Laz Kültürü

TARİH, DİL, GELENEK VE TOPLUMSAL YAPI

Kâmil Aksoylu

2. Baskı



phoenix

Laz Kültürü

Tarih, Dil, Gelenek ve Toplumsal Yapı

Kâmil Aksoylu

Kitap Editörü: Bülent Özçelik

Sayfa Düzeni: Leyla Çelik

Kapak: Leyla Çelik - Cengiz Kibaroğlu

Baskı
Desen Ofset A.Ş.
Birlik Mah. 448. Cad. 476. Sk. No: 2
Çankaya / ANKARA Tel: (312) 496 43 43

©Phoenix Yayınevi Tüm Hakları Saklıdır.

Haziran 2009, Ankara

Phoenix Yayınevi - 204

ISBN No: 978-605-5738-16-7

Phoenix Yayınevi
Şehit Adem Yavuz Sok. Hitit Apt. 14/1
Kızılay-Ankara
Tel: 0 (312) 419 97 81 pbx
Faks: 0 (312) 419 16 11
e-posta: info@phoenixkitap. com
http://www. phoenixkitap. com

Dağıtım:

Siyasal Dağıtım
Şehit Adem Yavuz Sok. Hitit Apt. 14/1
Kızılay-Ankara
Tel: 0 (312) 419 97 81 pbx
Faks: 0 (312) 419 16 11
Yerebatan Cad. Salkım Söğüt Sok.
Keskinler İş Merkezi No: 8/505
Sultanahmet-Eminönü/İstanbul
Tel-Faks: (0212) 528 86 00
e-posta: info@siyasalkitap. com
http://www. siyasalkitap. Com

Kütüphane Bilgi Notu:
Laz Kültürü, Kâmil Aksoylu, Ankara, Phoenix Yayınevi, 2009, 488 sayfa.

Laz Kültürü

Tarih, Dil, Gelenek ve Toplumsal Yapı

Kâmil Aksoylu

Kâmil Aksoylu, 1957 Arhavi Yolgeçen Köyü doğumludur. İlkokulu köyünde, ortaokul ve liseyi Arhavi'de okudu. Türkçeyi ilkokulda öğrenmeye başlayan Aksoylu, Lazcanın bir dil olduğunu ancak 35 yaşından sonra farketti. 1993 yılından sonra oluşan Laz Kültürel Hareketi içinde yer aldı. Türkiyede yayınlanan ilk Lazca dergi olan Ogni dergisinin yayın çalışmalarına katıldı. Kaynağı alan araştırmaları olan elinizdeki bu çalışma, Aksoylu'nun kitap haline gelen ilk çalışmasıdır.

İçindekiler

Giriş / 7
Türkiye Halkına / 8
Annem (Nana Çkimi) / 9
Anneme Dair / 11
Avropalı Memet / 12
Önsöz / 13
Değerli Okuyucu / 15
Mendra Gzalepeşi Berepe (Uzak Yolların Çocukları) / 16
Kültür / 17

1. Bölüm / 19
Başlarken / 19
Lazlar ve Güney Kafkasyalıların Etnik Kökenleri Ve İlk Anayurtları / 22
Türkiye'de Yabancı Dilbilimci Olmak... Kolay Değil / 40
Kimdir Bu Lazlar? / 50
Laz Dili Ve Alfabesi / 55
Alfabe Kullanımı / 60
Çe Hamuz A Uǯumenan! (Yahu Buna "A" Derler!) / 67
Azınlık, Alt Kimlik ve Anadil Olgusu / 72

2. Bölüm / Yaşam / 79
Bir Yaşam Kompleksi Olan Laz Evleri / 79
Ǯoxlenoraz Lazepeşi Skidala / 112

3. Bölüm / Edebiyat / 139
Laz Edebiyatı / 139
Çeviriler / 184
Atasözleri / 204
Deyimler (Notkvamepe) / 216
Yaşanmış Hikâyeler / 272
Anekdotlar / 286
Masallar (Meselepe) / 299
Oyunlar ve Oyuncaklar / 318
Bilmeceler / 326

4. Bölüm / Halk İnançları ve Gelenekler / 329
Halk İnançları / 329
Gelenekler / 342

5. Bölüm / Lazlarda Mutfak Kültürü / 373
Karalahana ve Hamsi Egemenliği / 374
Pucişi (İnek İşi) / 376
Et Yemeklerinde Durum / 377
Yemek Çeşitleri Açısından Laz Mutfağı / 378

6. Bölüm / Genel İsimler / 429
Lazlarda Yer Adları (Toponymy) / 429
Bitki Adları / 437
Hayvan Adları / 450
Organlar, Hastalıklar ve Akrabalık / 455
Diğer İsimlendirmeler / 459

7. Bölüm / Tarihe Tanıklık
Laz Kültürel Hareketi (93 Süreci) / 465

Bitirirken / 481

Yararlanılan Kaynaklar / 485

Giriş

Lazuri şeni na-miçkin iri mutuşi kyona do tana nana-çkimi ren. Skidala-çkimişi gza na-otanams nana-çkimişi şuri, guri, suveri do xenapa ren. Nana-nena do kultura şeni na-gebdgiti ham gzas na-ǰi dulyape nana-çkimiz do sva-mugvalaşi mtelli nanapez mebuçkinam.

Laz dili ile ilgili bütün bildiklerimin kaynağı annemdir. Hayat yolumu aydınlatan annemin soluğu, yüreği, yöntemi ve becerisidir. Anadil ve kültür için çıktığım bu yolda yaptığım çalışmaları öncelikle anneme sonra da yeryüzündeki tüm annelere adıyorum.

TÜRKİYE HALKINA

Doğudaki bir köy evinin kilim desenlerinden Bünyan çizgilerine; Doğu Karadeniz'in geçit vermez dağlarının eteklerindeki evlerin mimarisinden muhteşem Türk-İslam mimarisine; Bektaşi felsefesinin estetiğinden Hoca Nasrettin gülmecelerine; hırçınlığını Karadeniz'in dalgalarından alan tulum ve kemençenin delice ritimlerinden Ege'nin o görkemli maviliğinin durgunluğu kadar ağır Zeybeklerine ve Ankara'nın altın tüketen Hüdaydacılarına kadar coğrafyamızda çok zengin bir gelenek ve kültüre ev sahipliği yapan Türkiye halkının sonsuz hoşgörüsüne derin saygılarımla.

NANA ÇKİMİ
(ANNEM)



Hatice Aksoylu (1919-1983)

Baxtaz dobibadi. Jur ǯaneri borťişa baba domiğuru doren. Baba-çkimi çkar vabiçinom. 15 ǯaneriz Ǩu'tunitişe ǩele gamamotxvez. Va-birdişa viťoşkitiz amamptişi nana dobivi. Sum tuteyi çiçku bere guriz guri gebażgeri mebaşkvi do komoli meƥťǩoçi. Vit ǯana çkva baba-çkimişi oxoriz kodopxedi do hemora şkule baba-tkvaniz memçez do Lomaşe mopti. Jurneçiz açkva guri gemaçu. Aşi ǯaneri bere leťaz mepçi. Hem dunyaz gapelasen ya do guri gomindves.

Çkar mektebişe var bidi. Oǩitxu do oçaru va-miçkin. Nçaraşe ti var bidi ala namazi naƥare ǩo kodobiguri. Ƥoťe para var mavez-na ti çok şukyur, mşkorineri var dopskidit. Biçalişit ƥçǩomit, açkva tkva gordit. Tkva ti ƥanda içalişit. Uçalişu çkar mutu var iven. Mtelli nana do babaz ǩaƥula mot nodumert. Nana do baba ƥanda var iven. Nana do babaşi ǩiymeti nana do baba ivaşi oxiǯonen. Tkva ti nana do baba ivatşi oxoǯonaten, haǯi var oxogaǯonenan. Ma ǯiǯi do bombulapek tkvani ambarepe momiğasen…

♦

Baxta (Kireçli) Köyünde doğdum. İki yaşındayken babam ölmüş. Babamı hiç görmedim. 15 yaşımdayken Kutunit köyünden evlendirdiler. Henüz büyümeden on yedi yaşımda anne oldum. Üç aylık bebeği yüreğime basarak bırakıp kocamdan ayrıldım. On yıl kadar baba evimde oturduktan sonra babanla evlendirdiler ve Lome'ye (Yolgeçen köyü) geldim. Kırkımda tekrar yüreğim yandı. Altı yaşında bir çocuğu toprağa verdim. Öbür dünyada sana yarayıp yar olacak diye avuttular beni.

Hayatımda hiç okula gitmedim. Okuma-yazma bilmem. Kur'an kursuna da gitmedim ama namaz kılabileceğim kadar öğrendim. Hiç para sahibi olamasak da çok şükür açlık çekmedik. Çalıştık yedik, bir de sizi büyüttük. Siz de hep çalışkan olun. Çalışmadan hiçbir şey edinilemez. Hepten ana-babanıza güvenmeyin, ana-baba her zaman olmaz. Ana-babanın kıymeti, ana-baba olunca anlaşılır. Siz de ana-baba olunca anlayacaksınız. Şimdi anlayamazsınız. Bana böcekler ve karıncalar sizden haber getirecekler…

ANNEME DAİR

Lazca ve Lazca ile ilgili tüm bildiklerimin tek kaynağı öncelikle annem, sonra da bütün annelerdir. Genç yaşta kaybetmiş olmama rağmen yaşam felsefem, bilgi, beceri ve birikimlerimin kaynağıdır annem. O, kapalı köy yaşamında gelişemeyen bir Laz kadınıydı. Ne abc'den, ne de elifbe'den haberi vardı. Ama beş vakit namazını kılardı. Ne bir sinemaya gitmişti, ne de bir hatıra fotoğrafı çektirmişti. Sabah en erken o kalkardı, gece en geç o yatardı. Evimizin direği, soframızın bereketiydi. Dünyaya çalışmak için gelmişti sadece.

Yalandan, haramdan, hele ki içkiden çok korkardı. Ama hayata dair korkmadığı şeyler de vardı. Hakkını aramaktan, direnmekten hiç korkmazdı. Bir de emanetine sahip çıkmaktan.

Ülkemizin en karanlık dönemlerinden biri olan 12 Eylül'de ben İzmir'de askerken; suçlu suçsuz, haklı haksız evler basılıp gençler toplanırken. Yasaklı yasaksız bütün kitaplar suç unsuru sayılırken. Herkes kitapları toplayıp çöpe atarken ya da yakarken, okuma yazma bilmeyen benim annem tüm yasak yayınlarımı seçip saklamıştı. Onları yedi kat muşambaya sarıp, çay tarlasında kendi elleriyle kazdığı çukura gömüp gizlemişti. Oğlunun emanetini korumuştu. Yürekliydi yani. Yüreği öylesine büyümüştü ki, erkenden kopuverdi yaşamdan.

O bize, öldükten sonra her perşembe akşamları bizi gözlemeye geleceğini, diğer günlerde de böcek ve karıncaların bizden haberler götüreceğini söylerdi. Uzun yıllar perşembe akşamları annem gelecek diye beklerdim. Yüzlerce karınca ve böceklere söylediklerim anneme ulaşmış mıdır bilemiyorum. Bu sayfaları yazarken yine annemle yüzlerce kez konuştum. Duyduğuna inanmak istiyorum.

Anadil ve kültürüm üzerine yaptığım bütün çalışmalarım anneme ve annem vasıtasıyla yeryüzündeki bütün annelere ithaf olunur.

AVROPALI MEMET



Mehmet Aksoylu (1901-1970)

Çok genç yaşta evlendiği söylenir. O kadar genç evlenmiş ki çocuğu "baba" dediği zaman utanıp kaçarmış. Karısı doğum yaparken ölmüş. Çocuğu da dokuz yaşında ölünce kahredip memleketi terk etmiş. Rüştiye eğitimini almış olan Memet çocukluğunda seferberlik yaşamış, 18 yaşlarında Kuvay-i Milliye hareketine katılmış. Memleketi terk ettiğinde 15 yıl Of, Akyazı, Sakarya ve İstanbul'da mekân tutup medreselerde din eğitimi almış. Köydeki bir erkek kardeşi ve iki kız kardeşi de ölünce bir ara hepten izini kaybettirmiş. Geride kalan bir tek kız kardeşi Ayşe ve kocası, 45 yaşından sonra da olsa onu bulup köye dönmesine ikna edebilmişler. Uzun süre dışarılarda kaldığı için köyde *Avropalı Memet* demişler. 45 yaşından sonra annemle evlenip yeni bir hayat kurmaya çalışmış.

ÖNSÖZ

Anadolu toprakları binlerce yıllık tarihinde sayısız dil ve kültüre vatan olmuş. Bu kültürlerin bazıları günümüze kadar gelemeden Anadolu'nun tarih birikimine gömülüp kaybolmuştur. Bazıları da bilindiği gibi kesintilerle de olsa günümüze kadar gelebilmiştir.

Günümüzde birçok dilin anadil olarak konuşulup yazıldığı ülkemiz, bu dillerin getirdiği tarihi ve kültürel değerlerine de ev sahipliği yapmaktadır. Laz dili ve kültürü de değerli ülkemizin tarihi ve kültürel zenginliklerinin birer parçasıdır.

Elinizdeki bu çalışma, Lazların tarihi ve etnik kökenleri ile ilgili bir çalışma değildir. Yakın geçmişte ve günümüzde Lazlarm yaşamlarını kültürel boyutta inceleyen, sözlü kaynaklara dayalı bir alan çalışmasıdır. Kitabın hazırlanmasında yöntem olarak yaşlısından gencine kadar bölge insanından faydalanılmıştır. Amaç ülkemizde tanınmayan ya da yanlış tanınan Lazları gerçek yaşamları ve gerçek kimlikleri ile tanıtmaktır. Bu alanda bugüne kadar yapılan çalışmalar çok kısıtlı ve eksik olsa da var olan gerek yerli gerek yabancı tüm çalışmalar taranıp değerlendirilmiştir. Yola çıkış farklılığımız, daha genişçe bir kültürel alana yayılarak, daha derinlemesine bakıp, varsayımlarla değil, var olanla okuyucuyu buluşturmaktır. Kuşkusuz yeterlilik açısından bu çalışma da birçok yönden eksiktir.

Lazlarm Kafkasya'daki ilkel yaşamlarından günümüz Türkiye'sine kadar binlerce yıllık bir kültür birikimine bakıldığında, el sanatlarından dokumacılığa, edebiyattan mimarlığa, müziğinden halk oyunlarına, dinsel inançlarından halk inançlarına kadar çok geniş bir kültür yelpazesi ile karşılaşıyoruz. Amacımız Laz maddi ve manevi kültürünü kapsayan bir çalışma ortaya koyabilmek. Bunun için geçmişte Lazların bir yıllık (365 günlük) bir yaşam dilimini ele almaya çalışacağız. Lazlarm yaşamını ayakta tutan maddi kültürün tüm araç ve gereçlerini tanıtacağız. Okuyucuyu dil, kültür ve estetik olarak farklı sunumlarda buluşturacağız.

Bir Laz edebiyatı incelenirken, yazılı kaynaklar olmasa da sözlü geleneğe ait hikâye ve masallar, deyimler ve atasözleri, destanlar, şiirler, ağıtlar, bilmeceler gibi her bir alanda zengin sunumlarla karşılaşıyorsunuz. Lazlarda dinsel inançları incelerken gerek Hıristiyanlık gerekse de Müslümanlık dönemlerinde sağlam bir inanca rastlanmaktadır. Halk inançlarına baktığımızda ise Paganlıktan Hıristiyanlığa, Hıristiyanlıktan Müslümanlığa ve nihayet günümüze kadar taşman inançlara rastlanmaktadır. Karalahana ve hamsi egemenliğindeki bir Laz mutfağını incelerken çok değişik damak tatlarının yanı sıra, şaşılacak derecede ekonomik ve lezzetli öğün atlatma mönüleri ile buluşuyorsunuz. Bunları örneklerle okuyucuya sunuyoruz.

Yörede verilen yer adları incelenirken, o isimleri verenlerin yaşamları hakkında ipuçlarına rastlanmakta. Bunları anlatmak şüphesiz eksiksiz ve yanlışsız olmayacaktır. Yazdığımız doğruların arkasında olacağımız gibi, eksik ve yanlışlarımızın da arkasında olup üstleneceğiz. Bu çalışma hiçbir belge ve kurama bağlı değildir. Bir alan çalışması olduğunu söyledik. Çalışma yaptığımız alanlarda zaten belge ve bilimsel veriler yoktur. Bunun sebebi Lazcanm yazılı bir dil olarak kullanılmamasıdır. Yazdıklarımızın doğruluğu için bilimsel veriler ve belgelerle kanıtlanması gerekmemektedir. Tüm yazdıklarımızın kanıtı Lazların coğrafyası ve o coğrafyadaki yaşam şeklidir. Yapmaya çalıştığımız, geçmişte ve günümüzde o insanları gerçek yaşam şekli ile tanıtıp, dillerini, inançlarını, kültürlerini, edebiyatlarını, geleneklerini, mutfaklarını olduğu gibi göstermektir. Bunları yaparken gerçeğe aykırı düşecek varsayımlardan özenle kaçınılmıştır.

Türkiye'de pek bilinmeyen ve tanınmayan bu kültüre karşı tepkiler olabilir. Bu normaldir. Çünkü bugüne kadar Lazlar için söylenenler tamamen gerçeklerden uzak, araştırmadan ve ciddiyetten yoksun yakıştırmalardır. Bu yalan yanlış yakıştırmalar gerçeği saptırmış ve toplumu yanlış bilgilendirmiştir. 1993 yılından bu yana, ülkemizde Laz dili ve kültürü alanında önemli gelişmeler olup, çok ciddi adımlar atılmıştır. Bu kitapta genel olarak Laz dili ve kültürü ele alınırken, 93 Süreci başlığı altında da son yılların verimli çalışmaları değerlendirilmiştir. Bu alandaki çalışmalarımızda politik çıkarlara ve huzur bozucu art düşüncelere malzeme olmayıp, kültürel alan dışına çıkmamak en büyük temennimizdir.

DEĞERLİ OKUYUCU

Hayatının hiçbir döneminde bir kere bile olsun birinin sana bilmediğin bir dilden anlattıklarını anlamak zorunda kalmadıysan; köyde, şehirde, gurbette; ilkokulda, lisede, üniversitede; kısacası hayatının herhangi bir döneminde hiç böyle bir duygu yaşamadıysan bu kitapta anlatılanları anlamayabilirsin. Anlamakta zorlanırsın ya da anlamak istemeyebilirsin. Belki de yanlış anlarsın. O zaman en iyisi bu kitabı hiç okuma! Anlaşamayız yani. Çünkü anlamak ve de anlaşmak ortak değerlere bağlıdır. Ortak değerler ortak paydalar ve ortak paylaşımlarla oluşur. Bu bir fizik kanunu değil, bir roman değil, serüven hiç değil. Gerçeğin ta kendisidir. Böyle bir gerçekle ilk defa karşılaşmış da olabilirsin. Belki kendinle yüzleşmen de gerekecek bu konulardaki düşüncelerinden dolayı. Biraz da yürek ister yani. Hazırsan oku. Sen bilirsin!

MENDRA GZALEPEŞİ BEREPE
(UZAK YOLLARIN ÇOCUKLARI)

Yaşamımızın başından beri Lazların bir dili ve kültürü olduğunun farkında değildik. Laz dilini ve edebiyatını, Laz alfabesini, kısacası Lazcanm okunup yazılabileceğini, yazılı bir dil haline gelebileceğini hiçbirimiz bilmiyorduk. Çocukluğumuzda, eğitim hayatımızda, iş hayatımızda, günlük yaşantımızda yani hayatımızın her döneminde her anında başımıza musallat olan bu Lazcanm alfabesi olduğunu, edebiyatı olduğunu, grameri olduğunu, günün birinde Lazca kitaplar sözlükler ve gramerler yazılacağını rüyamızda görsek inanır mıydık? Çok değil, sekiz-on sene önce televizyonlarda, radyoda Lazca şarkılar türküler söyleneceğine kim inanırdı? Çok hoşumuza giden bir Lazca ezginin yurdumuzun her yanından farklı kültürdeki insanlarla aynı anda dinleneceği ne kadar uzak bir ihtimaldi.

Bir gün Laz müzisyenlerin yetişeceğini ve Lazca ezgilerimizi Amerika'da, Avrupa'da dünya insanları ile buluşturacağını kim hayal edebilirdi? Devletimizin radyosunda televizyonunda Lazca programların yapılacağı insanların rüyasına giremeyecek kadar uzaktı. Ama şimdi... Evet, şimdi yine aynı uzaklıkta mı bu değerler?

İşte bu kitapta bu uzak yolların aşılması, neden aşılması gerektiği ve nasıl aşılacağına bakıp, uzak yolların ardındakiler ve o uzak yolların ardındakilerin gerçek yaşamlarını inceleyip dilleri, kültürleri ve edebiyatları ile çok yakın durduklarını göreceğiz. Bir toplumun ve bir tarihin bizlerden saklanan yüzünü göreceğiz. Tarih boyunca neden saklanmış ve gizlenmişin üzerinde hiç durmayacağız. Bu çalışma öyle bir misyon üstlenmemiştir. Ama var olup da bilinmeyenleri açığa çıkaracağız. Gerçekten bilmeyenlere, bilip de farkında olmayanlara, bilip de bilmez duranlara ey insanlar bu farklılığın farkında olun, bu güzellikleri görün diyeceğiz. Bu ülke insanlarını bu farklılıklardan, bu zenginliklerden yoksun bırakmaya kimsenin hakkı olmadığını düşünüyoruz. Tarih boyunca dünya uygarlığına katkı sağlamış kültürleri, farklı dilleri, farklı inançları, farklı yaşam biçimlerini yok sayan inkârcı zihniyetlerin ülkemize ve ülkemizin insanlarına ne yararı olabilir ki?

KÜLTÜR

Kültürü anlayış olarak tarih boyunca toplumlar arasındaki düşünce farklılıklarıyla yüzlerce yıllık süreçte gelişen ve her toplumun kendi uygarlığına kattığı niteliklerin tümü olarak algılayabiliriz. Kültür, bu niteliklerin periyodik olarak yinelenip sürekli kılınmasıyla oluşur. Geleceğe taşınabilmesi kuşaktan kuşağa aktarılabilmesine bağlıdır.

Kültürel değerler kendi toplumunda ayrıca özel önem taşısa da, ait oldukları ülkelere düşünce zenginliği olup, nihayetinde de dünya uygarlığına genel bir katkıdır.

Kültür, bir toplumda bir bireyi yaşamın her alanında davranışlarından beslenmesine kadar başka bir toplumun bireyi ile farklı gösteren tüm belirtilerdir.

Bu çalışmada Laz toplumunun Türkiye'deki diğer toplumlara göre farklı olan niteliklerinin tanıtılması amaçlanmıştır.

EBSCOhost®

1. BÖLÜM

BAŞLARKEN

Bu tür çalışmalarda *"ben bu çalışmaya başladığımda kitap yazacağımı bilmiyordum"* ya da *"bu kadar büyük bir işe giriştiğimin farkında değildim"* diye söze başlamak klasik bir giriştir. Ben aksine başından beri kitap yazacağım diye çalışmaya başladım ve bir türlü sonunu getiremedim. İşin ciddiyetinin farkındaydım elbette de, bu kadar materyale ulaşacağımı tahmin etmiyordum. Asıl sıkıntım bu oldu işte. Dil, tarih ve kültürel değerlerden oluşan bunca materyali kitap haline nasıl getirecektim. Yöntem bilmiyorum, metot bilmiyorum. 40 yaşımdan sonra oturup dilbilimi çalıştım, sosyoloji çalıştım, edebiyat çalıştım.

Kitabın yayınlanmasına yazılarıyla katkıda bulunan iki kişiden biraz söz etmek istiyorum. Biri Türkiye'de de tanınan dünya insanı Gôichi Kojima. Japon bilim adamı Gôichi Kojima, iki yüz civarında dili inceleyen dilbilimci, kompozitör, koro şefi, Türkolog, Lazolog ve yazardır.[1]

---

[1] Gôichi Kojima-İsmail Avcı Bucaklişi, *Lazca Gramer*, Chiviyazıları Yayınevi, İstanbul, 2003.

