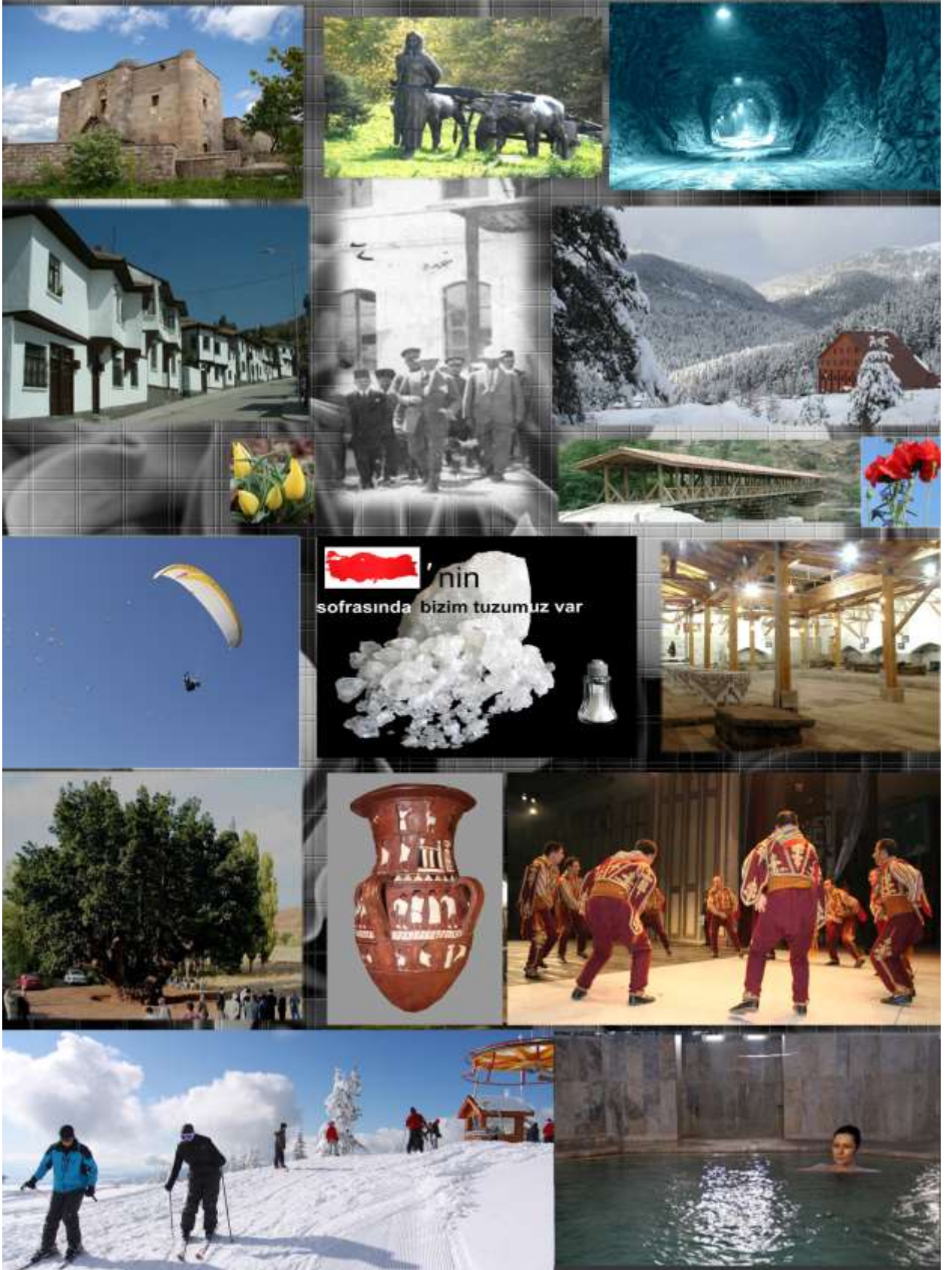


# KÜLTÜR



- Tarih
- Sivil Mimari
- Arkeolojik Alanlar
- Sosyo-Kültürel Değerler
- Yaran
- Çankırı Mutfağı
- Mahalli El Sanatları
- Sanat

## TARİH

### Çankırı İsminin Etimolojisi

Çankırı, batıda antik dönemde *Bithynia* (Bitinya), doğuda ise Pontus diye isimlendirilen bölgeler arasında yer alan Paflagonya Bölgesi'nde bulunmaktadır.

Çankırı şehrinin, antik ismi Gangra'dır ve bu ismi günümüze kadar korumuştur. Bu isim ilk olarak Grek ve Roma dönemlerinde belgelenmiştir. Gangra isminden bahseden en eski yazılı kaynak M.Ö 3. yüzyılda yaşamış olan çok yönlü bilim adamı Eratosthenes'dir. M.Ö. 1. yüzyıla gelindiğinde Alexander Polyhistor, Paflagonya ile ilgili kitabında Gangra'yı ele almıştır. Augustus döneminde yaşamış olan ünlü coğrafyacı Strabon, Gangra'yı kısaca betimlemiştir. Ondan sonra ansiklopedi yazarı Plinius *Historia Naturalis*'te Gangra'dan bahsetmektedir.

Gangra ismi, klasik dönemden Luvi devrine kadar uzanan, Anadolulu yerel bir addır. Ama antik bir Luvi ismi olan "Gangra" halk etimolojisine uygun olarak (halkın anlayamadığı isimlere kendi dilinde bir mana vermeye çalışması) "çan" ve "kırık" kelimeleri kullanılarak Çankırı haline dönüştürülmüştür. Ancak Osmanlı zamanlarında şehrin antik adı korunmuş, Kangırı veya Kângarı olarak kullanılmıştır.

M.Ö. 3. yüzyıldan sonra bölgenin en önemli şehri ve yerli krallara başkentlik etmiş olan Gangra'nın efsanevi kuruluş hikatesini *Byzantionlu Stephanos*'tan öğrenmekteyiz. Yazar burada Gangra sözcüğünün dişil olduğunu söyledikten sonra efsaneyi özetle şu şekilde anlatmaktadır: **"Poseidon'la Aryes'in çocuğu olduğunu söyleyen Nikostratos Paflagonya çevresinde**

keçilerini otlatmak için bir otlak arar ve sonunda uygun bir yer bulur ve bu geçit vermeyen dağların çobanı, toprak sahibiyle anlaşır. Keçilerini otlatırken arazisine de göz kulak olacağını söyler... Bir gün yüksekçe bir tepe üzerinden çevreyi gözlerken dimdik yükselen fakat öbür tarafa geçit veren bir kayalık görür ve o sırada aşağıda oğlakların melediğini işitir. Orada doğurmuş olan keçiyle yavrusunu taşıyarak geçitten geçip, gördüğü elverişli arazi üstüne bir şehir kurar ve oğlağa taktığı Gangra adını şehre de verir"<sup>1</sup>.



Sunak Önünde Tiftik Keçisi ve Melek, Roma Dönemi Çankırı Müzesi.

## Arkeolojik Veriler Işığında Çankırı'nın Tarih Öncesi Dönemleri

### *Paleolitik Dönem (M.Ö. 600000-12000)*

Çankırı sınırları içerisinde 2000'li yıllara kadar, araştırmaların eksikliğinden dolayı Paleolitik Dönem buluntuları bilinmemekteydi. Son yıllarda yapılan bilimsel yüzey araştırmaları, sayıları az da olsa bölgede Orta Paleolitik Dönem (M.Ö. 200000-40000) insanının izlerini ortaya koyan bazı istasyonların ve buralarda bulunan aletlerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Ve hatta bu aletler içerisinde Alt Paleolitik Dönem'e (M.Ö. 600000-200000) ait olabilecek taş aletler de bulunmaktadır<sup>2</sup>. Bu istasyonlar ve buluntular, Eldivan, Orta ve Kurşunlu ilçelerinde yer almaktadır<sup>3</sup>. Ancak, Orta Paleolitik dönemi takip eden Üst Paleolitik, Epipaleolitik ve Neolitik Dönem buluntularına ait herhangi bir iz şu ana kadar rastlanmamıştır. Orta Paleolitik Dönem'den Kalkolitik Dönem'e kadar olan bu büyük boşluğun nedenleri klimatolojik sebeplerden dolayı yerleşimin olmamasıyla veya bu dönem kalıntılarının kalın sedimantolojik tabakalar altında kalmasıyla açıklanabilir.

### *Kalkolitik Dönem (M.Ö. 6000-3200/3000)*

Kalkolitik Dönem'e gelindiğinde il sınırları içinde sayıları az olmakla beraber Kalkolitik Dönem buluntu veren yerleşimler ortaya çıkmaya başlamıştır. Çankırı'da bu döneme ait buluntu veren beş adet yerleşim yeri tespit edilmiştir. Bunlar; Merkeze bağlı Balıbağı Köyü

<sup>1</sup> Kaygusuz 1980: 183-184.

<sup>2</sup> Matthews ve Glats 2009: 75-77.

<sup>3</sup> Bakınız Tablo 1.

Sarıçi Höyük, Eldivan ilçesi Elmacı köyü sınırları içerisindeki Fene (Maltepe) Höyük, Orta ilçesi Salur köyünde Salur Höyük, Korgun ilçesi Ildızım köyünde Yüce Höyük, Ilgaz ilçesi Musaköy Türbe Mevkii'dir.

### ***Eski Tunç Çağı (M.Ö. 3200/3000-2000)***

Kalkolitik dönemi takip eden Eski Tunç Çağı'nın yerleşimcileri Anadolu'nun yerli halkları olan Luviler ve Hattilerdir. Eski Tunç Çağı'nda, bölgedeki doğal kaynakların yakınına kurulmuş yerleşimlerin ve bunlara ait mezarlıkların sayısında önemli bir artış başlamıştır. Bu doğal kaynaklar temiz su, verimli tarım arazileri ve otlaklar ile endüstriyel kaynaklardır. Endüstriyel kaynakların başında kaya tuzu gelmektedir. İkinci olarak özellikle Neolitik ve Kalkolitik Çağ'da büyük öneme haiz olan çakmak taşı ve obsidiyendir. Kalkolitik ve Eski Tunç Çağı sakinlerinin büyük olasılıkla bölgede başta kaya tuzu, çakmak taşı ve obsidiyen gibi ürünlerin ticaretini yaptıkları düşünülmektedir<sup>4</sup>. Salur Höyük yakınında tespit edilen obsidiyen yatakları ve günümüzde hala işletilen Tuz Mağarası yakınındaki Sarıçi Höyük bunlara güzel birer örnektir.



Eski Tunç Çağı III dönemi kabı, Çankırı Müzesi.

Eski çağlarda tuz büyük bir öneme sahiptir. İnsan ve hayvan sağlığını korumadaki biyolojik rolü, yiyeceklerin korunmasında, dericilikte ve diğer işlerde kullanılması ve çokça bulunduğu bölgelerden az olduğu yerlere nakledilmesi ihtiyacı, akademisyenleri tuzun eski çağlarda nasıl keşfedildiği, işlendiği ve nakledildiği konularında kapsamlı çalışmalar yapmaya yönlendirmiştir. Ayrıca arkeologlar büyük sosyal ya da ekonomik gelişmelerin, tuza bağlı zenginlikle ilgili olduğunu öne sürmektedir<sup>5</sup>. Bu nedenle Sarıçi Höyük ile Yapraklı Tuzdamınkaşı Orta Tunç Çağı Yerleşimi bu sorulara yanıt verebilecek, araştırılması gereken önemli yerleşimlerdir. İl sınırları içerisinde bugüne kadar 36 adet Eski Tunç Çağı yerleşimi ve nekropol alanı tespit edilmiş bunlardan 18 adetinin tescil işlemi tamamlanmıştır.

### ***Orta Tunç Çağı (M.Ö. 2000-1500)***

Orta Tunç Çağı; Asur Ticaret Kolonileri ve Eski Hitit Krallığı zamanı olup bu iki dönem sırasıyla Kayseri yakınlarındaki Kültepe-Kaneş ve Boğazköy-Hattuşa kazıları ile tanınmaktadır.

<sup>4</sup> Süel, 1992: 135-136.

<sup>5</sup> Erdoğu, vd. 2009: 211.

Çankırı, Orta Tunç Çağı'nda önemli yerleşimlere sahne olmuştur. İl sınırları içerisinde yapılan araştırmalarda bugüne kadar 35 adet Orta Tunç Çağı'na ait höyük ve nekropol olanı tespit edilmiştir. Bunların çoğunluğunda M.Ö. 2. binin ortalarına yani Eski Hitit Krallık Dönemine (M.Ö. 1650-1450) tarihlenen arkeolojik malzemeler bulunmaktadır. Özellikle bir kült kenti olan İnandık arkeolojik ve filolojik buluntularıyla bu dönemin en önemli şehirlerinden birisidir<sup>6</sup>.



Çekiç Başlı Bronz Mühür, Eski Hitit Çağı, Çankırı Müzesi.

#### ***Geç Tunç Çağı (M.Ö. 1500-1200)***

Geç Tunç Çağı'nda Hitit Devleti'nin başkenti olan Hattuşa, Çankırı'nın güneydoğusunda bulunmakta ve Çankırı, Hitit Devletinin kuzey ve doğu komşularıyla olan sınır bölgesi içinde kalmaktadır. Bu nedenle Geç Bronz Çağı'nda Çankırı'daki bazı Hitit yerleşimlerinin doğal geçitleri ve yolları denetimi altında tutabilme stratejisine yönelik kuruldukları düşünülmektedir<sup>7</sup>.

Bölgede tespit edilen Hitit İmparatorluk Dönemi'ne ait yerleşimler genellikle orta boyutlu, yer yer tahkimli yerleşimlerdir. Çankırı'nın kuzeyinde Devrez Vadisi boyunca bir hat üzerinde sıralanan, Batı Salman Höyük, Dumanlı Kalesi, Müslüman Kale, Kanlıgöl Kalesi gibi yerleşimler sur duvarları ile tahkim edilmişlerdir. Hitit İmparatorluk dönemine tarihlenen Fene (Maltepe) Höyük, Mart Höyük ve İkiz Höyük (Şeker Höyük), Hitit seramik formlarının hemen hemen tamamının bulunabildiği önemli İmparatorluk Dönemi yerleşimleridir. Bu höyükler bölge için çok değerli arkeolojik veriler ortaya çıkarabilecek potansiyele sahiptir.

#### ***Demir Çağı (M.Ö. 1200-550)***

Orta Anadolu kronolojisinde Demir Çağı kendi içinde Erken, Orta ve Geç olmak üzere üç ayrı ana evreye ayrılarak incelenmektedir. Erken Demir Çağı M.Ö.1200-950, Orta Demir Çağı M.Ö. 950-550 ve Geç Demir Çağı M.Ö. 550-330 yıllarını kapsamaktadır.

<sup>6</sup> Özgüç 1988; Bayram 2007: 191.

<sup>7</sup> Matthews 2003: 222.

Erken Demir Çağı, tüm Anadolu arkeolojisinde genel olarak çok az bilinen bir dönemdir. Deniz kavimleri göçü neticesinde Hitit İmparatorluğu yıkılarak güneydoğuya doğru çekilmiştir. Bu olaydan sonra Anadolu'da yaklaşık 400 yıllık bir süreyi kapsayan ve karanlık dönem olarak ta adlandırılan bir dönem başlamıştır. Erken Demir Çağı'nda çok büyük bir kültür değişimi ortaya çıkmış, yazılı kaynaklar susmuş, birçok 2. bin yerleşimi terk edilmiş, 2. binin hızlı çarkta üretilen çanak çömleklerinin yerini kaba el yapımı çanak çömleği almıştır. Son yıllara kadar Orta Anadolu'nun Erken Demir Çağı ile ilgili bilgilerimiz yok denecek kadar azdı. Ancak Ankara Gordion<sup>8</sup> ve Çorum Boğazköy Büyükkaya<sup>9</sup> kazıları bu döneme ilişkin yeni veriler ortaya koymuştur. Buralarda yapılan kazılar yerleşim alanlarının tamamen terk edilmediğini yerel bazı toplulukların yerleşimlerini devam ettirdiğini ortaya çıkarmıştır.

Orta Demir Çağı'na gelindiğinde M.Ö. 750'lerde Frigler Orta Anadolu'da başkenti Gordion olan bir siyasi birlik kurmuşlardır. Deniz Kavimleri Göçü ile Anadolu'ya Trakya ve boğazlar üzerinden gelen bu topluluk Orta Anadolu'da egemen güçlü bir krallık düzeyine ulaşmıştır. Ancak M.Ö. 700 yıllarına doğru Kafkaslar üzerinden Anadolu'ya giren Kimmerler Frigya'yı tahrip ederek Frigler'in hâkimiyetine son vermişlerdir. Kimmerler'in Orta Anadolu'daki hâkimiyeti fazla uzun sürmemiştir. Lidya kralı *Alyattes*'in ((MÖ.610-575)) Kimmer hakimiyetini kaldırmış ve *Kroissos* ( M.Ö.557-546) döneminde bölge Lidya egemenliğine girmiştir.

Geç Demir Çağı'nda, M.Ö. 557-546 yıllarında Akhamenidler Anadolu'ya girerek Lidyalıları yenmiş ve bölgeye hakim olmuşlardır. Homeros'un İlyada'sında Paflagonya'nın en eski halkının *Ainetes*'ler olduğu ve bu halkın Pylaimenes isimli kahramanlarını Troia savaşlarına yolladıkları ve *Parthenos* (Bartın) çayının çiçekli kıyılarında yaşadıklarını anlatılmaktadır. Herodotos, Paflagonya'nın Pontus Kapadokya'sından Halys (Kızılırmak)'le ayrılmakta olduğunu söyleyerek bu memleketin sınırlarını çizer. Ksenophon'a göre; Paflagonya insanları yerli şeflerin yönetimi altında bağımsız yaşamaktadır. İşte bu dönemde Anadolu'ya giren komşuları Akhamenid'lerle müttefik görünen bu şefler, gerekli görürlerse Yunanlıları tutarlardı. Yüz yirmi bin asker çıkarabilecek güçleri vardı. Yani M.Ö. 5. yüzyılda Paflagonyalılar hatırı sayılır bir güç oluşturuyorlardı. İstilalara karşı bağımsızlık hareketi için aynı yüzyılda mücadele vermişlerdir. *Dareios*'un haleflerinden bazılarının yeteneksizliklerinden yararlanıp, Perslerden ayrılarak bağımsızlıklarını ilan etmiş, hatta Halys'ü geçtikten sonra *Termodon* çayına kadar uzanan araziye zaptetmişlerdir. Ancak *Artekserkses II* (M.Ö. 404-350)'nin Kapadokya satrabı *Datames*, yeniden Paflagonları Halys'ün batısına atmıştır.

