hayvani getirilir varsa arabası koşulur, helalleşilip "güle güle yolun açık olsun" diyerek uğurlanırdı. Öyle anlatılır ki ulaşım az olduğu aylarda ve yıllarda odada bir günlüğüne kalan olduğu gibi 1-2 ay kalanlarda olurdu. Bu süre içinde ihtiyaçları oda sahibi tarafından karşılanmaya çalışılırdı. Misafirler arasında asla ayrım yapılmazdı. Odaya gelen misafir ister bey olsun, ister satıcı, ister abdal olsun, ister derviş herkese tanrı misafiri gözüyle bakılırdı. Her şey Allah rızası için yapılır, asla menfaat beklenmezdi.

Odada Yemeğin Adabı

Evden sofrayı, yemekleri odaya gençler getirir. Hane sahibi büyükler odadan hizmet için asla kalkmazlar. İkram eden kişi sofrayı serer "sini altı" ve siniyi koyduktan soma önce kaşıklan yine misafirden başlayarak dağıtır. Aynı şekilde ekmek de dağıtır. Ekmek sini altına konur ve sürekli ilave edilir. Sini altına konmasına sebep misafir fazla aç olup, fazla ekmek yerken misafirin utanmamasına sağlamak içindir. Daha çorbadan başlanarak o günkü yemeğe göre genelde şu sıra takip edilir. Çorba arkasından etli bir yemek, su böreği, dolma-sarma yanma ayran, tas yoğurdu veya üzüm-salata verilir(Bu düzen imkâna göre olurdu, kesin bir kural değildi). Her sofrada hemen hemen pilav eksik olmaz, en sonunda da tatlı ikram edilir. Yemeğe misafir veya varsa hoca ve büyükler başlamadan önce başlanmaz. Yemekten önce eller yıkanır. Yemekten sonra dua edilir. Büyükler sofradan kalkmadan küçüklerin kalkması hoş karşılanmaz. Büyükler kalkar ve sofra kaldırılır. Yemek esnasında sofra kenarında kırmızı toprak testi içi taze soğuk su

dolu olacak şekilde tutulur, misafire bundan su ikram edilir. Bu su testileri ağızları kapalı vaziyette tutulurdu. Sofra kenarlarından orta yere toplanarak kaldırılır. Yemek yedikten sonra en kısa zamanda tas, tabak, sini, sofra kaldırılır. Sofranın ortada bekletilmesi ayıp sayılır. Sofra kaldırıldıktan sonra leğen, ibrik, sabun getirilir yine büyüklerden başlanarak eller yıkanır ve yemekten sonra oda süpürülür. Yemekten sonra kahve, son zamanlarda çay verilmektedir. Burada belirtilen yemekler hemen hemen yörede herkesin bildiği yemeklerdir(Erkoyuncu,2006).

Odanın Temizlik Düzeni

Oda temizliğine oldukça dikkat edilir. Odanın içi önü devamlı temiz tutulur. Dış duvarlarının sıvasına-cilasına, boyasına dikkat edilir. Özellikle bayramlarda-düğünlerde dış kısmı boyanır. Genelde odanın dış kısmının rengi beyazdır. Oda'nın içi eskiden süpürge otundan yapılmış el süpürgeleri ile odalar süpürülürdü. Hizmet eden kişinin odayı iyi süpürmesi temizlemesi önemlidir. Oda süpürmenin de belli bir adabı vardır. Oda süpürülmeden önce minderler kaldırılır, çırpılır ve minderler kaldırılmış iken oda süpürülür. Önce süpürge hafifçe nemlendirilir, toz olmasın iyi süpürsün diye. Süpürme işi dipten başlar kenarlardan ortaya doğru, ortadan da kapıya doğru süpürülür kapıda toplanır ve kül tavası ile alınarak çöplüğe atılır. Oturulacak yerin temizliği gibi ara yere (mabeyin), balkon (örtme-ayvan-merdiven) ve oda önü de süpürülerek temizliğine dikkat edilirdi. Süpürme işinde şu sıra takip edilir. Oturulacak yer, ara yer, merdiven şeklindedir. Süpürge ile süpürülürken bilek bükülür, süpürge hafif yatay şekilde tutularak bastırılır, böylece çöp dağıtılmadan süpürülmüş olur. Süpürme işi bittikten sonra minderler eski yerlerine konurdu. Minderler her zaman kabartılmış şekildeki yönden olurdu. Sigara küllükleri hiç bir zaman dolu vaziyette bulundurulmaz, hemen dökülüp temizlenirdi.