Diğeri genç bir arkeometrist Dr. Mustafa Kibaroğlu. Ardeşenli Laz bir bilim insanı olan Kibaroğlu, Almanya'da Tübingen Üniversitesi'nde çalışmakta olup ayrıca Antik çağ Laz tarihi alanında çalışmalar yapmaktadır.

Ben Kâmil Aksoylu, bu iki insanı şu satırları yazana kadar hiç görmedim ve şahsen tanımam. Onlar da bu satırların yazarını hiç görmediler ve tanımazlar. Benim herhangi bir alanda bilimsel düzeyde bir uzmanlığım da yok. Tamamı alan araştırmasına dayanan bu çalışmamın bir kısmını Gôichi Kojima ile paylaştım. Kojima sağ olsun benim motivasyonumu sağladı. Lazca ve Türkçe metinlerimde editörlük düzeyinde düzeltmeler yaptı. Sonuç olarak çalışmamı yayın düzeyine getirdiğimi görünce Gôichi Kojima'dan kitabım için bir ön yazı istedim. Dünya insanı ve Lazların dostu Kojima beni kırmayarak bir ön yazı hazırladı. Kendi imzasıyla kitabımıza aldığımız yazısında Kojima genel olarak dil ve Lazca üzerine görüşlerini bizlerle paylaşıyor.

Genel bir dil değerlendirmesini Gôichi Kojima'dan aldıktan sonra kitabımda Laz tarihi önemli bir eksiklik olarak kalıyordu. 8-10 sayfalık kısa bir tarihi bilgi eklemem gerekirdi. Elbette mevcut yayınlardan toplayarak kısaca Lazların tarihini içeren bilgiyi çalışmama ekledim. Fakat o kadar yapay bir çalışma oldu ki sanki kitaptan ayrı durdu. Hiç düşünmeden çalışmamdan çıkarıp imha ettim. Ama tarih bilgisini eklemek de şarttı. Bunca sayfa kitabı okuyacak kişi Lazların tarihi hakkında bilgilenmeliydi. Bu eksikliği gidermeliydim. Ve bu konuyu kesin olarak ilgilisi yapmalıydı. Çünkü benim için tarih yazmak kopya çekmek gibi bir şeydi. Dr. Mustafa Kibaroğlu'na böyle bir ricada bulundum. Kibaroğlu yoğun çalışmaları arasında benim kitabıma zaman ayırıp akıcı bir üslupla, herkesin beğeniyle okuyup bilgileneceği, arkeolojik bulgularla destekli bir tarih yazısı koydu ortaya. Kendi imzasıyla kitabımıza aldığımız bu yazıyı keyifle okuyup bilgileneceksiniz.

Bu çalışmaya materyal açısından fotoğraf dışında bireysel anlamda hiç kimsenin katkısı yoktur. Lazona'nın gencinden yaşlısına kadar herkesten faydalandım. Materyal olarak mevcut yayınları taramak neyi nasıl yapmayacağım konusunda bana önemli ölçüde faydalı oldu. Doğal olarak çalışmamın eksikleri ve hataları vardır. Eksiklerin sebebinin benim yetersizliğimin yanı sıra, bu alanda kaynak ve belgelerin olmamasına da bağlı olduğunu vurgulamak isterim. Ama yanlışlara gelince bunun tek sorumlusunun kendim olduğumu düşünüyorum.

Bu yönde gelecek eleştiriler olursa diğer baskılar için dikkate alınacaktır.

Tamamı kendime ait olan bu çalışmaların tek kaynağı bölgede yaptığım alan araştırmalarıdır. Ağırlıklı olarak konu edilen dil ve edebiyat, kültür ve gelenekler hiç kimsenin ailesinden kalıp sahipleneceği şahsi miras değildir. Korumaya çalıştığımız bu kültürel miras geçmişten günümüze coğrafyamızda yaşayan Laz toplumunun ortak değerleridir. Bu bağlamda çalışma içindeki her şey amacına uygun olarak ve kaynak gösterilerek kullanılabilir.

LAZLAR VE GÜNEY KAFKASYALILARIN ETNİK KÖKENLERİ VE İLK ANAYURTLARI*

*Dr. Mustafa Kibaroğlu***

Romalı doğabilimci ve tarihçi Plinius'un (Gaius Plinius Secundus) MS 70'lerde yazdığı 37 kitaptan oluşan ünlü eseri *Naturalis Historia*'da yer alan *"...in ora vero Heniochi, Ampreutae,* ***Lazi****..."*[1] Lazlardan bahsedilen günümüze ulaşan ilk tarihsel kaynaktır. Sonraki yıllarda, MS 1. yüzyıl sonları ile 2. yüzyılın ilk yarısında, yine Arrian'in Periplus[2] ve Ptolemaeus'un Geographia[3] eserlerinde de Lazlardan bahsedildiğini görüyoruz. Daha sonraki dönemlerde de Bizans-Romalı tarihçiler ve Arap-İslam tarihçileri Lazlarla ilgili günümüze ulaşan bilgiler vermektedirler.

Gerek MÖ 750-500'lerden sonra Büyük Helen kolonizasyonu ile başlayan dönemden günümüze kadar ulasan yazılı kaynaklar, gerekse Batı Gürcistan'da yapılan arkeolojik ve dilbilimsel çalışmalar, Karadeniz'in doğu sahilleri ve Batı Gürcistan'da yaşayan yerli halklar hakkında bilgiler sunmaktadır. Bu kaynaklar Lazların eski Helen kaynaklarında κολχοί (Kolhoi)[4] olarak bilinen ve Geç Bronz-Erken Demir Çağı kültürünü yaratan halk ile aynı halk olduğunu, yani Kolhilerin

---

* Bu çalışmanın tamamı Sayın Kibaroğlu'nun araştırması olup, okuyucuların bilgilendirilmesi açısından kitabımıza alınmıştır. Yazının bir kısmı veya tamamı kaynak gösterilse bile kendisinden izin alınmadan hiçbir yerde yayınlanamaz.

** Arkeometrist/Arkeojeolog, Tübingen Üniversitesi, Almanya.

1 Plinius, Naturalis Historia, VI, 12. [...Sahilde Heniokhilerin ötesinde sırasıyla Ampreuti ve Lazi kabileleleri bulunmaktadır...]

2 Periplus, 1 1,1-2.

3 Geographia, v, 9.

4 Çeşitli kaynaklarda Kolhida, Kolkhis, Kolchis, Colchis şeklinde farklı yazım şekilleri kullanılmaktadır.

Lazların ataları olduğunu göstermektedir. Örneğin 5. yüzyılda yaşadığı bilinen Pseudo-Arrian'a göre *"Sebastopel olarak da adlandırılan Dioskurias'tan Apsarosa kadar (Çoruh) Kolhi olarak, daha sonra Laz olarak bilinen halk yaşıyor.*[5] Yine MS. 550'de Prokopius'un Savaşlar Tarihi eserinde de:[6] *"Kolhiler, yani Lazlar..., Kolhiler sadece Lazlar olabilir..."* aktarımlarına rastlıyoruz. MS 6. yüzyılda Doğu Karadeniz'i ziyaret eden Bizanslı tarihçi Agathias[7] da Lazlarm Kolhiler ile aynı halk olduğunu belirtmektedir. Agathias eserinde *"Lazika'da yaşayanlar eskiden Kolhiler olarak bilinirlerdi ve bu Lazlar ile Kolhiler de aynı halktır"* şeklinde belirtmektedir. Agathias'ın eserinin III, 5. 1-2 bölümünde yer alan: *"(1) Lazlar büyük ve gururlu bir halktır ve oldukça önemli başka kavimlere de hükmetmektedirler. Antik dönemdeki isimleri olan Kolhi'ye bağlı olmaları ile abartılı bir şekilde gurur duyuyorlar ve anlaşılabileceği gibi, muhtemelen bu kibirli yaklaşımları da bundandır. (2) Şahsen ben bize bağlı ırklar içinde, böyle bol insan gücü kaynaklarına sahip, bu kadar ideal bir coğrafyada yaşayan, böylesine bolluk içinde bir yaşam biçimleri olan ve böylesine yüksek bir medeniyete ve inceliğe sahip başka bir kavim bilmiyorum.*[8] Burada dikkati çeken noktalardan biri Lazlarm Kolhi Krallığı'nm yıkılmasından sonra ve Kolhi adı artik kullanılmamasına rağmen yaklaşık 500 yıl sonra bile eski ataları Kolhileri unutmaması ve ataları ile -Agathias'ın yorumuna göre- aşırı gurur duymalarıdır. 12. yüzyılda, Helenistik dönem yazarlarından Kalkisli Lykophron'un yorumcusu Johannes Tzetzes:[9] *"Phasis nehri civarında yaşayan Kolhiler veya Lazlar..."* olduğunu belirtmektedir. Tarihsel kaynakların dışında, Batı Gürcistan'da uzun yıllardır yürütülen arkeolojik araştırmalar Kolhi medeniyetine ait materyal kültürü hakkında çok önemli bilgileri gün ışığına çıkarmıştır. Yapılan araştırmalar Kolhi medeniyetinin ilk dönemi olarak kabul edilen MÖ 14-15. yüzyıldan MS 4. yüzyıla kadar olan dönem içinde maddi kültürde, dönemsel bazı değişmeler olmasına rağmen belli bir sürekliliğin olduğunu göstermektedir,[10] bu durum tarihsel kaynaklarda belirtilen Kolhi=Laz etnik sürekliliğini destekler

---

5 Anonym. PPE 48.
6 Procopius, V, III, 7-13.
7 Agathias II.18,4.
8 Agathias, Histories, III.5,1-2.
9 Tzetzes ad Lzcophr. Alex. 887
10 Apakidze 2000.

niteliktedir. Maalesef Batum ile Ordu arasındaki bölgenin topoğrafik yapısı, yüksek erozyon gibi faktörler, buna bağlı olarak Höyük yapı sisteminin gelişememesi, bölgenin eski kültürlerine ait eserlerin korunmasına imkân vermemiştir. Bunun dışında bölgedeki arkeolojik araştırmaların yetersiz olmasından dolayı Kolhi medeniyetinin bu bölgedeki varlığı hakkındaki bilgiler sınırlıdır. Az sayıdaki buluntular, örneğin Yusufeli'nde bulunan bronz baltalar[11] ve Ordu'da bulunan yine Kolhi kültürüne ait tipik bronz baltalar[12] (Şekil. 2C), Kolhi Medeniyetinin Türkiye'nin batısında bulunan Ordu şehrine kadar uzandığına işaret etmektedir.

Arkeolojik çalışmaların dışında, dilbilimsel veriler Kolhilerin Lazlarla olan etnik ilişkisini desteklemektedir. Kolhi kültürünün görüldüğü bütün bölgelerde Lazca-Megrelce yer adlarına rastlanmaktadır.[13] Bugün Gürcülerin yaşadığı yerlerde, örneğin Guria, Imereti, Samyche-Dşavaheti, doğuda İç Kartli'nin kuzeybatı kesimlerinde, bugün artık Laz-Megrellerin yaşamadığı bölgelerde, birçok yer adı Lazca-Megrelce kökenlidir.[14] Kolhi döneminden kaldığı düşünülen bu adların Lazca-Megrelce kökenli olması, bu yerlerdeki arkeolojik bulgulardan varlığı bilinen Kolhilerin de Lazca-Megrelce konuştuklarını gösteren önemli verilerdir.

İlk Laz Kültürü: Kolhi Kültürü

MÖ 764'te Urartu kralı Sarduri II dönemine ait yazıtlar genelde Kolhilerden ve ülkeleri Kolheti'den ilk bahseden tarihsel kaynak olarak kabul edilir. Van Gölü çevresinde kurulan ve başkenti Tuşpa (Van) olan Urartu krallığı, MÖ 8.-7. yüzyılda güçlü bir krallık haline gelmişti. Urartu kralı Sarduri'nin kuzeydeki komşusu olan Kohiler ile kanlı savaşlar yaptığını tarihsel kayıtlardan biliyoruz. Sarduri II'nin (MÖ 753-735) yazıtlarında yer alan "Qulha/Qolha" adının antik Yunan efsanesin-

---

11 Bkz. "Yusufeli Genel Tarihi": http://www.yusufelim.com/modules.php?name=Tarih

12 Bkz. Japaridze 1982: 72. Tipik Bronz baltalar Dönmez (2006) tarafından İskit baltaları olarak adlandırılmıştır. Fakat Şekil 2C'de de görüldüğü gibi bu baltala MÖ x ten kadar tarihlenen Kolhi baltalarıdır. Detay için bkz. Mikeladze 1974, 31ff.; 1971, 255; Japaridze 1982, 72; Lordkipanidze 1991.

13 Glonti 1971-1975.

14 Geniş bilgi için bkz. Čikobava 1938; Topuria 1964; Mikeladze 1974: 28-29; Gamkrelidze ve İvanov 1984: II, 8802; 1995.

de Altın Post'un saklandığı ülke ve Argonotların postu almak için gittikleri ülke olan Kolheti/Kolchis ile aynı olduğu genel olarak kabul edilmektedir.[15] Bunun yanında G.A. Melikişvili'ye göre ise Asur kralı Tiglatpalasar I'e (MÖ 1115-1077) ait yazıtlarında yer alan: *"Tumme'den Daiaeni'ye kadar olan Nairi ülkesinin ve Büyük Deniz'e (Karadeniz) kadar olan Kilchi ülkesinin fatihi..."* şeklinde ününden bahsettiği yazıtta geçen "Kilchi" ülkesi Urartu yazıtlarındaki Qulha ve eski Yunan kaynaklarındaki Kolchis (κολχίς), yani Kolheti ile aynı ülkedir.[16] Eğer bu doğru ise Kolhilerden, yani Lazlardan ilk bahsedilen tarihsel kaynağı MÖ 12. yüzyıla tarihlendirmek mümkündür.

Eski Helen kaynaklarında ise Kolhoi (κολχοί) ve Kolhis (κολχίς) adına ilk olarak MÖ 8. yüzyılda yasamış olan Korinthli Eumelos[17] değinmiştir. İyonyalı ozan Homeros'un İlyada ve Odysseia destanlarında Argonotların Kolhetiye yaptıkları seferi ve Kolheti'nin efsane kralı Ayete (Aietes) hakkında bilgilere yer verilmektedir.[18] MÖ 13. yüzyıla tarihlenen Troia savaşının Argonotların Kolhetiye yaptıkları yolculuktan bir nesil sonra olduğu göz önünde bulundurulduğunda, eski Helenlerin, daha doğrusu Mikenlerin, MÖ 13. yüzyıldan önce Karadeniz'in doğu kıyılarında Kolhis (κολχίς) adında bir ülkenin varlığını biliyor olmaları gerekir. Troia'da (Truva) uzun yıllardır yapılan arkeolojik çalışmalar Ege Bölgesi ile Karadeniz çevresindeki uygarlıklar arasında MÖ 2000'lerden beri düzenli olmasa bile belli bir düzeyde ticari ilişkisinin olduğunu göstermektedir.[19] İlk kez MÖ 8. yüzyılda Eumelos, daha sonra Homeros İlyada ve Odysseia destanlarında Argonotlar Efsanesi ve Altın Post'un saklandığı Kolhi'ye yapılan seferlerden bahsetmektedir. Yunalıların Büyük Yunan Kolonizasyonu dönemi olarak bilinen[20] MÖ 6.-7. yüzyıllarda, Karadeniz çevresinde kurdukları 80-100'e varan koloni şehir döneminden sonra, Altın Post efsanesi Helen dünyasının yeniden canlandırılan en ünlü efsanelerinden biri haline gelmiştir.[21]

---

15 Melikişvili 1960:437; Lordkipanidze 1991.

16 Melikişvili 1962: 280-281.

17 Fr.2: ὁ [ἱήτης-O.L.]δ' ὡχετο Κολχίδα γαϊαυ; Sch. Ad Pind., Ol. XIII, 74; Tzetzes= ad Lycophr. 174)

18 İlyada"(VII, 468). Odysseia" (X, 137; XII, 70; IX, 31; X, 36; XII, 72; XI, 256-259; X, 138-139; XII, 70-72. Detay için bkz. Lordkipanidze 1991; 2001.

19 Korfmann 2000.

20 Tsetskhaladze 1994

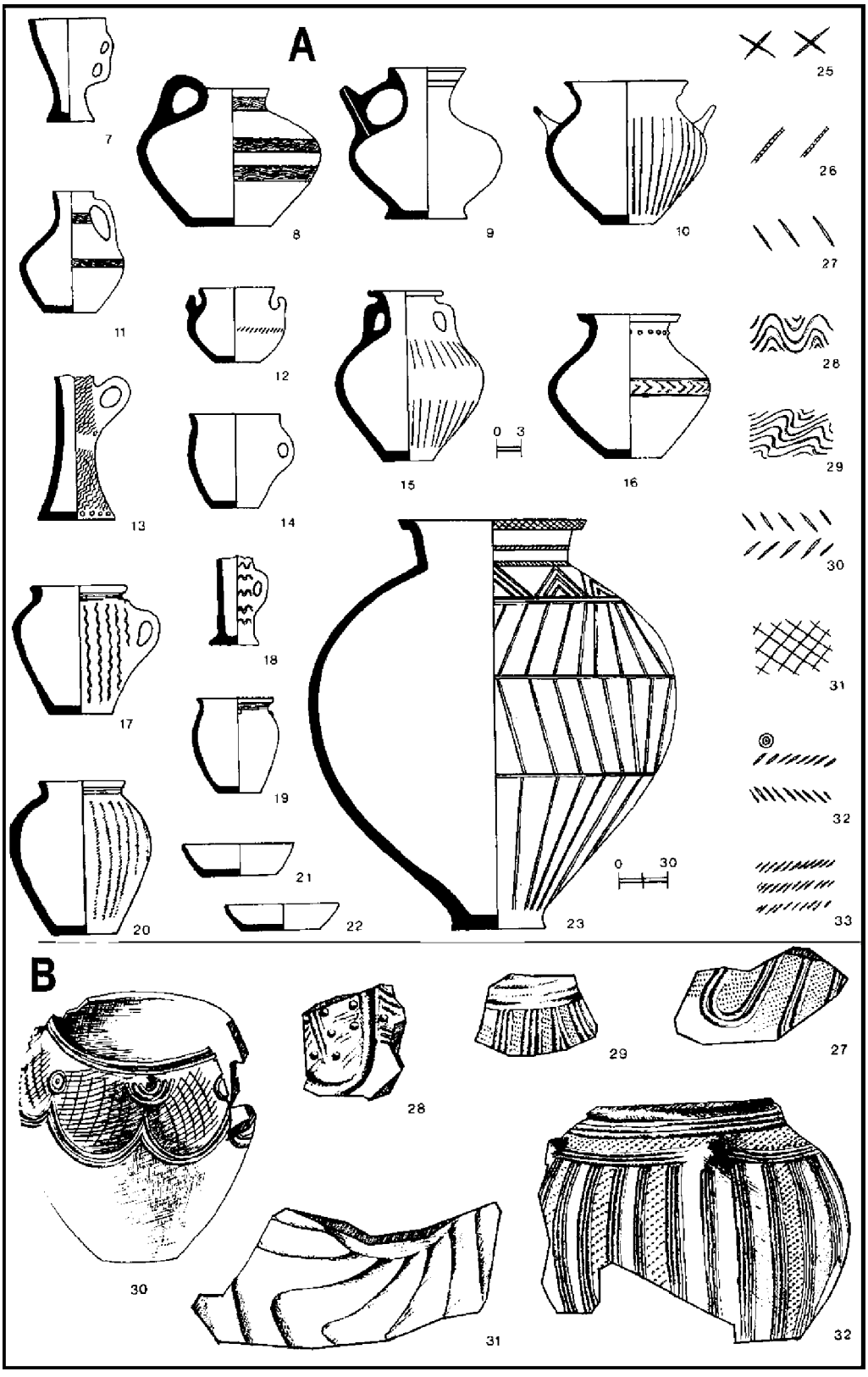
21 Lordkipanidze 1991; 2001.

12. yüzyıl Asur yazıtlarındaki Kilchi, Urartu kayıtlarındaki Qulcha ülkesi, Miken döneminde 13. yüzyıldan önce ortaya çıkan, MÖ 8. yüzyıla kadar sözlü aktarılan ve Helen dünyasında ilk kez Eomeles ve Homeros'un eserinde bahsedilen Kolhi ülkesinin farklı dönemlerde ve birbirinden uzak coğrafyalardaki medeniyetlerde bilinmesi, gerçekten de böyle bir ülkenin var olduğunun göstergesi olarak görülebilir. Burada Yunan efsanesini fantezi ürünü olarak kabul etsek bile, Kolhilerin komşusu olan ve Kolhiler ile kanlı savaşlar yapan Urartu yazıtları güvenilir kaynak olarak görülebilir. Kolhi kültürü üzerinde uzman olan ve bugüne kadar Kolhiler üzerine en kapsamlı çalışmayı yapanların başında gelen Otar Lordkipanidze'nin *Gürcistan'da Arkeoloji* adlı kitabında detaylı olarak ele alınan arkeolojik bulgular, MÖ 16-15. yüzyıllarda Karadeniz'in güney doğusunda özgün materyal eserleri ile karakterize olan güçlü bir ülkenin varlığını göstermektedir.[22]

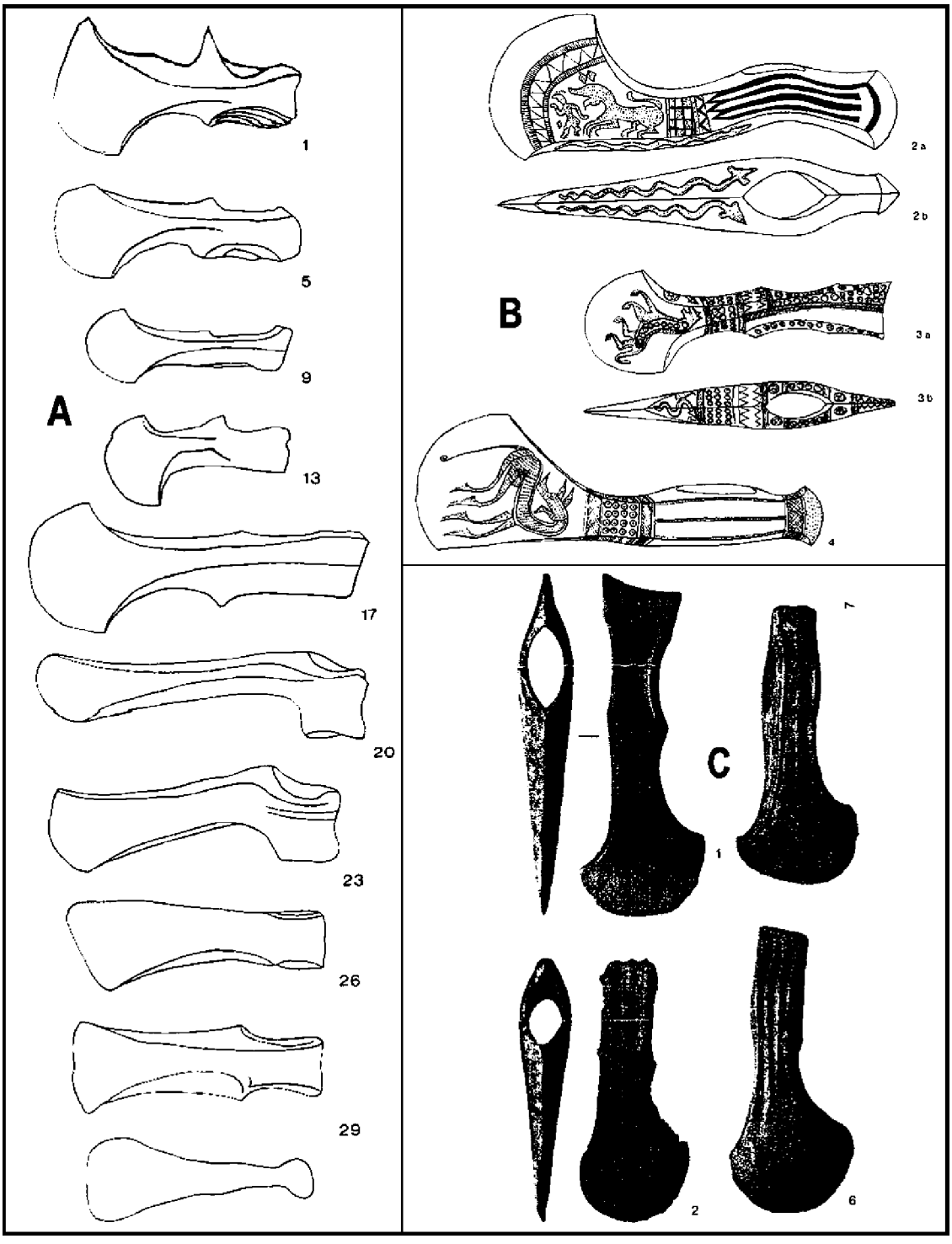
Kolhi medeniyetinin karakteristik özelliklerini gösteren en eski arkeolojik verilere Guria bölgesinde yer alan Ureki Höyüğü'nde ulaşılmıştır.[23] Bazı araştırmacıların Kolhi kültürüne ait en eski arkeolojik materyalleri MÖ 2000'lere tarihlendirmesine rağmen,[24] Kolhi kültürünün karakteristik özelliklerini taşıyan materyaller genel olarak MÖ 16.-15. yüzyıllara tarihlenmektedir. Bu nedenle kültürün başlangıcı da MÖ16-15 yüzyıllar olarak kabul edilmektedir.[25] Kolhi kültürü MÖ 15-11. ve MÖ 11-7. yüzyıllar olmak üzere iki ana gelişim dönemine ayrılmaktadır.[26] Çeşitli formlarda, yüzeyi çeşitli motifler ile süslenmiş seramikler (Sekil 1A ve B), ahşap mimari, bronzdan çeşitli tarım ve savaş aletleri kültürün tipik özelliklerini oluşturmaktadır. Bunların içinde Kolhi baltaları olarak bilinen bronz baltalar (Şekil 2 A ve B), kazma, çapa, süngü ve ok uçları tipik metal eserlerdendir. Arkeolojik kazılarda bulunan çok sayıdaki altından eserler antik kaynaklarda da bahsedilen Kolheti'nin altınca zenginliğini destekler niceliktedir.[27]

---

22 Lordkipanidze 1991: 94-145, 2001. bkz ayrıca Miron ve Orthman 1995: 129-156.
23 Koridze 1965: 10; Lordkipanidze 1991: 95.
24 Mikeladze 1974: 64.
25 Melikşvili 1965, 77-78; Koridze 1965, 154-155; Mikeladze 1974, 60; Remişvili 1974, 45.
26 Koridze 1965, 59; bkz. Ramişvili 1974: 86; Lordkipanidze 1991: 95.
27 Lordkipanidze 1991: 23-24.