Yazılı kaynaklardan da anlaşıldığı üzere Akhamenidler her ne kadar belli bir siyasi üstünlük elde etmiş olsalar da Paflagonya'yı tam bir hâkimiyet altına alamamış yerli Paflagon halkları bölgede yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Bölgede yapılan yüzey araştırmalarında ve kazılarda

<sup>8</sup> Voigt ve Henrickson 2000: 37-54; Voigt 2002: 187-196.

<sup>9</sup> Genz 2001: 1-3; 2003: 179-191; 2004.

elde edilen Demir Çağı malzemeleri içerisinde Akhamenidlere ait her hangi bir maddi kalıntının bulunamamış olması da yazılı kaynaklardaki verileri desteklemektedir.

Çankırı'da Demir Çağı, oldukça deforme olmuş küçük yerleşimlerden ve hemen hemen tüm il sınırları içerisinde bulabileceğimiz Tümülüslerle karakterize olmaktadır. Çankırı'da tespit edilen Demir Çağı yerleşimlerin sayısı 17'dir. Bu yerleşimler üzerinden toplanan seramik örneklerinin büyük bölümü gri Frig malları ile kırmızının çeşitli tonlarında tek renkli bezemesiz yerel mallarıdır. Bunlar genel bir tarihlendirmeye Orta Demir Çağı'na tarihlenmektedir. İl sınırları içinde yapılan yüzey araştırmalarında 42 adet tümülüsün tespiti yapılmıştır<sup>10</sup>. Genel olarak Demir Çağına tarihlendirilen bu tümülüslerin ayrıntılı kazı çalışmaları yapılmadığı sürece, bunların tam olarak ait oldukları dönemler, barındırdıkları malzemeler ile mimari unsurlarının hakkında çok bir şey söylemek mümkün değildir.

### ***Helenistik Dönem (M.Ö. 330-30)***

Anadolu'daki Pers hakimiyeti M.Ö. 333'de Büyük İskender (M.Ö. 336-323) tarafından sonlandırılmış ve bu tarihte Geç Demir Çağı sonlanarak Helenistik Dönem olarak adlandırılan yeni bir döneme girilmiştir. Büyük İskender'in Asya seferinde Paflagonyalılar, memleketlerine İskender'in ordusunun girmemesi veya vergi ödemeye zorlanmaması şartıyla teslim olmayı kabul etmişlerdir. Ancak aradan 20 yıl geçmeden *Mithridates Ktistes* ortaya çıkmış ve *Kimiata-Kimiatene*'yi (Kurmalar Antik Yerleşimi) kendine hareket üssü yaparak, *Olgassys* (İlgaz) dağlarında yeniden Paflagonya memleketinin bağımsızlık sesini yükseltmiştir. Böylece Pontus devletinin temelini atmıştır. Paflagonya'nın savaş yeteneği yüksek, yiğit, korkusuz halkı, büyük bir krallığın kurulmasını *Mithridates*'in önderliğinde sağlamıştır.

M.Ö. 3. yüzyıldan sonra bu bölgenin en önemli şehri, yerli krallara başkentlik etmiş olan Gangra'dır. Gerçekte Gangra'nın lokal bir krallığın başkenti oluşu M.Ö. 200 yıllarına rastlamaktadır. Bu dönemde *Morzeos*'un krallık sarayı ve garnizonu Gangra'da bulunmaktadır. *Morzeos*, Gangra'dan tüm Paflagonya'yı hükmü altına almayı başarmış ve bu arada Kapadokya kralı *Ariarathes IV*'le birlikte Romalılardan Anadolu'yu istila etmelerini önlemek için Galatyalılara ve Tectosages'lere yardım olsun diye; M.Ö. 189 yılında Roma konsülü *Manlius Vulso*'ya karşı *Megabas* dağına asker göndermiştir. Bu dağlık bölgede yaşayan Asyalı karakterdeki halkın oluşturduğu toplulukları yöneten yerli kralların en güçlüsü olan *Morzeos*, Galatyalılara yardım etmesine rağmen, *Manlius Vulso* onu cezalandıramamıştır. Ancak Pontus kralı *Pharnakes* için bu iş zor olmamış, *Morzeos*'un Gangra Kalesi'nde topladığı büyük hazinesini ele geçirmiştir. Bir süre sonra ise M.Ö. 179 yılında Roma'nın baskısıyla *Pharnakes* bir sulh yapmak zorunda kalarak bütün hazinesini *Morzeos*'a geri vermiştir. *Morzeos* bu olaydan sonra yine kendini kral ilan edip, Gangra'yı yeniden güçlendirmiştir. Buna karşılık son Gangra krallarından *Pylaimenes* vasiyetnamesinde *Mithridates Euergetes*'i varis yapmış, böylece M.Ö. 122 yıllarında Paflagonya

<sup>10</sup> Matthews ve Glatz 2009: 156-160.

vasiyet yoluyla Pontus kralına geçmiş ve Pontus krallığının bir parçası olmuştur. Ancak Romalılar bu vasiyet hükümlerinin yerine getirilmesine müsaade etmeyerek karşı çıkmışlardır. M.Ö. 111'den sonra yani *Mithridates Eupator*'un ilk zamanlarında İç Paflagonya yeniden birbirine rakip ve akraba bir takım hanedanlar arasında bölünmüştür. M.Ö. 88 yılında aynı kral Gangra'nın sonuncu prensi Pylaimenes'i tahttan atmışsa da artık 24 yıl süren Mithridates savaşları da başlamış bulunmaktadır. *Sulla* (M.Ö. 88-81), *Lucullus* (M.Ö. 74-67), *Pompeius* (M.Ö. 67-63) gibi Romalı konsül ve komutanları uğraştıran bu savaşlar boyunca Paflagonyalılar, yani Gangra kaypak bir politika sürdürerek, bazen Roma'yı bazen ise Mithridates tarafını tutmuştur.

Mithridates savaşlarının sona ermesinden sonra Pompeius, Paflagonyalıların serbest olmaları gerektiği kararını Roma Senatosundan çıkartarak, eski durumu gibi başkenti Gangra olan bir krallık veya prenslik olarak idareyi, Pylaimenes'in torunlarından biri olan *Attalos*'a vermiştir (M.Ö. 64). Bu Presliği de Strabon'da adları geçen *Potamia*, *Timonitis* (Kastamonu Araç İlçesinde), *Marmolitis*, *Kimiatene* (Ilgaz Kurmalar Köyü), *Sanisene* ve *Gaezatorigos* gibi Hyparkhia'lara<sup>11</sup> ayırmıştır.

Pompeius'un bu düzenlemelerine *Caesar* 20 yıl sonra bazı katkılarda bulunduysa da İç Paflagonya'da statüko sürmüştür. Ancak daha sonra *Antonius*, Pompeius düzenlemesinde büyük değişiklikler yapmıştır. Pontus Paflagonya'sındaki iki önemli şehri Pompeiopolis (Taşköprü) ve Neapolis (Vezirköprü)'i Gangra Prenslığı'ne vermiştir. Ayrıca Doğu Bitinya bölgesini de Gangra'ya bağlamıştır. Antonius bu yeni düzenlemeyi, *Attalos*'un öldüğü ve Paflagonya ile Galatyayı birleştirip *Kastor Tarkondarios*'un oğlu *Kastor*'un idaresine verdiği tarih olan M.Ö. 40 yıllarında veya *Kastor* M.Ö. 37 yılında ölünce krallığı onun oğlu *Deiotaros Philadelphos*'a devrettiği zaman yapmıştır<sup>12</sup>.



Helenistik Dönem Mezar Steli, Çankırı Müzesi.

<sup>11</sup> Pompeius Roma senatosunun göndereceği valilerle yönetilmesinin mümkün olmayacağı yerlerde yerel yönetimi mahalli otoritelere teslim etmek, eğer böyle bir otorite yoksa yaratmak yargısına varmıştır. Bunun sonucunda çifte eyaletin sınırları içerisindeki Grek şehirleri belirli bir sıraya uygun biçimde bağımsız olacaklar ve böylece bunlar Küçük Asya'nın Roma devrinde kültürlü hale gelmesi için, Grek şehirlerinin Helenistik Çağda oynadığı rolü yerine getireceklerdir. Bu şehirlerin bir kısmı bizzat Pompeius tarafından kurulmuş bir kısmının ise nüfusu artırılmıştır. Böylece Paflagonya'dan başlayıp, Halys üzerinden Fırat'a uzanan Hyparkhia sisteminde şehirler kurulmuştur.

<sup>12</sup> Kaygusuz 1980: 183-189



İşte böyle bir siyasi ortamda gelişen Çankırı'nın Helenistik ve Erken Roma Dönemi'ne ait 11 adet yerleşim ve Nekropol alanı tespit edilmiştir. Antik kaynaklarda adı geçen üç adet yerleşim yerinin lokalizasyonu yapılmıştır. Bunlar; Gangra Kalesi (Çankırı Kalesi), Kimiatene Şehri (Kurmalar Antik Yerleşimi) ve Antoniopolis (Aydınlar köyü ve civarı)'dir. Ayrıca 1966-67 yıllarında Anadolu Medeniyetleri Müzesince gerçekleştirilen kurtarma kazılarında Terme Höyük'te Helenistik dönem bir yapı katı tespit edilirken, Höyüğün güney ve batısında yer alan üç adet Helenistik Dönem tümülüslerinin de kurtarma kazıları yapılmıştır<sup>13</sup>.

### ***Roma İmparatorluk Dönemi (M.Ö. 6/5- M.S. 285)***

Çankırı kenti hakkındaki yazılı bilgilerimiz ancak Büyük İskender'in ölümünden sonra başlar. Anadolu, Büyük İskender'in generalleri tarafından bölünmüş ve Paflagonya Bölgesi'nin ilk başkenti Gangra olmuştur. O dönemde Paflagonya krallarının sarayı kolay savunulan Kara Tekin tepesinde bulunuyordu. Helenistik dönemde kurulmuş Paflagonya Krallığının son kralı Kastor'un oğlu Deiotaros Philadelphos'dur. Deiotaros'un M. Ö. 6 veya 5 yılındaki ölümüyle, tüm Paflagonya Bölgesi, hiç savaş olmadan Roma İmparatorluğu'na dahil olmuştur. Tüm Paflagonya aynı zamanda, başkenti Ankara olan Galatya sancağının içine girmiştir.

Paflagonya kralların başkenti olduğu için, Gangra yeni Paflagonya eyaletinin idare merkezi olarak kalmıştır. M.Ö. 3 yılında, Paflagonya halkının, ilk Roma imparatoru Augustus'a bağlılık yeminini ilan etmek adına düzenlediği dini tören Gangra'da gerçekleştirilmiştir.

M.S. 1. yüzyıla gelindiğinde Gangra'nın "küçük bir kasaba ve askeri bir kale" haline dönüştüğünü, metropolis yani merkez şehir unvanını, Paflagonya'nın yeni metropolisi olan Pompeiopolis'e (Taşköprü) kaptırdığını Amasyalı Strabon'dan öğrenmekteyiz. Bununla birlikte Gangra, Roma hükümetinden bir şeref ismi almıştır: *Germanicopolis*, yani "Germanicus'un şehri". Bu şeref adı ikinci Roma İmparatoru *Tiberius*'un evlatlığı *Germanicus*'un isminden kaynaklanmış ve Germanicus'un kardeşi, üçüncü Roma imparatoru *Claudius* tarafından Gangra'ya verilmiştir. O zamandan itibaren Gangra ismi şehrin kalesini, Germanicopolis ise kalenin aşağısında uzanan yeni şehri adlandırmıştır. Ancak Bizans Dönemi'ne gelindiğinde Germanicopolis adı unutulmuştur.

Anadolu'nun birçok yerinde olduğu gibi, klasik dönemlerinde de Gangra şehri komşu kentler ile mümkün olan her alanda rekabet etmiştir. Anadolu'nun birçok şehri gibi, Gangra da kendi sikkelerini basmış ve bu sikkeleri kendi unvanlarını tanıtmak için kullanmıştır. Bu sikkelerin bazılarında *archaiotata Paphlagonias* yani "Paflagonya'nın en eski şehri" yazılmıştır. Böylece "Paflagonya'nın merkez şehri" unvanını taşıyan Pompeiopolis'e karşı, Gangra kendisinin Paflagonya'nın en eski, en otantik şehri olmasıyla gurur duymuştur.

---

<sup>13</sup> Özgüç 1988: xx.

Gangra'nın bazı sikkelerinde ise *hestia theon* kelimeleri yazmaktadır, yani "tanrıların ocağı". Gangra şehrinin kuzey sınırında üç bin senelik yerel bir Anadolu ismi taşıyan Olgassys yani Ilgaz Dağı yer alır. Strabon'a göre zor ulaşılan Olgassys Dağı'nda, yerel tanrılara adanan çok sayıda kutsal alan bulunmaktadır. Bu dinsel mekanlar Olgassys / Ilgaz Dağı'nın kutsal bir özelliğini oluşturuyordu. Antik dönem dini inanışına göre tanrılar göğe en yakın mekanlarda, yani en yüksek dağların zirvelerinde yaşıyorlardı. Bu yüksek dağların arasında Olgassys'de yer alıyordu. Bir efsaneye göre Paflagonya'da gök tanrısı Zeus'un oğlu olan Tantalos isimli çok zengin, çok kuvvetli bir kral yaşıyordu ve tanrılar tarafından o kadar seviliyordu ki onların yemek törenlerine davetli olarak katılıyordu. Tantalos'un katıldığı, tanrıların tören yemekleri Gangra'ya yakın Olgassys Dağının zirvesinde gerçekleştiriliyordu. Bundan dolayı Gangra sikkelerinin bazılarında *hestia theon* yani "tanrıların ocağı" yazısı yer almaktadır.

Gangra/Çankırı geçmişi efsaneler dönemine kadar dahi uzanan, Paflagonya'nın en eski şehri'dir. Birkaç efsaneye göre, Tantalos'un oğlu Pelops bütün Paflagonlu'ların atasıdır. Karadeniz sahillerinde kurulmuş ve deniz ticaretinden dolayı daha zengin, belki de daha gelişmiş Amastris veya Sinop gibi şehirlere karşı Gangra en azından bu tarihi avantajını sikkeler üzerinde kullanmaya çalışmıştır<sup>14</sup>.

#### ***Geç Roma- Bizans Dönemi (M.S. 285-1453)***

Geç Roma döneminde Gangra, önemli coğrafi konumu nedeniyle, İmparator Diocletianus (M.Ö. 245-312) tarafından oluşturulmuş yeni Paflagonya eyaletinin başkenti olmuştur. Gangra, Galatya eyaletinin başkenti Ankara'ya doğru giden önemli bir yola sahiptir. Başka bir yol ise Gangra'dan Paflagonya'nın rakip başşehri Pompeiopolis'e gitmektedir. Ayrıca, tarımsal bakımdan Gangra'nın arazileri oldukça verimli olmalıydı. Çünkü, MS. 2. yüzyılda yaşamış filolog yazar Athenaios, *Deipnosophistae* yani "Bilim adamları yemekte" başlıklı kitabında Gangra'nın meşhur elmalarını övmektedir. Şehre yakın olan tuz mağarası ise Bizans döneminde de işletilmektedir. Bu avantajlardan faydalanarak Gangra Bizans döneminde eski önemini tekrar kazanarak Paflagonya'nın başşehri olmuştur. M.S. 4. yüzyılda bir piskopos kongresi Gangra'da düzenlenmiştir. Bu defa Pompeiopolis, Amastris gibi şehirler Gangra'ya bağlanmıştır. Bizans edebiyatında, hem Konsillerin piskopos listelerinde, hem de bir kaç azizin hayatında Gangra'dan sıklıkla bahsedilmektedir<sup>15</sup>.

---

<sup>14</sup> Drew-Bear 2008.

<sup>15</sup> Drew-Bear 2008.



Azizler, İkona Çankırı Müzesi.

Bizans hâkimiyetindeki bölge, M.S. 7. yüzyılın başında Sasani istilasına uğramıştır. Bizanslılar, İranlılara bir müddet mukavemet etmişlerdir. En sonunda İran hükümdarı Hüsrevpezir büyük bir ordu ile Diyarbakır üzerinden Anadolu'ya girerek, Pontus, Paflagonya ve Kapadokya'yı zapt ederek (M.S. 609) İstanbul'a yürümüştür. Bu suretle Anadolu ve Paflagonya İran idaresine geçmiştir. Bizans imparatoru Heraclius (M.S. 610–641), 622'de bölgeyi tekrar ele geçirmiş, Anadolu'yu da 17 thema'ya ayırmıştır. Paflagonya bu themalardan biri olup Çankırı ve Kastamonu bölgelerini kapsamaktadır. Paflagonya thema'sının merkezi ise Gangra, yani Çankırı olmuştur.

Emeviler devrinde, Halife Süleyman zamanında, Çankırı ve havalisinin halifenin kardeşi Mesmele bin Abdülmelik komutasında İstanbul'u muhasara etmek için gönderilen ordu tarafından ele geçirildiği (M.S. 715) ve M.S. 734 yılına kadar her iki taraf arasında el değiştirdiği söylenmektedir. Arapların Bizanslılar tarafından Anadolu'dan çıkarılması üzerine bölge Türk fethine kadar Bizanslıların elinde kalmıştır.<sup>16</sup>

Roma ve Bizans dönemlerine ait arkeolojik kalıntılara baktığımızda, İlin neredeyse tamamında küçüklü büyüklü yerleşim ve nekropol alanları ile kaya yerleşmelerine rastlanmaktadır. Barışçıl Pax Roma döneminde Roma devletine bağlı birçok koloni ve köy yerleşmesi oluşmuştur. Yapılan yüzey araştırmaları ile Müdürlüğümüzce yapılan tespit ve tescil çalışmaları sonucunda günümüze kadar 141 adet Roma, Geç Roma ve Bizans dönemlerine tarihlenen arkeolojik alan tespit edilmiştir<sup>17</sup>. Bu arkeolojik alanların, 66 adeti yerleşim alanı, 43 adeti nekropol alanı, 20 adeti Kaya yerleşmesi, 11 adeti kale ve 2 adeti antik yoldur.