Odanın Bayramlardaki Yeri

Önceleri her oymağın(akraba topluluğu= mahalle) bir odası bulunurdu. Daha sonraları oymakların nüfuslarının artması sebebi ile bir oymağın 2-3 odası olur hale gelmiştir. Bayram önceleri odalarda büyük hazırlıklar olurdu. Özellikle temizlik işleri büyük bir titizlikle yapılırdı. Odanın halısı, kilimi ve yastıkları kaldırılır, ayrı ayrı çırpılır, silinir temizlenirdi. Odanın içi ve dışı beyaz badana yapılırdı. Odanın sıva, tamir işleri yapılırdı. Halı ve kilimleri tekrar serilip yastıklar yerlerine konduktan soma bayramdan bir gün öncesi kahvesine, çayına, dağıtılacak şekerlere, kahve ve çay takımlarına ilaveler yapılırdı. Yatak ve havlular evdeki temizleriyle değiştirilirdi. Bayramın 1. günü bayram namazından sonra oymağın büyükleri veya hanenin büyükleri odaya gelirlerdi, bu arada gençler sabah kahvaltısı için evlerde hazırlanan tam tekâmüllü her şeyiyle tam olan yemekleri odaya getirirlerdi. Sofra serilir büyükler önce, küçükler sonra oturur yemekler hep beraber yenir, sonunda dua edilirdi. Sofra kaldırıldıktan sonra eller yıkanırdı. Oymağın ve hanenin büyükleri minderde oturur; gençler ve küçükler en büyükten başlayarak bayramlaşmak, dualarını almak için ellerini öperler sonra da birimleriyle kucaklaşır, tokalaşır ve bayramlaşmış olurlardı. Daha sonra şekerler dağıtılır çay ve kahve içilirdi. Odada hizmet edecek genç kalır, diğerleri diğer odaları, akraba, komşu, tanıdıklar, emsalleriyle (yaşıtlarıyla) gezip bayramlaşmak için büyüklerinden müsaade alırlar ve odadan ayrılırlardı. Bayramın 1. günü sabah kahvaltısı mutlak surette oymak büyükleriyle birlikte odada yemek adetti. Bayramın 1. günü oymak, hane büyükleri odada otururlar gençler ve çocuklar odaları ziyaret ederler, odada 1. gün kalan yaşlıların ellerini öperek bayramlaşırlar ve dualarını alırlardı. Bayramların 2. günü veya 3. günü odada oturan büyükler diğer büyükleri ziyaret ederlerdi. 2. ve 3. gün gençlerde odada kalırlar. 1. gün hizmet eden gençte 2. veya 3, gün duruma göre bayramlaşmak için gezmeye çıkardı. Bayram günleri oymak veya hane büyükleri geçmişlerinden, atalarından- babalarından, gelenek ve göreneklerinden bahsederler, bu konularda gençlerinde bilgilenmeleri

sağlanırdı. Odalar diğer zamanlarda ve bayramlarda oymağın bazı konularda beraber karar aldıkları meclis gibi olup, büyükler karar alır, gençlerde bunları uygulardı. Ramazan ayında ise, iftar dikkate alınarak, ezandan Önce yemek tam tekâmüllü gönderilirdi. Ramazan'da dışarıdan gelen misafirle birlikte köy halkından da davet çok olurdu. Sahur (Erlik) vakti yemeklerin en iyisi hazırlanarak odaya gönderilirdi. Ülkümen(2011), bayramlarda sülalelerin bayram namazından sonra birlikte yemek yedikleri odaların, bayramlaşma ve bayram ziyaretleri bakımından önemli olduğunu belirtmektedir.