Şekil 1 A: *MÖ 7. yüzyıl ve 4. yüzyılın ilk yarısına ait Kolhi seramik tipleri ve ornamentlerden bazı örnekler.*
Şekil 1 B: *MÖ 2. binyılın ikinci yarısına ait Kolhi kültürü seramik örnekleri. Buluntu yeri: Nosiri -ölçeksiz-.*



Şekil 2 A: *MÖ 15.-13. yüzyıllara tarihlenen Kolhi kültürüne ait bronz balta örnekleri (Ureki yerleşim yeri, resimler ölçeksizdir).*

Şekil 2 B: *MÖ 8.-7.yüzyıla tarihlenen çeşitli figürlerle süslenmiş tipik Kolhi Balta örnekleri (resimler ölçeksizdir).*

Şekil 2 C: *Ordu'da bulunan Kolhi tipi baltalar (Dönmez'e (2006) göre).*

Kolhi kültürünün gelişiminde rol oynayan en önemli faktörden biri madencilikti. Eski tarihlerden beri işletildiği bilinen[28] Kuzey Doğu Kafkasya ve Güney Batı Transkafkasya'daki maden yataklarından üretilen ve Kolhi kültür katmanlarında bulunan çok sayıda tarım aletleri, metalin tarımdaki rolü ve dolayısı ile kültürel gelişimindeki önemini ortaya koymaktadır.[29]

Yukarıda çok kısa ele alınan Kolhi medeniyetinin taşıyıcıları, bugün Doğu Karadeniz'in Doğu kesiminde yaşayan Lazlar ve Batı Gürcistan'da yaşayan, -Lazlarca "Hıristiyan Laz" olarak adlandırılan- Megrellerdir. Bazı araştırmacılar; örneğin Klimov, Melikişvili ve Jijiguri, Glottokronolojik metoda göre Lazca-Megrelcenin (Kolhice) MÖ 8-7. yüzyılda ortaya çıktığını kabul etmektedirler.[30] Son yıllarda yapılan arkeolojik ve dilbilimsel araştırmalara göre ise, örneğin Mekeladze, Gamkrelidze ve Ivanov, Lordkipanidze,[31] Lazca-Megrelcenin çok daha eskiye, MÖ 2000-1500'e tarihlemektedirler. Kolhi kültürünün ilk ortaya çıktığı yer de araştırmacılar arasında tartışmalıdır. Jessen ve Kovalevski, Kuftin, Melikişvili ve Mikeladze Kolhi kültürünün çıkış merkezini Doğu Karadeniz'in güney doğu kesimindeki yüksek yerler ve kısmen Çoruh nehri havzasını kabul etmektedir.[32] Buna karşın Lordkipanidze, Rioni havzasını kültürün ortaya çıktığı merkez olarak kabul etmektedir[33] ve Rioni havzasının ıslahı, düzlük kesimlerdeki tarımcılık Kolhi kültürünün ortaya çıkışını belirleyen ana faktörler olarak görülmektedir.[34] Havzada yer alan höyüklerde (örneğin Ureki Höyüğü) bulunan erken dönem Kolhi arkeolojik buluntuları göz önünde bulundurulduğunda, Kolhi kültürünün ilk olarak bu bölgede ortaya çıktığını kabul etmek gerekir. Bu durum arkeolojik çerçeve içinde düşünüldüğünde Mikeladze, Gamkrelidze ve Ivanov ve Lordkipanidze'nin önerdikleri Lazca-Megrelcenin ilk ortaya çıkış tarihi olan MÖ 2. binyılmın ilk yarısı ile Kolhi kültürüne ait en eski materyal buluntular zamansal olarak örtüşmektedir. Bu neden-

---

28 Apakidze 2002: 757-780.

29 Bkz. Lordkipanidze 1991:95-132.

30 Bkz. Klimov 1964; 1973; 1978; 1979; Melikişvili 1965: 70; Jijiguri 1973: 37-38.

31 Mikeladze 1974:72. 194; Gamkrelidze ve Ivanov 1984, II,909 Anm. 3; Lordkipanidze 1986: 48-57.

32 Jessen ve Kovalevski 1935: 128; Kuftin 1949-1950: I, 233; Melikişvili 1965; 1971: 389; Mikeladze 1974: 41

33 Bkz. Lortkipanidze 1986: 54.

34 Lortkipanidze 1986: 54; 1991.

lerle Lazca-Megrelcenin MÖ 2. binyılın ilk yarısında, en erken 2000, en geç 1500 tarihlerinde ve dolayısı ile Laz-Megrel etnik grubun bu tarihlerde tarih sahnesine çıktığını kabul etmek gerekir.

Kimliğin derin yapısı ve etnik kimliğin ana ayırtmanı olarak veya tarihsel kimlik bağlamında dili esas alırsak, Lazlar kimdir sorusunda dolaylı olarak aranan cevap, Lazcanm dilbilimsel olarak nasıl bir dil olduğudur. (Kitabın "Laz Dili ve Alfabesi" bölümünde Lazca hakkında genel bilgiler verilmiştir.) Bu çalışmada kısaca Lazcanm ve mensup olduğu Güney Kafkas dil ailesinin tarihsel gelişimi ve ilk olarak hangi coğrafyada ortaya çıktığına değinilecektir.

Yukarıda belirtildiği gibi, Kolhi kültürünün çıkış merkezinin Batı Gürcistan'nın Rioni Havzası veya Doğu Karadeniz'in güney doğu kesimindeki yüksek yerler ve kısmen Çoruh nehri havzası olduğu kabul edilmektedir. Burada ortaya çıkan iki durum; Kolhi medeniyetinin Batı Gürcistan'da daha önceki dönemlerde yaşayan toplulukların zaman içindeki kültürel değişiminin sonucunda mı ortaya çıktığı, yoksa Kolhilerin bu bölgeye başka bir yerden mi geldiğidir. Bu iki durum; Kolhilerin "Urheimat"i, yani en eski vatanının neresi olduğu ve bunun yanında Lazca-Megrelce, Svanca ve Gürcücenin kaynak dili olan Güney Kafkasçanın ilk olarak hangi coğrafyada konuşulduğu dolayısı ile ilk Güney Kafkasyalıların nerede yaşadığı araştırma konularını ortaya çıkarmaktadır.

Paleo-Kafkasyalılar ve *"Urheimat"* (İlk Anayurt) Sorunu

Güney Kafkas dillerinin[35] hipotetik olarak çok eski tarihlerde var olduğu kabul edilen bir kaynak dilden zaman içinde meydana gelen ayrılmalar ile ortaya çıktığı kabul edilmektedir (Şekil 3). Dilbilimsel araştırmalara göre Paleo-Güney Kafkasça olarak adlandırılabilecek bu "ilk ana dilin" MÖ 7000-5000'lerde var olduğu düşünülmektedir.[36]

---

[35] Güney Kafkas dilleri Gürcü milliyetçi terminolojisinde Kartvel dilleri olarak adlandırılmaktadır. Batılı bazı araştırmacılar tarafından da kullanılan bu adlandırma, bilimsel isabetlilikten çok ideolojik karakterlidir. Bu nedenle bu yazıda Güney Kafkas Dil ailesi ve Güney Kafkasyalılar şeklinde kullanılması uygun görülmüştür. Konu hakkında tartışma için bkz Feurstein 2007.

[36] Bazı yazarlara göre örneğin, Gamkrelidze ve Ivanov, 1984: II. 880. İlk Güney Kafkasçayı MÖ 4000-3000'e tarihlendirmektedirler.

Tarihsel dilbilimciler tarafından Güney Kafkas dil ailesi, Nostratik diller olarak adlandırılan makro dil grubu içinde sınıflandırılmaktadırlar.[37] Nostratik makro dil grubu, Güney Kafkas dil ailesi dışında Euro-Asitaik diller (Hint-Avrupa dilleri, Uralik diller, Altaik diller), Afro-Asiatik diller (Hamitik-Semitik diller) ve Dravidian dil ailelerini kapsamaktadır.[38] Bu hipoteze göre Nostratik diller takriben MÖ 14000-8000 yıllarına tarihlenmektedir ve bu durumdan dolayı bu dil grubuna ait olan dillerin bu tarihlerden sonra ortaya çıktığı düşünülmektedir. Nostratik diller, Yakındoğu'da yapılan arkeolojik araştırmalarda ortaya çıkartılan birçok kültür ile ilişkilendirilmektedir. Bunlardan biri Levante bölgesinde, Neolitik öncesi kültürlerden biri olan Natufian kültürüdür.[39] Burada konu ile ilişkili olan esas nokta, Güney Kafkas dil ailesinin MÖ 14000-8000'lere tarihlenen Nostratik dil grubu içinde yer almasıdır. Buna dayanarak Paleo-Güney Kafkasçanın MÖ 8000'lerde veya 7.-6. binlerde varlığı kabul edilebilir.

Nostratik teoriye göre en geç MÖ 7.-6. binyıla, bazı dilbilimcilere göre ise MÖ 5-4. binlere tarihlenen Paleo-Güney Kafkasçadaki ilk ayrılma MÖ 2000 Svancanm ortaya çıkması ile başladı.[40] Günümüzde Batı Gürcistan'ın kuzeyinde Svaneti bölgesinde konuşulan Svanca Güney Kafkas dilleri içinde en arkaik özellikler sahip olanıdır. MÖ 2000-1500'lerde bir grup, bugünkü Lazca Megrelceyi, diğer bir grup ise bugünkü Gürcüce dilini ortaya çıkarmıştır.[41] Lazca-Megrelce ve Gürcücenin kaynağını oluşturan, hipotetik ortak kaynak dilin ilk nerde konuşulduğu, bu dili konuşan topluluğun kendilerine veya komşu halkların onlara ne ad verdikleri bilinmediği için, dildeki tarihsel gelişimi kronolojik olarak ifade etmek doğru bir yaklaşım olacaktır. Bu nedenle Lazlar ve Gürcülerin antik dönemdeki adlandırılmaları olan Kolhi ve Iber terimlerini modern Lazca ve Gürcücenin kaynak dilini adlandırmada esas alıp "Kolhi-Iber dilleri" şeklinde almak çalışmaları doğru ilerletmeyi sağlayacaktır (bkz. Şekil 3).

---

37 Bomhard ve Kerns 1994.

38 Nostratik diller ile ilgili tartışmalar için bkz. Greenberg 2005: 331-340.

39 Ofer 1998.

40 Melikişvili 1971: 341-343, Mikeladze 1974: 9-20.

41 Mikeladze 1974: 72, 194; Gamkrelije ve Ivanov 1984, II,909 Anm. 3; Lordkipanidze 1986: 48-57

Paleo-Güney Kafkas dilinin ilk olarak nerede ortaya çıktığı, dolayısı ile ilk Güney Kafkasyalıların ilk anayurdu konusu uzun yıllardan beri çeşitli araştırmalara konu olmuştur. Bu çalışmalarda Güney Kafkas dil ailesi izole özelliği nedeni ile benzer konumda olan diğer diller ile karşılaştırılmış ve bunlar ile kökensel ilişkisi olup olmadığı sorgulanmıştır. Bu dillere örnek olarak; Elamca, Dravidce, Sumerce, Hurice, Hatice ve Baskça verilebilir.[42] Bunların yanında Paleo-Güney Kafkas dilinin Hint-Avrupa dil ailesi ile kökensel ilişkisini ortaya atan tezler de mevcuttur.[43] 1864'te ilk kez Fr. Müler Güney Kafkas Dillerinin Baskça gibi izole dil özelliği taşıdığını ileri sürmüştür. Fr. Müler Güney Kafkasçanın, Baskçanın Avrupa'daki durumu gibi, Güney Kafkasya ve yakın coğrafyasında Semitik dili konuşan topluluklardan önce yaygın olarak konuşulduğunu ve bu dil ailesinin bunların kalıntısı olduğunu savunmuştur. 20. yüzyıl başlarında çeşitli yazarlar Güney Kafkasyalıların Anadolu kökenli olduğunu savunmuşlardır. Bunların içinde T. Kluge[44], A. Dirr[45], J, Karst[46] Anadolu'nun Güney Kafkasyalıların ilk anayurdu "Urheimat"ı olduğunu, Kafkasya'yı da bu halklar için *refugium gentium* olarak yorumlamışlardır.[47] Lazca üzerinde çalışmaları ile bilinen N. Marr[48] Kafkas halklarının tarih öncesinde Mezopotamya'da yaşadıklarını, Kafkas dillerinin bugün konuşulan bölgelerin dışında başka yerde köklerinin aranması gerektiğini savunmuştur.[49] Modern yazarlardan Ruhlen ve Renfrew de Kuzey ve Güney Kafkas dillerini yaklaşık 15 000 yıl önce Afriaka'dan göç eden topluluklardan arta kalan eski bir *remnant*, (kalıntı) paleo-dil olarak değerlendirmişlerdir.[50] Son yıllarda Tarihsel ve arkeolojik araştırmalarda giderek yaygınca kullanılan toplum genetiği (populasyon genetik) çalışmaları, Kafkasyalıların anne tarafından aktarılan genetik özellikleri açısından (mtDNA) Avrupalılar ile Ortadoğuluların arasında yer aldığını göstermektedir.[51] Fakat

---

42 Konu hakkında çeşitli teorilerin tartışması için bkz. Jijiguri 1973: 19; Cereteli 1965: 44.

43 Bkz. Brosset 1827; Bopp 1847.

44 Kluge 1912: 177.

45 Dir 1928: 3.

46 Karst 1928: 94-95.

47 Konu hakkında ayrıca bkz: Trombetti 1923: 104.

48 Marr 1920: 10-11.

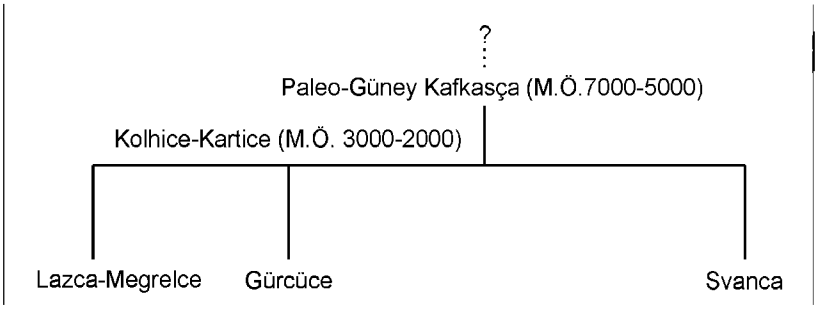
49 Bkz. ayrıca Marr 1913; 1916.

50 Bkz. Ruhlen 1991; Renfrew 1992.

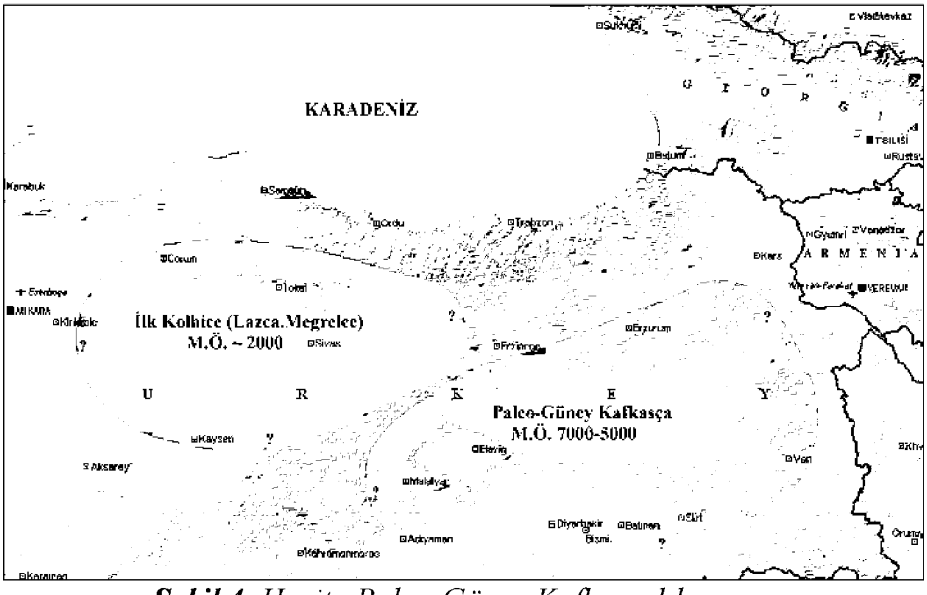
51 Bkz. Nasidze 2001.

mtDNA analizleri Kafkasyalıların direkt olarak Avrupalılardan veya Ortadoğululardan gelmediğini yönündedir.[52]

Bir yandan Nostratik dil teorisinin Natufian kültürü veya Zagros ile Levante arasındaki diğer Neolitik veya Neolitik öncesi kültürler ile ilişkisini, diğer yandan dilbilimsel teoriler ve populasyon genetik verileri bir bütün olarak göz önünde bulundurulduğu zaman, Anadolu'nun doğu kesimi ve Transkafkasya'nın güneyi ile Mezopotamya'nın kuzeyinde kalan coğrafyanın Güney Kafkas dilinin dolayısı ile Güney Kafkasyalıların ilk anayurdu (Urheimat) olması en güçlü ihtimal olarak görünmektedir (Şekil 4). Teorik olarak Paleo-Güney Kafkasyalıların bu bölgede bilinen neolitik kültürlerden biri ile ilişkisi olduğu düşünülebilir, fakat bunlardan hangisinin Güney Kafkasyalılar ile kökensel iliksisi olabileceğini, eldeki verilerlilerin yetersizliğinden dolayı şu an cevaplandırmak zordur.



***Şekil 3**. Güney Kafkas Dil ailesi ve tarihsel gelişiminin grafiksel gösterimi.*



***Şekil 4**. Harita Paleo-Güney Kafkasyalıların ve Laz-Megrellerin muhtemel ilk ortaya çıktığı yerleri (homeland) gösteriyor.*

[52] Bkz. Nasidze 2001.

Kolhilerin İlk Anayurdu Sorunu

Arkeolojik bulgular, Kolhi kültüründen önce aynı bölgede varlığı bilinen ve Proto-Kolhi Kültürü olarak adlandırılan kültürün Kolhi kültüründen farklı olduğunu, Kolhi kültürü ile daha önceki kültür arasında materyal kültürü açısından kesin bir sürekliliğin olmadığını göstermektedir. Bu nedenle Kolhi kültürünü yaratanların başka bölgelerden buraya geldikleri düşünülmektedir.[53]

Güney Kafkas dillerinde Hititçe[54] ve bir dereceye kadar Ermenice[55] ile leksikal düzeyde benzerliklerin bulunduğu bazı dilbilimciler tarafından savunulmaktadır. Greppin'e göre bu dillerdeki kelimelerin bir kısmı kökensel olarak yerel dil ile diğer bir kısmı ise Güney Kafkasça ve diğer Kafkas dileri ile ilişkilidir.[56] Lazca-Megrelcede Hititçe kökenli kelimelerin varlığı bilinmektedir.[57] Gamkrelidze ve Ivanov dilbilimsel analizlere dayanarak Hint-Avrupalıların dolayısıyla Hititlerin Doğu Anadolu'da dağlık kesimlerde ortaya çıktığını savunmaktadır.[58] Bu yazarlar Lazca-Megrelcedeki Hititçe kelimelerin varlığını bu iki topluluğun dilsel etkileşimi yaşayacak derecede yakın yaşadığını, dolayısı ile Kolhilerin Anadolu'da bir yerde lokalize edilmesi gerektiğini savunmaktadırlar.[59] Transkafkasya ve Doğu Anadolu'daki erken kültürler hakkındaki çalışmaları ile bilinen Kavtaradze Kolhileri, 1947'de H. Z. Koşay tarafından Anadolu'da Çorum yakınlarında yapılan arkeolojik kazılardan bilinen Büyük Güllücek[60] kültürü ile ilişkilendirmektedir.[61] Büyük Güllücek kültürünün bulunduğu Kızılırmak yayı[62] içinde, M.Ö, 2500-2000/1700 yılları arasında Hitit öncesi bir kültür olan Hatti kültürü yasamıştır. Kavtaradze bu bölgede ko-

---

53 Lordkipanidze 1991: 102.
54 Gamkrelidze ve Ivanov 1984.
55 Greppin 1975.
56 Greppin 1975.
57 Gamkrelidze ve Ivanov, I984; 1995.
58 Bkz. ayrıca bkz. Mallory 1997; Renfrew 1999
59 Bunun yanında Renfrew'de Hint-Avrupalıların Anadolu kökenli olduğunu savunmaktadır (bkz Renfrew 1987). Bu konu ile ilgili bkz. ayrıca Gray et al. 2003.
60 Koşay ve Akok, 1947-49.
61 Kavtaradze 1996.
62 Kızılırmak yayı içindeki erken Anadolu kültürleri için bkz. Thissen 1993, Orta Karadeniz için bkz. Erciyas ve Koparal 2006.

nuşulan Hatti dilinin[63] substratumunda Kolhi dilinin bulunduğunu savunmaktadır.[64]

Çatalhöyük ve Nevali Çori'de bulunan bazı materyal buluntuların etnografik olarak bugün Kafkasya'da, özellikle Güney Kafkasya'daki bazı etnografik elementler ile paralellikleri kurulmaktadır. Yazar Nevali Çori'de bulunan vücudunun ortasında yumru şeklinde bir çıkıntısı olan sıradışı heykeli, Lazlarda bugün de anlatılan Germakoçi inanışı ile ilişkilendirmektedir.[65] Direkt kökensel ilişkiye veri oluşturmamasına rağmen, Kolhi kültürünün eski Anadolu kültürleri ile bağlantısına diğer bir örnek, Kolhiler'deki Didi Nana (Büyük Anne) inanışı verilebilir. Kolhi materyal kültürüne de yansıyan[66] bu inanışın Anadolu'da Neolitikten beri bilinen anaerkil toplumsal yapı arasıdaki bezerlikleri dikkat çekicidir. Avrupalı topluluklar ve hatta Eski Helen Uygarlığındaki tanrıçalar Anadolu kökenlidir.[67] Bunun yanı sıra Lazcadaki gün adlarından Mcaçxa, Tutaçxa, Kolhi kültüründeki bronzdan güneş diskleri, Hattilerde ve Hititlerdeki güneş diskleri ile paralelliği de bu çerçevede değerlendirilebilir. Aynı şekilde Anadolu uygarlıklarında bilinen boğa ve yılan kültü gibi etnografik elementlerin Kolhi kültüründe de bulunması Kolhi kültürü ile eski Anadolu medeniyetleri arasındaki ilişkiye örnek olarak gösterilebilir.