Bizans döneminde, M.S. 7. yüzyılda başlayan Sasani ve Arap akınları neticesinde, yerleşim stratejisinde değişimler meydana gelmiş ve sur duvarlarıyla çevrilmiş tepe üstü yerleşimleri ortaya çıkmıştır. Bunlardan şimdiye kadar tespit edilenler; Gökçeören Kalesi, Ödek Kalesi, Gavur Kalesi, Yalakçukurören Kalesi, Müslüman Kale, Hisarcık Köyü Kalesi, Bozoğlu Kalesi, Saçak Kalesi, Kurşunlu Kalesi'dir. Bunların tamamı savunulması kolay ve ulaşılması daha zor

<sup>16</sup> Kangal 1993: 4-5.

<sup>17</sup> Matthews ve Glats, 2009: 178-226; Yıldırım ve Sipahi, 2005: 354; 2007: 343-344; 2009: 96-98.

olan, çevresine hâkim tepeler üzerinde yer almaktadır. Tamamının etrafı kuru duvar tekniğinde örülmüş taş sur duvarlarıyla çevrilmiştir. Yine Helenistik dönemde kurulan ve ondan sonraki dönemlerde de kullanımı devam eden Gangra/Çankırı Kalesi'nde de bu dönemde savunma sistemi güçlendirilmiş olmalıdır ki, o dönemlerdeki Arap kayıtlarında *Hısnu'l Hadid* yani Demir Kale olarak adlandırılmıştır.

### ***Çankırı'da Türk Dönemi***

Kutalmış'ın dört oğlu, Süleyman Şah liderliğinde Marmara sahillerinde Anadolu Selçuklu devletini kurduğu ve doğuda nüfus etkisini genişleterek Kilikya bölgesini fethettiği sırada, Malazgirt Savaşı'na katılmış kumandanlardan olan Danişment Gazi de Yeşilırmak ve Kızılırmak vadisini Türklere açmıştır. 1085 yılında Danişmendli Gümüştekin Malatya civarında sefer ederken onun kader arkadaşı olarak zikredilen ve Çankırı fatihi olarak şöhret kazanan Kara Tekin de bu esnada Sinop bölgesinin fethiyle meşgul olmaktadır.

Anadolu'daki Türk fütuhatı Büyük Selçuklu Devleti'nin kontrolü dışında yürümekteydi. Süleyman Şah'ın Antakya seferi esnasında Kara Tekin, Süleyman bin Numan ve Osman bin Alpin, Çankırı, Kastamonu, Sinop ve Osmaniye'yi fethediyorlardı. Sultan Melikşah, kendi denetimi dışında gelişen ve Ortaçağ Türk İslam dünyasının ideal insan tipini oluşturan *alp gaziler* tarafından yönetilen bu faaliyeti denetim altına almak için önce Porsuk Bey ardından da Bozan Bey komutasında Anadolu'ya bir ordu göndermiştir. Aynı zamanda onları denetim altına almak için Bizans ile anlaşmaktan da çekinmemiştir. Bu durum karşısında Sinop'u ve diğer sahilleri fetheden Kara Tekin, buraları terke mecbur kalmıştır. Fethettiği Çankırı'da ölmüş ve Çankırı Kalesi'ndeki türbesine defnedilmiştir.

Bu olayların geçtiği tarihten 150 yıl sonra Mevlâna İbn-i Alâ tarafından halk ağzından derlenerek kaleme alınan Danişmendnâme'de Çankırı Fatihi olan Kara Tekin önemli bir destan kahramanı olarak karşımıza çıkmaktadır. Destanda Çankırı, *Mankuriyye* adıyla sıklıkla zikredilen bir şehir durumundadır. Buranın beyi Amasya yakınlarında yapılan savaşta Artuhi (Artuk Bey) tarafından öldürülür. Artuhi'nin sevgilisi olan Efrumiyye, Mankuriyye kalesinde tutuklu kalır. Efrumiyye'yi kurtarmaya giden Artuhi yolda Kara Tekin'le karşılaşır. Kara Tekin babası Müslüman annesi Hristiyan olup, Hz. Peygamberi rüyasında görerek Müslüman olmuş biri olarak tanıtılır. Artuhi ve Kara Tekin'e Meryem isimli biri yardım eder. Onun yardımıyla kale ele geçirilir, Efrumiyye kurtarılır ve kale ateşe verilir. Fetihden önce Mankuriyye Kalesi beyi olarak anılan Amiran adında bir komutan zikredilir. Bu kişi burada öldürülür. Kale ele geçirildikten sonra Artuhi, Kara Tekin ile Meryem'i evlendirir. Kara Tekin'i de kale beyi olarak Mankuriyye'de yani Çankırı'da bırakır ve eski kale beyinin sarayını mescit yapar.

Çankırı, Danişmendliler döneminde süratle Türkleşmiş ve kısa sürede Türk tahkimatının en güçlü bölgelerinden biri olmuştur. 1134 tarihinde Emir Gazi'nin ölümünün ardından

Danışmendliler bir süre zaafa düşmüştür. Bizans imparatoru Ioanenos Komnenos Çankırı ve Kastamonu üzerine yürüyüp buraları kuşatmıştır. Bu kuşatmada Çankırı teslim olmuş buradaki Türkler esir edilerek İstanbul'a gönderilmiştir. Ancak imparator çekildikten sonra Türk kuvvetleri kısa zamanda buraları geri almışlardır. Bizans'ın yeniden güç topladığı bu tarihlerde bu gelişmelerin olması bölgedeki Türk varlığının iyice kökleşmiş olduğunun göstergesidir<sup>18</sup>.

13. yüzyılın sonunda Anadolu Selçuklu Devleti'nin kuvvetten düşmesi üzerine Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde bazı beylikler ortaya çıkmış ve Çankırı Candaroğulları'nın eline geçmiştir.

Candaroğulları'nın elinde bulunan Çankırı ve Kastamonu civarının Osmanlı himayesine girdiği tarih hakkında iki görüş bulunmaktadır. Bulardan birisi I. Murad zamanında 1383 yılında, diğeri de Yıldırım Bayezid zamanında ilhak olduğudur. Ankara Savaşından (1402) sonra Çankırı ve Kastamonu civarı Timur tarafından Candaroğulları'na verilmiştir. Çelebi Mehmet döneminde Candaroğulları Osmanlı'ya itaatlerini bildirmiştir. Osmanlı'ya sadakatle bağlı olan Kasım Bey'in 1464 yılındaki ölümünden sonra Çankırı, Osmanlı yönetim düzeyinde Anadolu Eyaleti'ne bağlı bir sancak haline gelmiştir. Osmanlı kaynaklarında Kengırı-Kengrı veya Kângırı-Kângrı şeklinde yazılan şehirde, II. Bayezid'in oğullarından Alemşah'ın oğlu Osman Çelebi bir müddet sancakbeyliği yapmıştır. Doğuya yapılan seferlerde menzil yeri olan Çankırı, Yavuz Sultan Selim'in saltanat mücadelesi esnasında Şehzade Ahmed'e bağlı yayalar tarafından yağmalanmış ve levend eşkıyası tarafından da tahrip edilmiştir<sup>19</sup>.

Çankırı'da Selçuklu Dönemine ait ayakta kalabilen tek yapı Taş Mescittir. Bu yapı 1242 yılında Selçuklu Sultanı Alâeddin Keykubat zamanında Emir Atabey Cemalettin Ferruh tarafından yaptırılmıştır. Cemalettin Ferruh tarafından 1235 yılında yaptırılan ve Taş mescidin bitişiğindeki şifahane ise günümüzde ayakta değildir. Bir diğer yapı Candaroğlu Kasım Bey'in inşa ettirdiği İmaret Cami'dir. Ancak bu yapı 17. yüzyılda harap olmuş ve günümüzde ayakta kaldığı haliyle yeniden yaptırılmıştır<sup>20</sup>. Yine Selçuklu dönemine ait olan ancak günümüze kadar çeşitli değişikliklerle gelen bir diğer yapı Kara Tekin Türbesi'dir. Osmanlı Dönemi'nde 16. yüzyılda yapılmış olan Kanuni Sultan Süleyman Cami<sup>21</sup> (Ulu Cami)'den başka tespit edilen camiler, medreseler ve hamamlar gibi yapılar 18. yüzyıldan sonra inşa edilmiştir.

Çankırı ilçelerinde yer alan Selçuklu ve Osmanlı dönemi yapılarına gelince bunların içinde en eskisi Şabanözü Ulu Cami'dir (Paşa Sultan Cami). Yukarı Cami olarak ta adlandırılan bu yapı 13. yüzyılda Beylikler döneminde yapımı yaygınlaşan ahşap direkli camilerdendir<sup>22</sup> ve en geç

<sup>18</sup> Gündoğdu 2005: 217-226. (Çankırı'nın Danışmetliler dönemi bu makaleden derlenmiştir.)

<sup>19</sup> Kankal 2005: 186-188; 2009: 7-9.

<sup>20</sup> Atan 2005: 228-229.

<sup>21</sup> Can ve Akçel 2008: 181-201.

<sup>22</sup> Altıntaş 1991: 141-143.

16. yüzyıla tarihlenmektedir. 17. yüzyıla gelindiğinde Çerkeş ilçesinde Sultan IV. Murad tarafından yaptırılan, IV. Murat Hamamı ve Örenköy Cami, ile Yapraklı ilçesindeki Fethiye Türbesi ve kütüphanesi ayakta kalabilen üç örneği oluşturmaktadır. İl merkezi, İlçe ve köylerde yer alan tescilli kültür varlıklarının çoğunluğu 18. ve 19. yüzyıl yapılarıdır<sup>23</sup>.

Resul İBİŞ M.A. Arkeolog Çankırı Müzesi Müdürlüğü

---

<sup>23</sup> Topkaraoğlu 1991: 153-164.

# SİVİL MİMARİ

## ÇANKIRI EVLERİ

Çankırı tarihi kent dokusunun önemli bir bölümünü evler oluşturur. Çankırı Kalesinin güney ve batı yamaçlarında yoğunlaşan yapılar bazı yöresel farklılıklar dışında geleneksel Türk evi özelliklerini taşırlar. Genel bir sınıflandırmayla Çankırı, “ahşap çatkı arası kerpiç dolgulu, çıkma destekleri düz, kapalı sofalı ev tipleri” ile Kuzey Anadolu kuşağında izlenen sivil mimarlık örneklerini bünyesinde barındırır<sup>24</sup>.

Şehrin eski iskân alanında evlerin esas cepheleri arazi yapısına uygun olarak güneye bakmaktadır. Kuzey yüzleri kapalıdır. Esas cephelerin güneşten ve yamaç manzarasından faydalanması açık sofalı evlerin inşasına olanak vermiştir. Evlerin en eski örnekleri açık sofalı plan tipindedir<sup>25</sup>.



Merkez 13 Nolu Konak

Kentin tarihi seyri içersinde iskân alanlarının genişlememesi evlerin sıkışık düzende yapılmasına yol açmış, çatı saçakları bazı dar sokaklarda birbirine deyecek kadar yaklaşmıştır. Kent merkezinde iki, üç katlı, bitişik ve avlulu olarak yapılan binalar kent merkezinden uzaklaştıkça yerini geniş bahçeli ve ayırık düzende yapılan konutlara bırakmaktadır<sup>26</sup>. Konak olarak nitelendirebileceğimiz bu yapılar kenti ikiye bölen Tatlı Çay'ın her iki yakasında da bulunmaktadır.

Jeolojik deprem riski ev yapımında yarı ahşap malzeme kullanımını zorunlu kılmıştır. Yapılar genellikle jips taşından örülmüş subasman üzerine, ahşap çatkı arası kerpiç dolgu ile inşa edilmiştir. Yazlık mahiyette kullanılan üst kat köşk odalarında ise bağdadi tekniğinin kullanıldığı örneklerle rastlamak mümkündür. Ahşap malzeme yapılarda kapı, pencere, tavan, döşeme, yüklük, gusülhane, pervaz ve çatı saçaklarında işlenmeden kullanılırken kimi

<sup>24</sup> Günay 1998: 21

<sup>25</sup> Akok 1953: 144

<sup>26</sup> Günel ve Güler 1993:52

yapıların tavanlarında, merdiven korkuluklarında, kapılarında, çıkma pervazlarında, şerbetlik ve dolaplarında çeşitli süslemeler yapılarak kullanılmıştır<sup>27</sup>. Oda ocaklıkları yuvarlak kemerli sade yapıldığı gibi üst yapısı kemerli sığ bir niş ve alçı işi şerbetlikli olarak ta değerlendirilmiştir. Duvar yüzeyleri toprak ve alçı sıva üstüne çoğunlukla beyaz badanalıdır.



Merkez 45 Nolu Konut, Ahşap Tavan Süslemesi.

Parsel yapısına göre şekillenen avluya giriş, çift kanatlı ahşap kapılarla sağlanır. Yüksek duvarlarıyla dış dünyaya kapanan avluda zemin, toprak ya da taş kaplama olarak düzenlenmiş, yapıya uzak bir köşesi ocaklık olarak tanzim edilmiştir. Yapı bütünü içerisinde dikkati çeken özelliklerden biriside, avlunun veya parselin bir sınırını oluşturacak biçimde, yapının birinci katındaki açık veya kapalı dış sofadan ulaşılan aynı zamanda avludaki ahşap bir merdivenle çıkılabilen yöresel adı “yazlık” veya “köşk” olan odalardır. Orta sofalı, iç sofalı ve dış sofalı plan şemalarından birinin veya bir kaçının birlikte uygulandığı yapılarda birinci kattaki sofalar sokağa veya avluya çıkma yaparken bazı yapılarda ise sofanın iki yanında yer alan odalar çıkmalıdır. Oda ve sofalarda gönyeli (üçgen) veya düz olarak yapılan çıkmalar doğrudan döşeme kirişleri ile taşınabildiği gibi ahşap konsollarla, payandalarla yada bağdadi konsollarla taşınabilmektedir<sup>28</sup>. Yapılar kırma çatı üzeri alaturka kiremitle örtülüdür.

Geçmişten günümüze değişen ihtiyaçlar, bilinçsiz onarımlar, miras bölüşmesi gibi nedenlerle özgün dokusu yara alan evlerin bazıları da bakımsızlıktan dolayı yok olma tehdidi altındadır.

Merkez haricinde kalan ilçe ve köylerde genel karakteristiğe uygun evler bulunduğu gibi farklı örneklerle de rastlamak mümkündür. Korunan örnekler Ilgaz, Çerkeş ve Yapraklı ilçelerinde yoğunlaşmaktadır.

Ilgaz evleri dağ ikliminin gereği olarak genellikle çıkmasız ve düzdür, balkonlar dışa taşmadan üç tarafı kapalı olarak inşa edilmiştir. Yapraklı ve Kurşunlu ilçelerinde konutlar iç ve dış sofalı plan tipinde iki grupta toplamak mümkündür<sup>29</sup>. Çerkeş ilçesinde ise üst kat sofaları kısa bir

<sup>27</sup> Günel ve Güler 1993:52

<sup>28</sup> Günel ve Güler 1993:54-57

<sup>29</sup> Bayhan, vd. 2008:150-151; 2007:91



çıkma yapan örnekler dışında taş ve tuğla duvarlı farklı bir yapıda koruma altına alınmıştır. Eldivan, Saray köyde bulunan Paşa Konağı ile Korgun ilçe merkezinde bulunan Sipahi Konağı Cihannüma işlevi gören üst kat birimleri ile farklılık oluşturan başka yapılardır.



Merkez Su Deposu Caddesi, Korunacak Sokak



Baş oda ahşap tavan süslemesi, Çerkeş.



Çerkeş Taş ve Tuğla Duvarlı Konak



Ilgaz 1 Nolu Konak



Ahşap Tavan Süslemesi

Atilla CAN  
Sanat Tarihçisi Çankırı Müzesi Müdürlüğü

## ORTAK KAYNAKÇA:

**Akok, M. 1953:** "Çankırı'nın Eski Evleri" *Arkitekt* 22/7-8 : 142-153.

**Altıntaş, E. 1991:** "Çankırı Merkez ve İlçelerinde Yapılan Eski Eser Tesbit Çalışmaları 2", *VIII. Vakıf Haftası Kitabı*, (Türk Vakıf Medeniyeti Çerçevesinde Yunus Emre ve Dönemi, Restorasyon ve Kıbrıs Vakıfları Semineri 4-5-9 Aralık 1990), Vakıflar Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara: 141-152

**Atan, A. 2005:** "Çankırı Taş Mescid'de Türk Taş İşçiliğinin Plastik Sanatlar Açısından Analizi", *Çankırı Valiliği III. Çankırı Kültürü Bilgi Şöleni Bildirileri*, Geçmişten Geleceğe Çankırı, 28-29 Eylül 2005, Çankırı: 227-244.

**Bayhan, A.A., Salman, F., Çelik, A. 2007:** *Tarihi ve Kültürel Değerleri ile Kurşunlu*, T.C. Kurşunlu Kaymakamlığı, Çankırı.

**Bayhan, A.A., Salman, F., Çelik, A. 2008:** "Çankırı/Yapraklı'dan Sivil Mimarlık Örnekleri" *Çankırı Araştırmaları Dergisi*, Sayı 3, Çankırı: 141-151.

**Bayram, S. 2007:** " Asur Ticaret Kolonileri Çağında Çankırı ve Çevresi", *Çankırı Araştırmaları Dergisi*, Sayı 2, Çankırı: 185-191.

**Can, A., Akçel, A. 2008:** "Çankırı Sultan Süleyman (Büyük) Camii", *Çankırı Araştırmaları Dergisi*, Sayı 3, Çankırı:181-201.

**Drew-Bear, T. 2008:** "Antik Dönemde Çankırı", *Çankırı Valiliği IV. Çankırı Kültürü Bilgi Şöleni Bildirileri*, 100. Yıla Doğru Çankırı, 13-15 Kasım 2008, Çankırı: (Basımda).

**Erdoğu, B., Fazlıoğlu, İ., Yücel, N. 2009:** " 2007 Yılı Aksaray İli Tuz Gölü Araştırması", *26. Araştırma Sonuçları Toplantısı*, Cilt 1, Ankara: 211-220.

**Genz, H. 2001:** "Boğazköy'ün Erken Demir Çağı" *Haberler*, Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü, Sayı 12: 1-3.

**Genz, H. 2003:** "The Early Iron Age in central Anatolia" B. Fischer, H. Genz, É. Jean, K. Köroğlu (Ed) *Identifying Changes: the Transition from Bronze to Iron Ages in Anatolia and its Neighbouring Regions*. İstanbul: 179-191.