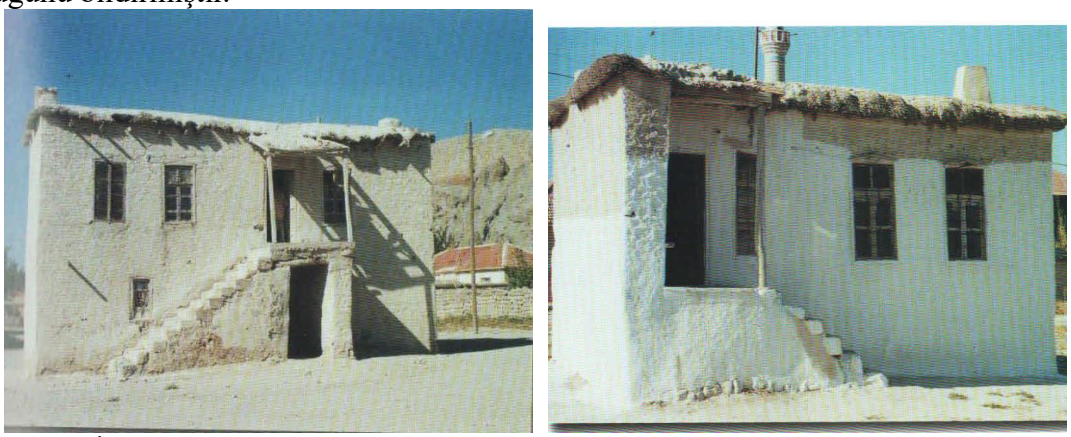
Düğünlerde Odanın Yeri

Eskiden misafir ağırlamada odanın yeri büyük olduğundan düğünlerde de oda önemli bir yere sahipti. Bir köyde düğün olduğu zaman dışarıdan gelenler oda sahipleri tarafından davet edilir. Köye gelen misafirler pay edilirdi. Düğünü yapan oda sahibi ise Önceden diğer oda sahiplerini odasına davet eder yemek verirdi. Bu davet edilen oda sahipleri düğünde asıl misafirleri götürüp ağırlayacak olan oda sahipleriydi. Oda düğün yapan ev sahibi açısından da çok önemli olup,Türkmenlerde perşembe günü ikindi namazından soma (Daha sonraları pazar günü ikindi namazından soma) cami cemaati ve hoca ile birlikte bey ve sağdıçlar ikindi namazından sonra gelirler, odanın önünde bey (damat) ve iki tarafında giyinmiş, kılıç kuşanmış sağdıçlarıyla birlikte ayakta dururlardı. Hoca cemaatle birlikte kuran okur, dua eder. Bey'in hayırlı olmasını diler. Bu arada dualı şekerden gelen misafirlere, çocuklara dağıtılırdı. Sonra davul dövülür (çalınır). Odanın önünde gençler boy boy ayrılarak davul eşliğinde güreş tutarlardı. Galip gelenlere hediyeler dağıtılırdı. Daha eski zamanlarda güreşle birlikte cirit oyunu oynanır, at yarışları yapılırdı. At yarışlarında 1. ci gelene genelde Boğa (inek), ikinci gelene koç, üçüncü gelene Türkmen dokuması halı-kilim veya heybe verilirdi. Bey (damat) bu işler olurken odanın önünde durur, Bey'e gelen misafirler laf atarak konuşturmaya, güldürmeye çalışırlar, bey için bunları yapmak kesinlikle yasak olup, bu geleneği bozarsa beye ve sağdıçlarına ceza verilirdi. Daha sonra güreş ve gösteriler bitince bey odanın içine büyüklerinin müsaadesi ile girerdi. Bey (damat) kapıya yakın yere oturur, kapıdan gelen her misafirde ister yaşlı ister çocuk olsun Bey ve sağdıçlar ayağa kalkar, gelen misafir müsaade etmediği müddetçe oturamaz. Gelen misafir ev sahibine hayırlı olsun der, bey'e ve sağdıçlara müsaade eder, onlarda otururlardı. Bu iş her gelende tekrar edilirdi. Oda içerisinde ve dışarıda iken damadın her hangi bir eşyasını almak sağdıçların dikkatlerini başka yere çekmek için oyunlar yapılır. Bey'in her hangi bir eşyasının alınışına kesinlikle müsaade edilmezdi. Sağdıçlar her halükarda Bey'i korumak zorundadır. Eğer sağdıçlar geçilip damadın her hangi bir eşyası alınmış ise alan kişi Gelin'in evine gider gerekli hediyeyi alır, ayriyeten eşyayı vermez ise bunun maddi ve manevi külfeti sağdıçlara ait olurdu. Sağdıçlar uyanık değilse Bey'i de kaçırabilirler. Burada önemli olan korumayı yapan sağdıçların uyanık olmasıdır. Sağdıçlar kılıç kuşanmış olup, gerekirse bununla müdahale ederlerdi. Bunun sonucu doğacak olandan asla sorumlu tutulmazlardı. Sağdıçların eşyası alınırsa bunda herhangi bir beis yoktur. Çünkü burada dikkat çekilen şey Bey'in sağdıçlara emanet olduğu ve emanete ihanet edilemeyeceği ve korunmasının şart olduğudur. Ertesi gün sabahleyin düğün sahibi (Bey'in amca veya yakın akrabası da olabilir) yemek verir. Sonra odaya her gelen elinde çerezi ile gelip Beyiniz, düğününüz hayırlı olsun der, Bey her gelende ayağa kalkar, gelen çocukta olsa müsaade etmeden oturamazdı. En son gelen nihaiyi oturma izni verir ve bey de oturur. Bey bozumu sırasında çeşitli oyunlar gelen misafirlerinde iştirakiyle oynanırdı. Bunlardan yaygın olan en önemlisi mahkeme oyunu olup, beyin önünde bu oyun oynanır. Bu oyunların sonunda getirilen çerezler harmanlanıp karıştırılır. Sofraya siniye konur, yenilir ve kalanda tekrar gelenlere dağıtılırdı. Sonra Öğlen yemeği yenir, dua edilir ve bey bozumu gerçekleştirilmiş olur, yemekten sonra herkes evine giderdi.