Yukarıda çok kısaca değinilen veriler göz önünde bulundurulduğunda Lazca konuşan ilk topluluğun ve ilk anayurdunun Kavtaradze,[68] Gamkrelidze ve Ivanov[69]'un da önerdiği gibi Kızılırmak yayı ve batısı ile Karadeniz'in güneyi içinde yer alması en yakın ihtimaldir (Şekil 4). Muhtemelen Lazcadaki Hititçe etkisi, MÖ 2500-2000'lerde bu coğrafyaya göç ettiği bilinen ve daha sonra MÖ 18.-17. yüzyıldan sonra güçlü bir krallık kuran Hititler ile bir süre aynı coğrafyada yaşamalarının sonucu olarak ortaya cıkmış olmalıdır. Eski Anadolu medeniyetlerinden bildiğimiz çeşitli kültler ve inanışlar gerek eski Lazlardaki kültler gerekse bugüne kadar gelmiş etnografik unsurlar yine bu coğrafyada Lazlara geçmiş olmalı veya bir kısmı daha eski dönemlerden, Paleo-Güney Kafkasyalılardan kalmış olmalı. Hitit yazıtlarında bahse-

---

63 Hitit ve Hattiler hakkında bkz. Akurgal 2001.
64 Kavtaradze 2002.
65 Kavtaradze 1996:
66 Lordkipanidze 1991
67 Gimbutas 1982.
68 Kavtaradze 2002, Gamkrelidze ve Ivanov 1984; 1995.
69 Gamkrelidze ve Ivanov 1984; 1995.

dilen ve Lazlar ile aynı etnik kökenden olduğu düşünülen Kakşalar[70] ve Helen kaynaklarından günümüze ulaşan Makronlar, Sailer, Tzanlar, Halibler[71] Helen kolonizasyonu ile başlayan Akkültürasyon / Helenizasyon süreci içinde dillerini tamamen kaybetmişlerdir. Buna rağmen hala, bölgede yaşayan yerli halklar kültürel/geleneksel olarak bugünde Lazca konuşan Lazlar ile ortak özellikleri paylaşmaktadır.

Değinilen Kaynaklar

AKURGAL, E. (2001). *The Hattian and Hittite Civilizations,* T.C. Kültür Bakanlığı, Ankara.

APAKIDZE, J. (2000). Ein umfangreicher Bronzehort aus der Werkstattsiedlung der Kolchis-Kultur in Occhomuri in Westgeorgien. *Praehistorische Zeitschrift*, 75 (2), 85.

APAKIDZE, J. (2002). Zinnbronze der Kolchis-Kultur: Ein Beitrag zur Herkunft und Verbreitung der Zinnbronze im östlichen Schwarzmeergebiet im 2. und Anfang des 1. Jahtausends v. Chr. In: Mauerschau: Festschrift für Manfred Korfmann, Verlag Bernhard Albert Greiner, Remshalden-Grunbach, 757-780.

BOMHARD, A. R & KERNS, J. C. (1994). The Nostratic Macrofamily A Study in Distant Linguistic Relationship. In: Trends in Linguistics: Studies and Monographs 74. Berlin, New York City: Mouton de Gruyter.

BOPP, F. B. (1847). Die kaukasischen Glieder des indoeuropäischen Stammes. (in der Königlichen Akademie der Wissenschaften am 11. Dec. 1842). Berlin.

BROSSET, M. (1827). Notice sur la langue georgienne. *Journal Asiatique* 10.

CERETELI, G. (1965). O teorii sonantov i ablauta v kartvel'skich jazykax (Kartvel dillerinde Sonantlar ve Ablaut üzerine): In T. V.

GAMKRELIDZE MACAVARIANI, Sonanttha sistema da ablauti k'art'velur enebši. Tiflis.

ČIKOBAVA, A. 1936). *Čanuris gramatikuli analizi. Tekstebiturt* (Lazcanm Gramatik Analizi). Tbilisi.

ČIKOBAVA, A. (1938). *Čanur-megrul-kartuli šedarebiti leksikoni* (Lazca-Megrelce-Gürcüce Leksikal Karşılaştırma), Tiflis.

DIR, A. (1928). Einführung in das Studium der kaukasischen Sprachen, Leipzig.

[70] Giorgadze 2000.

[71] Lordkipanidze 1996.

DÖNMEZ, Ş. (2006). The Black Sea Region and the Kelkit River basin settlements in the Bronze Age. *Archäologische Mitteilungen aus Iran und Turan,* 37: 101-113.

ERCIYAS, D. B ve KOPARAL, E. (eds.) (2006). *Karadeniz Araştırmaları Sempozyum Bildirileri*, Ege Yayınları, İstanbul.

FEURSTEIN, W. (2007). Der sprachliche Reichtum der Kolchis: Untersuchungen zur südkaukasischen Sprache und Kultur der Mingrelier und Lasen. Freudenstadt: Kaukasus-Verl. (Doktora tezi).

GAMKRELIDZE, T. V & İVANOV, V. V. (1984). Indoevropejskij jazyk i indoevropejcy (Hint-Avrupa dili ve Hint Avrupalılar) I.-II. Tbilisi.

GAMKRELIDZE, T. V & İVANOV, V. V. (1995). *Trends in Linguistics: Indo-European and the Indo-Europeans*, New York, Mouton de Gruyter.

GIMBUTAS, M. (1982). *Goddesses and Gods of Old Europe: Myths and Cult Images 6500-3500 BC*, University of California Press, Berkeley and Los Angeles.

GIORGADZE, G. (2000). Zur ethnischen Herkunft der Kaskäer (Kaškär) und Abeschläer von hethitischen und assyrischen Keilschrifttexten, Achalziche.

GLONTI, A. (1971-1975). *Toponimikuri jiebani*. I-II, Tiflis.

GRAY, R. D. & ATKINSON, Q. D. (2003). *Language-tree divergence times support the Anatolian theory of Indo-European origin*, Nature 426: 435-439.

GREENBERG, J. (2005). *Genetic Linguistics: Essays on Theory and Method,* Oxford University Press.

GREPPIN, J. A. G. (1975). Hitt.z(a), Arm.z, und the Theory of Armeno-Hittite Loan Words. JIES, 3.

JAPARIDZE, O. (1982). *Dasavlet sakartvelo gvian brinjaos xanaši* (Geç Bronz Çağında Batı Gürcistan), Mac'ne, Nr. 1-2.

JESSEN, A. A. ve. DEGEN-KOVALEVSKIJ, B. (1935). *K voprosu o drevnejšej metallurgi medi na Kavkaze* (Kaskasyada Eski Metalurji Sorunu Üzerine). Izvestija Gosudarstvennoj Akademii istorii Material'noj kul'tury 120.

JIJIGURI, S. (1973). *Die Georgiche Sprache*. Kurzer Abriß, Halle.

KARST, J. K. (1928). *Alarodiens et proto-basques*, Vienne.

KAVTARADZE, G. L. (1996). Probleme der historischen Geographie Anatoliens und Transkaukasiens im ersten Jahrtausend v. Chr. in: Orbis Terrarum, Internationale Zeitschrift für Historische Geographie der Alten Welt 2. Stuttgart, Franz Steiner Verlag, 191-216.

KAVTARADZE, G. L. (2002). An Attempt to Interpret Some Anatolian and Caucasian Ethnonyms of the Classical Sources. Sprache und Kultur 3, 68-83.

KLIMOV, G. A. (1964). *Etimologičeskij slovar' kartvel'skix jazykov* (Kartvel Dilerinin Etimoloji Sözlüğü), Moskova.
KLIMOV, G. A (1973). *Dopolnenija k etimologičeskomu slovarju kartvel'skich jazykov* (Kartvel Dili Etimoloji Sözlüğüne Yeni Eklemeler), Moskova.
KLIMOV, G. A (1978). *Obščeindoevropejskij i kartvel'skij* (Genel Hint-Avrupa ve Kartvelce), III, Nr. 4. Moskova.
KLIMOV, G. A (1979). *Kartvel'skie jazyki* (Kartvel Dilleri). Jazyki Azii i africi III, Moskova.
KLUGE T. (1912) Aufgaben und Ziele der vergleichenden kaukasischen Sprachwissenschaft. Zeitschrift für Ethnologie, 44: 177.
KORFMANN, M. O. (2001). Troia als Drehscheibe des Handels im 2. und 3. vorchristlichen Jahtausend: Erkenntnisse zur Troianischen Hochkultur und zur Maritimen Troia-Kultur. In Troia: Traum und Wirklichkeit. Konrad Theiss Verlag, Stuttgart, 355-368.
KORIDZE, D. (1965). *Kolxuri kulturis istoriisat'vis* (Kolhi Kültürü Üzerine), Tiflis.
KOŞAY, H. Z & AKOK, M. (1957). *Türk Tarih Kurumu Tarafından Yapılan Büyük Güllücek Kazısı 1947 ve 1949'daki Çalışmalar Hakkında İlk Rapor*, Türk Tarih Kurumu Yayını, V. Seri No. 16, Ankara.
KUFTIN, B. A. (1949-1950). *Materialy po archeologii Kolhidy* (Kolhi Kültürüne Ait Materyaller Üzerine), Tiflis.
LORDKIPANIDZE, O. (1986). *Suchumskaja stela* (Suhumiden Steller). Nr. I, Tiflis.
LORDKIPANIDZE, O. (1991). Archäologie in Georgien. Von der Altsteinzeit zum Mittelalter. Weinheim, VCH - Acta humaniora
LORDKIPANIDZE, O. (1996). Das alte Georgien (Kolchis und Iberien) in Strabons Geographie. Neue Scholien, Bd. 1, Amsterdam.
LORDKIPANIDZE, O. (2001). The Golden Fleece: Myth, Euhemeristic Explanation and Archaeology. Oxford Journal of Archaeology, 20 (1), 1-38.
MARR, N. (1913). Iz poezdok v Svaniju. [Svaneti ye arastirma gezisi raporu). In: Xristianskij Vostok (Sanktpeterburg) II/1, 1-36.
MARR, N. (1916). *K istorii peredviženija jafetičeskix narodov s juga na sever Kavkaza.* (Jafet Halklarının Güneyden Kafkasya'nın Kuzeyine Göçü Üzerine). In: Izv. IAN, 6.ser, 10/3, S. 1379-1408.
MARR, N. (1920). Jafetičeskij Kavkaz i tretij etničeskij element v sozdanii sredizemnomorskoj kul'tury. Leipzig. = MJaJa 11.
MALLORY, J. (1997). The homelands of the Indo-Europeans. In R. Blench, M. Spriggs (eds). Archaeology and Language I, 93- 121. London: Routledge
MELIKIŠVILI, G. A. (1960). *Urartskie klinoobrazye nadpisi* (Urartu Çivi Yazıları), Moskova.

MELIKIŠVILI, G. A. (1962). *Kulha. Drevnij mir* (Kulha, Eski Dünya), Moskova.
MELIKIŠVILI, G. A. (1965). *Sak'art'velos kavkasiisa da mxlobeli agmosavlet'is ujvelis mosaxleobis sakit'xisat'vis* (Kafkasya ve Yakın Doğu'daki En Eski Halklar Üzerine). Tiflis.
MELIKIŠVILI, G. A. (1971). *Kart'velebi da mat'i carmomavslobis sakit'xi. Sak'art'velos istoriis nakvevebi* (Gürcüler ve Kökenleri, Gürcistan Tarihi Araştırmaları), Tiflis.
MIKELADZE, T. K. (1974). Kolxeti'sa da samxret'-ağmosavlet šavizğvispiret'is ujvelesi mosaxleobis istoriidan (MÖ II-I. Binyilda Kolheti ve Güney Doğu Karadeniz'in en eski halklar üzerine araştırmalar), Tiflis.
MIRON, A. & ORTHMANN, W. (1995). Unterwegs zum goldenen Vlies. Archäologische Funde aus Georgien. Saarbrücken,
NASIDZE, I., RISCH, G. M., ROBICHAUX, M, SHERRY, S. T., BATZER, M. A. & STONEKING, M. (2001). Alu insertion polymorphisms and the genetic structure of human populations from the Caucasus. *European Journal of Human Genetics*, 9:267-272.
OFER, B-Y. (1998). The Natufian Culture in the Levant, Threshold to the Origins of Agriculture. Evolutionary Anthropology, 6(5): 159-177.
RAMIŞVILI, A. (1974). Kolxet'is materialuri kulturis istoriidan (Kolhi material kültür tarihi üzerine), Batum.
RENFREW, A.C. (1987). Archaeology and Language: The Puzzle of Indo-European Origins, London, Pimlico.
RENFREW, C. (1992). .rchaeology, Genetics and Linguistic Diversity. Man 27 ,445-78.
RENFREW, C. 1999. Time depth, convergence theory, and innovation in Proto-Indo-European. *Journal of Indo-European studies*, 27: 257-93
RUHLEN, M. (1991). A Guide to the World's Languages. London: Hodder & Stoughton.
THISSEN, L. (1993). New Insights in Balkan-Anatolian Connections in the Late Chalcolithic: Old Evidence from the Turkish Black Sea Littoral. *Anatolian Studies*, 43: 207-237.
TOPURIA, V. T. (964). *Dialekty kartvel'skich jazykov I voprosy obščego jazykoznanija*. Moskova.
TROMBETTI, A. (1923). *Elementi di glottologia*, Bologna.
TSETSKHALADZE, G.R. (1994). Greek penetration of the Black Sea, in: G.R. Tsetskhladze & F. de Angelis (eds.), The Archaeology of Greek Colonisation. Essays Dedicated to Sir John Boardman. Oxford, 111-135.

TÜRKİYE'DE YABANCI DİLBİLİMCİ OLMAK ...KOLAY DEĞİL*

Gôichi Kojima

1970 yılında ilk kez Türkiye'de bulundum. Türkiye'de konuşulan diller hakkında Türkiye dışında okuyup duyduklarımla Türkiye içinde duyduklarım arasında "dünya kadar" fark vardı.

Türkiye dışındayken şöyle biliyordum: "Her ülkede olduğu gibi**, Türkiye Cumhuriyeti'nde de çeşitli diller konuşuluyor. Rumca, Ermenice, Arapça, Kürtçe, Zazaca, Lazca vs. Orta Asya'dan değişik zamanlarda gelen Selçuklular, Osmanlılar vs. göçebelerin konuştukları dil, sonradan Türkçe diye adlandırılıp Cumhuriyetin resmi dili kabul edildi. Osmanlı İmparatorluğu zamanında Afrika'dan zoraki getirilenlerin torunları da bugün Türkçe konuşuyorlar. 20. yüzyılın ilk dönemlerinde Bosna'dan, Bulgaristan'dan, Romanya'dan vs. göçle gelenler de kendi anadillerini konuşuyorlar. Hepsi az çok kaynaşmıştı. Dolayısıyla bugün bu ülkenin vatandaşları arasında sarışın da var, esmer de var, zenci de var, Orta Asya tipi insan da var. Binbir çeşit sima tipi bulunuyor."

Türkiye'de şöyle duydum: *"Türkiye Cumhuriyeti'nde Türkçeden başka dil yok. Bir avuç Rum, Ermeni ve Yahudilerin dışında vatandaşlarının tümü Orta Asya'dan gelmedir. Kürtler, yani Dağ Türk-*

---

* Bu yazıda Sayın Kojima kendi görüşlerini belirtmiştir. Yazının bir kısmı veya tamamı kaynak belirtilse de kendisinden izin alınmadan kullanılamaz.

** Monako gibi minicik ülkede bile öyledir

leri, Türk kökenli olup konuştukları Türkçe, komşu dilleri olan Farsça ve Arapçanın etkisi altında kalıp az çok yozlaşmıştır ama Kürtçe diye bir dil yok, vs." Bunu tek bir adam gibi söyleyenler arasında muhtarlar vardı, diplomatlar vardı, ilkokul öğretmenleri vardı, üniversite hocaları da vardı.

Hangisi doğru? Ya da gerçek durum ikisi arasında mı kalıyor?

Türkiye dışındayken "Laz" terimini şöyle biliyordum. "Lazların çoğu Doğu Karadeniz bölgesinin doğu ucunda yaşıyorlar. Lazca, Gürcüce ile aynı kökenli bir dildir."

Türkiye'ye gelince İstanbul'da, İzmir'de, Antalya'da ve başka birçok yerde şöyle duydum: *"Tüm Karadenizlilere Laz denir. Konuştukları dil Türkçedir. Lazca diye bir dil yok."*

Hangisi doğru?

Soru listesi asla bitmezdi. Türkiye Cumhuriyeti vatandaşları ile tanışırken sık sık ortaya çıkan bilgi farkı sorunlarından birini hikâye şeklinde anlatayım.

Bir hikâye

Bir varmış, bir yokmuş.

18. yüzyılda İngiliz bir hukukçu Hindistan'da bulunmuş. Hindistan'ın eski dillerinden olan Sanskritçeyi öğrenmiş. Avrupa'nın eski dillerinden Yunanca ve Latince de biliyormuş. Bu üç dil arasında kelime hazinesi ve gramer bakımından şaşırtıcı benzerliği bulmuş. Üç dilin tesadüfen benzemiş olmayıp aynı kökenli olabildiklerini düşünmüş. Dil uzmanlarının bu varsayım üzerine çalışmalarını istemiş. Ama o çağda dillerin kökenlerinin nasıl araştırılacağını kimse bilmiyormuş. Çünkü henüz öyle bir bilim dalı oluşmamıştı.

Bir yüzyıl geçmiş.

Almanya'da "karşılaştırmalı dilbilim" adlı yeni bir bilim dalı oluşmuş. Dillerin ortak kökeni araştırmanın ilk metodu hazırlanmış.

Yunanca, Latin diller (Latince ve ondan türemiş çağdaş Fransızca, İtalyanca, İspanyolca vb. diller), German diller (Eski Gotça, çağdaş Almanca, İngilizce, İsveççe vb. diller), İslav diller (Bulgarca, Rusça, Polonezce vb. diller), Arnavutça, Farsça, Sanskritçe vb. çok sayıda eski ve çağdaş dillerin aynı kökenli oldukları keşfedilmiş. Bu bilim dalına başlayanlar, bu dillere "Hint-German dil grubu" adını vermişler.

Bütün dilbilimciler bu dillerin bir dil grubu oluşturduklarını kabul etmişler. Yalnız, Almanların dışında kimse adını beğenmemiş. Çünkü German dillerine çok fazla önem veren adlanma idi. Bir süre sonra "Hint-Avrupa dil grubu" adını herkes kabul etmiş.

Karşılaştırmalı dilbilimciler, başka dil grupları bulmaya da çalışmışlar. Arapça, İbranice, Süryanice, Amharaca (= Habeşçe) vs dillerinin aynı kökenli olduklarını bulmuşlar. Bu dillere "Samî dil grubu" adını vermişler.

Daha sonra Avrupa ve Asya'nın diğer bölgelerinde konuşulup ne Hint-Avrupa dil grubuna ne de Samî dil grubuna ait olan dillerin başka bir dil grubu oluşturabildiklerini düşünmüşler. Varsayımlarına, bu dillerin konuşuldukları bölgelerde bulunan Ural dağları ile Altay dağlarına göz atıp, "Ural-Altay dil grubu" adını vermişler.

Hangi dilleri hedef alıyorlarmış? Macarca, Fince, Udmurtça, Başkirce, Osmanlıca, Kazakça, Moğolca, Evenkice, Mançuca vs.

Daha sonra, bu varsayıma Korece ve Japoncayı ekleyenler de bulunmuşlar.

Yıllar ve yıllar geçmiş.

Günün birinde bu varsayım, ancak kısmen doğrulanmış. Yani tümüyle doğrulanamamış. Paramparça olmuş.

Macarca, Fince, Estonca, Saamice (= Laponca), Marice (= Çeremisçe), Udmurtça, Morduvca vb. dillerin bir dil grubu oluşturdukları kesinleşmiş. Bunun adı "Fin-Ugor dil grubu" ya da "Ural dil grubu".

Türkçe, Azerice, Türkmence, Özbekçe, Kırgızca, Kazakça, Uygurca, Kazan Tatarcası, Kırım Tatarcası, Başkirce, Altayca, Hakasça, Tuvaca, Yakutça vb. dillerin bir dil grubu oluşturdukları kesinleşmiş. Bunun adı "Türkik dil grubu".

Eski Moğolca, Çağdaş Kalmıkça, Halhaca (= Moğolistan'ın resmi dili), Buryatça vb. dillerin bir dil grubu oluşturdukları kesinleşmiş. Bunun adı "Moğol dil grubu".

Mançuca, Evenkice, Evence, Nanayca vb. dillerin de bir dil grubu oluşturdukları kesinleşmiş. Bunun adı "Tunguz dil grubu".

Korece tek başına kalmış.

Japonca'nın ise sadece Japonya'ya ait olan Amami adaları, Okinawa adaları ve Sakişima adalarında konuşulan diller ile aynı kökenli olduğu kesinleşmiş.

Hikâyemiz burada bitiyor. Çok geniş kapsamlı "Ural-Altay dil grubu" varsayımı, tam olarak ispatlanmadı. Ama rüyaya devam edenler var.

Türkik diller, Moğol diller ve Tunguz dillerin birlikte daha büyük bir dil grubu oluşturabildiklerini düşünenler, bu dillere "Altay diller" diyorlar. (Adlandırma hatasını fark ediyor musunuz? Altayca adlı bir dil varken böyle terim kullanmak mantığa aykırıdır.) Bu varsayımı doğrulamaya çalışanlar birçok ülkede var.

Gelecekte günün birinde Fin-Ugor dilleri ile bu "Altay dilleri"nin birlikte daha büyük "Ural-Altay dil grubu" oluşturabileceklerine inanmak isteyenler de var. Hatta buna, eskisi gibi, Korece ve Japoncayı dahil etmek isteyenler de var.

Rüya ile Gerçek

Karşılaştırmalı dilbilimde herhangi iki adet dilin aynı kökenli olup olmadığını bilmeye çalışırken iki şeye bakılır:

1. Bir dilin *temel* kelimelerindeki **fonemlerin her birinin** öbür dilin temel kelimelerindeki fonemlere **kurallı olarak** denk gelip gelmemesi;

2. Bir dilin yapısının (isim ve zamirlerdeki durumları, fiillerin çekimi, ekleme vb. türetme sistemi vs) öbürünün yapısına **detaylı** denk gelip gelmemesi.

Ancak, karşılaştırma yaparken şunların "dillerin kökeni ile bağıntılı benzerlik" olmadığını bilmeliyiz.

1. Cümle içindeki özne, tümleç, yüklem vb'nin yeri. (Şayet "yüklemin cümle sonunda yer alması" önemli bir yapı benzerliği olarak sayılsaydı, Latince, Farsça, Bengalce, Nepalce vb. Hint-Avrupa dillerinden olduğu bilinen çok sayıda dil Türkçe ile aynı gruba girerlerdi. Türkik dillerinden olduğu bilinen Karayca ise Türkçe ile değil, İbranice ile aynı gruba girerdi.)

2. Ses uyumunun olup olmaması. (Şayet ses uyumu önemli bir kriter olsaydı, Türkçe ile Özbekçe ayrı ayrı gruba girerdi.)

3. İsimlerde eril-dişil (=maskülen-feminen) ayrımının olup olmaması. (Şayet eril-dişil ayrımı önemli bir kriter olsaydı, İngilizce ile Almanca ayrı ayrı gruba girerdi.)

4. Ünlem, yansıma ve çocuk dilinden gelen kelimeler (örneğin, ah, oh, ey, gırgır, hış hış, şakır şakır, baba, mama…) arasındaki ben-

zerlik. (Şayet bu benzerlik önemli kriter olsaydı, bütün diller tek bir gruba girerdi.)