**Genz, H. 2004:** *Büyükaya I. Die Keramik der Eisenzeit. Funde aus den Grabungskampagnen 1993 bis 1998* (Boğazköy-Hattuşa 21). Mainz am Rhein.

**Gökmen, B., 2007:** *Çankırı İli Coğrafyası*, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Coğrafya Anabilim Dalı, Ankara (Yayınlanmamış Doktora Tezi).

**Günay, R. 1998:** *Türk Ev Geleneği ve Safranbolu Evleri*, İstanbul.

**Gündoğdu, A. 2005:** " Danişmendli Çağında Çankırı", *Çankırı Valiliği III. Çankırı Kültürü Bilgi Şöleni Bildirileri*, Geçmişten Geleceğe Çankırı, 28-29 Eylül 2005, Çankırı: 217-226.

**Günel, G., Güler, M. 1993:** "Çankırı Evleri" *Kültür*, Sayı 98, T.C. Kültür Bakanlığı: 48-57.

**Kankal, A. 2005:** " 16. Yüzyıl Osmanlı İdarî Taksimatında Çankırı Sancağı ve Çankırı Kazası", *Çankırı Valiliği III. Çankırı Kültürü Bilgi Şöleni Bildirileri*, Geçmişten Geleceğe Çankırı, Çankırı: 185-216.

**Kankal, A. 2009:** *XVI. Yüzyılda Çankırı*, Çankırı Belediyesi Kültür Yayınları, Çankırı.

**Kaygusuz, İ. 1980:** *Gangra (Çankırı) Çevresinde Yeni Bulunmuş Grekçe Yazıtların Filolojik Değerlendirilmesi ve Bölgenin Eski Çağ Tarihi ve Kültürüne Katkıları Yönünden İncelenmesi*, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Klasik Diller ve Edebiyatları Bölümü (Yayınlanmamış Doktora Tezi).

**Kuter, N. 2007:** *Çankırı Kenti Açık ve Yeşil Alan Varlığı İçinde Tarihi Kent Merkezinin Kentsel Peyzaj Tasarımı Açısından Değerlendirilmesi*, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Peyzaj Mimarlığı Anabilim Dalı, (Yayınlanmamış Doktora Tezi).

**Matthews, R. 2003:** "Project Paphlagonia: Regional Survey in Çankırı and Karabük Provinces,2001" 20. *Araştırma Sonuçları Toplantısı*, Cilt 1, Ankara: 219-222.

**Matthews R., Glats, C. (Ed) 2009:** *At Empires' Edge: Project Paphlagonia: Regional Survey in Nort-Central Turkey*, British Institute At Ankara. BIAA Monograph 44.

**Özgüç, T. 1988:** *İnandıktepe: Eski Hitit Çağında Önemli Bir Kült Merkezi / An Important Cult Center In The Old Hittite Period*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.

**Sipahi, T. 2003:** "2001 Yılı Çorum ve Çankırı Bölgesi Yüzey Araştırması" 20. *Araştırma Sonuçları Toplantısı*, Cilt 2, Ankara: 275-284.

**SÜEL, M. 1989:** "Balıbağı/1988 Kurtarma Kazısı" *Türk Arkeoloji Dergisi*, Sayı 28, Ankara: 145-163.

**SÜEL, M. 1992:** "Balıbağı/1990 Kurtarma Kazısı" II. *Müze Kurtarma Kazıları Semineri*, Ankara: 129-145.

**Topkaraoğlu, N. 1991:** "Çankırı Merkez ve İlçelerinde Yapılan Eski Eser Tesbit Çalışmaları 3", VIII. *Vakıf Haftası Kitabı*, (Türk Vakıf Medeniyeti Çerçevesinde Yunus Emre ve Dönemi, Restorasyon ve Kıbrıs Vakıfları Semineri 4-5-9 Aralık 1990), Vakıflar Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara: 153-164.

**Voigt, M.M. 2002:** "Gordion: the rise and fall of an Iron Age capital" D.C. Hopkins (ed) *Across the Anatolian Plateau. Readings in the Archeology of Ancient Turkey (Annual of the American Schools of Oriental Research 57)*, Boston: 187-196.

**Voigt, M.M., Henrickson, R.C. 2000:** "Formation of the Phrygian state: the Early Iron Age at Gordion" *Anatolian Studies* 50: 37-54.

**Yıldırım, T., Sipahi, T. 2005:** "2003 Yılı Çorum ve Çankırı İlleri Yüzey Araştırması" 22. *Araştırma Sonuçları Toplantısı*, Cilt 2, Ankara: 353-364.

**Yıldırım, T., Sipahi, T. 2007:** "2005 Yılı Çorum, Çankırı İlleri Yüzey Araştırması", 24. *Araştırma Sonuçları Toplantısı*, Cilt 2, Ankara: 335-350.

**Yıldırım, T., Sipahi, T. 2009:** "2007 Yılı Çorum ve Çankırı İlleri Yüzey Araştırması", 26. *Araştırma Sonuçları Toplantısı*, Cilt 3, Ankara: 91-106.

## ARKEOLOJİK ALANLAR

Genel olarak Roma ve Bizans Dönemlerine ait olan ve Çankırı Müze Müdürlüğü tarafından tespit edilerek Taşınmaz Kültür ve Tabiat Varlıkları Yüksek Kurulu'nca değişik zamanlarda tescili yapılan Arkeolojik Alanlar ile bilinen orijinal isimleri, Merkez İlçe'den başlayarak aşağıya çıkartılmıştır.

**Merkez** : Çorak yerler Miyosen Çökelleri, Garnizon Şehitliği, Alaçat Köyü Kültepe Antik Yerleşimi ve Nekropol Alanı, Balıbağ Köyü Sarıçi Mevkii (Eski Tunç Devri M.Ö. 3000-2500), Güveytepesi Höyüğü, Kentsel Sit Alanı, Ünür Köyü Höyüğü ve Nekropol Alanı, İnandıktepe Höyüğü ve Antik Yerleşimi.

**Çerkeş**: Yoncalı köyü Höyüktepe Yamaç Yerleşmesi, Yakuplar Köyü Kaya Mezarları.

**Eldivan** : İlçe Merkezi'nin kuzeyinde Eldivan Höyüğü.

**İlgaz** : Cendere Köyü Salman Höyük, Bölüktepe Höyük ve Tümülüsü, İnköy Kaya Mezarları, Kurmalar Köyü Yerleşimi

**Kurşunlu**: Köprülü ve Köyü civarında Yedi Kapılar kaya mezarları.

**Orta** : Kalfat Beldesi çevresinde Asmaca Yerleşimi ve Nekropol Alanı, Ağıllar Gölet Mevkii Yerleşim Alanı, Sekmenin ve Ağaçını Kaya Yerleşimi, Höyük ve Nekropol Alanı.

**Yapraklı** : İkizören Roma Nekropolü ve Kale.

Yukarıda sayılanların dışında Çerkeş İlçesi Meydan Köyü çevrelerinde antik yerleşim izlerine rastlanılmıştır.

## SOSYO-KÜLTÜREL DEĞERLER

Çankırı'nın merkez ilçesi dahil, köy ve kasabalarında Türk Milli Kültürü yaşatılmakta olup köy ve kasabalarında genel olarak "kapalı toplum" özelliği görülmektedir.

Öyle ki Çankırı köylerinde halen köy odaları bulunmakta, geleneksel Türk misafirperverliğinin en güzel örnekleri bu köy odalarında sergilenmektedir. Düğünlerde, bayramlarda ve benzeri milli günlerde halkın birbirleri ile olan münasebetleri, dayanışmanın ender örneklerini oluşturmaktadır.

Büyüklere saygı, küçüklere şefkat ve sevgi yanında sosyal yardımlaşma halen yaşanmaktadır. Bu durum, Çankırı'ya gelip de uzun bir süre yaşayan yabancıları dahi hemen etkisi altına almakta, onları da bu gelenek ve göreneklere tabi kılmaktadır.

Bu bölümde Çankırı kültürel hayatının önemli unsurları folklor, düğünler, sünnet, yaran, el sanatları ve mutfak başlıkları altında verilmiştir.

### Çankırı Folkloru:

Çankırı halkının yaşayışı ve dünyası hakkında öğrenmek istediklerimizin hemen tamamı merkez ilçe dahil olmak üzere köy ve kasabalarında canlı bir şekilde görülebilmektedir.

Her yıl kış mevsiminde yaran sohbetleri, hemen her düğünde, erkeklerin "baş donanması" ve bindallı giymiş kadınların kına gecesi merasimleri devam etmekte, Eldivan ilçesindeki düğünlerde Seymen Alayı geleneği öz haliyle yaşatılmaktadır.



**Çankırı Düğünleri:** Günümüz Çankırı'sında köy ve kasabalarında çok önemli değişikliklere uğratılmamış düğün adetleri hakkında derli toplu bilgileri Merhum Hacı Şeyhoğlu Hasan Üçok'un, 1930, 1931, 1932 yıllarında Çankırı'da neşredilmiş ve Duygu Gazetelerindeki tefrika edilmiş yazılarından öğrenebilmekteyiz.

Bu kaynaktan öğrendiklerimizi, günümüz Çankırı'sında yaşayan düğün adetlerinin şekli ile yer yer mukayese ederek sunacağız. Aslında elli sene önce kaydedilen düğün adetleri ile bugünün Çankırı'sında yaşayan adetler, genel hatları ile birbirlerinin aynısıdır. Lakin, bilhassa para yönü ağır basan ve aşırı masrafı gerektiren motiflerin, zaruri olarak terkedilmiş olduğu da bir gerçektir.

**Düğünlerde İlk Teşebbüs:** Evlenme çağına gelen Çankırlı delikanlının anası, oğlu için aradığı münasip gelin adayını bulunca, bu durumu kocasına iletir. Bugün de aynı durum geçerli olmakla birlikte, daha çok oğlan bulduğu kızı anasına, anası da kocasına anlatmaktadır. Bunun üzerine, kızın kendisi ve ailesi hakkında lüzumlu araştırmalar yapılır, bilgiler

toplanır. Kız, yapılan araştırmalar neticesinde ahlaken, bilgi ve beceriklilik bakımından münasip görülürse dünürlüğe karar verilir. Köy ve kasabalarda bu durum geçerli ise de, şehir merkezinde kız ve oğlanın tanışarak anlaşarak evlenmelerine daha sık rastlanmaktadır.

Daha sonra, araya bir aracı konarak kızın anasına haber verilir. Kız anası da kocasına söyler, ağabeyi varsa onun da görüşü alınır, durum oğlan tarafına haber verilir. Bunun üzerine, kız tarafı ilk olarak normal bir masrafla alınabilecek takı ve eşyaların listesini oğlan tarafına duyurur. Eskiden bu listede beş adet beşbiyerde kulplu altın, iki çift elmas küpe, iki elmas yüzük, iki elmas iğne, iki çift gümüş nalın, iki gümüş kemer, iki kaftan, iki Bağdat dokuması ipek çarşaf, iki hamam takımı, iki çift potin kalüş yer almakta idiyse de, bugün bunların çoğu istenmemektedir. İstenilenler sadece nişan yüzüğü, bilezik ve kolye ile altın zincir gibi takılar ve eşyalar olmaktadır. Diğer istekler, daha sonra belirlenmektedir. İstekler, oğlanın ailesi tarafından da kabul edilmişse söz kesilmiş demektir.

**Nişan Töreni:** Oğlan evi tarafından kabul edilerek alınan eşya ve takılar, kız evine gönderildikten sonra bir Cuma günü nişan yapılır.

Nişan günü, oğlan tarafının kadın ve kızları ile bir de defçi davet edilir. Defçi çalmağa başlar. Her iki tarafın davet edilen kadınları oyun ve eğlencelerini birkaç saat kadar sürdürdükten sonra, ortaya bir kat elbiselik kumaş serilir. Bu kumaş, oğlan evi tarafından getirilen ziynet eşyaları ile birlikte, gelin kıza elbiselik olarak getirilmiştir.

Gelin olacak kız içeriye girince, elebaşılık eden kadınlar "Allah aşkına maşallah deyiniz, nazar değmesin" diye ihtarda bulunurlar. Gelin kız, yerde serili kumaşın üzerine gelip ayakta durur. Getirilen yüzük parmağına takılır. Diğer mücevherler de elbisesi üzerine iliştirilir.

Bunlardan sonra gelin kız, önce oğlan tarafının (annesinden başlamak üzere) ellerini öper. El öpme sırasında, getirilen özel hediyeler de takılır.

Şimdi ise (daha çok şehir merkezinde) bu nişan merasimi, oğlan ile kızın, davet edilen her iki taraf akrabaları huzurunda ve kız evinde, birbirine kırmızı bir kurdele ile bağlanmış nişan yüzüklerinin, hatırı sayılır bir akraba veya eş-dost tarafından takılması şeklinde yerine getirilmektedir. Nişan merasimindeki eğlence ve hediye vermeler de, bu esnada yapılmaktadır.

**Şerbet İçilmesi:** Genelde kısmi değişikliğe uğramasına rağmen, şerbet içilmesi de şu şekilde olur: Kadınlar tarafından nişan töreni yapılmadan bir iki gün evvel ailenin durumuna göre erkekler tarafından da tören yapılır. Törende dualar okunur ve şerbetler içilir. Şerbet içme adeti sadece kadınlar arasında yapılmaktadır ve özellikle "darısı başına olsun" dilekleriyle, genç kızlara içirilmektedir.

Kadın ve erkekler arasında bu şekilde nişan töreni tamamlandıktan sonra, kız oğlan tarafına geçmiş sayılırdı ve bugünden başlamak üzere oğlan anasına gelinlik etmeğe başlardı. Gelinlik etmekten maksat, gelin olan kızın kaynana ve kayın babasına kat'ıyyen yüksek sesle söz söylememesidir. Mecburi bir durum olursa, çok hafif bir sesle konuşabilmesiydi.

Gelin kız her nerede oğlan tarafından bir kadınla karşılaşsa, onların ellerini öper. Yanlarında hiç kimseyle konuşup eğlenemez... Aksi takdirde, gelin hakkında hiçte hoş olmayan (ar-sızlığına, yüzüzlüğüne yorumlanan ) dedikodular bir anda yaygınlaşır. Ancak, gelinlik etme adeti günümüz Çankırı'sında genellikle kasaba ve köylerinde bu şekildedir. Merkezde ise gelin kızlar sözlüsü veya nişanlısı ile el ele-kol kola gezebilmekte, eğlenebilmektedir.

**Nikah Töreni Veya Düğün (Dün):** Çankırı'da nikah töreni yahut düğün, eskiden şu şekilde yapılmaktaydı:

Mahalle bekçisinden, imamından, muhtarından başlayarak diğer yetkililere bahşiş ve harçlar verildikten sonra, mahalle imamına hitaben izinname çıkartılırdı.

İzinname"de "... mahallesi imamı efendi, badesselam inha olunurki... nam bikri ile evlenmesine canib-i şer'i şerifeden izn-i şer'i lahuk olundu vesselam.." tarzında beyan bulunurdu, izinnamede, "Mihr-i müeccel" ve "mehr-i muaccel" diye tespit edilmiş iki yer bulunurdu.

"Mihr-i müeccel" nikah bedeli, "mehr-i muaccel" de erkeğin vakti olmayıp ta geline ait mücevheratı ve diğer eşyaları ileriki bir zamanda yapılmak üzere adet ve miktarının bedeli demektir. Bu durumları beyan eden hususlar, izinnamedeki tespit edilen yerlere yazılırdı. Ölüm veyahut başka bir surette ayrılık vaki olur ise izinnamedeki yazılı hususlar, kadının hakkı olarak gerekirse mahkeme hükmü ile alınır.

İzinname, mahalle imamı tarafından muhafaza edilerek saklanırdı. Nikah duasına mahallenin ulema ve diğer sayılır kişileri davet edilirdi. Kızın bir vekil iki şahidi, oğlanın da aynı şekilde bir vekil, iki şahidi davetliler arasında bulunurdu. Nikaha başlanmadan önce imam efendi tarafından, yapılacak veya yazılacak bir şey olup olmadığı sorulur, varsa şayet, yapılır veya yazılırdı. Nikah miktarına gelince, öteden beri nikah miktarı pazarlık suretiyle yapılması adet idi. Bu pazarlığın uzaması ne kadar çok olursa, o kadar da sevabı olduğuna inanılırdı.

İmam Efendi meclisin ortasına oturur, sağ tarafına oğlanın, sol tarafına da kızın vekil ve şahitleri oturur, kız tarafına hitaben "İsteyiniz bakalım.." derdi.

Bu şekilde kız tarafı ile oğlan tarafı arasında, imam efendi hakemliğinde sürüp giden pazarlık sonucunda bir bedel tespit edilirdi. Miktarın tespitinden sonra nikahın aile kuruluşunda esas olduğunu beyan eden bir Hadis-i Şerif okunur herkes diz çöker, ellerini açık olarak dizlerinin üstüne koyarlardı. Yalnız imam efendi elinin birisini kapalı olarak dizinin üstüne koyardı. Sebebi ise nikah esnasında oğlan evinin düşmanları büyü yapılabilir düşüncesi idi.

İmam oğlanın vekiline hitaben üç defa:

"-Allah'ın emriyle, Peygamberin kavliyle, filanın kızı filan hanımı, kendi tarafından vekaleten filan efendiye asaleten alıverdin mi?..." diye sorardı. Oğlanın vekili ise "Alıverdim" diye cevap verirdi. İmam efendi de, bunun üzerine "Ben de akdi nikah eyledim." deyip elini açar ve uzunca bir dua okurdu.

Daha sonra orada bulunanlara şerbet verilir, artan şerbet de uygun görülen yerlere gönderilirdi. Kız tarafı da bir tepsi baklava ve hediyeye ile karşılıklıta bulunurdu. Kurban bayramlarında arife günü kız evine kurban göndermek adetten idi. Buna da, kız tarafı baklava ve diğer hediyelerle karşılık verirdi.

**Bugün:** Çankırı'daki nikah ve düğün adetlerinin yarım asır önceki durumuna karşılık, bu adetlerin pek çok yönü, günümüzde bazı değişikliklere uğramıştır. Bu değişikliklerin en önemli sebebi, hiç şüphesiz ki, artan ihtiyaçlar karşısında Çankırı insanının içinde bulunduğu maddi imkansızlıklar olmalıdır. Çünkü bugünkü düğünlerde Çankırı insanı, daha çok ucuz ve külfetsiz olan ama öze bağlı adetler oluşturmuş, pahalı ve çok masraf gerektiren motif ve unsurları terk etmek durumunda kalmıştır.