Odanın Mimarîsi ve İç Düzeni

Oda yapılırken genellikle oymağın (akraba topluluğu= mahalle) ortasında ve çevresi açık meydan olan yerde yapılırdı. Oda hane sahibinin hanesinden ayrı vaziyette ve hane (ev) duvarlarının dışında olup, genellikle evle yapı olarak bir bağlantısı yoktur. Odanın ön kısmı genelde güneye bakar ve meydanlıktır. Gelenler (misafirler) arabalarını odanın bu ön kısmına bırakırlardı. Odanın oymak ortasına yapılması, oymağın her hanesinden gerekirse iştirakin (katılımın) sağlanmasının kolay olması bakımından idi. Oda evlere göre daha yüksek olurdu. Odanın duvarları da evlerden daha kalın ve sağlam yapılırdı. Oda Konak şeklinde de iki katlı olacak şekilde de yapılabilmektedir. Odanın evden ayrı olması gelen misafirlerin ve ev sahibinin daha rahat hareket etmesini sağlardı. Hem de bu hal ev halkının mahremiyet düzeninin iyi olması açısından da önemlidir. Ailesi ile gelen misafirlerin erkekleri oda da ağırlanır, kadınlar ve çocukları ise evde hane halkının kadınlarının yanında misafir edilirdi. Oda da erkekler harici hiç kimse misafir edilmezdi. Odaların temelleri taştan olup, duvarları kerpiçten yapılırdı. Odanın çatısı ağaç üzeri kamış veya hasır üzeri kamış ve toprakla kapatılırdı. Oda genellikle 6 kısımdan oluşurdu. Oturacak yer, ara yer (mabeyin), kapı çıkışı balkon, banyo, ahır ve tuvalettir. Banyonun kapısı genelde oturulacak yere veya mabeyne açılırdı. Banyo aynı zamanda bazı odalarda odanın yataklarının konulduğu yüklük görevini de yapardı. Banyo bu anlamıyla iki işi de yapmış oluyordu, bu tip banyolarda yatak yerden 1 metre yukarıya yapılmış yere paralel bir kapak üzerine konur. Bu tip banyolarda banyo kapısı yerine bir perde de bulunabilirdi. Bu banyo denilen kısım genellikle oturulacak yere açılan kapının sol tarafında idi. Banyosu bulunmayan oda yoktur. Misafirin bu tipte ihtiyaçlarını karşılama açısından banyo çok önemlidir. Odanın oturulacak yeri dikdörtgen şeklindedir. Çıkışla oturulacak yer arasında olan mabeyin (ara yer) genelde kareye yakındır. Mabeyin dışarıya geçiş yeridir.Mabeyne misafirlerin eşyası, ayakkabısı ve leğen-ibrik konur. Mabeyinde ağzı kapaklı veya açık bir adet dolap bulunur, gerekirse buraya kahve ve çay takımları da konur. Oturulacak yerin kapı girişinden çok eskilerde kullanılan koraş ocağı denilen (şömine) ve dip kısımda kapının tam karşısında olan bu yere kadar 90 cm. eninde tahta yolluk çakılırdı. Bu yolluğun her iki tarafına hali ve minderler serilirdi. Koraş ocağının sağ ve solunda her iki tarafında kapaklı dolaplar bulunurdu. Bu dolapların birinde, kahve takımı, kahve değirmeni, çay takımı, varsa gaz ocağı, kahve-şeker bulunurdu. Diğer dolapta ise odada kullanılan havlunun (peşkir) yedeği 2-3 adet havlu, namazlağa (seccade) bulunurdu. Oturma odasında bu dolaplar halicinde 1 veya 2 dolap daha bulunur bunlardan birisi oturma odasının kapısının sağında yer alırdı. 1 metre yüksekte ve ağzı kapaksız olup buraya su destisi konurdu. Diğer dolap yatak veya diğer eşya konmak için kullanılırdı. Koraş ocağı ilk zamanlar hem odanın ısıtılmasında hem de kahve yapımında kullanılırdı. Ocak Önce yakılır dumanı gidip ateş haline gelince üçayaklı sayacak ateşin üzerine konur, bunun üzerinde de pirinç cezve ile kahveler yapılırdı. Yine kahve kavurma işlemi sayacak üzerinde pirinçten Özel kahve tavası ile yapılırdı. Bu tip ihtiyaçlar Koraş ocağı sayesinde karşılanırdı (Koraş ocağı şimdikinin şöminesidir). Odalarda daha sonraları koraş ocağı kalkmıştır. Yerine soba gelmiş, Koraş ocağının vazifesini sobalar yapmıştır. Aynı zamanda odada mangalda bulunur. Bu özellikle sonraları kahve yapımı için bulundurulmuştur. Şimdi ise bunun yerine tüplü ocak bulundurulmaktadır. Lamba koymaya yarayan tahtadan lambalık bulunur, bu odanın dibe yakın orta kısmında duvara asılı şekilde idi(bir adam boyu yüksekliğinde). Oturulacak yerde 2 veya 3 adet pencere bulunurdu. Bunlardan ikisi güneye odanın önüne diğeri kuzeye bakar ve kuzeye bakan pencere genellikle küçük olurdu. Ahır odaya bitişik ve girişin ters tarafında bulunurdu. (Şimdiki odalarda ahır yok) Tuvalet odaya bitişik olmazdı. Oda tuvaleti umuma açık olup gelip geçenlerde faydalanırlar, tuvaletin ibriği ayrı olur ve tuvalette bulunurdu. Odanın