"Ural-Altay dil grubu" varsayımının ne derecede inandırıcı olduğuna bakalım.

Örneğin Türkçe, Macarca ile Japonca, birbirine ne kadar benziyorlar?

Bu üç dilin bazı kelimelerini mukayese edelim. Dillerin ortak kökenini araştırırken ancak temel kelimeleri, yani diğer dillerden alıntı edilmiş olma ihtimali en az olduğu tahmin edilen kelimeler, mukayeseye değerler.

Türkçeden örnek alırsak temel kelime olmayanlar arasında şunlar bulunuyor:

- "cumhuriyet", "kitap", "ruh", "kalp", "Allah" vb. gibi Arapçadan gelenler;
- "rüzgâr", "peygamber", "padişah", "peştamal", "dü şeş" vb. gibi Farsçadan gelenler;
- "moda", "borsa", "lokanta" vb. gibi İtalyancadan gelenler;
- "turizm", "kapitalizm", "enflasyon", "parti", "koalisyon", "program", "otobüs", "üniversite", "avantaj" vb. gibi Fransızcadan gelenler;
- "felsefe", "ahtapot", "ıstakoz" vb. gibi Rumcadan gelenler vs vs.)

Türkçe	**Macarca**	**Japonca**
bir	egy	hito-
iki	kettő	huta-
üç	három	mi-
dört	négy	yo-
beş	öt	itsu-
altı	hat	mu-
yedi	hét	nana-
sekiz	nyolc	ya-
dokuz	kilenc	kokono-
on	tíz	too
göz	szem	me
burun	orr	hana
ağız	száj	kuçi
diş	fog	ha

kulak	fül	mimi
saç	hajszál	kami
el	kéz	te
ayak	láb	aşi
yemek	eszik	taberu
yürümek	rálép	aruku

Bu üç dilin temel kelimeleri arasında "kurallı benzerlik" denebilen herhangi bir şey görüyor musunuz?

Bazıları şöyle diyorlar: "Bunlar sonradan değişti."

Bu tür kişiler her şeyi kafadan atıyorlar. Hiç kimse "bunların önce bir olduğunu" ispatlamış değildir.

Lazca Hakkında Rüya İle Gerçek

Bazı yayınlarda "Lazca budur" diye yazılanlar ile Lazların konuştukları gerçek Lazca arasında birçok önemli fark gözlemleniyor.

Örneğin, çok sayıda kaynak "Lazcada 35 adet fonemin bulunduğunu" yazıyor. Kendim saydım. Diyalekte göre fonem sayısı değişiyor. Pazar diyalektlerinde 34 adet, Ardeşen diyalektlerinde 32 adet, Fındıklı ve Arhavi diyalektlerinde 37 adet, Hopa ve Çxala diyalektlerinde 38 adet fonem var. "35" diye rakam nereden çıktı?

İkinci örnek. Hopa ve Çxala diyalektlerini yazarken genelde kullanılan Q harfi hakkındaki açıklamaların hiçbiri net değil. Zorlayınca "belki küçükdilsil, herhalde kapantılı ve büyük ihtimalle fırlatmalı" bir konson fonemine denk geldiği anlaşılıyor. Yarım yamalak anladığım kadarıyla [q'] konsonunu, yani küçükdilsil kapantılı fırlatmalı konsonu telâffuz ettiğimde hiçbir Hopalı ve hiçbir Çxalalı beni anlayamadı. Onların telâffuzunu dikkatle dinledim. Farkına vardım ki bu konson kapantılı değil, ovmalıdır. Küçükdilsil ovmalı fırlatmalı [x'] konsonunu telâffuz ettiğimde herkes beni anladı ve "Artık dilin dönüyor" diye tebrik etti. Bu fonem, genelde X harfi ile yazılan fonemin fırlatmalısı olduğuna göre, Q ile değil, apostroflu X' harfi ile yazılmalıdır.

Üçüncü örnek. Bulduğum yazıların tümü, isim ve zamirlerde "sekiz adet durum" var diyor. Kendim saydım. Beş adet durumu olan diyalektler var (ör. Ardeşen-Ok'ordule: **him**, **himu**, **himuşi**, **himuşa** ve **himute**); sekiz adet durumu olanlar var (ör. Pazar-Cigetore: **him**, **himu**, **himuk**, **himus**[1], **himus**[2], **himuşi**, **himuşa** ve **himute**); ve

dokuz adet durumu olanlar var (ör. Arhavi-Lome: **heya**, **hemu**, **hemuk**, **hemuz**[1], **hemuz**[2], **hemuşi**, **hemuşe**, **hemuşen** ve **hemute**). Benden önce Lazcayı inceleyenler, eşbiçimli olan **himus**[1]/**hemuz**[1] (datif veya "faydalanan durumu") ile **himus**[2]/**hemuz**[2] (lokatif veya "bulunma durumu") durumlarını doğru ayırt edebildikleri halde, nedense **himu/hemu/emu** biçimlerini saymamışlar.

Dördüncü örnek: Yayınlarda bulduğum bazı kelimeleri kullandığımda herkes şaşırıyordu. Sık sık "Öyle kelime hiç duymadım" derlerdi. Yöresel fark olması gerekir diye uzun uzun düşündüm. Zamanla, azar azar, teker teker, gerçeğini anlamaya başladım: Lazca yazanlar arasında, şaşırtıcı derecede yüksek oranda, kendi uydurduğu kelimeleri "Ben şu yöntemle uydurdum. Öneriyorum. Şöyle anlamda kullanalım" demeden, sanki Lazcada her zamandan beri var olan kelime imiş gibi kullananlar var. Bazıları "filanca köyde kullanılıyor" diye yalan söylemekten bile çekinmiyorlar... (Sonuçta bugünlerde bütün Lazların her gün konuştukları doğal dil ile bir avuç Lazlarm yayınlarda yazdıkları dil arasında inanılmaz derecede büyük fark oluşmuş. Ve bu fark gittikçe büyüyor.)

Öz Lazca Eylemi Başarılabilecek mi?

Geleneksel Lazca kelime hazinesinde "hükümet", "meclis", "asker", "valilik" vs terimler eksiktir. Bu kavramlar için, **huk'umet'i**, **meclisi**, **askeri**, **valiluği** gibi, alıntı olduğu belli olan ifadeler kullanılıyor. Tarihte Lazcayı resmi dili eden hiçbir ülke bulunmamış olduğuna göre, bu durum gayet normaldir. Bunun dışında "felsefe", "psikoloji", "matematik", "kimya", "futbol", "gol", "fiil", "sıfat", "ergatif", "datif" vs terimler de eksiktir. Bazı Lazlar bu durumu kabul etmek istemiyorlar. Öz Türkçe eylemini taklit edip Öz Lazca yaratmaya çalışanların sayısı az değil.

Halbuki bir dilin yazılı edebiyatı oluşturmaya çalışıldığında sırf o dile özgü morfemleri (= o dile özgü kök ve yapım eklerini) kullanarak gereken her kavram için birer yeni terim yaratmak mümkün değil. Devletçe yapılan Öz Türkçe eyleminin ne derecede başarılı olduğunu Türkçeyi az çok bilen her insan görüyor. Yarışma halinde uydurulan onbinlerce yeni "sözcük"lerin çoğu hiç kullanılmaz ve çoktan unutulmuştur. Lazlar, Öz Türkçe eylemine benzer bir hareketi Lazca için yapmak zorunda değiller.

"Hükümet", "meclis", "asker", "vali", "fiil" vs kelimeler Arapça'dan gelmedir. "Psikoloji", "matematik" vs Fransızcadan Türkçeye giren Yunanca kökenli kelimeler. "Futbol", "gol" vs ise İngilizceden gelmedirler. Eğer "bu terimler (= hükümet, meclis vs) artık Türkçeleşip oturmuştur" diyebilirsek "bu terimler (= **huk'umet'i**, **meclisi**) artık Lazcalaşıp oturmuştur" diyebiliriz. Şayet "bu terimler Lazca değil" diyorsak "bu terimler Türkçe de değil" demek zorundayız.*

Kâmil Aksoylu'dan şöyle bir soru geldi:

(…) Bir de bunların yanında uygarlıkla gelişen terimler var. Örneğin; devlet, ülke, bölge, il, ilçe, ithalat, ihracat, gümrük, hükümet, resmi, özgürlük, bağımsızlık, sabıka, tutuklu, terhis, apartman, site gibi terimleri entelektüel batı dillerinden söylemek mi gerekir? Yoksa yine Türkçeden uydurmak mı gerekiyor? Ya da başka bir yol var mı?

Cevabım şöyledir:

Türkçede bu terimler üç gruba ayrılır. (1) Osmanlı İmparatorluğu zamanında Arapça ve Farsçadan Osmanlıcaya girmiş olanlar; (2) Fransızcadan gelme olanlar; (3) Öz Türkçe kelimeler.

1. "İthalat", "ihracat", "hükümet", "resmi", "terhis" vs **itxalat'i**, **ixracat'i**, **huk'umet'i**, **resmi**, **t'erxisi** vb. şeklinde kullanılıyor.

2. **Site**, artık Lazcada oturmuş kelimedir. "Apartman", **apartmani** şeklinde kullanılabilir. Lazca gramerde kullanılan (ve Türkçe gramerde bulunmayan) "ergatif", "datif" gibi kavramları da **ergativi**, **dativi** vs. şeklinde kullanmak zorundayız. Başka çare yok.

3. Öz Türkçe terimler arasında çok kısa olanlar sorun yaratıyor. Örneğin "il" terimini Lazcalaştırp "ili" yaparsak "kemik" anlamında var olan Lazca bir kelime ile eşsesli olacak. Kullanılamayacak. "Vilâ-

---

* Türkiye'ninkine benzer bir dil politikası uygulamış olan hiçbir ülke yok. İngilizce kelimelerin yarısından fazlası Fransızcadan gelmedir. Fransızca akademik terimlerin büyük çoğunluğu Latince ve Yunanca kökenliler. Tayca kelimelerin yüzde seksen kadarı Sanskritçe vb. yabancı dillerden gelmedir. Japonca kelimelerin yarısından fazlası Çin dilleri vs. yabancı dillerden gelmedir. Bu dünyada "saf dil" diye bir şey yoktur. Örneğin İngilizce *linguistics* (= dilbilim) kelimesi, Fransızcadan alıntı edilmiştir; İngilizce *psychology* (= psikoloji) kelimesi, Yunanca kökenli Fransızca *psychologie* kelimesinin İngilizceleştirilmiş biçimidir; Japonca *gengo-gaku* (dilbilim) kelimesi ise eski Çin dillerinde bulunan morfemlerden yaratılan bir terimdir. İngilizler ve Japonlar, bunların yerine asıl İngilizce veya Japonca kelime kullanılsın demezler.

yet" kelimesi ise **vilayeti** ya da **valiluği** olarak kullanılıyor. ("Vilâyet" yerine "il" kelimesini uyduran Öz Türkçe eylemi, aynı Arapça kökenli olan "vali" kelimesinin yerine bir şey koyamadı.) Çok kısa olmayanlar ise Lazcalaştırılıp kullanılabilir ve kullanılıyor.

Batı dillerinden olan terimler arasında Türkçeye girmemiş olup Lazların çoğu tarafından bilinmeyenleri kullanmak *genelde* anlamsız. Ancak, eğer Türkçede yaygın kullanılan terimlerde ciddi yanlışlık varsa - örneğin "sesli/sessiz" ve "ünlü/ünsüz" terimleri - bunların yerine benim önerdiğim "vuayel/konson" terimleri Lazcalaştırılıp **vuayeli/konsoni** şeklinde kullanılabilir.

Başka bir yol var, ama kolay değil (ve herhalde yetersizdir): Lazcada eskiden beri var olan morfemleri (= kök ve ekleri) kullanarak yeni terimleri yaratmak.

Niçin kolay olmaz?

1993 yılından bu yana Lazca yeni kelimeleri yaratmaya çalışanların çoğu, maalesef Lazcanın yapısını yeterince incelememiş. Dolayısıyla çok sayıda kelimeler, yanlış yöntemle uydurulduğundan dolayı kolay anlaşılmıyor. Anlaşılmayınca Laz halkı tarafından benimsenmiyor.

Bir örnek vereyim. Bazıları "sözlük" anlamında olur diye uydurdukları **nenapuna** kelimesini kullanıyor. **Nena**, "dil (= insan ve hayvanın ağzındaki tat duyma vs çeşitli işlevi olan organ)", "ses", "söz", "dil (= lisan)" anlamlarına gelen bir kelimedir. Buna **-epuna/-lepuna/-puna** ekini eklemişler. Bu ek, isimlere eklenerek "bir tür bitkinin veya taşın çok olduğu fazla verimli olmayan arazi" anlamına gelen ismi üretir. Örneğin **kvalepuna** (taşlık, taşın çok bulunduğu yer), **ntxirepuna** (fındıklık), **danz*epuna/daz*epuna** (Fındıklı-Arhavi diyalektlerinde "dikenlik, dikenli bitkinin çok yetişen yer"). Ben **nenapuna** kelimesini ilk duyduğumda şöyle düşündüm: "tat duyma organı veya ses veya söz veya lisanın çok sayıda yetişen fazla verimli olmayan arazi...". Yani hiçbir şey anlayamadım. "Sözlük" anlamında kullanıldığını duyunca tepki gösterdim. Bir fındıklık "fındık ağacının çok sayıda bulunduğu arazi"dir. Ama bir sözlük, "sözün çok sayıda bulunduğu arazi" değil.

Niçin yetersiz?

Yetersiz olduğu, tecrübelere dayanarak biliniyor. Bu yöntem dünyada var olan hiçbir dil için yeterli olmadı. Buna göre Lazca için de yeterli olamayacak diyebiliriz.

Lazca Bütün Doğru Yöntemler İle Yaşasın

Lazcada var olan kök ve ekleri doğru anlamında kullanarak yaratılan yeni kelimeler ise sorunsuz anlaşılacak ve Laz halkı tarafından benimsenebilecek. Bu yöntem, zor ve yetersiz olmasına rağmen çok yararlıdır. Bunu yaparken Arapçadan, Türkçeden, Fransızcadan ve daha başka dillerden gelme olan ve Laz halkı tarafından doğal şekilde kullanılan terimlerin de dışlanmaması gerekiyor.

Varsayım ile ispatlanmış bilgiyi karıştırmamak, rüya ile gerçek durumu karıştırmamak ve yanlışlıkları düzeltmeye daima hazır olmak, her bilim dalının ve her eylemin temel prensibidir.

10 Şubat 2008

KİMDİR BU LAZLAR?

Kimdir bu Lazlar? Bugüne kadar hiç inceleme konusu olmamış, hiçbir araştırmacı merak edip araştırmaya çalışmamıştır ve hiçbir ciddi kaynak, belge ve bilgi yok. Herkes kendine göre tarif etmeye kalkmış. Mizahçılar ayrı bakmış, siyasetçiler ayrı bakmış. Bilim adamları hiç bakmamış ya da baktırılmamış. Tarihçiler zaten yok saymış. Kimileri 'bir Türk soyu' kimileri 'Gürcü soyu' demiş. Kimileri aynı coğrafyayı paylaştılar diye 'Rum' demiş, 'Ermeni' demiş. Kimileri 'Arap asıllı' kimileri de 'Kürdün deniz görmüşü' demiş. Bu kadar zor olabilecekler hep söylenmiş ve kısmen de olsa başarılmış. Ama var olana, gerçek olana hiç bakılmamış. Oysa Lazlar binlerce yıldır dilleri ile kültürleri ile aynı coğrafyada hep vardırlar. Dilleriyle, kültürleriyle, gelenekleriyle, kısaca yaşam tarzları ile hep farklı oldular, hep farklı durdular. Ama hep aynı yerde oldular. Kimse bu farklılığı herhalde fark etmemiş diyoruz. Ama zaman zaman yabancı bilim adamları ve araştırmacıların gözünden kaçmamış. Bir takım araştırmalar yapılıp yanlarında götürmüşler. Kimileri birer tez niteliğinde olan, kimileri de çok boyutlu ele alınıp dil, kültür ve tarihi değerleri ile bütünlük içinde yapılan bu çalışmalar bazı enstitülerin araştırma kürsülerinin arşivlerinde meraklısını beklemektedir. İçeride ise ciddiyetten, araştırmadan ve gerçekten uzak yakıştırmaların ötesine hiç geçilememiştir.

Hiçbir çalışma yapılmamış, hiçbir bilgi, belge ve kaynak yokken biz çalışmamızda neyi esas alıp gerçekçi olacağız? Yöntemimiz ne olacak ki okuyucu bize inanacaktır? Bu çalışmanın özünün Lazların farklı yaşam tarzlarını ortaya koymak olduğunu ilk sözlerimizde belirttik. Dilleri, kültürleri, inançları ve gelenekleri ile Türkiye'den ve Türkiye'de yaşayan diğer etnik gruplardan farklı duran Lazları olduğu

gibi gösterebilmek için öncelikle onları görebilmek gerekiyor. Farklılığı fark etmek gerekiyor. Bir toplumu diğer toplumdan farklı kılan unsurlar vardır. Çalışmamızda yapacağımız analizler, dil, edebiyat ve kültürel yönden bu ülkede yaşayan diğer kültürlerle örtüşmeyen unsurları ortaya koyacaktır. Bunun anlaşılabilmesi için insanların kendi kültürlerini bilmesinin yanında yaşadığı ülkenin kültürel zenginliklerinden de haberdar olması gerekmektedir.

Çalışmamızın asıl konusu olan Lazların kim olduklarına geçmeden önce günümüz Türkiye'sinde Lazların nasıl tanındığına bir göz atıp kim olmadıklarının cevabını almış olalım. Biz çalışmamızda önce Lazların nasıl tanındıklarını belirtip, okuyucunun gözünde oluşmuş Laz profilini hiç bozmamaya çalışacağız. Bu çalışmanın asıl amaçlarından biri de gerçek Laz profilini okuyucunun önüne koyabilmektir. Okuyucu kendi gözünde oluşmuş Laz profili ile bizim önüne koyup sunmaya çalışacağımız gerçek Laz profili arasındaki tercihini kendi yapacaktır. Bu tercihe sonuna kadar saygılı olacağımızı çalışmamızın başında önemle belirtiriz. Yalnız günümüzde bilinen şekli ile "Laz" ya da "Lazlar"ın tanımı hatırlatılırken, herhangi bir alternatif tarif ve kalıplarla bir Laz profili çizilmeyecektir. Aksine böylesi tarife dayalı, kalıplaşmış tanımlar ve standart Laz şablonu getirip, iyi ya da kötü Laz profili çizmekten özenle kaçınılacaktır.

Bilinen Laz Profili

Halk dilinde kimilerine göre sivri zekâlı, tez canlı, becerikli, çalışkan, şakacı ve bir o kadarda asabi bir karakter. Kimilerine göre anlayışı kıt, geç anlayan, öğleden sonra kafası çalışmayan, yani biraz geri zekâlı ve bir o kadar da yontulmamış bir karakter, Temel fıkralarının malzemesi. Karalahana ve mısır ekmeği ile beslenen, hamsiden başka balık bilmeyen uzun burunlu biraz matrak tipler diyebiliriz.

Çoğunlukla da bu Laz tanımlaması coğrafi bir tanım olarak kendine bir yer bulur. Karadenizli olmak Laz olmakla aynı sayılır. Laz olmak Karadeniz şivesi ile özdeşleşir. *Cideyurum-celeyurum* diye konuşanlar Laz sayılır. Çok yaygın olan ve herhangi bir gerçeğe ve bilimselliğe uymayan bu tanımlar çoğaltılabilir. Kimi insanlarla alay edilirken "Laz mısın" ya da "Laz gibi" diye küçümseme ifadesi olarak kullanılır. Laz yapısı, Laz müteahhit vs. tanımlar gelişigüzel yapılıyor. Ordulu ya da Samsunlu bir inşaatçıya "Laz müteahhit", Trabzonlu bir

bakkala "Laz bakkal" denebiliyor. Bu tanımlar o kadar yaygınlaşıyor ki televizyon dizilerine bile konu olabiliyor. Herkesin bildiği çok konuşan, geveze, anlayışı kıt, gereksiz sinirlenen bir Laz tipi oluşturulup hâkim kılınıyor. Yani sonuç olarak bir halk karakteri eğlence ve dalga geçmek aracı olarak kullanılıyor. Hoş, buna Lazların gocunduğu düşüncesinde değiliz. Lazlarm toplum olarak kendini hicvedebilen bir yapıya sahip olduğu gözleniyor. Hatta daha iddialı olarak en çok kendini hicveden toplumun İskoçlardan sonra Lazlar olduğu söylenir. Hiç değilse en azından kendini hicvedebilen bir toplumun gocunmayacağı da herkesçe bilinmeli. Eğer bir gocunmamız olacaksa o da Türkiye halkları olarak doğru olanın bilinmemesi konusunda olabilir. Yoksa bu çalışmamızda ne Lazları küçük düşürmek, ne de yüceltmek gibi bir kaygımız yoktur. Eğer anlatacaklarımızda objektif olamayıp yerici ya da yüceltici bir rol üstlenirsek kendi toplumsal anlayışımızla da çelişmiş oluruz. Yukarıda kısaca anlatmaya çalıştığımız, Lazlar için bilinen genel bir tanımdır.

Coğrafi Profil

Lazlarm kim ve ne oldukları kadar nerede yaşadıkları da önemlidir. Ülkemizde yaygın olan "Karadenizli-Laz" genellemesinin aslına hiç uymadığı ortada. Çoğunluk, Lazlığı bölgesel olarak tanımlayıp, Karadeniz bölgesinde yaşayanların tamamına 'Laz' der. Tabii bu tanım çok yanlıştır. Lazlık, coğrafi bir tanım değildir. Öncelikle bunu bilmek gerekir. Eğer coğrafi olarak tanımlarsak Karadeniz'de yüzyıllardır yaşayan Türkleri, Çerkesleri, Rumları, Hemşinlileri, Gürcüleri yok saymış oluruz. Bu saydığımız etnik ve kültürel değerler, Karadeniz mozaiğinde en az Lazlar kadar sağlam ve renkli dokulardır.

Dünyada var olan farklı kültürlerin ve etnik grupların hepsi için coğrafi tanım getirilemez. Kimi tanımlar coğrafya ile gerçekten özdeşleşir. Etnik olarak bir Alman tanımı yapılırken coğrafyasına da Almanya diyebilirsiniz. Hintlinin yurduna Hindistan diyebilirsiniz. Bir Rusun yurdu Rusya olarak tanımlanabilir. Ama kimi tanımlar vardır ki coğrafya ile bağdaşmaz. Coğrafi tanım eksik kalır. O zaman dilsel tanım daha ağır basar. Bir Arap insanına genel bir coğrafi tanım getiremezsiniz. Ancak Araptır denebilir. Türk tanımı yapılırken coğrafi bir tanım yapamazsınız. Türklüğün coğrafyası çok geniş bir alandır. Ama Türklüğün tanımını dilsel olarak "Türkçe konuşan Türktür" diye

yapabilirsiniz. Bu tanım bütün Türk devletlerini ve coğrafyalarını kapsar. Yapılacak başka türlü tanımlar ya eksik kalacaktır ya da yanlış olacaktır. Sözü yine konumuz olan Karadeniz'e getirirsek izlenmesi gereken yol gerçeğin dışına çıkmamaktır. Bir takım kulaktan dolma sözlerle ve bilimsel olmayan bir anlayışla geçiştirilen tanımlamalar ve yakıştırmalar toplumsal saygı anlayışını da zorlamaktadır. Böyle de olsa bizim asıl dikkat çekmek istediğimiz nokta, yukarıda çizmeye çalıştığımız olumsuz profilin kamufle ettiği "gerçek" profildir.