Günümüz Çankırı'sında nikah akdi, resmi ve imam nikahı olmak üzere iki ayrı safhada yapılmaktadır. Resmi nikah, daha çok düğün merasimi ile birlikte yapılmaktadır. Ekonomik zorluklar ve bir de zamandan tasarruf etme kaygısının tabii bir neticesi olarak düğün merasimi şekline dönüştürülmüş olan resmi nikah (belediye nikahı) işlemi, genellikle Belediye Nikah Salonu veya benzeri bir yerde yapılmaktadır.

Belediye Evlendirme Memurluğu tarafından tayin edilen gün ve saatte, nikah salonunda "nikah ve düğün merasimleri" yapılacağı, matbu halde bastırılan davetiyelerle eş-dost ve akrabalara önceden duyurulur. Davetliler, nikah saatinden 15-20 dakika önce salona gelerek yerlerini alırlar. Hemen ardından da damat tarafından gelin, salona getirilir. Gelinle damat, nikah saatine kadar bir süre, davetlilerin bulunduğu salondan ayrı bir odada bekletilir ve nikah esnasında yapacakları işler hakkında, nikah memuru tarafından kısa bilgiler verilir.

Nikah memuru ile gelinle damat tarafının şahitleri salondaki masada yerlerini aldıktan sonra, gelin ve damat kol kola salona girerler. Salondaki davetliler, ayağa kalkarlar ve gelinle damadı alkışlarlar. Masaya vardıklarında önce gelin, şahidinin karşısındaki sandalyesine oturur, damat da kendi şahidinin karşısına oturur.

Belediye nikah memuru, varsa tebrik ve telgrafları okur. Ardından da, Medeni Kanun'un ilgili maddesine göre Belediye Başkanınca kendisine verilen yetkiye dayanarak nikahlarını kıyacağını yüksek sesle duyurur ve önce kıza, sonra da oğlana ayrı ayrı;

"-Filan kızı filan... falan oğlu falanı kocalığa kabul ediyor musun?",

"-Filan oğlu filan... falan kızı falanı, eş olarak kabul ediyor musun?.." diye sorar.

Kız ve oğlan yüksek sesle "evet" dedikten sonra, önce kız, ardından da oğlan, deftere imza atarlar. Şahitler de imza attıktan sonra, evlendirme memuru her ikisini de yüksek sesle "karı-koca" ilan eder. Bunun üzerine damat, kızın ayağına basarak duvağını açar. Davetliler alkışlarlar...

Nikah tamam olduktan sonra, gelinle damat, salonun çıkış kapısında durarak, davetlilerin tebriklerini kabul ederler. Davetlilerin tebrik işi bittikten sonra, kız ve oğlan tarafı, hep birlikte hatıra fotoğrafları çektirirler. Bu iş de tamam olunca konvoy halinde şehir dolaşarak oğlan evine ulaşılır.

**İmam Nikahı:** Dini nikah da denilen imam nikahı, ya resmi nikahtan veya gerdeğe girmeden hemen önce yapılır. Bu nikah işleminde, eskiden olduğu gibi izinnameleler yoksa da, imam tarafından kız ve oğlan ailesinin verdikleri bilgilere göre tespit ederek bir kağıda kaydedilen "mihri müeccel" ve "mehr-i muaccel" vardır.

Günümüz Çankırı'sında dini nikah, kızla oğlanın birbirlerini görmelerinde bir mahzur bulunmamasını sağlamak için nişandan hemen sonra da yapılmaktadır.

Yine bugünkü Çankırı'da düğün merasimlerinin bir başka bölümü daha vardır:

Resmi nikah ile birlikte düğün salonunda yapılanların haricinde, üç gün önceden kız ve oğlan evlerindeki şenliklerdir bu bölüm...

Bu şenlikler genellikle Cuma günü kadınlar arasında başlar. Kına gecesi ve son günün gündüzüne kadar devam eder. Kız evinde şenlikten sonra kadınlar arasında mevlid okutulur. Kına gecesinde oğlan evinde ise, "Baş Donanması" yapılır.

**Baş Donanma:** Bu adet, eskiden daha teferruatlı ve geniş bir şekilde yapılmakta iken, bugün tam olarak uygulanamamaktadır. Çünkü gerek ekonomik zorluklar ve gerekse gelenek ve göreneklere karşı yeni nesillerde bir umursamazlık görülmektedir. Öyle ki, ekonomik durumu yerinde olmayan aileler, külfetli olduğu için her yönüyle mükemmel ve geleneklere-göreneklere uygun bir düğün yapamadığı gibi, durumu yerinde olan zenginler ise, düğünlerini balolarla yapmayı tercih eder olmuşlardır. Fakat her şeye rağmen yine de, "Çankırı'nın köklü zengin aileleri" düğünlerini geleneklere mümkün olduğunca riayet ederek icra etmeğe gayret ve titizlik gösterirler.

Gönümüz Çankırı'sında Başdonanması, genel olarak Yaran Sohbetleri'ndeki şenlik vb. oyunlarla renklendirilen bir hal almıştır. Bu da her yıl kış mevsiminde yapılması gereken ama çeşitli sebeplerden dolayı ihmal edilen Yaran Sohbetleri'ne, yeni nesillerin özleminden kaynaklanıyor olsa gerek...

Oğlan evinde baş donanması yapılırken, kız evinde de kına yakılır.

**Kına Yakma:** Oğlan evinde baş donanma yapıldığı saatlerde kız evinde kına yakılma şöyle olur: Kız evi yakınları yatsı namazından evvel gelerek kız evinin büyük olan odasında belli bir yere otururlar. Oğlan evi tarafından gelenler ise ayrı oturur. Defçi kadınlarla birlikte türkü söyleyenler de bulunur.

Yatsı vakti sonunda oğlan tarafından olan kadınlar, oğlan evinde toplanır. Toplu halde kız evine giderler. Oğlan tarafından giden kadınlar, çok süslü giyinmeye itina gösterirler. Bu kadınlardan ikisi, ellerinde tepsiler içinde her çeşit kuru yemiş ile birlikte kınayı da götürürler.

Eskiden bu gidiş, özel bir tören şeklinde idi ise de, şimdilerde gayet sadeleştirilmiş ve normal hale getirilmiştir. Kına gecesinde eski adetlerden kalanlar, çerez yemek, oynamak ve kına yakmak

üzere çok az sayılacak motiflerdir. Havai fişekler atılması ve oldukça yüklü miktarda para masrafını gerektiren diğer motiflere de rastlanılmaktadır.

Oyunlar oynandıktan, çerezler yendikten sonra yaşlı ve becerikli kadınlar, dua ve ilahiler okuyarak, gelini evin ortasına oturturlar ve törenle kınasını yakarlar. Daha sonra oğlan evinden gelen kadınlar evlerine giderler. Kız evinde kalan gelin kızın arkadaşları, ona arkadaşlık ederek sohbet ederler.



**Gelin Çıkarma:** Çankırı'da gelin çıkarma adedi, geçmiş yıllardaki duruma bakarak, günümüzde bir hayli değişikliklere uğramıştır. Diğer gelenek, görenek ve adetlerde olduğu gibi, masraftan kaçmak ve günün icaplarına aslını bozmadan uyabilmek kaygısı ile uğratılan bu değişik gelin çıkartma adetlerinin dün ve bu günkü hâlleri şu şekildedir.

Kına gecesinin ertesi günü, gelin çıkartma merasimi yapılır. Sabahleyin erkenden, oğlan evinin her tarafı temizlenir. Eski tantana, şaşaa yerine bir sükunet çökerdi. Oda tarafında, güveyi ile yanına gelen bir kaç genç arkadaşından başka kimse kalmazdı. Davullar bir yandan ağır ve dertli havalar çalarken, öte yandan da kuşluk vakti (öğleye doğru) güveyinin gireceği hamam temizlenerek hazırlanırdı. Hamamda saz takımı şen havalar çalar ve aynı zamanda güveyi ile arkadaşları hamama giderlerdi.

Öğle ezanı okunduğu zaman, bir gün öncesinden okuyucular vasıtasıyla yapılan davetler üzerine oğlan evi tarafı oğlan evinin önünde, kız evi tarafı da kız evi önünde toplanırdı. Oğlan evi tarafından bindirilen 20-30 kadar süvarinin (atlının) önünde davullar zurnalar çalar, köçekler oynayarak kafiye (gelin alayı) yola çıkardı. Daha önceden çeyizi götürülen katırların iki katı süslenmiş hayvanlar, kafiyeyi takip ederdi. Sağdıç ta aynı şekilde süslü bir ata bindirilir ve gelin getirmek için hazırlanan arabalar, arkalarında yüzlerce seyirci ve davetli ile kız evine giderlerdi. Kız evine varmadan yolda sancakların önü kalabalık olurdu bazen Çankırı cadde ve sokaklarına sığmaz hale gelirlerdi.

Bu şekilde kız evi önüne varırlardı. Kız evi önünde toplanan kalabalığa, kız evi tarafından şerbetler dağıtılırdı.

**Kuşak Bağlama:** Gelin, babası evinden çıkarken, avluda en yakın akrabalar ve bir de hoca bulunurdu. Gelini avlu ortasına dikerler, en yakın akrabasından ve zenginlerden birisi, gelinin beline bir kuşak veya gümüş kemer bağlardı, gelinin beline kuşak bağlayan kişi, kendi kesesine göre, gelinin cebine para da koyardı. Orada bulunan hoca dua eder, duasından sonra gelin orada bulunanların elini öperdi. Gelin, yüzü peçeli ve çarşafı olduğu halde, bineceği ata (veya arabaya) kadar iki tarafına kilimler gerilerek, kimseye gösterilmeden götürülürdü. Gelin, en yakın ve yaşlı akrabasından iki hanımla birlikte arabasına biner, diğer arabalara da diğer kadınlar binerlerdi.



Çankırı Yöresi Bayan Giysilerinden Örnekler

Gelin tarafının çeyizi, oğlan tarafının hazırladığı çeyizle aynı kıymette olurdu. Her iki tarafın çeyizlerinin yüklenmesi için 20-30 kadar katır hazırlanırdı.

Bazen süslü bir rahlenin üzerine Kur'an konur ve sırmalı örtülerle örtülürdü. Bu rahle ön tarafta ve başta götürülürdü ki, gelin kızın okuma bildiğine işaret gösterilirdi. Çeyiz, her katırın üzerine telli oda takımları, kilimler, halılar örtülmek suretiyle yüklenir ve herkesin gözleri kamaştırılmak istenirdi.

Gelini taşıyan vasıtalar, at, tahterevan, tatar arabası, lando veya yaylı arabalar gibi vasıtalar idi. Bu halde kabile (düğün alayı) giderken mezarlık civarına gelince dururlar ve davul zurnalar susturulur Fatihalar okunurdu.

**Yastık Götürmek:** Gelin çeyizi yükletildiği ve gelin alayı hareket ettiği sırada gençlerden birisi bir köşe yastığını kaçırap hamama götürürdü. Güveyi, yastığı götüren gence bahşiş verir ki, bu bahşiş gelinin evden çıkartıldığı, ve yola koyulduğu haberinin bahşişidir.

Gelin alayı şehrin merkez mahalle ve caddelerinden geçerler. Alay geçerken önlerine ipler gerilir ve düğün sahibinden bahşişler alınır. Bu şekilde gelin, yeni evine getirilir. Oğlan evinin büyükleri ve yakın akrabaları yanlarında bir imam ile evin önünde beklerler. Gelin eve girince dua edilir. Gelin, önce kayınbabasının ve büyüklerinin ellerini öper, kayınbabası ve akrabaları, gelinin başına kuru yemişle karışık bozuk para serperler. Bu paralar oradaki çocuklar tarafından kapışılır ki, uğur ve bereket sayılmaktadır. Gelin, hazır edilen odaya alınır.

**Güveyi Girişi :** Gelin, oğlan evine geldikten bir kaç saat sonra, kız evi tarafından hazırlanan baklava ve etli yiyecekler getirilir. Bunları getirenlere de bahşişler verilir. Bu yiyecekler sadece gelin ile damat beye aittir.

Hamamdan çıkarılan damat, yatsı namazına camiye götürülür. Namaz çıkışında, eve bir haberci gönderilir (Çok önceleri bu haber, fişek atılarak duyurulmuş). Gelin odasına iki bardak şerbet hazırlanır. Gelin hanım, duvağı örtülü halde, odanın bir tarafına dikilir. Orta yerde bir yatak, bir tarafa da seccadeler serilir. Oda ortasına serilen bu yatak, gündüz kim serdi ise o kişi tarafından kaldırılır.

Güveyi kapıya geldiğinde, imam dua eder. Güveyi yaşlıların elini öper. Bu sırada kapı açılır ve güveyi süratle içeri girer. Çünkü gençler tarafından güveyinin sırtına yumruk vurmak adettir. Güveyi acele davranmazsa epeyce yumruk yer.

Güveyi gelinin bulunduğu odaya girer. Orada gelinle birlikte bekleyen (gelin yalnız beklerse, al basar diye inanılır) yenge, gelinin duvağını açar ve ikisini el ele tutuşturarak çıkar.

Güveyi ve gelin, ilk önce seccadenin başına giderek iki rekat hacet namazı kılarlar.

O gece edilen duaların mutlaka kabul olduğuna itikat edilir. Namaz kılınıp, dualar edildikten sonra kalkarlar. Oğlan bir köşeye oturur, kızı da yanına alır. Kıza bir kaç soru sorar. Kız cevap vermez. Oğlan, önceden hazırladığı söyletmeliği (elmas veya altın yüzük vb) verir. Bunu verince kız da konuşmağa başlar.

Güveyi daha sonra gelinden su ister. Gelin, önceden hazırlamış olduğu şerbetleri verir ve birlikte içerler ki içilen bu şerbet ağız tatlılığına, yani tatlı dilli ve güler yüzlü olmağa işaret sayılır. Sonra kız evinden gönderilen yiyecekler yenilir...

## ÇANKIRI DÜĞÜNLERİNDE SÖYLENEN TÜRKÜLERDEN ÖRNEKLER

**Bayrak Kaldırma Havası:** Çankırı köylerinde, düğün evinin önünde bayrak dikme adeti vardı. Buna, "Bayrak Kaldırma" denilirdi. Bayrak kaldırılırken, davul-zurna ile şu türkü çağrılırdı:

Dan yüzüne dan yüzüne  
Vurdum dilberin dizine  
Çayırda bostan bozuyor  
Öksüzler bakar gözüne

Dan uykusu tatlı olur  
Kaldırırlar akşam seni  
Öğle işi firkatli olur  
Yıldırırlar akşam seni

**Halay Çekme Havası:** Çankırı köylerinde on beş-yirmi genç yahut orta yaşlı grubu, el ele tutuşarak bir yarım halka (hilal) oluştururlar. Halkanın her iki başında bulunanlar, ellerinde mendil yahut birer çevre salları ve çalınan havanın ahengine uygun olarak ağır ağır dönmeğe başlarlar. Davul ve zurna bu yarım dairenin ortasında durur ve genellikle şu havayı çalar.

Sarı kavun dilimi  
Nitdin oğlan gülünü  
Gülünü elinden alan  
Bulsunlar Allah'ından

Aman aman sarı kız

Yatamam ben yalnız  
Gidiyorum Çorum'a  
Bir taş değdi koluna  
Kolum sarılmak ister  
Yarin ince beline

Aman aman sarı kız  
Yatamam ben yalnız

"Aman aman" nakaratına gelince, baştakiler daireden ayrılarak iki ellerinde mendiller olduğu halde hoplamağa başlarlar. Buna göre diğerleri de hoplaya hoplaya çevirirler. Oyundan sonra halay başı olan, davulcuya bahşiş verir.

**Gelin Havası:** Gelin, güveyi evine götürülürken, davul-zurna şu havayı çalar:

Karacamın taburunu bozmuşlar  
Bozluğun dağını ne çok gezmişler  
Karacamı sinesinden üzmüşler

Karacam karacam aslan karacam  
Anan yasdık koysun yaslan karacam

Karamandır her kardeşim karaman  
Bekar olsam gitse canım aramam  
Ben illerin evlerinde duramam

Karacam karacam aslan karacam  
Anan yasdık koysun yaslan karacam

Bu türkü uzun bir bozlaktan kalmış iki parça olup hikaye ettiği hadisenin; "bir kızı seven iki erkekten birisinin gelini götürürken diğeri tarafından saldırıya uğrayarak Karaca denilen damadın göğsünden vurulmak suretiyle gelinin kaçırıldığı" anlattığı, Hacı Şeyhoğlu Hasan Üçok derlemesinde bahsedilmektedir.