sergisinde kullanılan halılar, seccade (Namazlağa), kenar yastıkları ve sofrası ev halkı tarafından dokunurdu. Minderleri bol yünden yüksek vaziyette yapılırdı. Odanın oturulan kısmının duvarlarına süs olarak duvara asmak için dokunmuş kilimler asılırdı. Her odada hazır vaziyette 3-4 kat yatak (1 kat yatak = 1 döşek + 1 yorgan + 1 yastık + 1 çarçaf) bulunurdu. Bunlar temiz vaziyette tutulur, sık sık ev halkı bunları temizlerdi. Misafire temiz yatak sermek görgü icabıydı. Her odanın büyük sinisi ve sini altı da mabeyinde dolapta bulunurdu. Ayriyeten odada iki adet lamba bulunur. Birisi aydınlatmada kullanılır, birisi de tuvalete gidip-gelmek için kullanılırdı. Odada kullanılan tekstil işinin çoğunluğu (Halı, seccade, yatak vb.) hane sahibi kadınlar tarafında evde yapılırdı. Dokuma Türkmen'in Orta Asya kökenli geleneğidir. Yapılan bu ürünler son dönemlere kadar nadiren satılır, genellikle günlük kullanım ve çeyiz amaçlı üretilirdi(Aytaç, 2003). Odalar tek veya iki katlı olurdu, alt kat ahır olarak kullanılırdı, tek katlı olanlarda ahır, oda giriş kapısını görmeyecek şekilde arka kısımda olurdu(Ülkümen,2011). Karpuz(2001),Hotamış Türkmenlerinde Adakale Köyünden Hacı Hasan Dağlının odasının iki katlı olduğunu, Taş merdivenle üst katında bir mabeyin ve odanın yer aldığını, mabeynin kuzey ve güneyinde birer penceresi bulunduğunu, içinde niş şeklinde dolapların yer aldığını, mabeyin ve odanın kirişleme tavanlı olduğunu, odasında da bir kuzey ve iki güney penceresinin bulunduğunu bildirmiştir. Karpuz(2001) tek katlı odaya örnek olarak da Büyükaşlama köyünde Mehmet Karakuş'un odasının, girişinde tek direkli bir sundurmanın olduğunu, mabeyinde eski kahve ocağı ve dolapların belirttikten sonra, köy odalarında geleneksel yapı malzemesi, yapı tekniği ve tasarımının mevcut olduğunu bildirmiştir.



Şekil1.İki Katlı(Hacı Hasan Dağlı'nın) ve tek katlı(Mehmet Karakuş'un) oda (Karpuz, 2001)



Şekil 2. Günümüzde de hizmete devam eden Jandarma Mustafa'nın odası dış görünüş ve oturma yeri içi(İşleten Oğlu Ali Şahin-Türkmen camili köyü).