Karadeniz bölgesinde yaşayanlara Laz dendiği doğrudur ama bilimsel bir dayanağı yoktur. Havada kalan bir doğrudur. Önemli olan bir şey de, her doğrunun bilimsel olamayacağıdır. Bunun izahı şudur. Bazı yanlışlar tekrar edile edile süreç içinde kendine meşru bir zemin oluşturabiliyor. Bu, zamana bağlıdır. Yoksa hiçbir dönem Karadeniz tamamen Lazların olmamıştır. Bu bilinen bir gerçektir. Peki, neden tüm Karadeniz'e hiçbir zaman Gürcü denmemiş, Türk denmemiş, Çerkez denmemiş, ismi ile özdeş olan Pontos denmemiş de yalnızca Laz denmiş? İşte bizim yola çıkış nedenlerimizden biri de bu sorudur. Bunun yanıtı tanıtıldığı gibi Lazlarm şaklabanlığında ve ahmaklığında değildir. Ülkenin küçücük bir bölgesinde yaşayıp tüm bölgeye adını vermenin hüneri ve yeteneği Laz insanının yaşam aktivitesinde barınmaktadır. Bunları çalışmamızın ilerleyen bölümlerinde okuyucu net olarak görebilecektir.

Aktivite olarak tüm bölgeye adını verseler dahi Lazlarm tanımlı ve adı konmuş bir coğrafyası vardır. Coğrafi olarak doğru sayılan ve geçmişte kullanılmış olan **"Lazistan"** tanımı cumhuriyet döneminden sonra ülkemizde kullanılmamaktadır. Günümüzde Lazlarm çoğu "Lazistan" tanımını pek bilmezler. Bilenler de böyle bir coğrafi tanıma pek sıcak bakmamaktadır. Lazlar arasında gerek coğrafi gerek etnik olsun, ayrımcılığı çağrıştıran, ayrımcılığı simgeleyen hiçbir olguya değer verilmez. Öyleyse coğrafi tanım olarak doğru sayılsa da, Lazlar içinde hiç değer bulmayan "Lazistan" tanımının üzerinde durmayı gerekli görmüyoruz. Bölgesel olarak yapılan tanımın da doğru olmadığını söylediğimize göre Lazları coğrafi olarak tanımlamanın en doğrusunu, en anlamlısını ve en yerine oturanını tercih ediyoruz. Nedir bu en yerine oturan tanım diye sorulursa, bugün kullanımı bir hayli yaygınlaşan **"Lazona"** deriz. Lazona, Türkçede *"Lazların yaşadığı yer, Lazların çok olduğu yer, Lazların yurdu"* anlamındadır. Ama asla Lazlarm ülkesi anlamında değildir ve belli bir siyasi sınırı yoktur.

Lazona'nm kapladığı alan küçücük bir bölgedir. Doğu Karadeniz'in en uç noktasıdır. Coğrafyası, Rize'nin Pazar ilçesinden Sarp sınır kapısına kadar olan kısmen sahil ve kısmen de dağlık bölge olarak adlandırılabilir. Geçmişten günümüze Lazların yoğunlukta yaşadığı bir bölgedir. Lazlar yaşadıkları bölgeye **"Lazona"** adını vermişler. Lazona'nm içinde kalan kasaba, semt, yer ve yerleşim birimlerinin adı Lazcadır. Cumhuriyet sonrası ve özellikle 1950'lerden sonra yapılan yer adlarını Türkçeleştirme politikası çok başarılı olamamıştır. Yaşadıkları yerlere Lazlarm kendi dillerinden verdikleri isimler çalışmamızda "Yer Adları" başlığı altında ayrıca yer almaktadır.

Lazların Tanımı

Lazlar yaşadıkları toprakların yerlisidir (otokton). Yaşadıkları toprakların yerlisi olan Lazlar, tarih boyunca yaşadıkları topraklarda devlet kuramamış, varlıklarını değişik devletlerin idaresinde sürdürmüş bir halktır. Kendilerine ait dilleri olan Lazlar, kültürleri, gelenekleri ve yaşam biçimleriyle de coğrafyalarında diğer toplumlardan farklı duran bir halktır. Bu özelliklerinin dışında yine tarihten gelen farklı bir özelliğe daha sahiptirler. Tarih boyunca idaresi altında oldukları devletlere itaat etmiş, başkaldırmamışlardır. Bilinenin aksine Lazlarm savaşçı, kavgacı ve geçimsiz olmadıkları; uyumlu, itaatkâr, üretken ve yaşamayı seven bir halk olduğu görülmekte. Lazların bu tutumu yaşadıkları topraklarda barışa önemli bir katkı olurken, coğrafyalarına uygun olarak geliştirdikleri kültür ve uygarlıklarının evrensel kültür adına bir değer olduğunu düşünüyoruz.

Ülkemizin küçücük bir bölgesinde yaşayıp tüm bir bölgeye adını vermenin esprisi ne olabilir ki?

Yaşadıkları toprakları korumada kendi kendilerine yeterli olamayan Lazlar, bu topraklardaki yaşamlarını başka toplumlarla paylaşarak sürdürmüşlerdir. Lazların tarihinde ve kültüründe bu paylaşımın izleri günümüzde de mevcuttur.

Lazlar yayılmacı ve istilacı olmamanın bedelini tarihte çoktan ödemiş olup, günümüzde böyle bir hesaplaşmadan arınmış olarak ülkemizin kültürel dokusunda farklı bir renk olarak yer almaktadırlar.

LAZ DİLİ VE ALFABESİ

Öncelikle Lazlar ve Lazca üzerine bilimsel çalışmaların henüz çok yeni olduğunu belirterek söze başlamak yanlış olmayacaktır. Son yılları saymazsak birkaç yabancı araştırmacının çalışmaları dışında Lazca hakkında kapsamlı olarak bilinen bir çalışma ne yazık ki yoktur. Son yıllarda yapılan çalışmalar önemli bir aşama olsa da dilbilimciler yazım dili için henüz yeterli seviyeye varılamadığını söylemektedirler.

Lazca, Kafkas dilleri grubunda Güneybatı Kafkas dil ailesi içinde yer almaktadır. Gürcüce, Svanca ve Megrelce Güneybatı Kafkasya dil ailesinin diğer üyeleri olarak tanımlanmaktadır. Bu üç dil içinde Lazca en çok Megrelceye yakındır. Megrelceyi Lazların Gürcistan'daki akrabaları Megreller konuşmaktadır. Dilbilimcileri Lazca ve Megrelce için antik Kolheti dili olan Zancanın zaman içinde ayrılıp iki dil haline geldiklerini söyler. Antik Kolheti kültürünün günümüzdeki mirasçı ve temsilcileri de Lazlar ve Megreller olarak kabul edilmektedir.

Lazcanın yakın bir zamana kadar hiç yazılamamış olmasından dolayı standart bir yazım dili henüz oluşturulamamıştır. Bugüne kadar yapılan araştırmalarda Laz alfabesini oluşturma çalışmalarının 1920'li yıllarda başladığı görülmektedir. 1929 yılında eski Sovyetler Birliği Sohumi'de yayınlanan *Mçita Murunʒxi* adlı dergide ilk defa Latin harflerine dayalı bir Laz Alfabesi kullanıldığı bilinmektedir. Derginin sorumlusu olarak İskender Ǯiťaşi'nin adı geçmektedir.

1935 yılında eski Sovyetler Birliği Sohumi'de ilkokula başlayanlar için *Alboni* adında Lazca alfabe kitabı yayınlanır. Bu yayında yine İskender Ǯiťaşi imzası vardır("Ǯiťaşi" imzalı 34 harfli bu Laz alfabesinin 1994 yılında Türkiye'de tıpkıbasımı yapılmıştır). *Alboni*'de İskender Ǯiťaşi'den Lazlarm büyük şairi ve bilim insanı olarak söz edilmek-

tedir. Kitabın arka kapağındaki notta İskender Ǯiťaşi'nin 1938 yılında Stalin'in direktifiyle katledildiği söylenmektedir.

Daha sonra Türkiye'deki çalışmalarla geliştirilen alfabeleri izlemekteyiz. Türkiye'de Lazca üzerine geniş araştırmalarıyla bilinen Fransız dilbilimci Georges Dumézil'in 36 harfli transkripsiyonu (çevriyazı) vardır. Dumézil, geniş araştırmalarını bu 36 harflik çevriyazıyla yayınlamıştır. 1937 yılında yayınladığı *Contes Lazes* isimli yayınında İstanbul'da tanıdığı Arhavili Niyazi Ban isimli şahısla çalıştığından söz etmektedir. 1967 yılında yayınlanan *Documents Anatoliens* adlı çalışmasını yine Arhavi Şenköylü bir gençle yaptığını söylemektedir.

1984 yılında Arhavili bir edebiyat öğretmeni olan Fahri Kahraman ve Alman halkbilimci Wolfgang Feuerstein, Dumézil'in transkripsiyon sistemini geliştirerek Latin harflerine dayalı 35 harfli bir Laz alfabesi hazırlamışlardır. Lazoğlu alfabesi olarak bilinen bu alfabe aslında Lazoğlu/Feuerstein ortak çalışmasıdır ve Türkiye'de ilk defa 1993 Kasım ayında yayınlanan Lazların Türkiye'deki ilk yayın organı *Ogni* dergisinde kullanılmıştır. Türkiye'deki Lazlarm ve Laz yazarçizerlerin büyük oranda benimsediği bu alfabe 1993 yılından bu yana kullanılmaktadır.

2003 yılında dünyaca ünlü Japon dilbilimci Gôichi Kojima ve İsmail Avcı Bucaklişi imzasıyla yayınlanan Lazca Gramerde Lazoğlu alfabesi olarak da tanınan Fahri Kahraman'ın geliştirdiği alfabede iki harfin sıralaması yeniden yapılmıştır. Lazoğlu alfabesindeki sıralamada uluslararası harf dizinine uymayan **Q** ve **X** harflerinin yerleri Latin harflerine uygun sıralamaya yerleştirilmiştir.

Japon dilbilimci Gôichi Kojima 1970'li yıllardan beri Türkiye'de konuşulan diller üzerine dilbilimsel olarak çalışmalar yapmaktadır. Türkiye dışında da dünyada konuşulmakta olan 200 dolayında dil üzerinde bilimsel çalışmaları vardır. Dilbilimci, kompozitör ve etnolog olan Kojima, iyi bir Türkolog olmanın yanı sıra aynı zamanda Lazcanın yöreden yöreye, köyden köye, bir dereden öbür dereye değişen konuşma ağızlarını bilen bir Lazologdur. Çalışmamızda Kojima'nm Lazca diyalektlerde bulunan 38 foneme göre geliştirdiği alfabe kısmen değiştirilerek kullanılmıştır.

Gôichi Kojima, Lazca diyalektlerde bulunan fonemlere göre 38 harfli bir Laz Alfabesi geliştirmiştir. 35 foneme göre tek, üç foneme

göre de birleşik iki harfli alfabe, alfabetik sıraya göre aşağıda verilmektedir.

A, B, C, Ç, Ç', D, E, F, G, Gy, Ğ, H, İ, J, K, Ky, K', Ky', L, M, N, O, P, P', R, S, Ş, T, T', U, V, X, X', Y, Z, Z, Z*, 3, 3'

Bunlar arasında apostroflu olan Ç', K', Ky', P', T', T', X', 3' ve harflerinin yerine şapkalı harfler, Z* harfinin yerine Ż harfi çalışmamızda kullanılmıştır.

Çalışmamızda kullanılan alfabe aşağıda verilmiştir:

A, B, C, Ç, Ĉ, D, E, F, G, Gy, Ğ, H, İ, J, K, Ky, Ǩ,Kў , L, M, N, O, P, P̌, R, S, Ş, T, Ť, U, V, X, X̌ , Y, Z, Ż, 3, 3̌

Lazcaya Bakış

1992 yılında Ant Yayınları tarafından çıkarılan Peter Alford Andrews'in *Türkiye'de Etnik Gruplar* adlı kitabında Lazca şöyle tarif edilir: *"Lazca (Lazuri Nena), Güney Kafkasya dillerinin Zan ya da Kolhian kolunda Mingreli ile birlikte sınıflandırılır; bu yüzden Gürcü dili ve Svancayla akrabadır. Lazca ve Mingreli dili birbirine oldukça benzer"* Evet Andrews'in bu tespiti inandırıcıdır. Lazca konuşan biri Megrelce konuşan biriyle rahatlıkla yüzde 60-70 oranında anlaşır.

Gürcü akademisyenler Lazcayı Gürcü dilinin bir diyalekti olarak saymaktadır. Tarafsız dilbilimcilere göre bu görüş bilimsel bir dayanağı olmayan tamamen siyasi bir görüştür. Gôichi Kojima bir dilin başka bir dille aynı kökenli olup olmaması ile aynı dil olup olmaması farklı bir konudur der. Lazcanm Gürcüce ile aynı kökenli dil olması aynı dil olduğu anlamına gelmez. Nitekim batı dillerinin (Hint-Avrupa dilleri) aynı kökenli olması her birinin ayrı bir dil olmaları gerçeğini değiştirmiyor. Kojima bir makalesinde bu farklılığı şöyle izah eder: *"Köken araştırmada cami, belediye, jandarma, lise, askerluği, enflasyoni gibi başka dilden gelme olduğu bilinen kelimelere bakılmaz. Ancak başka dilden gelme ihtimali en az olduğu düşünülen temel kelimeler karşılaştırma konusu olur. (Örneğin göz, kulak, el, ayak, bir, iki, üç, büyük, küçük, beyaz, kırmızı, siyah, yemek, içmek, uyumak, yürümek, koşmak vs. Ama temel kelimelerin başka dilden gelme ihtimali sıfır değil. Örneğin Türkçe siyah kelimesi aslı Türkçe değil. Rus-*

ça göz kelimesi aslı Rusça değil.) Ayrıca yansıma ve bebek dilinden oluşmuş olduğu düşünülen kelimeler de karşılaştırma konusu olmaz. (Örneğin baba, anne, dede vs.)

Gürcistanlıların bu konudaki çalışmaları bilimsel değil. Çünkü onlar Lazca, Megrelce ve Svanca Gürcücedir diye fikri baştan ideoloji olarak öne sürüp sırf onu ispatlamaya çalışıyorlar. Hatta ispatladıklarına inanmak istiyorlar."

Bu konuda eğer söylenecek bir başka söz varsa, Türkiye'de yaşayan onbinlerce Gürcü ve Laz vatandaşımız bir araya geldiklerinde kendi dillerinde ne kadar anlaşabildiklerini sormaktır. Lazca ile Gürcücenin aynı dil olmadığının bir kanıtı da sanırız bu olur.

Türkiye'de de resmi görüşün bazı sözcüleri Lazcanm Ural-Altay dil grubunun alt kolu olduğunu ciddi bir şekilde savunurlar. Türkçe ile Lazca arasında o kadar farklılıklar vardır ki, bunu anlamak için dilbilimci olmaya da gerek yok.

Lazcada ses olarak fırlatmalı konsonların (ünsüzlerin) olması, Türkçedeki büyük ünlü-küçük ünlü ses uyumunun bulunmaması, kelimelerin hem önden, hem sondan, bezen iki taraftan da ek alması, fiil ve isim çekimlerinin farklılığı ve Kafkas dilleri ile ortak özellikleri ilk bakışta Lazcanın Türkçeden ne kadar farklı bir dil olduğunu göstermektedir.

Ne var ki Lazcanm yazılı dil olmayışının dezavantajları günümüzde de sürmektedir. Lazcanm kullanım bakımından hiçbir zorluğunun bulunmadığı, binlerce yıldır yazılmadığı halde halen on binlerce insanın anadili olmasından anlaşılmaktadır.

Lazca birçok dilde olduğu gibi farklı diyalektlere sahiptir. Coğrafi olarak çok geniş olmayan bölgede ilçeler arasındaki diyalektlerde bazen anlaşılması sorun olacak kadar ciddi farklılıklar vardır. Rize'nin doğusuna doğru Çayeli'nden sonraki Rize'ye bağlı dört ilçe Pazar, Ardeşen, Çamlıhemşin, Fındıklı ve Artvin'e bağlı Arhavi, Hopa ve Borçka'da Lazca konuşulmaktadır. Bu ilçelerin Lazca konuşma oranlarına göz atarsak; Rize ilinde Pazar, Ardeşen ve Fındıklı'nm büyük bölümü, Çamlıhemşin'in yarısı; Artvin ilinde Arhavi'nin tümü, Hopa'nın yarısı ile Borçka'nın küçük bölümünün Lazca konuştuğunu söyleyebiliriz. Bunların dışında 93 Harbi diye tabir edilen 1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı zamanında bölgeden göçüp Marmara Bölgesi'nin değişik yerlerinde (Karamürsel, Yalova, Gölcük, Hendek, Akçakoca, Akyazı, Sapanca) 130 yıldır yaşayıp, geleneklerini ve kültürlerini

korumuş, günümüzde dillerini konuşan Lazlar vardır. Ayrıca ekonomik, eğitim, sağlık ve çeşitli sosyal etkenlere bağlı iç göç nedeniyle büyük şehirlere yerleşmiş Lazların sayısı da az değildir. Bütün bunların toplamına baktığımızda yaklaşık olarak 250-300 bin civarında bir Laz nüfusu tahmin edilmektedir.

Yukarıda belirttiğimiz gibi bu coğrafyada konuşulan Lazca, diyalekt olarak büyük farklılıklar gösterir. Gôichi Kojima *"Fonoloji ve Morfoloji Bakımından Lazca"* adlı makalesinde diyalektler için şöyle der: *"Her bölgenin, her köyün, her mahallenin, her sokağın, hatta her mesleğin ya da kişinin diyalekti vardır. Diyalektlerin sayısını saymaya kalkmak anlamsızdır"* diyen Kojima'ya uyup diyalektleri saymaya kalkışmıyoruz.

Lazcayı anadil olarak öğrenenlerin sayısı gittikçe azalıp yok olma sürecine girmiştir. Lazona'nın dışında yaşayan Lazlarm ikinci kuşakları Lazca konuşamayıp sadece anlamaktadırlar. Üçüncü kuşak Lazlar ise artık hiç Lazca bilmemektedirler.

Lazona'da yaşayan yeni nesil de neredeyse hiç Lazca öğrenmemekte ve bilmemektedir. Özellikle iletişim ve bilişim teknolojisinin gelişip köylere kadar girmesi azınlık sayılan yerel dillerin yaşamına büyük darbe vurmuştur. Bu olumsuzluktan Lazca da fazlasıyla nasibini almış ve almaya devam etmektedir. İnsanlar sosyal, siyasal ve ekonomik kaynaklı gelecek endişesiyle çocuklarına Lazca öğretmemektedirler. Dilbilimciler bu gidişle Lazcanm birkaç kuşak sonra tamamen yok olacağının altını çizmektedirler.

Türkiye'nin çok dilli ve çok kültürlü oluşu ne yazık ki yeni yeni kabul görmektedir. Bu tutum yerel dil ve kültürün geleceğe taşınmasında önemli bir engel olmuştur. Oysa ülke nüfusumuzun üçte birinden fazlası en az iki dilli, azımsanmayacak bir kısmının da daha çok dilli olduğu tahmin edilmektedir.

ALFABE KULLANIMI

Lazuri Alboni *

Bu kitaptan maksimum düzeyde faydalanabilmeniz için Lazca karakterlerin okunuşunu öğrenmeniz gerekmektedir.

A a

ağani/ağne: Yeni.
ambari: Haber.
anťama/aťamba: Şeftali.
arguni: Balta.
aşi: Altı.

B b

badi: Yaşlı adam.
bere: Çocuk.
biga: Sopa.
bulti: Top.
burguli: Diz.

C c

cans/ ncans/ ncas: Yatıyor.
ciniki: Ense.
cuma: Erkek kardeş.
cumadi: Amca, dayı.
cumaçxa: Çarşamba günü.

Ç ç

çaçi, çonçi: Kuru yaprak.
çili: Eş (kadın).
çinaperi/çinoperi: Tanıdık.
çkva: Daha, başka.
çodineri/çoderi: Bitirilmiş, bitmiş.

D d

damtire: Kaynana.
didi: Büyük.
dixa: Yer, toprak.
docina: Güreş.
dulya: İş.

E e

eçi: Yirmi.
elaçama: Lakap, takma isim.
elakteri: Eğik.
emti: Rampa.
esvaru: Üzerine dizmek.

* Çalışmamızın alfabe bölümü Gôichi Kojima'nın katkılarıyla hazırlanmıştır.

F f

fara//fori: Defa, kere, kez.
foťa: Peştamal.
fraťki: Hemen, çar çabuk.
froxti: Kabarcık.

G g

gamaçamu: Satış, satmak
geçamu: Dövmek, vurmak.
ginże/gunże: Uzun
gondineri: Kayıp.
girini/guruni: Eşek.

Gy
Bu fonem yalnız Fındıklı, Arhavi, Hopa ve Çxala diyalektlerinde bulunmaktadır. /gy/ tek fonem olup iki harf ile yazılmaktadır.
gyari: Yemek.
gyantxu: Düştü.
gyorçams: Üzerine seriyor.
gyomçims: Üzerine yağıyor.
gyulun: İniyor.

Ğ ğ

ğeci: Domuz.
ğoberi: Çeper.
ğoma/ğoman: Dün.
ğura: Ölüm.
ğva: Yanak.

H h
Bu fonem Hopa diyalektlerinin çoğunda ve Çxala diyalektlerinde genelde telaffuz edilmemektedir.
hakoni: Buralı.
hakşa/hakşakis: Buraya kadar.
hanǯo: Bu yıl.
haǯi/hus/huy: Şimdi.
hentepe/hemtepe/hentere/hini: Onlar.

İ i

ili: Kemik.
ini: Soğuk
iri: Hepsi.
iştoni: Don.
ixi: Rüzgâr.

J j

Ardeşen diyalektlerinin çoğunda /c/ ile /j/ fonemleri arasında ayrım yoktur. Cile, cilemona, cin vs şeklinde telaffuz ediliyor.
jile: Yukarı
jimoḱa: Evin arkası
jin: Yukarı, yukarısı.
jur, juri: İki
jurneçi: Kırk.

K k

Kapça: Hamsi.
kçe: Beyaz
komoli/komoci/kimoli: Koca.
kotume/korme: Tavuk.
kva: Taş.

Ky
Bu fonem yalnız Fındıklı, Arhavi, Hopa ve Çxala diyalektlerinde bulunmaktadır.
/ky/ iki harf ile yazılan bir fonemdir
kyona[1]: Işık (Fındıklı'nm Pi3xala, Ç'anapet köylerinde)
kyona[2] gyodumers: Birini yerleştirip işlerini yoluna koyuyor. (Arhavi'de)
kyunti: Hantal.
kyume: Ceviz ya da fındıkların onar cm ara ile 60-70 cm iplere dizilerek, armut, üzüm suyu ya da hurma suyu muhallebisinden yapılan tatlı sucuk.
kyumeçi: Arının bal yaptığı gözenekli petek. Petekli bal.

Ḱ ḱ

ḱaḱali: Tane
ḱafri/ḱarfi: Çivi
ḱinçi: Kuş.
Ḱonżoli: Salkım.
Ḱuḱma/ḱuḱuma: Güğüm.

Kў
Bu fonem yalnız Fındıklı, Arhavi, Hopa ve Çxala diyalektlerinde bulunmaktadır.
/**kў**/ iki harfle yazılan bir fonemdir.
kўameti: Kıyamet.
m **kў**apu: Çakal.
oxo**kў**ura: Evin kadını. Ev işlerinde ve ev idaresinde becerikli ve yetkili ev kadını.

L l

lazma: İnek dışkısı
lemşi: İğne
liva: Karların erimesi.
luği: İncir
lumci: Akşam

M m

maçxa: Ahşap su oluğu
mcveşi: Eski
mçima: Yağmur.
meḱoru: Bağlamak.
mendra: Uzak.
monḱa: Ağır.

N n

nana: Anne.
neżi: Ceviz.
nḱila/nḱola: Anahtar.
noğa: Çarşı.
nusa: Gelin

O o

oçilams: (Erkeği) evlendiriyor
oncire: Yatak.
otxo: Dört.
oxiru: Hırsızlık.
oxori: Ev

P p

parpali: Kelebek.
pimpili: Sakal.
pi3xala: Fmdıklı'nın bir köyü.
porça: Gömlek.
pupuli: Çıban.

P̌ p̌

p̌ap̌u/p̌ap̌uli: Dede.
P̌ilili: Kaval.
p̌ip̌ila: Çekirdek.
p̌oca/p̌orca/p̌orgya: Kucak.
p̌oť̌e: Hiçbir zaman.

R r

ragi: Kuş tuzağı.
raxuneyi: Titrek, titreyerek. (Fındıklı-Arhavi)
rgeyi: Toprağa dikilmiş.
roḱa: Mısır koçanı
ruza: Gömlek şeklinde kalınca giyecek.