**Tan Havası:** Tan havası, Sabah Namazı'ndan yarım saat evvel düğün evinin en yüksek odasında çalınır. Ne kadar davul zurna varsa bu havaya katılırdı. Bir kasaba halkını derin uykusundan kaldıran bu hava çalınırken de şu türkü söylenirdi:

Gel felek gurbette alma canımı  
Duyar düşmanlarım şadıgam olur  
Yıkıp viran etme mamur hanemi  
Yuvada yavrular perişan olur

Gülüşan beylerinin gülü solarmı  
Bozulmuş bağlara bülbül konarmı  
Evveli ağlayan sonra gülermi  
Düşürdün dillere felek sen beni

Feleğin elinden çektiğim neler  
Ayrılr ateşi bağrımı deler  
Eşinden ayrılmış gurbete salar

Düşürdün dillere felek sen beni

**Gelin Övme Türküsü:** Gelin, güveyi evine getirildiğinde, önceden hazırlanan odanın kapısına telli-duvaklı olarak dikilir. Defçi kadınlar da gelini övmeğe başlarlar. Ve şu türküyü söylerler:

Hoş geldin allı gelin  
Sefa geldin pullu gelin  
Haçan gelin haçan gelin  
Evlere güller saçan gelin  
Oğlumuzu alıp kaçan gelin

Hoş geldin allı gelin  
Sefa geldin pullu gelin

Gelinimiz gelir güle güle  
Nur doğdu birden bire  
Kayın ana iyi dilekler dile

Çok şükür geldi gelinimiz  
Şen oldu evimiz gönlümüz  
Gelin hanım evinden ağlayarak çıktı ,  
Annesinin ciğerini dağlayarak çıktı  
Güveyi beğ de yollara düştü

Hoş geldin allı gelin  
Sefa geldin pullu gelin

Defçi kadınlar bu sefer de kaynana karşısına geçerek şu türküyü söylerler:

Güveyi beğın annesi annesi  
Ellerinde güller kokası  
Gelin hanıma iyi günler veresi

Çok şükür geldi gelinimiz  
Şen oldu evimiz gönlümüz

Oğlan bizim kız bizim  
Gelin hanım iki gözüm  
Kulağında kalsın sözüm

Çok şükür geldi gelinimiz  
Şen oldu evimiz gönlümüz

Benin ağam kadı ile müderris  
Kayık gelse Üsküdar'a gideriz  
Gelse bile kötülerini nideriz  
O yavrunun düğmeleri çiziktir

Feslikan'a ben atımı bağladım  
Yar gelip geçtikçe gönlüm eğledim  
Ben o yara sabah selam yolladım

O yavrunun düğmeleri bir sıra

A kız biz gidelim kayrı Mısır'a  
Kavağın dibine gülük bastırdım  
Ben o zeybeği ağam diye astırdım  
Basaksız evlere basak yaptırdım  
Hayatsız evlere hayat yaptırdım  
Kuru kavak çinip çinip çiniler  
Kız göğsünde memelerin iniler  
O yavrunun düğmeleri bir sıra  
A kız biz gidelim gayrı Mısır'a

Türkünün sonunda da güya kaynana söylemiş gibi şunu derler:

Evimin sıçanı geldi  
Sırrım açanın geldi  
Gündüz yazup  
Gece okuyanın geldi

### **Gelin Almaya Giderken**

Hendekten sesini aldım  
Başından fesini aldım  
Koca köyün içinde  
Beğendim seni aldın  
Amanın güzelim bize gel  
Allar, allar giy de bize gel  
Şu dağlar çiçeklendi  
(A kız) yareler pürçeklendi  
Çek bayraktar bayrağı  
Ayrılık gerçekleşti

Amanın güzelin bize gel  
Allar, allar giy de bize gel

Karşıdaki gök ekin  
Aldırdım elimdekin  
Her soran benzin sorar  
Hiç sormaz kalbimdekin

Amanın güzelim bize gel  
Allar, allar giy de bize gel

Şu dağlar meşe dağlar  
Anam köşede ağlar  
Yari bana vermezler  
(A kızlar) ateş düşeni dağlar

Amanın güzelim bize gel  
Allar, allar giy de bize gel



## Kına Yakarken Söylenen Türkü

Hani bu kızın anası  
Elinde mumlar yanası  
Allah muradını veresi  
A kızım kınan kutlu olsun  
Vardığın yerler şen olsun

Küçük dayın atın yeder  
Büyüğü yanında gider  
O da babasına bedel  
A kızım kınan kutlu olsun  
Vardığın yerler şen olsun

Esvap yülüğün ak taşlar  
Yiyip içtiğin ocaklar  
Gölgelenip geçtiğin ağaçlar  
A kızım kınan kutlu olsun  
Vardığın yerler şen olsun

Bir elinde tava sapı  
Bir elinde helva topu  
Bu da öküzün hakkı  
A kızım kınan kutlu olsun  
Vardığın evler şen olsun

## Diğer Düğün Türkülerinden Örnekler

Şu dağın başında vatanım yurdum  
Kadir Mevlam bize eylesin yardım  
Bir değil, beş değil, on değil derdim  
Açıldı yareler uç verdi gayri

∞∞∞∞∞∞∞

Her sabah her akşam okunur ezan  
İki ayağım tutmaz odamda gezem  
Katibim yok benim mektubun yazan  
Gel otur yanıma illere karşı  
Şen olsun sevdiğim gezdiğin çarşı  
Ya ben ağlamayayım kimler ağlasın  
Şu deli gönlümü kimler eğlesin  
Karşı ki bağlara üzüm deveği  
Ne sen gelin oldum ben güveyi  
Sağ olup gelirse bir gün yurduma  
Sen gelin olursun ben de güveyi

∞∞∞∞∞∞∞

Evlerine varamadım köpekten  
Telli uçkur çezemedim ipekten  
Akşam sabah yapışırım bilekten

Ben bu derdin hangisine yanayım

oooooooo

Evleri olsa da yüksek olmasa  
Ayrılık olsa da ölüm olmasa  
Yarin yolladığı güller solmasa  
Ben bu derdin hangisine yanayım

oooooooo

Karşıdan karşıya el etme yarım  
Seni görmeyeli nice oldu halim  
Genç yaşımda beni bitirdin zalim

Ben bu derdin hangisine yanayım  
Şu dağın başında bir tutam çiçek  
Ne kadar söylesem o kadar gerçek  
İnanmazsan kadı ef, beni yemine çek  
Yarım gözü yaşlı yemini bilmez  
Aman Allah ben bu derdi nideyim  
Genç yaşımda dağlara mı gideyim

## SÜNNET DÜĞÜNLERİ

Müslüman olan her ailenin, erkek çocuğu sahibi olduktan sonra ilk telaşı, çocuklarını sünnet ettirmek, kaygısıdır. Bu hal ve kaygı, İslami bir adet olarak yaşanmaktadır.

Çankırı'da yaşayan sünnet adetleri, bundan yarım asır öncesinde çok büyük masrafla yapılan ve debdebesi bol düğünler şeklindeydi.

Büyük oranda şekil değişikliğine uğratılmış ve mümkün olduğu kadar az masrafla hatta her ailenin kendi maddi durumuna göre yaptığı sünnet düğünleri günümüzde şöyle cereyan eder:

**Düğün Başlangıcı:** Çankırı'da sünnet düğünleri genellikle sonbahar mevsiminde yapılır. Çünkü bu mevsim, her aile için birçok telaşın son bulduğu ve her şeyin bol olduğu bir mevsimdir.

Düğün öncesinde, sünnet olacak çocukları için evlerde birer yatak (Karyola veya somya) süslü olarak hazırlanır. Çocuk tek ise tek yatak, bir kaç tane ise bir karyolaya üç dört çocuk yatırılır. Ev, bir bayram yeri gibi süslenir.

Sünnet edilecek çocuk için hazırlanan düğüne, matbu olarak yapılmış davetiyeler ile eş dost ve akrabalar çağrılır. Davetlilere pilav, ayran asıl olmak üzere, ailenin durumuna göre yemek ziyafeti verilir. Yemekten sonra mevlid okutulur, ilahiler söylenir.

Çocuklar ise, alınlarında "maşallah" yazılı ve özel olarak hazırlanmış sünnet elbiseleri giydirilmiş vaziyette, arabalarla şehirde gezdirilir. Ki bu hal çocuğu sünnet olmağa iyice alıştırır, ısıtır diye kabul edilmektedir.

**Sünnet Olmak:** Sünnet olacak çocuklar, evde hazır bulunan sünnetçi önüne getirilince, hafızlar tarafından "aşr-ı şerif" okunur, fatihalar da okunduktan sonra, ilahiler başlar. Bir yandan da dışarıda davul zurna veyahut başka çalgılar varsa çalmaya devam eder. Bu

esnada çocuk veya çocuklar sünnet edilir. Çocuk ağlamaya başlarsa, hemen açılan ağzına bir parmak bal sürülür (bu eskiden yapılmakta idi ki şimdilerde yapıldığına pek rastlanmıyor).

Kısaca anlatmaya çalıştığımız sünnet düğünleri, genel olarak Türkiye'nin bir çok yerinde benzer adetlerle yapılır. Çankırı'ya has olan sünnet düğünü motifi ve unsurları ise, yukarıda izah ettiğimiz şekildedir. Bu arada şunu da hatırlatalım ki, diğer sahalarda olduğu gibi sünnet düğünlerinde de temel değişiklik, fazla masraftan kaçınıldığından kaynaklanan şekli değişikliklerdir.



## YÂRAN SOHBETLERİ



Çankırı Ülkemizin geleneksel kültürünün sürdürüldüğü ve korunduğu yörelerimizden birisidir. Yaran; Çankırı'nın geleneksel kültürünün en önemli simgesidir. Ahilik kültürüne bağlı özellik gösterir.

Yaran iki temel kaynaktan beslenir. Birisi Türk töresi, yani eski gelenek ve göreneklerimiz, diğeri İslami inanışlar. Bunlar Ahilik ve fütüvvetçiliktir. Türk İslam sentezinin en güzel örneği Yaran Kültürü'dür diyebiliriz.

Konukseverlik, cömertlik, cesaret, kahramanlık, yiğitlik, yardımlaşma, dayanışma, birlik ve beraberlik, sevgi, saygı, istikrar, düzeni bozacak davranışlardan uzak durma, merhamet, bencil olmama ve tevazu Yâran'ın beslendiği ana kaynaklardır. Bu değerler Türk Kültürünün sembolleridir. Bu açıdan Çankırı Yaran Kültürü; Türk Kültürünün simgesi olmuştur. Dolayısıyla Yaran; Milli Kültür simgesidir diyebiliriz.

Yaran; eğlence, dinlenme, yardımlaşma, eğitim, toplumsal dayanışma, güzel sanatlar, musiki, edebiyat, gibi yönleriyle gerçek bir kültürel öğeler bileşimidir. Çok boyutludur.

Çankırı ve genelinde yaran geleneği gönüllülük esasıyla yaşatılmaktadır. Kendine özgü olarak örgütlenmiş, üyelerinin kendi dilekleriyle katıldığı sürekli bir topluluktur. Yüzyüze, kendi ihtiyaçlarını giderici, geleneğin sürdürülmesi için uğraş veren yaran üyeleri, ilgi birliği, toplumsallaşma ve inançların pekiştirilmesi gibi önemli insani özelliklerin gelişmesine neden olurlar.

Yaranın herkes tarafından bilinen açık ve kapalı diye ikiye ayrılan olmazsa olmaz düsturları vardır. Açık olanlar; Yaranın kapısı açıktır. Misafirperverdir. Kalbi açıktır. Kimseye karşı kin ve nefret beslemezler. Hep olumlu düşünürler. Alnı açıktır. Yüz kızartıcı, mahcup edici işler yapmazlar. Kapalı olanlar; Eli kapalıdır. Harama el uzatmazlar. Dili kapalıdır. Kimse hakkında kötü söz söylemezler. Beli kapalıdır. Gayri ahlaki ilişki içinde olmazlar.

## **TARİHSEL GELİŞİM**

Yaran Sohbetlerinin temeli, 13. yüzyılda Anadolu'da görülen Ahilik kurumuna dayanır. Ahilik örgütü, 13. yüzyıldan 20. yüzyıl başlarına değin Anadolu'da esnaf ve sanatkarlar birliğinin karşılığı olarak kullanılmıştır. Ahilik, kent, kaza ve köylerde esnaf, sanatkar kuruluşlarının eleman yetiştirme, işleyiş ve denetimlerini düzenleyen kurumdur.

Bu örgütün kökeni hakkında değişik görüşler vardır. Batılı oryantalistler, Ahiliği doğuda, Araplar arasında gelişmiş Fütüvvet Örgütüne dayandırmakla birlikte, yine de, Ahiliğin Anadolu Türklerine özgü toplumsal ve manevî bir kuruluş olduğunu kabul etmektedirler. Yani fütüvvetçilik Ahilikten önce ortaya çıkmıştır. Fakat fütüvvetçilik, daha çok kişisel erdemlere ve askerî niteliklere önem verdiği halde, Ahilik ilk sıralarda yani 13. yüzyılda genç Ahileri yetiştirmek için gündüzleri çalışan esnaf kuruluşlarının işlevlerini geceleri "Sohbet Toplantıları" biçiminde sürdürmekte idi. Yani, gündüzleri esnaf örgütü ile meslekî beceriler kazandırılan gençlere, geceleri de sohbet toplantıları ile manevî değerler, Ahilik, eğitim, vatandaşlık bilgileri verilerek onların yaşam ve hareketleri denetim altında tutulmuş olmakta idi. Çünkü Ahilik, gençlerin tüm yaşamları bakımından sorumlu idi.

Ahilik 13. yüzyılda görülmüştür. Ahiliğin başlangıcında fütüvvet örgütü kökenli özellikleri egemen iken, sonraları millî özellik almaya başlamıştır. Ahiliğin ahlâk kuralları, daha önceden bütün İslâm ülkelerinde bilinen ve beğenilen "Fütüvvetname"lerden alındı. Bu fütüvvetnameler, iyi ve mükemmel insan olma kurallarını kapsayan eserlerdi. Ahi sözcüğü, iki anlama gelir. Birincisi, Arapça'da "Kardeşim" anlamına gelir. Diğeri Türkçe'de cömert, eli açık, yiğit anlamına gelen "Aki" sözcüğünden gelmektedir. Yaran, Ahiliğin bir uzantısı olarak kardeşlik fikrini eyleme dönüştürmüştür.

Ahiliğin Türklere özgü olduğu hakkında başka bir araştırmada da şu sonuca varılıyor: "Selçuklu ve Osmanlı dönemi Anadolu'sunda tarım dışı üretim alanını organizasyon içine alan bu birliklerin, ne Batı Ortaçağında görülen "Corporation"ların, ne de Arap dünyasındaki Fütüvvet Birliklerinin devamı olmadığı sonucuna varıyoruz"



## Yâran Örgütü

Yâren ve Yârân kelimeleri birbirinden farklıdır. Yâren, tekildir ve arkadaş, yakın anlamına gelir. Yârân ise, çoğuldur ve dostlar, arkadaşlar anlamına gelir. Yâren deyince Yâranın bir üyesini ifade ediyoruz. Yârân ise örgütün tüm üyelerini ifade eder.

Yâranlık örgütü, ahiliğe bağlıdır. Âhiliğin bir yan örgütüdür. Orta Asya Türk kültürünün göçler yoluyla Anadolu'ya gelmiş bir uzantısı olarak kabul edilmektedir. Bununla birlikte yârânı ihtiyaçlardan doğan bir serbest zaman faaliyeti ve geçmiş zamanlarda köylere baskın yapan eşkiya çetelerinden korunmak için oluşturulan birlikler olarak niteleyen görüşler de vardır.

## Yâranın Kuruluşu, Organları ve İşleyişi

Yâranın kuruluşu, önceden bir girişimle olur. Her sonbahar mevsimi başlarında Çankırı mahalle ve köylerinde yedi sekiz kişiden oluşan yaşlılar grubu, aynı yaştaki kişiler toplanırlar. Toplanma yerleri, köylerde köy odalan merkez mahallelerde ise yâran evleridir. Toplantıda sözü geçen kişilerden birisi, "Bu yıl ocak yakalım" ya da "Bu yıl yâran yiyelim", "Bu yıl sohbet yapalım" der ve kabul edildiğinde o günkü toplantıda yâran üyeleri seçilir. Büyük Başağa, Küçük Başağa bu toplantıda seçilir. Tabi daha önceden bunların seçimi kararlaştırılır ve rızaları alınır.

Yârân; sayısı 24'tür. Esasen 24 sayısı Oğuz Türklerinin 24 boyunu ifade etmektedir. Yaran üyelerinin seçiminde ahlâkî ve karakter özelliklerine dikkat edilir.

Yâranın "Erfane" isimli ilk toplantısında bütün yıl boyunca yapılacak işler ve yenecek yemeklerin bir ön konuşması yapılır. "Çavuş" ve "Çalgıcı" tutma da kararlaştırılır.

Yâran organları, Büyük Başağa, Küçük Başağa, Yâran üyeleri, çavuş ve çalgıcılardan oluşur. Bu organların her birinin ayrı ayrı görevleri vardır. Mecliste sınıf yoktur. Hiyerarşide sadece yaş sırası esas alınmaktadır.

### **Çavuş**

Yarana gönül vermiş, maddi imkanları olmadığı için ocak yakamayan, becerikli genç, açık göz, işini bilen, deneyimli kişilerin çavuş olarak seçilmesine dikkat edilir. Çavuşun görevleri, Yâranın düzenlenmesi, davet, yemek, kahve, çay gibi ihtiyaçları tespit etmek ve oyunların organizesini yapar. Küçük Başağanın yardımcısıdır. Yâranların günlük işleriyle de uğraşır.

### **Büyük Başağa**

Yâran için iki Başağa (Yâren Başı) seçilir. Birincisi Büyük Başağa, diğeri Küçük Başağa'dır. Büyük Başağa Yâranın en yaşlı kişisidir. Önceden birkaç Yâran yemiş, deneyimli kişidir. Görmüş, geçirmiş, çevrede saygınlığı olan dürüst bir kişi olmalıdır. Özellikle yöneticilik yeteneği olan, disiplini sağlayabilen, ciddi kişilerdir. Ekonomik gücü en iyi olandır.

### **Küçük Başağa**

İkinci Başağa olan Küçük Başağa da yine aynı niteliklere sahip olmalıdır. Fakat Büyük Başağaya oranla daha gençtir. Yâranda ikinci âmir durumundadır. Küçük Başağa yaş ve konum yönünden Büyük Başağa'dan küçüktür. Yâranın bütün organizasyon işleri ona aittir. Yâran onun tarafından yönetilir. Daha aktiftir. Oynanan oyunlar ve bütün ocak işlerini bilir. Bu konularda deneyim sahibidir. Ekonomik gücü büyükbaşağa kadar olmazsa da yârenlerden daha iyidir.

### **Reis**

Söz ve sohbetine itibar edilen yaşça büyük, başağalardan sonra Yaran'da söz sahibi olan kişidir.

### **Yârenler**

Yârandaki üyelere yâren denir. Eskiden iki kişi bir ocak yakarlardı (Sohbet düzenleme). Bugün ekonomik koşulların ağırlaşması nedeniyle ocak yakanların sayısı artırılmıştır.

Kuruluşa giren her kişiye "Yâren" denildiğini belirtmiştik. Yâran üç ayrı kısımdan oluşur.

1. Gençler (18-20 yaşındaki gençler)
2. Orta yaşlılar (30-35-40 yaşındakiler)
3. Yaşlılar (Bunların sayısı daha azdır. 5-6 kişiyi geçmez).

Yaşlılar, gençlerin serkeşliğine meydan vermezler. Aynı zamanda örgütün danışmanı durumundadırlar. Bugün Çankırı merkezinde yaşlı sayısı azalmıştır. Eldivan'da yaşlılar çok sayıdadır. Bunlar, Başağaların aşırı otoriter davranışlarını frenleyerek gençlerin tahammülünü aşan otoriter davranışlarını sınırlarlar.

Yaşlılar Başağaların yanında, gençler ise en aşağıda otururlar.