Odanın Toplum ve Ev Halkı Açısından Önemi

Odaya üç öğün haricinde her hangi saatte misafir gelirse gelsin mutlak surette kahvesi gerekirse yemeği verilirdi. Hatta gece geç vakitte gelen misafire sorarlar isterse yemek verilirdi. Hane sahibi varsa birden fazla oğullarından birisi daima oda işleriyle uğraşırdı. Diğer oğullan diğer işler ve çiftçilikle uğraşırdı. Eskiden Baba ve oğullan genelde aynı havlu (avlu) içinde otururlardı. Gelinlerinden özellikle misafir ağırlamada, yemek yapmada daha bilgisi olan oda hizmetiyle meşgul olurdu. Misafire hizmette kusur edilmemeye çalışılırdı. Genç delikanlı ve çocuklar bu hizmetleri büyükleriyle birlikte yaparlar ve böylelikle gelecekte bu işleri en iyi şekilde yapabilmeleri için eğitilirlerdi. Oda görgüsü ve terbiyesi bu gençlere kazandırılmaya çalışılırdı. Gelin veya gelinler oda hizmetini yaparken evin yaşlısı kaynana usulüne uygun hizmetin yapılıp yapılmadığım denetlerdi. Misafire en iyi hizmeti yapmak oda sahibinin şanından kabul edildiği için evdeki mevcut imkanlar dahilinde en iyisi yapılmaya çalışılırdı. Oda sahibi olan evlerdeki havlu içinde kerpiçten yapılan yemek ocakları günün her saatinde ateşli vaziyette dururdu. Odaya yemekler tabaklar içinde sinilere (tepsi) konmuş vaziyette taşınırdı. Serilecek sofra temiz olur, kirli, yırtık vaziyette olmazdı. Sini altı odada daimi bulunur. Oda için yapılan yemeklerden bazıları; çorba çeşitleri, ayran aşı, tas yoğurdu, üstü tereyağlı bulgur pilavı, guymak, kaymaklı kızartma, saç arası, sini (baklava), işli (içli), omaç, kavurma, etli yemekler, incir uyutması, mıkla, pekmezli çörek, kayısı kavurması, çılbır, mantı, köfte, sulu köfte, çilli, sütlü kabak, ekşili bakla, haşlama, mevsiminde keme(domalan)-köpelek(mantar), salata çeşitleri, un helvası (haside) gibi yemekler yapılırdı(Duruma göre bu yemeklerden o zaman için uygun olan yapılırdı)(Erkoyuncu,2006). Bir köyden bir köye misafir gelse, herkes misafiri kendi odasına götürmek isterdi. Fazla misafir geldiğinde yemek yetiştirmede eksiklik hissettirilmez. Bunun için akrabalar birbirlerine yardım eder hizmetin iyi olması sağlanırdı. Oda hizmetinde kadınlar, erkekler kadar hatta daha fazla yer almakta idi. Evin görgüsü, evin şanı evin hanımlarıyla alakalı olup, onlarda kendi aralarında ikramda yapmada yarışırlardı. Evin erkeğine (beyine) söz getirtmemeye, onun il içinde yükselmesi şanının artması için fazladan uğraşıp çalışırlardı. Milliyetçi bir yapıya sahip olup, aileye her zaman çok bağlıydılar. Türkmen gelininin özelliği "4S" formülü ile açıklanırdı. Sevgi, saygı, samimiyet ve sadakattir. Oda, ev sahibesi hanımların yemek maharetlerini sergiledikleri, görgülerini gösterdikleri yerdi. Evin hanımlarının görgüsü, bilgisi oda hizmetinden belli olurdu. Bu işlerde maharetli olan hanımları düğünlerde aşçı ve aşçı yardımcısı (Keyfeni) olarak çağrılır, onların görgülerinden istifade edilir, sonradan gelen nesillere örnek kişi olarak gösterilirdi. Meşhur olanları daha sonraları "filan gibi yemek pişir" diye laf başı olarak söylenirdi. Ev halkının görgüsü oda hizmeti ile bilindiğinden, her hangi bir tavsiyede, dünürcülük işlerinde oda hizmeti özellikle dikkate alınır buna göre tavsiye edilirdi.

Atalar şöyle demiş;

"Al görmüşün kızını, görsün dolana dolana,
Al görmediğin kızını, görsün ilene ilene"

Diğer bir ata sözü de;

"Görgülü kuşlar, gördüğünü işler" dir.

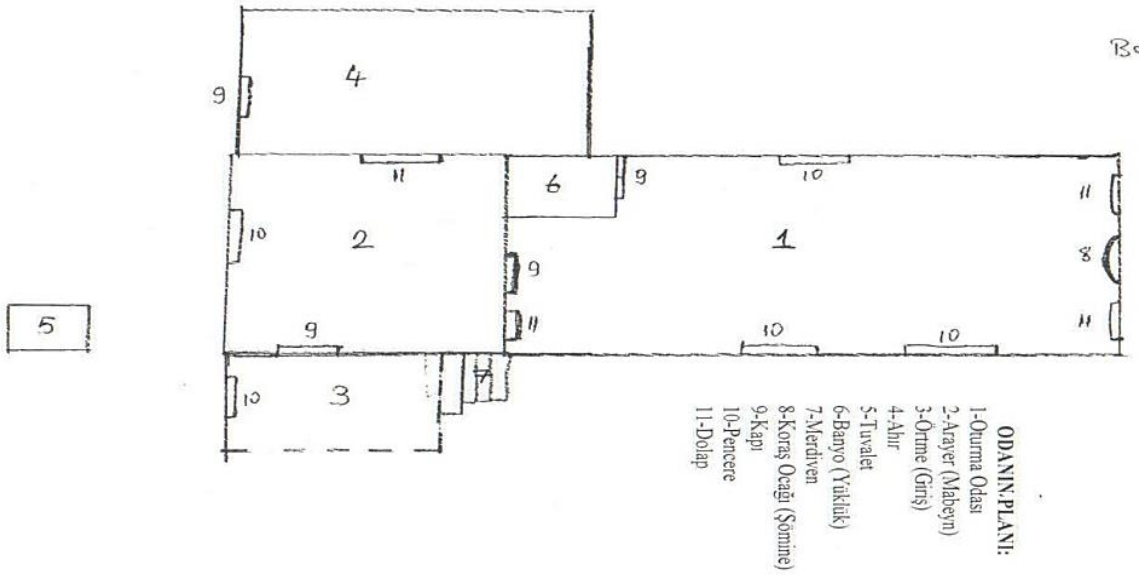
Odada hizmet eden oğlun hızlılığı, ikram şekli de o evin terbiyesini, görgüsünü gösterirdi. Hizmet eden kişiye şunu getir, bunu götür denmez, o her şeyin zamanını, zeminini bilirdi. İkram yapılırken, hizmet eden kişiye misafirin yanında tarif etmek ayıp sayılırdı. Hizmet eden ikramla ilgili davranışları önceden öğrenirdi.