S s

sap̌aťoni: Cumartesi
seri/seyi: Gece
sica: Damat, enişte.
siyaçi/siyaḱi: Kalkan balığı.
suveri: Hesap, ayar.

Ş ş

şana: Hoşluk, keyif.
Şka/şḱa: Bel.
şura: Koku.
şuḱa:Hıyar, salatalık.
şurimşine: Can yoldaşı.

T t

tamo: Yavaş
termoni: Aşureye benzer bir yemek.
titxu: Seyrek.
toli: Göz.
tutaste: Ay ışığı.

Ť ť

ťağani: Tava.
ťebi / ťḱebi: Deri.
ťiḱina: Sepet.
ťoroci: Güvercin
ťu3a: Sıcak.

U u

uba: Koyun, göğüs.
uci: Kulak.
uça: Siyah.

umiteli: Kimsesiz.
urżeni: Üzüm.

V v

var: Hayır, yok.
valams: Sallıyor.
Vana: Yoksa.
vit: On.
viʒe: Fındıklı.

X x

xami: Bıçak.
xe: El
xinci: Köprü
xomula: Kuru
xurťuli: Gırtlak.

X̌ x̌
Bu fonem sadece Hopa diyalektinde vardır. (Daha önce **Q** harfi ile simgelenen bu fonem, Goichi Kojima tarafından yanlış yazılış olduğu gerekçesiyle değiştirilmiştir. Kojima'ya göre /x̌/ fonemi /x/ foneminin fırlatmalısıdır.)
x̌ini: Soğuk
x̌omuri: Erik.
x̌ona: Yerleşim yerinden uzak bulunup otlak veya küçük bahçe olarak kullanılabilen ya da odun gibi gereksinmelerin karşılanabildiği çok verimli olmayan arazi.
x̌uci: Kulak.
x̌urżeni: Üzüm.

Y y

ya, ya do: Diye.
yali: Ayna.
yaḱoviti: Arhavi'de bir köy.
yaşiḱi: Tahta sandık
yulun/eyulun: Yukarı çıkıyor.

Z z

zabuni: Hasta.
zeri: Ezik, ezilmiş
zifona/zifozi: Fırtına.
zumeri: Ölçülü, ölçülmüş.
zura: Dişi (kedi ve köpek gibi küçük hayvanlar için)

Ż ż
Bu fonem sadece Pazar, Fındıklı, Arhavi, Hopa ve Çxala diyalektlerinde bulunmaktadır. Çamlıhemşin ve Ardeşen diyalektlerinde /z/ ile /ż/ fonemleri arasında ayrım yoktur.
żin: Tek başına (veya sahipsiz) yerde duruyor. (Fındıklı, Arhavi, Hopa ve Çxala'da)
żirasen: Görecek.
żiru: Gördü.
żiʒineri: Gülerek.
neżi: Ceviz.

ʒ ʒ	ǯ ǯ
ʒanʒa: Zembil, heybe ʒela: Yumurta akı. ʒiʒi: Meme. ʒxembi/ʒxemuri: Istiriç ağacı. ʒxeni: At	ǯale: Aşağı. ǯana: Yıl, yaş. ǯari/ǯḱari/ǯḱayi: Su. ǯiǯila: Yılan. ǯḱuna/ǯḱuni/ǯuna: **Ağrı**

Bazı Fonemlerin Bölgeye Göre Özellikleri

Lazca dilbilimi ile ilgili yapılan alan çalışmalarında bazı fonemlerin yöreye göre değişikliğe uğradığı, bazılarının da yine yöreye göre kaybolduğu gözlenmiştir.

/g/ fonemi: Hopa-Arhavi-Fındıklı diyalektlerindeki /g/ fonemi, Ardeşen, Çamlıhemşin ve Pazar diyalektlerinde /c/ fonemine dönüşmektedir.

/gy/ fonemi: Bu fonem yalnız Fındıklı, Arhavi, Hopa ve Çxala diyalektlerinde bulunmaktadır. /gy/ tek fonem olup iki harf ile yazılmaktadır.

/h/ fonemi: Bu fonem Hopa diyalektinin çoğunda ve Çxala diyalektinin genelinde telaffuz edilmemektedir.

/j/ fonemi: Ardeşen ve Çamlıhemşin diyalektlerinin çoğunda /c/ ile /j/ fonemleri arasında ayrım yoktur.

/ky/ fonemi: Bu fonem yalnız Fındıklı, Arhavi, Hopa ve Çxala diyalektlerinde bulunmaktadır. /ky/ iki harf ile yazılan bir fonemdir.

/ǩy/ fonemi: Bu fonem yalnız Fındıklı, Arhavi, Hopa ve Çxala diyalektlerinde bulunmaktadır. /ǩy/ iki harfle yazılan bir fonemdir.

/m/ ve /n/ fonemleri: Bu fonemler bazı kelimelerin başında vuayel önünde değilse Doğu diyalektinde (Hopa, Arhavi, Fındıklı) belirgin bir şekilde hissedilmemektedir. Ancak çok dikkat edildiğinde vurgulandığı gözlenebilmektedir.

Cumu mcumu ncumu
Çxomi nçxomi mçxomi
Çami nçami
Ǩvali mǩvali
Suťulya msuťulya
Zuğa mzuğa

/r/ ve /y/ fonemleri: Bu fonemlerin kullanımında çok sık yer değişikliği gözlenmiştir. Doğuda (Hopa, Arhavi, Fındıklı) bu fonem kullanılırken batı diyalektindeki /r/ fonemi yumuşayarak yerini /y/ fonemine bırakmaktadır. Bazen de bu kullanımlar köyden köye ve kişiden kişiye değişiklik gösterir. Bu çalışmada her iki kullanıma da yer verilmiştir.

/x̌/ fonemi: Bu fonem sadece Hopa ve Çxala diyalektinde vardır. (Daha önce **q** harfi ile simgelenen bu fonem, Goichi Kojima tarafından yanlış yazılış olduğu gerekçesiyle değiştirilmiştir. Kojima'ya göre /x̌/ fonemi /x/ foneminin fırlatmalısıdır.)

/v/ ile /f/ fonemleri: Doğu diyalektinde bazen kelime arasındaki /v/ fonemi ile /f/ foneminin telaffuzu ayrıt edilememektedir.

/ż/ fonemi: Bu fonem sadece Pazar, Fındıklı, Arhavi, Hopa ve Çxala diyalektlerinde bulunmaktadır. Çamlıhemşin ve Ardeşen diyalektlerinde /z/ ile /ż/ fonemleri arasında ayrım yoktur.

Yine doğu diyalektinde kelime sonunda bulunan /z/ fonemi ile /s/ fonemi çoğunlukla ayrıt edilememektedir. Dikkat edildiğinde ikisi arasında bir telaffuz gözlenmiştir. Çalışmamızda yerine göre hangi fonem hissediliyorsa o fonem kullanılmış, hissedilmeyen durumlarda da kişisel tercih yapılmıştır.

Çe hamuz A uʒumenan!
(YAHU BUNA "A" DERLER!)

Okula başladığım ilk gün öğrendiğim şey, öğretmenimin konuştuğu dili hiç anlamadığım oldu. Bildiğimiz ve anladığımız dilden bundan sonra hiç konuşmayacağımız söylendi. Konuşmadan nasıl duracağız? Derdimizi nasıl anlatacağız? Dahası nasıl öğreneceğiz?



1970'li yıllara kadar Lazona'nın köylerinde ilkokula başlamış herkes bu sorunu yaşamıştır. Çünkü köyde okuyan çocukların neredeyse tamamı Türkçe ile ilkokulda tanışmıştır. Türkiye'de iletişim araçlarının 1980 sonrası geliştiği düşünülürse bunların abartı olmadığı kolayca anlaşılır. Çocukların normalde ilkokul bitene kadar köylerinden pek dışarıya çıkamadıkları bir gerçektir. Dışa kapalı olan köylü Laz kadınlarının Türkçe bilmemesi, çocuklarına Lazca masallar anlatıp Lazca ninniler söylemesi, radyo, televizyon ve telefon gibi iletişim araçlarının olmaması, kısacası çocukların Lazca ile yatıp Lazca ile kalkması, Lazca ağlayıp Lazca gülmesi okula gidene kadar onları Türkçe ile hiç buluşturmamıştır. Okuldaki ilk günler ve devamında birinci sınıf en zor anlardır.

1963 yılında ilkokula başlayan biri o günlerin anısını şöyle anlatmaktadır. *"Türkçeyi tam olarak zaten hiç öğrenemedik ama o günlerde anlayabilecek kadar da bilmiyorduk. İşin en zor yanı da, söyleneni anlayamadığımız için ne yapacağımızı bilemiyorduk. Öğretmenlerin elinde* ***çepxe*** *dediğimiz çubuklar vardı ve bazen de çocuklara vuruyorlardı. Aynı köyün çocukları olmamıza rağmen siyah önlük ve beyaz yaka adeta bizi bize yabancılaştırmıştı. Sadece her gün gördüğümüz akraba ve yakın komşu çocukları birbirimizi sımsıkı tutup hiç bırakmıyorduk. Topu topu 300 m^2'lik bir bahçede kaybolacaktık sanki. Korkuyorduk ama korkumuzun nedenini bilmiyorduk. Galiba okul bizim beklediğimiz gibi çıkmamıştı. Hele ki söylenenleri anlayamamak büsbütün telaşlandırıyordu bizi. Üst sınıflarda olup öğretmenlere yardımcı olan tanıdığımız çocuklar bile değişmişti birden. Onlar Türkçeyi öğrenmiş, bizlere göre muazzam konuşuyorlardı. Tabii bütün konuştukları bizi azarlamaktı."*

Evet, yukarıdaki anlatıdan üst sınıfların adapte olup öğretmenlere bile yardım ettiklerini anlıyoruz. Üst sınıf öğrencilerinin bir görevlerinin de okul ve çevresinde Lazca konuşanları öğretmene ispiyonlamak olduğunu sonradan öğrenecektik.

Türkçe bilmemenin yanında ilk başlarda yaşadığımız en önemli diğer bir sorun alfabeyi öğrenmekti. Sınıfta sadece Türkçe konuşulduğu için ilk başlarda inanılmaz zorluklar yaşanıyordu. Öğretmenimizin bizim köyden olması bizim için büyük bir avantajdı. Bize yabancı olan tüm sözcüklerin arasında bir tek tanıdığımız vardı o da öğretmenimiz. Ve sonuçta o da insandı ve bunalıyordu. Bizim dilimizi konuşmak bize yasak olsa da öğretmenimiz arada bir **"çe hamuz A uǯumenan"** (yahu buna A derler) diyerek bu yasağı deliyordu.



Böyle meşakkatli bir yoldan okumayı öğrendikten sonra ancak ilkokulun sonlarına doğru Türkçe konuşmayı becerebiliyorduk; ya da biz öyle sanıyorduk. Öyle sanıyorduk diyorum çünkü lise yıllarında birçoklarımız **"Türkçe"** bile diyemeyip **"Turkçe"** diyorduk. Hadi ilkokulda bu böyle gidiyordu ama ortaokul ve lisede artık yabancı öğretmenlerimiz vardı. Türkçeyi ilkokulda öğrendiğimizi nerden bilebilirlerdi? Ve nice kelimeler hep böyle yanlış söylenirdi. Mesela yöremizde çok yaygın olarak yetiştirilen fındık, mısır, üzüm gibi kelimeleri hiç söyleyemezdik. Bunları kendi aramızda konuşurken bir problem olmazdı. Çünkü kendi aramızda **funduk, misir, uzum** dediğimizde kimse gülmüyordu ya da azarlamıyordu. Ama okulda böyle konuştuk mu azarlanmak o kadar fenamıza gitmezdi fakat bize gülününce çok ağrımıza giderdi. Ve bazen düzgün konuşalım diye çabalarken, fındık yerine **"funduk"** kelimesinin yanlış olduğunu bildiğimizden inanın ki **"findik"** derdik. Balık yerine **baluk** demenin yanlış olacağını biliyorduk ama **balik** demenin yanlış olacağını bilemiyorduk.

Böylelikle biz hiçbir şeyin farkında olmadan işi daha da berbat edip daha da komik ve acı durumlara düşerdik. Bu kelimeleri elbette ki sayarak bitiremeyiz. Zaten önemli olan bu kelimelerin sayısı değil. Önemli olan neden biz böyle idik? Asıl olarak bunun sebebini bilmemiz gerekiyordu. Ancak o zaman bu alandaki eksikliğimiz giderilebilirdi. Ama hiç kimse böyle düşünmüyordu. Sanki bizim kendi eksiğimizmiş gibi, sanki bizim kendi kusurumuzmuş gibi öylece kalıyordu. Ve bizler hiçbir şeyden çekmedik Türkçe derslerinden çektiğimiz kadar. Ve inanın ki annemiz babamız okula gelir, hocalarla görüşürler

diye ödümüz kopardı. Hayır, hayır! Bu öyle yaramazlıktan ya da derslerden kaynaklanan bir korku değildi. Aslında korku bile değildi bu. Utanırdık. Evet evet, utanırdık. Ana babalarımız Türkçe konuşamıyor diye utanırdık. Hocalarımıza karşı, arkadaşlarımıza karşı utanırdık. Ve böyle durumlarda herkes birbirinden gizlerdi utancını. Neden biz böyle idik? Bunun sebebini çok sonra öğrenecektik ama biraz da iş işten geçmiş olacaktı.

Bizim bir ana dilimiz vardı. Annelerimiz beşikte o ninnilerle uyutmuştu bizi. İlk o dilden konuşmuş, o dilden ağlamış ve o dilden gülmüştük. Bir başka dili ancak biz de bir yabancı kadar konuşabiliyorduk, ve hiç kimse hiçbir dili ana dili kadar güzel konuşamazdı. Ve bir dil, ancak kendi halkı tarafından en güzel konuşulabilirdi. Oysa Türkçede çıkaramadığımız sesler Lazcada yoktu. 38 harfli Laz alfabesinde /ö/, /ı/ ve /ü/ sesleri yok. Ayrıca 29 harfli Türk alfabesinde Lazcada bulunan /ç̌/, /ḱ/, /p̌/, /t́/, /ż/, /ʒ/ ve /ǯ/ seslerini verecek harfler yoktur. Çektiğimiz sıkıntılar bu yüzdendi. Türkçeyi bu açıkladığım sebeplerden dolayı güzel konuşamıyorduk. Lazcayı konuşuyorduk fakat böyle bir dilin varlığından haberimiz yoktu ve hiç tanımıyorduk. Bu tip bir konuşma sadece bize özgü idi ve işin acısı bize yazgı olmuştu. Ailelerimiz bile bizi Lazca konuşturmaz olmuştu. Bunun yasaktan daha öte bir sebebi vardı. Aileler çocukların gelecekleri açısından kaygılanıp çocuklarının Lazca konuşmalarını tercih etmezdi. Sanki çok düzgün konuşuyormuşuz gibi **"Türkçeniz bozuluyor"** diyorlardı. Arada bir Lazca konuşan çocuklara ailesi kızıp **"çe oğlum lacca ḱonuşma demedummi. Niçun lacca ḱonuşiyursin"** diye sitem ederlerdi. Bu örnekleri okul hayatında, askerlik hayatında, iş hayatında ve gündelik hayatta çoğaltabiliriz. Burada önemle vurgulanmak istenen nokta, neden Lazca konuşturulmadığımız ya da Türkçeyi neden bozuk konuştuğumuz değil. Doğuştan ilkokula gidene kadar konuştuğumuz dil neden yok sayılıp bize bu travma yaşatıldı? Eğer Lazcayı konuştuğumuz kadar biraz da tanıyıp öğrenebilseydik Türkçeyi daha güzel ve daha çabuk öğrenemez miydik?

İlkokula kadar öğrendiğimiz ninniler, şarkılar, masallar ne olacaktı? Çocukların beyninden bu değerleri yok etmek daha mı kolaydı? Hayır. Hiç de öyle olmadı zaten. Okula başlayana kadar öğrendiğim çocuk masalları ve şarkıları bugüne kadar hafızamdan silinmedi. Artık silinmez de.

"Mќyapuşi Meselepe", "Mtuti do coğori" gibi masallar. *"Geťkobina, Xoca Ќaќa"* gibi oyunlar. *"Elulu gelulu na-varmulu muşeni", "Çinќa çinќa xoroni badis bozo muroni", "Anќola manќola"* gibi tekerleme ve şarkılar annelerimizin ninnileriyle uykuya dalarken, nine ve dedelerimizin dizlerinde hoplarken hafızamıza kazınıp kalmış. Artık anlatabileceğimiz ve anlayabilecek çocuklarımız yok. Çocuklar ana babasına küçükken söylediği şarkıları, oynadığı oyunları sorar. Biz küçükken söylediğimiz şarkıları çocuklarımız anlamıyor. Oynadığımız oyunları çocuklarımız hiç bilmiyor ve bilinmiyor artık.

Bunlar bir sitem olarak algılanmamalı. Okul öncesi anadilde edinilen çocuk kültürü yerel bir değerdir ve korunmalıdır. İnsanlar atalarından ödünç aldıkları kültürel mirası kaybetmeden gelecek kuşaklara taşıyabilmeli. Bu değerler kuşaklar arası taşman bir emanettir. Ve emaneti teslim edebilmek her toplumun kültüründe önemli bir gelenektir.

AZINLIK, ALT KİMLİK ve ANADİL OLGUSU

20. yüzyılın son çeyreğinde dünyada yaşanan sosyal gelişmeler çok dilli ve çok kültürlü ülkeleri ulus devlet adına hoş olmayan tartışmalara gebe bıraktı. Etnik bilinci ön plana çıkaran bu gelişmeler ülkemizde de azınlıklar, alt kimlik-üst kimlik ve anadil kavramlarının tartışılmasının önünü açtı.

Kimi sosyal bilimcilere göre biraz abartılı kabul edilse de 42 etnik grubun yaşadığı ülkemizde daha düne kadar azınlık kavramından anladığımız dinsel azınlıktı. Ve bu dinsel azınlıktan da anladığımız (ya da bize anlatılan) Ermeniler, Yahudiler ve Rumlardı. Müslümanlar çeşitli sosyal farklılıkları içlerinde barındırmış olsalar da azınlık sayılmayacağı gibi, Ermeni, Yahudi ve Rumların dışında kalan gayrimüslimler varsa da Lozan'a göre dinsel azınlık hakları yoktur.

Sosyal bilimcilere göre bunun sebebi Osmanlı İmparatorluğu'nun devamı olmamızdır. Yani toplum düzeninde tek din ve mezhebin ağır bastığı bir millet sisteminin oluşturulması ve ayakta tutulması gayretleri. Tek millet sistemi zaten etnik ve dilsel farklılıkları görmez. Ancak dinsel ve mezhepsel tanımlar yapabilir ve ayrıcalıklar da getirebilir.

Osmanlının güçlü dönemlerinde batının gayrimüslimleri korumak diye bir derdi olmamış. Ancak duraklama dönemlerinde bu tür kıpırdanmalar olmuş ve çöküş döneminde Avrupa, Osmanlı'daki gayrimüslimleri koruma hakkını güçlendirip, içişlerine müdahaleye kadar götürmüştür ve yeni kurulacak Cumhuriyette de Lozan'la garantiye almıştır.

Diğer gruplara gelince Lozan'da bilinçli olarak yok sayılmışlardır. TBMM kurulurken azınlıklar ya da etnik gruplar mecliste temsil

ediliyordu. Lazistan, Dersim, Saruhan gibi bölgesel terimler mecliste telaffuz edilmiştir ve bunlar gizli bir şey değildir. 1923'te Cumhuriyet kurulup, ümmet toplumundan millet toplumuna geçilirken, tek dil ve tek millet inşasına dayalı ulus devleti ayakta tutacak Türk Ulusu oluşturulması benimsenmiştir. Bu da imparatorluğun parçalanma travmasına bağlanıyor. Yeni kurulan cumhuriyetin ayakta kalması tek dil ve tek millet anlayışına bırakılıp, dağılma ve parçalanma korkusu bugünlere kadar taşınabiliyor.

Türkiye'de etnik gruplardan ya da azınlık olmaktan kim ne anlar ve kimin ne anlaması gerektiği bugün çok önemlidir. İmparatorluktan günümüze taşman travmalar veya birtakım parçalanma fobileri üretmek görüldüğü gibi bundan sonrası için işe yaramayacaktır. Çocukluğundan ölümüne kadar bu ülkede yaşamın her alanında azınlık olma ve az kalma sıkıntısını yaşamış ve halen yaşamakta olan bizlerin ülkemizin çıkarına ters düşecek değil herhangi bir icraatımız, düşüncemiz bile olmamıştır, olamaz da. Neden olsun ki?

Oysa bu azınlık olmak ya da başka olmak, adına ne dersek diyelim bize neler yaşatıp nelerimize mal olmuştur. Kimin ne hakkı ola ki buna? Anadili Lazca olan biri olarak Türkçe ile ilkokula gidene kadar tanışamadık. Lazona'daki binlerce çocuğu aynı kabul edebiliriz. Hatta bu sayı ülke genelinde daha da büyüyerek yüz binlere ulaşır. O zamanlar biz bu durumun sadece bize yazgı olduğunu sanıyorduk. Yüzbinlerce çocuğun bizimle aynı yazgıyı paylaştığını bilemezdik. Ancak yıllar sonra yirmili yaşlarımı bitirirken Ferit Edgü'nün **"O"** isimli romanını (sinemaya uyarlanan adıyla *Hakkari'de Bir Mevsim*) okuyunca bu durumun sadece bize yazgı olmadığını anladım. Ve ben Hakkari'nin Yüksekova'sındaki bir kardeşimle aynı metotlarla Türkçe öğrenmeye başlayıp aynı yazgıyı paylaştığımı yıllar sonra öğreniyordum.

Yine de ilkokul yıllarını bizi çok hırpalamayıp şaşkınlık içinde atlatmıştık. Ne de olsa köylüydük ve çocuktuk. Bazı öğretmenler dahil hepsi tanıdık yüzlerdi. Ama ortaokul lise yıllarımız asıl travma yaşadığımız yıllardı. Çünkü hocalarımız artık yabancıydı, Lazca diye bir anadilimizin olduğunu bilmiyorlardı. Artık gençlik yıllarımıza da girmiştik ve bize ağır gelen, azarlanma ve suçlamalar değil, hatta dayak yemek bile değildi. Bize en ağır gelen gülünç duruma düşmekti.

Bu süreçlerden geçip, kimisi bugün ülkemizdeki bürokrasinin tepesine kadar gelmiş, kimisi başarılı bir eğitimci olmuş, kimisi de iş

hayatında önemli yerlere gelmiş kişiler vardır elbet. Bunlardan birinin o gün için anlattıklarına kulak verelim.

"Bazen çocukluk arkadaşlarımla buluştuğumuzda söz dönüp dolaşıp eski günlere geliyor. Geçenlerde şu an devlet memuru olan bir arkadaşıma İstanbul'da misafir oldum. Söz dönüp dolaşıp bu konulara gelince de, ne onun ne de benim hayatımızda unutamayacağımız o travma anısını yine anlattı. Hepimiz gibi arkadaşımız da doğal olarak fındık derken ya ***'funduk'*** *diyordu ya da düzelteyim derken daha da berbat edip* ***'findik'*** *diyordu. Türkçe diyemeyip* ***'Turkçe'*** *diyordu. Ortaokul ikinci sınıfta Türkçe hocamızın tam bir ders boyunca tekrar ettirmesine rağmen bu arkadaşımıza 'Türkçe dedirtemediğini ve zilin çalmasıyla nasıl bir "ohhh" çektiğini yeniden yâd ettik... Bende askerde bir arkadaşımızın* ***'birinci bölük'*** *derken '****boluk'*** *dediğini, bölük komutanımızın defalarca tekrar ettirmesinde de '****bölük'*** *diyemeyen bu arkadaşımıza yine bölük komutanımız yarım saat* ***bööööo*** *diye ses verdirdiğini ama arkadaşımızın* ***boooo*** *demekten vazgeçemediğini anlattım. Bu olaya ikimiz de güldük ama hemen arkasından da gözlerimizin dolmasını birbirimizden saklayamadık."*

Bu anlatıdan anlaşılacağı gibi üzerinden onlarca yıl geçmesine rağmen insanlar bu yaşananlardan hâlâ kurtulamamış.