### **Sohbet Odaları, Düzenlenmesi ve Yâran Giyimi**

Çankırı köylerinde "Köy Odaları", sohbet yeri olarak kullanılmaktadır. Kent merkezinde özel olarak inşa edilmiş "Yâran Evleri" ya da "Sohbet Odaları" vardır. Yâran sohbetleri, eski ev mimarisini etkileyerek sohbet geleneklerine uygun odaların yapılmasını gerektirmiştir. Sohbet ihtiyacına göre belirli bölümler oluşturulmuştur. Medhal, Şerbetlik, Ocak, Sedir, Şahniçi (Çalgıcıların yeri) ve Meydan gibi bölümler vardır.

Çankırı merkezdeki Yaran evlerinin tavanları, kapılan özenle işlenmiştir. Bunlar Türk süsleme sanatlarının en güzel örnekleridir.

Odanın duvarları halılarla süslenir. Ayrıca, bindallı, bohça, yağlıklar asılır. Evin içi ve dışı ışıklandırılır. Büyük Başağa gecesinde döşeme daha görkemli yapılıdır. Yine Başağanın gecesinde yemekler daha güzel ve çeşitlidir.

Yârenler tespit edilen biçimde giyinirler. Elbiselerin tek tip olmasına dikkat edilir. Bugün de tek tip elbise giyiliyor. Başağa gecesinde millî kıyafetler giyilir.



Yarenevi/Çankırı



Yaran Odası

### **Sohbetlerde Uygulanan Yaran Gelenekleri**

Disiplin, eğlence ve hoşgörünün birlikte yer aldığı sohbetler, yâran üyelerince de benimsenmiş, sevilmiş ve günümüze kadar gelmiştir.



Yâran üyelerinin odaya girişleri belirli bir selamlaşma ile gerçekleşir. Bundan sonra, Başağanın oturuş biçimine göre, diğer yâran üyeleri oturuşlarını düzenlerler ve müzik çalmaya başlar. Daha sonra çavuş, üyelere kahve ikram eder. Kahve ikramı ve içilişi de belirli kurallara göre yapılır. Kahveler içildikten sonra yine müziğe geçilir. Yârenler türküler söylerler. Bir saat kadar mahallî türküler söylenir.

Yârana konukların katılması da bir gelenektir. Yârani izlemek isteyen konuklar sohbetlere katılabilirler. Başağalar ve ocak sahipleri istediği kadar konuk davet edebilir. Ocaklara gece yansından sonra konuk kabul edilmez.

Yemekler akşamdan pişirilir, sabaha yakın yenir. Yemeği alt katta o gün ocak yakanların eşleri hazırlarlar. Yemeklerin hazırlanmasına büyük bir özen gösterilir. Yemekler geleneksel usulde yenir. Sohbet yemekleri, yörenin en güzel yiyeceklerinden oluşur. Başağaların gecelerinde yemek türleri farklılaşır. Yemekten sonra kahve içilip, hazmı kolaylaştırıcı oyunlar oynanır ve konuklar ocaktan ayrılır.



Takım Yemeği

"Arap Verme Töreni"ne geçilir. Yârenler dağılmadan önce, gelecek hafta ocağı yakacak yârenlere "Arap" verilir. Arap, yâran sohbetinde zilli maşa ve tefe verilen isimdir. Zilli maşa ve tefe ocağı kim yakıyorsa ona gider ve onda bir hafta kalır. Bu veriş de belli bir tören biçiminde olur. Özel bir türkü ile verilir.

Sohbetin belli bir disiplini vardır. Herkes bu disipline uyar. Saygı ve sevgi gibi ilkeler disiplinin esasıdır. Kimsenin neşesinin bozulmamasına dikkat edilir.

Sohbetlerin en önemli sayılan bölümü oyunlardır. Kış gecelerinde hoşça vakit geçirme, oyunlar yoluyla gerçekleşir. Bu bakımdan yâran meclisini çekici duruma getiren yönlerin en önemlisi, oyunlardır. Hatta bu nedenle yâran sohbetleri, eğlence ve oyun kurumu olarak da nitelendirilmiştir. Yâran oyunları, geleneksel özelliklerini korumuş, yıllardan beri yinelenen, oynanan geleneksel oyunlar hâlâ meclislerde yer almaktadır.

Yâranda çok çeşitli oyunlar vardır. Bunları "Halk Oyunları" ve "Eğlence Oyunları" olarak iki gruba ayırabiliriz. İkinci gruptakiler, beceri, çabukluk ve zekâya yer veren oyunlardır. Tura oyunu, şildir şip, yüksük oyunu, samut oyunu gibi. Yelpük ismi verilen oyunlar saz eşliğinde ahenge önem verilerek oynanır.

Sohbet meclislerinde sohbet sırasında bir yârandan diğerine gidişler gelişler de gelenekler arasındadır. Böylece birbirlerine konuk olarak da yâranlar yarışabilmektedir. Müzik ve oyun yönünden yarışlar yapılır. Çalınır söylenir. Yârenler de gazel, divan, kalenderi, koşma, kerem, kesik kerem vs. okurlar.

Yâranda bir kahveye gitmek de gelenekler arasındadır. Sohbet dışı günlerde ve gecelerde yârenlerin hepsi aynı kahveye giderler. Kahveler içilir, sohbet edilir. Saz çalan varsa orada bir fasıl yapılır.

Yâran yasaları, yâran mahkeme ve cezaları geleneksel hukukumuzun güzel bir örneğini oluşturur. Halkın geleneksel olarak yaşattıkları ve uyguladıkları bu hukuk kuralları ile yâranda düzen sağlanmaktadır. Böylece yâran üyeleri kendi kendilerini sınırlamış olmaktadır. Yâni, yârana ilişkin kurallar, bir toplumsal denetim aracı olmaktadır. Yâran meclisinde uyumu bozan, istenmeyen, kuralları çiğneyen davranışlar cezalandırılarak düzen sürdürülmüş olur. Yârana ilişkin hukuk kuralları, kuşkusuz tarihî koşullardan kaynaklanmaktadır. Eski Türk töresi ve geleneklerimiz, yâran hukukunun kaynağıdır.

Yâranın sadece bir eğlence kurumu olmadığını göstergesi de kuşkusuz yâran mahkemesidir. Sohbet uyum, düzen, disiplin en önemli amaçlardır. İşte bu değerlerin korunması için bunları ihlâl edenleri cezalandırmak gerekir. Her insan grubunda normlardan sapmalar doğal bir durumdur. Esasen bu husus grup dinamizminin de bir gereğidir. Böylece normlardan sapan yârenler de olmaktadır. Bunların cezalandırılması gerekir. Fakat bu cezalandırma işlemi de gelişigüzel olmaz. Bunu bir sisteme, bir usule göre yapmak gerekir. İşte yâran sohbetleri kendi içlerinde bu tür durumlarda mahkeme kurulmasını, suçluların yargılanmasını öngörür. Adap ve erkâna uymayan yârenler sorguya çekilir, cezası verilir. Mahkemede Başağa "Hakim", Küçük Başağa "Savcı", Reis avukat, yârenler ise "Jüri" olarak görev yaparlar.

Ocakta yemek sırasında pilav sofraya konduğu sıra da Büyük Başağa Çavuşa, "Yollumuz, yolsuzumuz var mı?" diye sorar. Suçlu olanların kaşıkları Çavuş tarafından pilava saplanır. Eğer o hafta suç işlemiş kimse yoksa sesi güzel olan bir yâren Kur'an okur. Geçen bir hafta içinde suçlu durumları görülmüş, sarhoşluk, sohbetin başlama saatinden sonra gelme, dışarıda yârenlere selam vermeme, kavga etme, sarkıntılık, kumar, sır saklama, yâren hakkında dışarıda ileri geri konuşma, küfür etme, hakaret etme gibi suçlanılan yâren varsa

cezalandırılır. Cezalar, yârenin suçunun şiddetine göre değişir. Sosyal içerikli cezalar verilir. Bir fakirin erzakının temini gibi.

### **Yâranın Çevredeki İşlevleri**

Yârenlik, toplumda önemli toplumsal işlevleri olan bur kuruluştur. Gerçi bu roller bugün azalmıştır. Yâranın eski işlevi, toplumsal adalet, yardımseverlik gibi değerleri korumak biçiminde idi. Eğlence işlevi ise sadece bir araçtı. Bu durum toplumsal değişme sürecinde değişikliğe uğrayarak, eğlence işlevi birinci plana geçmiştir. Diğer toplumsal işlevleri ise, ikinci derecede yerine getirilmektedir. Günümüzde radyo, tv., basın yayın organları kuşkusuz yârani etkilemiştir.

### ***Sohbetin Eğitici İşlevleri***

Yâran örgütü, aslında bir eğitim kurumu, gibidir. Eskiden burası adeta bir okul niteliğinde imiş. Babalar çocuklarının sohbetlere katılmalarını hararetle istemekte idiler. Askerlik yapmamış kimse nasıl toplumumuzda olgun insan sayılmazsa, Çarıklı'da yârana katılmamış kimseler de olgun sayılmamakta idiler. Bu bakımdan Çankırı'da söylenen şu söz yâranın önemini belirtmektedir.

### **Kız anadan öğrenir sofrayı düzmeyi**

### **Oğlan babadan öğrenir sohbet gezmeyi**

Sohbetler gençlik için bir doğal eğitim kurumu olmaktadır. Kültürümüzü, büyüğe saygıyı, dürüstlüğü, dikkatli, enerjik olmayı, sorumluluk duygusuna sahip olmayı, başkalarının haklarına saygılı olmayı, geleneklerimizi, konukseverliği, Türk eğlence kültürünü genç, geniş ölçüde burada öğrenmektedir. Kurallara uyararak sorumluluklar yerine getirmeyi, sorumluluk yüklenmeyi, rol almayı, sabırlı olmayı, samimiyeti, ahlâklı bir kişiliği sohbetlerde geliştirmektedir. Millî Eğitim, görgü kuralları ve zarafet, sohbetlerde öğrenilir. Böylece genç, çok yönlü yetişerek yaşamı orada öğrenir. Yârenlerden birisine kız verecek aileler o gencin ahlâkî durumundan emindirler. Bu bakımdan kızlarını tereddütsüz olarak memnuniyetle verirler. Böylece yârana katılan genç saygınlık kazanmaktadır.

### ***Kültürün Korunması***

Genç, çevresindeki mevcut kültürü öğrenerek onu korumaya çalışır. Halk oyunlarını, halk edebiyatını, halk musikisini, görgü kurallarını öğrenen genç, kuşkusuz bunları korumak, sürdürmek eğiliminde olmaktadır.

### ***Normların Korunması***

Yârenler birbirlerini sürekli olarak denetlemektedirler. Böylece normların ihlâli önlenmiş olmaktadır. Kötü alışkanlıkların cezalandırılması yoluyla grup denetimi sağlamakta ve üyeler toplulukta mevcut normlara göre hareket etmekte, onlara bağlanmakta ve sürdürmektedir. Örneğin, evli olanların eşlerini, çocuklarını ihmal etmeme, onlara, iyi bakmaları sürekli telkin edilir. Öğütleri dinlemeyenler cezalandırılır.

### ***Çevre Kalkınmasına Katkı***

Yârenlerin buldukları köy ve ilçelerin imar edilmesinde geçmişte olduğu gibi bugün de etkileri olmaktadır. Köy kuyularının temizlenmesinde, camiye su getirme, cami yapım ve onarımı, ilkokul inşası, köy çeşmelerinin yapılması, toprak kaymasını önlemek için

çalışmaların yapılması, yoksul ve kimsesizlere yardım edilmesi gibi konularda yârân, toplu olarak çevreye hizmet vermektedir.

### *Dayanışma sağlamak*

Çevre halkı bu işlevi, iyi ve kötü günde beraberlik olarak algılamaktadır. Böylece çevre halkı bu kuruma üye olarak, buldukları toplulukta güven içinde olmaktadır. İyi durumlarında, kötü durumlarında kendilerine yardımcı olan böyle bir kurumla insanlar birbirlerine bağlanmakta ve dayanışmaları sağlanmaktadır. Ayrıca yalnızlıktan kurtulmaktadır ve bir grubun üyesi olmakla psikolojik bir rahatlama duymaktadırlar.

### *Yâranın Yardımlaşma İşlevi*

Yaran üyeleri arasında yardımlaşma, kurumun en önemli işlevlerindedir.

#### **a. Maddî Yardım**

Yârenler, köy ve kasabalarında, mahallelerinde oturan dul ve yetimlere, kocası askerde olan ya da kimsesi olmayan kadınlara maddî yardımda bulunurlar.

#### **b. Hizmet Yardımı**


Kimsesizlerin evleri yıkılmış ya da yok ise, yârenler toplu halde ev inşa ederler. Evleri harap ise onarırlar. Tarlaları sürülür, ekinleri biçilir.


Yârana girmiş esnaf, hiçbir zaman iflas etmez. Bu durumda olan esnafa yardım edilerek iflastan kurtarılır.


Hasta olan komşulara topluca ziyarete gidilir. Hastanın gereksinimleri sağlanır.

Detaylı bilgi için: <http://yarankultur.karatekin.edu.tr/makaleListe.aspx>





	<p><b>Terbiyesi için</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ 2 kuru soğan</li><li>➤ 2 kaşık salça</li><li>➤ 1 tatlı kaşığı kara biber</li><li>➤ Tarçın</li><li>➤ Yenibahar ve tuz</li></ul>
<b>TARİF</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Kuzu hamurla temizlenir, yıkanır.</li><li>2. Terbiye için, küçük küçük doğranan 2 soğan, salça, karabiber, tarçın, yenibahar karıştırılır ve etin her yerine sürülerek 3-4 saat bekletilir.</li><li>3. Ayrı bir kaptaki tereyağın içinde doğranmış bir adet soğan pembeleşinceye kadar kavrulur ve içine yıkanmış pirinç konularak soğanla birlikte kavrulur.</li><li>4. Pirinçler şeffaflanınca üzerini örtecek kadar kaynar su, tuz, karabiber, tarçın, yenibahar ilave edilip pişirilir.</li><li>5. Karaciğer küp şeklinde doğranır ve zeytinyağı ile kızartılır.</li><li>6. Diğer pişen pilava ilave edilerek, iç pilav durumuna getirilir.</li><li>7. Et, sosundan temizlenir, yağda ön ve arka yüzü kızartılır.</li><li>8. Etin içine hazırlanan iç pilav doldurularak ağzı pamuk ipliği ile içine su geçmeyecek şekilde dikilir.</li><li>9. Büyük bir tencerenin dibine kapak konularak et üzerine yerleştirilir (etin tencerenin dibi ile temasının kesilmesi için).</li><li>10. Etin üstünü örtecek kadar sıcak su ilave edilir.</li><li>11. Tencerenin kapağı yerleştirildikten sonra kenarları hamurla sıvanır.</li><li>12. 4-5 saat pişirilir.</li></ol>
	


<b>YEMEĞİN TÜRÜ</b>	<b>ZEYTİNYAĞLI</b>
<b>YEMEĞİN ADI</b>	<b>GÖMME</b>
<b>YÖRESİ/ÖZELLİĞİ</b>	<b>ÇANKIRI</b>
<b>İÇİNDEKİLER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 5 adet iri patlıcan</li><li>➤ 2 baş soğan</li><li>➤ 8-10 adet sivri biber</li><li>➤ 4 adet domates</li><li>➤ 1 demet maydanoz</li><li>➤ 1 adet limon</li><li>➤ 2 tatlı kaşığı tuz</li><li>➤ 1 çay bardağı zeytinyağı</li></ul>
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Patlıcanlar fırında, ocakta veya tavada közlenir.</li><li>2. Patlıcanların kabukları soyulmadan önce en alt ucundan delik açılarak meyilli şekilde bir müddet bekletilir. Böylece patlıcanlar soğurken suyunun da süzülmesi sağlanır. Kabukları soyulur.</li><li>3. Domateslerin kabukları soyularak küçük küp şeklinde, biberler de ince ince doğranır.</li><li>4. Maydanoz yıkanıp kıyılır. Patlıcanların suyu iyice sıkılır, tahta üzerinde kıyılır.</li><li>5. Patlıcanlar, maydanoz, soğan domates ve biber ilave edilerek karıştırılır.</li><li>6. Servis tabağına alınıp, limon, zeytinyağı, arzu edilirse kırmızı pul biber, konup servis yapılır.</li></ol>
	


<b>YEMEĞİN TÜRÜ</b>	TATLI
<b>YEMEĞİN ADI</b>	<b>HÖŞMERİM</b>
<b>YÖRESİ/ÖZELLİĞİ</b>	ÇANKIRI
<b>İÇİNDEKİLER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ ½ su bardağı sıvıyağ</li><li>➤ Un</li><li>➤ 1 cezve (3 fincanlık) kaynamış su</li><li>➤ 1 fiske tuz</li><li>➤ Bal</li></ul>
<b>TARİF</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bir cezve su kaynatılarak içine bir fiske tuz atılır.</li><li>2. Aynı zamanda höşmerim yapılacak kabın içinde yağ kızdırılır, içine un azar azar karıştırılarak ilave edilir, un katı olana kadar kavrulur.</li><li>3. Miyanesi gelmeden (kavrulan un kızarmadan) içine cezvedeki kaynamış su ilave edilir.</li><li>4. Un kaŐıkla basa basa yedire yedire karıştırılarak pişirilir.</li><li>5. Tane tane olacak Őekile gelince kıvamı gelmiş demektir. Servis tabağına konur.</li><li>6. Üzeri kaŐıkla bastırılarak ortası hafif çukur olarak Şekil verilir. Üzerine tamamını örtecek Şekilde bir cm'ye yakın kalınlıkta bal konularak servis yapılır. İsteğe göre petek balı da konabilir.</li></ol>
<b>GÖRSEL</b>	



<b>YEMEĞİN TÜRÜ</b>	<b>ET YEMEĞİ</b>
<b>YEMEĞİN ADI</b>	<b>SARIMSAKLI ET</b>
<b>YÖRESİ/ÖZELLİĞİ</b>	<b>ÇANKIRI/MERKEZ</b>
<b>İÇİNDEKİLER</b>	Kuşbaşı dana eti Arpacık soğan Sarımsak Salça Tere yağ veya margarin
<b>TARİF</b>	Kuşbaşı et haşlandıktan sonra su ile yeniden yıkanır. Az su ve yağ ile yarım saat kaynatılır. Üzerine soğan (Bütün arpacık olarak) sarımsak (Dişleri ayrılmış kabuklu halde ) Salça, tuz ilave edilerek yarım saat daha pişirilir. Son olarak biraz su ilave edilerek soğanlar pişinceye kadar (Yaklaşık 1 saat) pişirilir.
<b>GÖRSEL</b>	