Atalarımız bu konuda;

"Çağırmadan kalkan avrat, Buyurmadan tutan evlat, varsa o yerde huzur vardır"

demişlerdir.

Dışarıdan köye gelen misafirler, özellikle görgülü evlerin odalarını, hanelerim seçmeye gayret ederlerdi. Böylelikle hem kendilerinin görgüleri artar hem de gittikleri evleri anlattıklarından o evlerin namları, şanları artardı. Odaya misafir olarak satıcılarda gelirdi. Oda sahibi ihtiyacı olan alış-verişi satıcı gideceği zaman yapardı. Böylelikle gelenlere kaça satıldığını öğrenirdi. Alış verişi sonra yapmasının sebebi, satıcıma gördüğü ikram karşısında minnet hissiyle kârını az tutmasını engellemek idi. Oda ve misafir Türkmen'in hayatında sosyal statüsünü belirleyen en önemli yerdi.



Şekil 3. Hotamış Türkmenlerinde odanın yapımında uygulanan genel plan (Türkmencamili köyünde İbili Mustafa Acar'ın oda planı)

SONUÇ VE ÖNERİLER

Hotamış Türkmenlerinde odalar için "hayat mektebi" ifadesi kullanılmaktadır. Sosyolojik bakış açısı ile köy odaları, kazandırdığı sosyal kimlik, kamusal mekân özelliği, Türk kültürüne has fütüvvet ve ahilik anlayışının yansıtıldığı yerlerdir(Aksakal,2019). Yine mimari özellikleri inanç temelinde şekillenmiş, hizmet anlayışı bununla yoğrulmuş han, kervansaray yapılanmasının köy veya aile tarafından üstlenilmiş küçük numuneleri şeklindedir. Toplum hayatı ile ilgili hemen hemen her şeye dokunan odalar, geçmişten kazanılanın geleceğe katkı yapılarak aktarıldığı hayat boyu eğitim kurumları gibidir. Günümüzün değişen şartları içinde, eski önemini yitirmeye başlayan odalarımızın, kültürel değerlere sahip çıkma, koruma adına muhafaza edilmeleri için, yöresel turizme katkı sağlayacak kültürel odalar şeklinde değerlendirilmesi mimari ve fonksiyonlarının uyarlanarak sürdürülebilirliği, korunması sağlanabilinir. Karpuz(2001), köylerde son yıllardaki sosyokültürel değişim, kente göç gibi sebepler ile bu mimari birikimin yok olma aşamasına geldiğini bildirmiştir. Özellikle köy tarafından idare edilen odalar aile veya ferdi gezen misafirler için köye küçük katkı sağlayacak yerler olarak işletilmesi ve bunun genel kuralları belirlenerek yapılması bu yerlerin korunması adına önemli olacaktır.

Teşekkür

Bu makalenin yazımında faydalandığımız ve 1980'li yıllarda derlenerek 1996 yılında Türkmenistan'da Türkmenistan Cumhurbaşkanı Saparmurat TÜRKMENBAŞI'na takdim edilen"

Konya Hotamış Türkmenlerinde Oda(misafirhane) ve Misafirin Yeri"(Yayınlanmamış) isimli eserden(Şekil 4) faydalanılmış olup, müsaade eden yazarlarına(Ramazan Acar ve Mehmet Acar) teşekkür ederim.

KAYNAKLAR

Acar, R; Kıvrım, İ. 2023. 1854-1855 yıllarında Hotamış Türkmenlerindeki tarımsal yapı içinde tarla tarımı. Ereğli Tarım Bilimleri Dergisi,3(2):86-96

Aksakal, E. 2019. Türk Kültüründe Eril Mekân Örneği; Köy Odaları. Folklor ve Edebiyat Dergisi; 25(98):291-308

Atayev, A.. 1996. Orta Asya Güneşi. Mahtumkulu Dergisi. Sayı. 2. Ankara

Aytaç, A. 2003. Hotamış Türkmen Kilimleri. T.C. Konya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü yayın no:44. Konya

Erkoyuncu,N. 2006. Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma. Selçuk Ün. Sosyal Bilimler Enst.(Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Konya

Göktay, K. 1994. Dede Korkut Destanı. Hotamışlıların Sesi Dergisi. Sayı: 3. Konya

Gökyay, OŞ. 1976. Dede Korkut Hikayeleri. T.C. Kültür Bakanlığı. Yayın No: 252. İstanbul

İbn- Battuta, 2010. İbn- Battuta Seyahatnamesi(C 1-11)(Çev. A.Sait Aykut) Yapı Kredi Yayınları

Karpuz, H. 2001. Çumra'da halk mimarisi. I. Uluslar arası Çatalhöyük'ten Günümüze Çumra Kongresi(15-16 Eylül 2000) Bildiriler Kitabı. Çumra Belediyesi yayını. Konya

Karpuz, H. 2010. Çumra'da ki Türk devri yapılarına toplu bakış. Medeniyetin Beşiği tarımın Öncüsü Çumra Sempozyumu(C. II)(9-10 Mayıs 2008). Konya

Kıvrım, İ. 2019. Halep ve Rakka'dan Hotamış'a. Geçmişten Günümüze Göçler Konya Kitabı(CII)(Ed. A. Aköz, D. Yörük, Karpuz, H.). KTO Karatay Ün. Yayıncılık,s:129-142

Miras, K. 1983. Sahih-i Buhari Muhtasarı Tecrid-i Sarih Tercemesi ve Şerhi (Tercüme). C. 7. T.C. Diyanet İşleri Başkanlığı. Yayın No: 123. Ankara

Özüdoğru, Ş.1997. Tarihi, Sosyal ve Kültürel Yönleriyle Hotamış(I.Baskı). Damla Ofset Matbaası. Konya

Sevindik, A. 2018. Köy Odalarından Hareketle Bir orta Anadolu Köyünün halk Hukuku Algısı. SEFAD, 39:27-48

Şeşen, R. 1988. Hilafet Ordusunun Menkıbeleri ve Türklerin Faziletleri (Tercüme). Türk Kültürü Araştırma Enstitüsü. Yayın No: 82. Ankara

Türkmenbaşı, S. 2004. Ruhnama Türkmen'in Yüce Maneviyatı (C. II)(çev: B. Sarıyev; S. Saparov). Aşkabat- Türkmenistan

Uca, A; Ülker, A. 2013. 1917 tarihli Karaman-Konya-Ereğli haritası ve değerlendirilmesi. International Journal of History, 5(2): 443-470

Ülkümen, O.2011. Karaman ve Çevresi Türkmenleri Tarihi-Kültürü. Türkmenler Kültür Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği Karaman Türkmen Kültürü Tanıtma Projesi Kitabı. Özcan Ofset. Karaman

Yalman, AR. 1993. Cenupta Türkmen Oymakları. C.I-II. T.C. Kültür Bakanlığı. Yayın No: 256. Ankara

Sözlü Kaynaklar

1- İbrahim Acar(Mustafa Oğlu)

2- Ahmet Acar (Mustafa Oğlu-oda sahibi)

3- İsmail Hakkı Ersöz(Selahattin oğlu- oda sahibi)

4- Tahir Öçalan(Mehmet oğlu- oda sahibi)

5- Mehmet Önal(Mehmet oğlu(Zekiye'nin Mehmet-oda sahibi)

6- Ömer Şahin(Mustafa oğlu)

7- Ali Şahin(Mustafa oğlu-oda sahibi)

8-İsmail Doğru(Hafız Hotamış-oda sahibi)

9- Mehmet Akhan(Himmet oğlu(Koca Kürt-oda sahibi)

10- Adem Parlak(Büyük Aşlama)

11- Mehmet Acar (Ahmet oğlu)

12- Ayşe Öçalan(Mehmet Eşi)

13- Nesibe Acar(İbrahim Eşi)

14- Hayriye Acar(Ahmet Eşi)



Şekil 4. Türkmenistan 1. Cumhurbaşkanı Saparmurat TÜRKMENBAŞI'na takdim edilen yayınlanmamış eser ve Türkmenistan Devleti tarafında yazara verilen madalya(1996 yılı)