<b>YEMEĞİN TÜRÜ</b>	<b>ÇORBA</b>
<b>YEMEĞİN ADI</b>	<b>TOYGA ÇORBASI</b>
<b>YÖRESİ/ÖZELLİĞİ</b>	ÇANKIRI (Düğün Çorbası)
<b>İÇİNDEKİLER</b>	Aşurelik Buğday Nohut Kuru Fasulye (Selanik) Süzme Yoğurt Nane Kırmızı Biber Margarin veya Tereyağ
<b>TARİF</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Buğday ve nohut ıslatılıp haşlanır.</li><li>2. Yumurta, 1 kaşık un ve yoğurt karıştırılarak haşlanan buğday ve nohuta eklenir.</li><li>3. Tereyağ içinde un kavrulur, pembeleşince karışıma eklenerek 5-10 dakika pişirilir.</li><li>4. Çorbanın üzerine kızarmış biber ve nane dökülür. Servis hazır hale getirilir.</li></ol>
<b>GÖRSEL</b>	

<b>YEMEĞİN TÜRÜ</b>	BÖREK
<b>YEMEĞİN ADI</b>	YAZMA ÇÖREĞİ
<b>YÖRESİ/ÖZELLİĞİ</b>	ÇANKIRI
<b>İÇİNDEKİLER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 2 kaşık maya</li><li>➤ 2 kg un</li><li>➤ Bir miktar su</li><li>➤ 2 tatlı kaşığı tuz</li><li>➤ Ceviz</li><li>➤ Sıvıyağ</li></ul>
<b>TARİF</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Una; tuz, maya ilave edilerek su ile yumuşak hamur yoğurulur.</li><li>2. 15 pazi yapılarak bol unla mayalanması beklenmeden hemen açılır.</li><li>3. Açılan her pazi yağlanmış tepsiye yerleştirilir ve üzeri yağlanır.</li><li>4. Üç-dört pazide bir ceviz konulur.</li><li>5. Bittikten sonra üstü yağlanır. 20 dakika kadar bekletildikten sonra fırında 200 C° de pişirilir.</li></ol>
<b>GÖRSEL</b>	

<b>YEMEĞİN TÜRÜ</b>	TATLI
<b>YEMEĞİN ADI</b>	YUMURTA TATLISI
<b>YÖRESİ/ÖZELLİĞİ</b>	ÇANKIRI
<b>İÇİNDEKİLER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 12 yumurta</li><li>➤ 4 yemek kaşığı un</li><li>➤ 1fiske tuz</li></ul> <p>Şerbeti için:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ 4 su bardağı şeker</li><li>➤ 4 su bardağı su.</li></ul>
<b>TARİF</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yumurtanın akı ve sarısı birbirinden ayrılır.Yumurta akları, kar haline gelinceye kadar çırpılır (Tencere ters çevrildiğinde karışımın dökülmemesi gerekir).</li><li>2. Yumurta sarıları içerisine bir fiske tuz konularak biraz çırpıldıktan sonra yumurta akının içerisine katılıp iyice karıştırılır, ardından un konularak iyice yedirilir.</li><li>3. Tereyağı veya margarin ile yağlanan tepsinin içine karışım dökülerek önceden ısıtılmış fırına sürülür.</li><li>4. Fırında hiç açılmadan 180 °C’de 45 dakika pişirilir.</li></ol>
<b>GÖRSEL</b>	



**MAHALLI EL SANATLARI**





12



14



26





İl genelinde el sanatları açısından en önemli faaliyet, hanımların çeyiz hazırlamaya yönelik çalışmalarınıdır. Halk Eğitim Merkezleri tarafından yaygın olarak açılan kurslara çok sayıda katılım olmakta ve bu kurslara devam eden hanımlar, kendilerinin ve yakın çevrelerinin ihtiyaçlarını hazırlamaktadırlar. Halk Eğitim Müdürlüğümüz öğretmen ve öğrencileri ülke genelinde her yıl yapılan yarışmalarda özellikle “Beyaz İş-Nakış” dalında olmak üzere değişik kategorilerde dereceye

girmekte ve ödüller almakta, ilimizi en iyi şekilde temsil etmektedirler.

Çeyize yönelik el sanatları dışında hanımlarca günlük kullanıma yönelik olarak kazak, çorap ve eldiven gibi giyecek eşyaları da örülmektedir.

Erkekler tarafından yapılan el sanatları arasında bitkilerin gövde ve dallarından üretilen bir kısım ziraat aletleri ile meyve ve sebze naklinde kullanılan sepetler ile bazı ev ve mutfak malzemeleri bulunmaktadır. Fındık, söğüt, kavak ve tavşan çakıldağı gibi bitkilerin ince ve uzun sürgünleri ile incecik çam tahtaları kullanılarak belli ölçülerde örülen sepetler yöreye has hey, hey yavrusu, teskere, kavsara gibi isimlerle anılmakta olup iki hey dolusu ürünü bir yük ,iki hey yavrusunun ürünü ise bir tay şeklinde ifade edilmektedir.

## MAHALLİ MUTFAK

Çankırı yöresinde geleneksel beslenme biçimi etkinliğini sürdürmektedir. Yöre insanının beslenme alışkanlıklarında Orta Anadolu özellikleri görülür. Beslenmenin temelinde buğday ve buğday ürünleri bulunmaktadır. Tarhana, bulgur, keşkek, yarma, erişte vb. yiyecekleri ev ekonomisi çerçevesinde yöre halkı kendisi üretir. Anadolu'nun pek çok yerinde olduğu gibi kimi yiyecek maddeleri kurutulmak, salamura yapılmak, turşu kurularak ve diğer bası usûllerle kışa hazırlanır. Kıyma, kavurma, sucuk gibi etlikler, kurutulmuş fasulye, patlıcan, biber gibi sebzeler, konserve, değişik meyvelerden reçeller bunlar arasındadır.

Hamura çeşitli maddeler katılarak sacda, yağda, fırında ve tencerede pişirilerek çok sayıda yemek yapılmaktadır. Tava çöreği, yazma çöreği, bükme, gözleme, cızlama, tatar böreği, iri hamur, mantı, pıhtı, çullama bunların başlıcalarıdır. Tarhana, toyga, şaştımaşı, tutmaç, yarma, dene, cümcük gibi çorbalarda ana madde buğday ürünleridir. Yaş ve kuru sebzeler beslenmede ikinci sırayı alır. Hayvani besin tüketimi sınırlıdır.

Kentsel alanlarda hazır yiyecekleri kullanma alışkanlıkları gelişmekle birlikte evde hazırlanan geleneksel yiyeceklerin ucuza gelmesi ile dağıtım ağının hazır yiyecekleri bütün yerleşme birimlerine ulaştırarak düzeyde olmaması da durumu etkilemektedir.

Aşağıda yöremize ait bazı yiyeceklerle ilgili bilgiler verilmiştir.

**Yaren Güveci:** 2 kg kuzu eti güveç kabında kendi suyuyla pişirilir, 3 baş soğan, iki baş sarımsak, 5 adet sivri biber, yarım kg domates ince doğranarak, baharat (karabiber, pulbiber, kimyon), tuz ve bir kaşık salçayla birlikte ete ilave edilir. Doğranarak ayrı bir kapta kızartılan 1 kg patlıcan, güveç kabındaki malzeme ile bir sıra malzeme, bir sıra patlıcan şeklinde yerleştirilir. Üzeri domates ve biberle süslenecek üç bardak su konulmak suretiyle fırına sürülür ve yarım saat pişirilir.

**Bütün Et:** 2,5 kg keçi eti yıkanarak orta boy parçalara ayrılır. Bir kaşık tereyağ veya margarinle tencerede biraz çevrilir, etin miktarına göre 1-2 litre sıcak su ve 1 kaşık salça ilave edilir, 7 baş orta büyüklükte soğan bütün olarak etlerin arasına yerleştirilir. Pişen etler tek tek ayrı bir tencereye yerleştirilir, tel süzgeçten geçirilen et suyu ve tuz ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Bir çay kaşığı baharat (yeni bahar) ilave edilerek servis yapılır.

**Mantı:** 2,5 bardak un, bir yumurta ve yeteri miktar tuz konularak katı bir hamur elde edilir. Büyükçe pazılanarak dinlenmeye bırakılır. 200 gr kıymaya, ince kıyılmış yarım demet maydanoz ve 1 adet soğan tuz, karabiber ve nane eklenir ve yoğrularak iç malzemesi elde edilir. Pazılar un yardımıyla 2 mm kalınlığında açılır. Enine ve boyuna 2 cm aralıklarla kesilerek ortaya çıkan karelerin içine bir miktar malzeme konulmak suretiyle kapatılır. Kızgın fırında beş dakika bekletilerek kaynamış tuzlu suya atılmak suretiyle pişirilir. Süzgeçle ayrı bir kaba alınan yemek üzerine sarımsaklı yoğurt ilave edilir. Yağ, salça, biber ve nane ile yapılan karışım üzerine dökülerek servis yapılır.

**Bazlama:** Mayalı hamurdan yapılan ekmek çeşididir. Un, ev mayası, kaynatılmış veya suyu çıkartılmış patates ezmesi bir miktar yoğurt ve tuz kullanılan bazlamanın yapılışı ise şöyledir. Elenen

un yekpare ağaç gövdesinden oyulmuş tekne içine konulur. Teknenin boş bırakılan kısmına ev mayası, patates ezmesi, yoğurt ve tuz ilave edilerek hamur yoğrulur. Katı olması durumunda su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğurma işlemine devam edilir. Mayası gelmesi için üstü örtülmek suretiyle bir saat kadar bekletilen hamur büyük pazılar halinde tekneden alınarak el yaslağacı (el yaslı ağacı) kullanılarak açılır. Bir örtü üzerine alınan açılmış hamurlar üzeri örtülerek bir müddet daha bekletilir. Küllenmiş kızgın sac üzerinde pişirilen hamurlar soğuduktan sonra kullanılır.

**Yağlı Gözleme:** Un, su ve tuz ile maya katılarak elde edilen hamur mayası gelinceye kadar bekletilir. Küçük pazılar alınarak ince olarak açılır ve sac üzerinde pişirilir. Üzerlerine yağ sürülerek üst üste konulan ekmekler sıcak olarak servis yapılır.

**Katmerli:** Un ılık suda içine maya konularak hamur yapılır. Üzeri iyice örtülerek dinlenmeye bırakılan hamur, mayası gelince avuç içi büyüklüğünde pazılanır. Oklağaç (ince ve uzun oklava) yardımıyla kalınca açılan hamur içine sıvı yağ sürülerek katlanır. Araları yağlanarak birkaç kat yapılan hamur tekrar normal kalınlıkta açılır ve kızgın sac üzerine alınır. Pişerken de tekrar yağlanan ekmek hafif soğutulularak servis yapılır.

**Tarhana Çorbası:** İki çeşit tarhana yapılmaktadır.

**a.Un Tarhanası:** Koyuca yapılan ayran, ekşimesi için biraz ısıtılarak un ve tuz katılmak suretiyle katı bir hamur elde edilir. Bir hafta kadar bekleyen hamur, sabah güneş doğmadan önce küçük parçalar halinde temiz örtülere dökülür. Güneşle birlikte tavlanan hamurlar un haline gelinceye kadar ufalanır. Güneşte iyice kurutulan tarhana temiz bez torbalarda muhafaza edilir.

**Piştirilmesi:** Malzeme olarak 1 kepçe tarhana, 1 kaşık yağ, 1 kaşık salça, biraz kıyma ve tuz kullanılır. Tarhana birkaç saat önce soğuk su ile ıslatılır ve arada karıştırılarak suyu emmesi sağlanır. Yağ ve kıyma birlikte kavrulur, üzerine salça ilave edilerek

bir süre daha kavrulmuş malzemelere ıslanan tarhana

ve su ilave edilerek topak olmaması için kaynayıncaya kadar karıştırmaya devam edilir. Gerekli kadar tuz konular ve koyu sarı bir renk alıncaya kadar kaynatılır. Tereyağı ve kuru nane kızartılarak üzerine dökülür ve servis yapılır.

**b.Katıklı Tarhana:** Domates, kuru soğan, biber salçası, dere otu gibi malzemeler ince ince doğranarak karıştırılır, birlikte haşlanır. Soğuduktan sonra un tarhanası gibi yapılır ve pişirilir.

Tarhana çorbası kış dönemleri ile Ramazan aylarının vazgeçilmez birinci yiyeceğidir. Özellikle Ramazanlarda içine ıslatılmış kuru bakla ilave edilerek yenmesi çorbaya ayrı bir lezzet katar.

**Keşkek:** Beyazlaşıncaya kadar dibekte dövülen buğdaya keşkek denilmektedir. Tereyağı ile kavrulmuş etin üzerine su, tuz ve keşkek konularak karıştırılmadan fırına verilerek pişirilir.

**Mıkla:** Tereyağı ile kıyma kavrulur, içine ince doğranmış kuru soğan eklenerek kavurmaya devam edilir. Baharat ve tuz katılarak kısık ateşte pişirilir. Pişen et göz göz açılarak buralara yumurta kırılır. Başka bir kaptaki eritilmiş tereyağı sıcak olarak üzerine dökülür ve kapak örtülerek bir süre daha pişirilir. Ateşten indirilen yemek servise hazırdır.

**Tutmaç:** Yarım kg un, yeteri kadar su ve tuz katılarak hamur yapılır. Üç ayrılan hamur pazilenerek oklava aracılığı ile açılır ve 5 mm<sup>2</sup> büyüklüğünde kesilir. Suyuyla bekleyen haşlanmış mercimeğin üzerine dökülerek iki taşım kaynatılır. Soğumaya bırakılan yemeğin üzerine, içine iki diş sarımsağın dövüldüğü bulamaç halindeki süzme yoğurt dökülerek karıştırılır. Yağ, salça, kıyma ve kuru nane ile yapılan sos dökülerek servis yapılır.

**Bamya:** Kaynar su ile ıslatılan kuru çiçek bamyanın salya yapmaması için ıslama suyuna biraz tuz katılır. Bamyalar dizgi ipinden çıkartılarak gerekli temizlik yapılır. Aynı tencerede ince kıyılmış soğan, yağ ve salça konularak kavrulur, üzerine pişmiş kuşbaşı et ilave edilir ve biraz daha karıştırılarak kaynamış su konular. Tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte pişmeye bırakılır. Pişerken tuzu katılır. Serviste arzuya göre limon bulundurulur.

**Yumurta Tatlısı:** 12 adet yumurta sarısı ve beyazı ayrılarak farklı kaplara konular. Yumurtanın beyazı kar rengini alacak şekilde çırpılır ve koyulaştırılır. Yumurtanın sarısı da ayrı bir kaptaki iyice çırpılır ve yumurtanın beyazına katılır. 2 kaşık un irmiği ilave edilerek karıştırılır. Yağlanmış kalıplara dökülerek önceden kızdırılmış fırına sürülür. 150 °C'de 35 dakika pişirilir ve soğutmaya bekletilir. Bir tencereye 4.5 su bardağı su konur ve kaynatılır. Kaynadıktan sonra 5 su bardağı şeker ilave edilir. Koyuluncaya kadar kaynatılır. Şerbet soğutulmaya alınır. Tatlıya şerbet ılık olarak ilave edilir ve servise sunulur.

**Hoşmerim:** Tavanın içine 500 gram tereyağı konular ve eritilir. 500 gr. un ilave edilerek pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine kaynatılmış yarım bardak sıcak su ve 1 kahve kaşığı tuz konularak bir iki defa çevrilir. Ocaktan indirilerek servis tabağına konur ve soğutulur. Üzerine 1,5 su bardağı bal dökülerek servise sunulur.



Çankırı Sofrası



Güveç



Hameyli Tatlısı



Höşmerim



İnce Ekmek Muskası



İri Hamur



Kıymalı Pide



Kızılçık Ekşisi



Kızılçık Meyvesi



Manti



Sarmisaklı Et



Yazma Çöreği



Gömme (Patlıcan Salatası)



Kızılırmak Kavun



Kızılırmak Çeltik (Pirinç)



Kızılcık Meyvesi



Eldivan Kirazı

# SANAT

## Resim

100.Yıl Kùltür Merkezi Gùzel Sanatlar Galerisi ildeki sanatsal etkinliklere ev sahipliği yapmakta, ayrıca açılan Resim Kursları ile toplumda plastik sanatlara yönelik ilginin artmasına neden olmaktadır.



**İldeki sanat olaylarına ev sahipliği yapan diğer bir mekân ise Tuz Mağarasıdır.**

2005 yılında Marmara Ùniversitesi Gùzel Sanatlar Fakùltesi Heykel Bùlümü òđretim üyeleri ve òđrencileri tarafından, 2012 yılında Tùrk Kùltür ve Sanatları Ortak Yönetimi&TÙRKSOY ve Çankırı Belediyesi işbirliğiyle düzenlenen sempozyum çerçevesinde kaya tuzundan üretilen heykeller şu anda mağarada sergilenmektedir. Ayrıca mağarada Marmara Ùniversitesi Gùzel Sanatlar Fakùltesi Eski Dekanı Prof. Hùsamettin KOÇAN tarafından “Tuz Tadı” Resim Sergisi açılmış, Piyano Sanatçısı Tuluyhan UĐURLU tarafından Piyano Resitali verilmiş, Yaran Ekibi tarafından Yaran Gösterisi gerçekleştirilmiştir.







## Sinema

Merkez ilçede 2 adet sinema bulunmaktadır.

**Çankırı Sinemax Sinema Salonları** -Yunus AVM

**Çankırı Koç Sinema Salonları** Koç AVM

**Eski Devlet Bakanlarından Sayın Yılmaz KARAKOYUNLU'nun yazdığı ve bestelediği  
Hicazkar Şarkı**

### ÇANKIRI

Eteğinde Ilgaz'ın Şanlı Tarih Türküsü  
Dağlarında Gül Kokan Taze Bir Çam Çankırı  
Milletimin Sevgisi, İncımın Ülküsü,  
Dört Mevsim Vatan Kokar, Buram Buram Çankırı...

Ufkunda Doğan Güneş, Yüzündeki Nur Süsü,  
Bir Cenneti Andırır, Gizli Sevdam Çankırı,  
Milletimin Sevgisi, İncımın Ülküsü  
Dört Mevsim Vatan Kokar, Buram Buram Çankırı...

Usul: Sofyan