Anadil Olgusu

Burada gözardı edilemeyecek bir nokta vardır. Anadil genelde çok önemli gibi görünmese de, özelde kişi için çok önemli bir olgudur. Bu dilde çocuk olunup kişilik edinmeye başlanmıştır. İnsanların sonradan öğreneceği hiçbir dil anadillerinin yerini tutamaz. En acı ağıtlarını anadilleri ile yakıp, en güzel türkülerini anadilleri ile söylerler. Yani kişinin kendini en iyi şekilde ifade edebilmesi ancak anadilde olabiliyor. Bu yüzden anadil aynı zamanda kişiliktir, kişilik gelişmesidir. Anadilden yoksun bir vatandaşlık eksik bir vatandaşlıktır. Çünkü anadilden yoksun ve hele ki gülünç gelişen kimlik ve kişilik, vatan gibi yurtseverlik gibi yüreğinde taşıdığı milli duyguları ifadede her zaman eksik kalır. Bu durum ümmetçiliğe dayalı Osmanlı toplumunda çok fazla önem taşımasa da, ulus-devlet temeline dayalı 72,5 millet diye tabir edilen cumhuriyette önemsiz kalamaz.

2000'li Yılların Türkiye'sinde birlik ve beraberlik daha da çok önemli olup, etnik ve kültürel haklar cumhuriyetimizi ayakta tutabil-

menin çimentosu olacaktır. Bugünlerde yaşanan alt kimlik-üst kimlik tartışmalarını bu yönde değerlendirmek gerekir. Bir toplumun kimliğinin alt ya da üst olması ancak ırkçı toplumlarda karşılık bulabilir. Yoksa zora dayalı yapılacak üst kimlik dayatması ancak üstümüzde zaman zaman açılmaya zorlanan bir kapak görevi yapmanın ötesine geçemeyecektir.

Anlatılar

Hüseyin Korkmaz, 57 yaşında, bankacı:

"Bizim okula başlamamız tam bir içler acısıydı. Çünkü o güne kadar hiç bilmediğimiz bir dili anlamak ve konuşmak zorunda kalıyorduk. Oysa bakıyorum da çocuklara okumayı öğretmek için ne özendirici metotlar uygulanıyor. Düşünün hiç dil bilmeyen çocuk İstiklal Marşı'nı söyleyecek, andımızı okuyacak ve çeşitli okul ve çocuk şarkıları söyleyecek, mümkün mü bunlar? Bunlar ancak üçüncü dördüncü sınıflarda olabilirdi"

Ali Rıza Çakır, 60 yaşında, emekli işçi:

"Bir ABC'yi öğrenebilmek için ne zorluklar çekerdik. Daha doğrusu bizden çok eğitmenimiz zorluk çekerdi. Bizi ilkokul birinci sınıflarda köy eğitmenleri okuturdu. Eskiden öğretmen yetersiz olduğundan köyde okuma yazmayı iyi bilen kişilere eğitmenlik yaptırılırdı. Bu eğitmenler birinci sınıfları okuturdu. Normal öğretmenler ise ikinci sınıf ve sonrasını okuturdu. Aman Allahım ne zor bir şeydi o okuma yazmayı öğrenmek. Okula gitmemek için her gün ne karın ağrıları numaraları uydururduk. Şimdiki çocuklar hasta olsalar bile okulu bırakmak istemiyorlar. Bir gün eğitmenimiz Hasan Cumad (Hasan Amca) çileden çıkmış olmalı ki, okulda yasak olan Lazcayı kendisi derste konuşmaya başladı. "Če hamuz A uǯumenan... Če hamuz B uǯumenan" (yahu buna A derler, yahu buna B derler) gibi. O dersimizin ne kadar kolay, rahat ve güzel geçmişti hayatımda unutmam. Hasan Amca çok bunalıp Lazcayı denemişti ve başarılı da olmuştu. Çünkü hepimiz çok çabuk anlamıştık."

Hayati Başkaya, 49 yaşında, esnaf:

"İlkokulda hadi yine çocuktuk ve öğretmenler Türkçe bilmediğimizi de biliyorlardı. Asıl zorluğu ortaokul ve lisede yaşıyorduk. Fen ve matematik dersleri neyse de şu Türkçe derslerinde hiç zaman geçmezdi. Hoca bize soru sorar ya da tahtaya kaldırır diye ödümüz kopardı. I sesini hiç çıkaramazdık. Hoca bir metin yazdırırken bazen ***"hocam noktali i mi, yoksa noktasuz i mi"*** *diye sorardık. Hele ki kitaptan parça okumalarını hiç sevmezdik. En büyük derdimiz, en büyük korkumuz* ***"sıkıntı"*** *ve "****sıkılmak****" kelimelerinin okunmasıydı. Bir türlü bu kelimelerin telaffuzunu beceremezdik. Bu yüzden en çok Türkçe derslerinden kaçardık."*

Köy Kadınları ve Türkçe

Kadınlar erkeklere oranla daha kapalıdırlar. Dış işleri ile uğraşmak, askerlik ya da gurbetçilik erkeklerin bir şekilde dışa açılmasını sağlıyor. Fakat köyde ev ve tarla işlerinin dışında başka bir uğraşı olmayan kadın, erkeğe göre daha da dışa kapalı olur. Bu durum en çok kadının dilini korumasına yaramıştır. Kadınlar her zaman daha düzgün ve güzel Lazca konuşurlar. Buna karşılık Türkçe konuşmaları çok yetersizdir.

Çayın en yoğun olduğu zamanlar insanlar nerede ise diğer işlere hiç bakmazlar. Bir an önce çayı toplayıp bu dertten kurtulmak isterler. Çay sürgünü tam açtığı andan itibaren bir hafta gibi zaman içinde toplanmazsa sürgün kartlaşır çay için elverişli olmaz. Bu bir-iki haftalık sürede çay alım yerlerinde yoğun izdiham yaşanır. Herkes çayı bir an önce toplayıp satmak istediğinden yetersiz çay alım yerleri çabuk dolar. Bu sürede insanlar yemek ve temizlik gibi işlerini de ister istemez aksatıp çaya yoğunlaşmak zorundadır. İşte bu dönemlerde bazen fabrikalarda çay aşırı yığılır ve fabrikaların kapasitelerini aşar. Bu durumlarda fabrika yönetimi yoğunluğun önlenmesi için bazı köylerde çay alım yerlerini kapatma kararı alır. Bu karar fabrikadan gönderilen iki görevlinin çay alım yerlerinin kepenklerini süresiz olarak indirip kararı kapıya asmasıyla uygulanmaya geçer. Bu an bütün köylüler için korkunç bir andır. Çünkü çay köylünün elinde birkaç gün kalırsa hiçbir işe yaramaz, köylüyü perişan eder. Yine bu durumlarda olan daha

çok garibanlara olur. Bazı uyanıklar ve köyde sözü geçen kişiler el altından çaylarını satarlar.

İşte böyle bir günde çay alım yerleri tıklım tıklım dolu olduğu halde, köylü durmadan çay toplamakta ve alım yerine taşımaktadır. Çünkü dolan alım yerleri fabrikadan gönderilen kamyonlarla boşaltılıp üreticinin topladığı çaylar alınıyor. Fabrikadan kamyon gelip alım yerlerinin boşalmasını bekleyen köylü için, fabrikadan ciple gelen iki elemanın çay alım yerini kapatması sürprizi ile karşılaşması, bütün emeklerinin heba olduğu ve umutlarının suya düştüğü andır. Kimisi bağırır çağırır, kimisi yalvarır, kimisi de kaderine boyun eğermiş gibi hiç sesini çıkarmayıp isyanını içine atar. Bu durumlarda en çok da kadınlar çile çeker. Çünkü geride toplanacak bunca çay, ev işi, inek, yemek hepsi kadının eline bakar. Tam böyle bir durumda isyan etmeyip görevliye yalvaran Hatice teyzeye (Xacce İbramişi) kulak verelim.

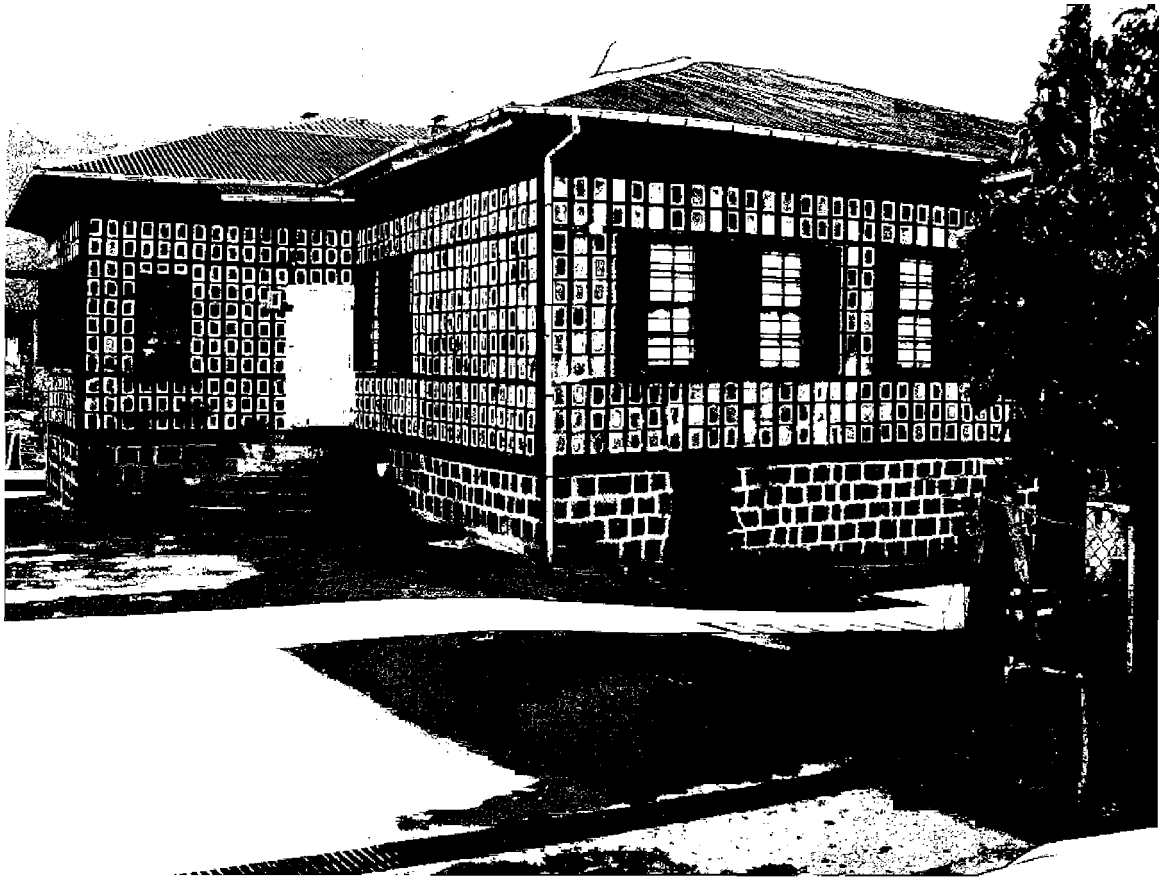
"E skiri çkimi! Sen şimdi alim yeri kapaniyursin da biz ne yapacağuz. Habu çayi kime satacağuz. Bi oğlum dovlettedur feyda vamiğunan, bi oğlum kvaluna da inek otliyur. Kocam isinadadur. Tarlada çay purçuma oldi, sen elumdeki çayi almiyursin. E çku so bidat do ne yapalum?"

"E yavrum benim! Sen şimdi alım yerini kapatıyorsun ama biz ne yapacağız. Bu çayı kime satacağız. Bir oğlum devlettedir (oğlu askerde) bize faydası yok, bir oğlum Kfalunu'da (yer adı) inek otlatıyor. Kocam dağdadır. Tarlada çay purçuma oldu, (purçuma: Hiçbir işe yaramaz bitki yaprağı) sen elimizdeki çayı almıyorsun. E biz nereye gidelim, ne yapalım?"

EBSCOhost®

2. BÖLÜM
Yaşam

BİR YAŞAM KOMPLEKSİ OLAN LAZ EVLERİ



Özgün Laz mimarisini yansıtan Arhavi'de bir ev. (Fotoğraf: O. Şafak Büyüklü)

Bu bölümde anlatacağımız Laz evlerine, parmakla gösterebileceğimiz birkaç ev dışında günümüzde neredeyse hiç rastlanmıyor. Bugün köylerimize kadar giren çirkin ve sağlıksız beton yapılaşma bu görkemli ve yaşanası mekânların yerini almıştır. Neredeyse yüz yıla yakın bir zamandır özgün Laz mimarisinde evler yapılmıyor. Eskinin yerine yenisinin gelmemesi bir yana, iç göç yüzünden çoktan terkedilmiş durumda olan bu evler, bir bir yok oldu diyebiliriz. Sözünü ettiğimiz bu evler başka hiçbir yerde olmayan özgün bir mimari olduğu için "Laz evleri" diyoruz.



Özgün Laz mimarisinde bir ev. (Fotoğraf: O. Nuri Özkan)

Külliye Gibi

Geçmişteki Laz evleri, **serenderi, dibeği (oçamre), ambarı (bağu)** ve **mandırasıyla** dışarıdan bakıldığında külliye gibi bir arada duran ve tamamı ahşap olan gerçek bir yaşam kompleksiydi. Engebeli bir coğrafyaya bir de ağır kış şartları eklendi mi, tarım ve hayvancılıkla uğraşmak bir bakıma bu kompleksi bir araya getirmeyi zorunlu kılıyordu. Öyle bir zorunluluk ki bu, bugünkü teknolojinin bile zor geçit

verdiği alanlarda yüzyıllar önce bu görkemli yaşanası mekânları kurduruyordu. Bölgenin dağlık olmasının yanı sıra aşırı yağışlı ve nemli olması ve ağaç derdinin hiç olmaması ahşap yapılaşmayı zorunlu hale getirse de, yaşam alanını destekleyen **serender, ambar ve mandıra** gibi yapılar hayata değer katıp, görkemli mimariler de estetiği tamamlıyordu diyebiliriz.

Basit bir kulübeden ihtişamlı saraylara kadar bütün yapılar kuşkusuz mimari bir estetiğe sahiptir. Laz mimarisinde estetiğin tek unsuru ahşaptır. Çalışmamıza konu ettiğimiz bu yapılar, ahşabın binaya montajından oyulup işlenmesine kadar farklı mimari estetikler sunar. Toplumsal bir sanat olan mimarlığın Laz binalarına uygulanışının teknik detay ve bilgileri bizim konumuzun dışında olup farklı bir alan çalışmasıdır. Biz bu binaları zorlu arazi koşullarının yaşam şartları içindeki fonksiyonu açısından ele alırken, mimari olarak sadece hafızalarda kalan estetiği gözler önüne getirmeye çalışacağız.

Endüstriyel Meslek Hızarcılık

Lazların bu yapıcılık anlayışı ortaya mimari estetikler çıkarırken, bir yandan da dışa kapalı olan ekonomi için neredeyse endüstriyel bir canlılık getiriyordu. Gurbetçi Lazlar için ahşaba dayalı bu yapılar hızarcılık mesleğini geliştirmiş, o zamanın şartlarına göre dağlarda insan gücüne dayalı ilkel bir ağaç endüstrisi oluşturmuştur. Endüstri diyoruz, çünkü hilafsız bütün evler aynı şekilde yapılmaktaydı ve her geçen yıl yapılan ev sayısı artıyordu.

Bütün bu yapıların donanımı ahşap olduğu için hızarcıların tezgâhından geçiyordu. Hızarcılık zor bir meslekti ve sıradan herkes hızarcı olamazdı. Bir hızar ekibinde en az 6-7 kişi olmak zorundaydı. Bir ekipte üç hızarcı ve üç-dört yardımcı gerekirdi. Biri altta ve biri üstte olarak hızarcılardan ikisi sürekli çalışırken, bir kişi de değişerek yorulanları dinlendirirdi. Diğer üç-dört kişi kalasları taşıyıp istif ederdi. Her köyde üç-dört hızarcı ekibi olduğu ve bu ağaçların hızar aşamasına gelmesi de düşünülünce yaz boyunca önemli istihdam alanlarının oluştuğunu söylemek yanlış olmaz. Bazı köylerde hızarcı bulunamayıp başka köylerden getirildiği de söylenmekte.



Dikine hızarla tahta biçmek. (Fotoğraflar: Remzi Öncel /Arhavi Festivali)

Hızarcılık ağır bir meslek olduğu kadar yapabilene de iyi para getiren bir meslekti. Hızarcıların ailelerinde yeme-içme, giyim-kuşam gibi ekonomik sorunlar pek olmazdı. Bu konuyla ilgili bir atma türküyü paylaşıp hızarcılığın önemine dikkat çekelim.

Bir fındık ayıklama imecesinde kızlardan oluşan iki grup birbirine türkü atarak yarışıyorlar. Grupların birinde hızarcının kızları da var. İlerleyen vakitlerde atışmanın bir bölümünde hızarcı kızı şöyle der:

Ma xanumi bore / *Ben hanımefendiyim*
Mtelli altunepez donǯeri / *Her yanım donanmış altınla.*

Aldığı cevap:

Babak para mogigams / *Baban sana kazanıyor*
Xizayi ǯinǯey ǯinǯeyi. / *Hızara asıla asıla.*

Evlerin Birbirine Uzak Olması Anlayışı

Laz evlerinin birbirine uzaklığı herkes tarafından bilinip bazen de hicvedilmektedir. Bunun ana sebebi arazinin şekli ve yapısıyla ilgili olsa da bazı yan sebepleri de vardır ve bu sebeplerin ayrıntıları da önemlidir. Bize göre bir önemli sebep de bölgenin aşırı yağışlı ve rutubetli olmasından dolayı kapalı ve kuytu yerlere evlerin kurulmamasıdır. Örneğin birçok evin yakınında düzlük araziler varken, kardeş evlerde de bu yüzden havalı ve güneş gören yerler tercih edilmiştir. Herkesin kendi arazisini kontrol edebileceği gibi konuşlanması da bize göre bir başka sebeptir. Bir başka sebep de geçmişte istisnasız olarak her evde kedi köpek, inek, tavuk gibi evcil hayvanların beslemesidir. Bu hayvanlar sürekli kapalı tutulamayacağı için en azından başkasını rahatsız etmeyecek şekilde belli bir hareket ve havalandırma alanları gereklidir. Bütün bunların dışında ev, serender, mandıra ve ambar gibi yapıların bir arada konuşlanacağı bir alan bulmak ve içinde nesilden nesile hayat verilecek bir yaşam kompleksinin yerleştirilmesi de bu mekânları birbirine oldukça uzak tutmaktaydı

Evin Çevresini Oluşturan Kısımlar

Laz evlerini tanıtırken iç mekânlara geçmeden önce evin çevresinden başlayıp, sonra da avludan ve daha sonra da iç avludan evin içine girmek uygun olur düşüncesindeyiz.

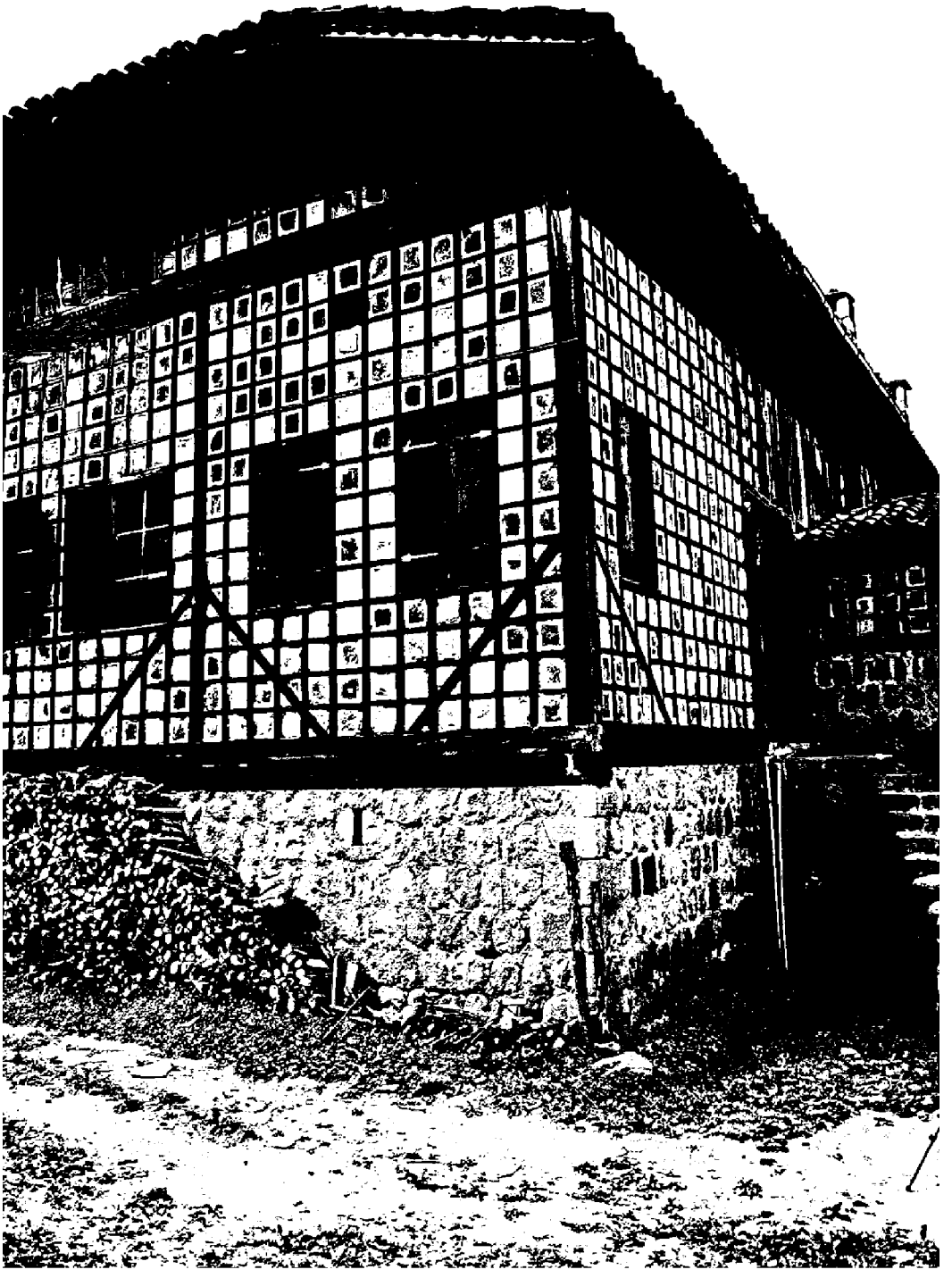
Mezarlıklar

Lazların evinin çevresinde mutlaka bir mezarlık olur. Bazı istisnalar olsa da çoğunda bu böyledir. İstisnaların sebebi de evin çevresinde mezara uygun bir yer olmamasıdır. Bu istisnaların ölüleri komşu mezarlıklara gömülür. Evin çevresindeki en güzel yerin mezar yapılmasının sebebini, sevdiklerinden öldükten sonra da pek uzaklaşmak istemedikleri gibi izah etsek de farklı sebepleri olabilir. Her şeyden önce bu bir gelenek olmuş, insanlar büyüklerinin gömüleceği yerlerin kendilerine yakın ve kendi kontrollerinde olmasını istiyorlar. Bayramlarda mezar temizliği en önemli işleridir. Bayram gelmeden birkaç gün önceden bu temizlik yapılır. Kısacası Laz evlerinin çevresinde en fazla 100-150 metre uzaklıkta, en güzel yerde bir mezarlık bulunur.

Jimoƙa / jilemona: Evin arka tarafıdır ve genelde kışlık odunların istif edilip yakılacak hale getirildiği alanlardır. Jimoƙaya çok yakın olan yerleri tanımlarken de jimoƙa telaffuz edilir. Örneğin, jimoƙa civarında bir armut için "jimoƙan mɜxuli" ya da jimoƙa tarafında bir tarla veya çay bahçesi için "jimoƙan onťule" ve "jimoƙaş çayi" gibi tanımlar yapılır.



Evin arka tarafında bir çay bahçesi. (Jimoƙaşi çayi)
Fotoğraf: Ahmet Durmuş (Yıl 1968)



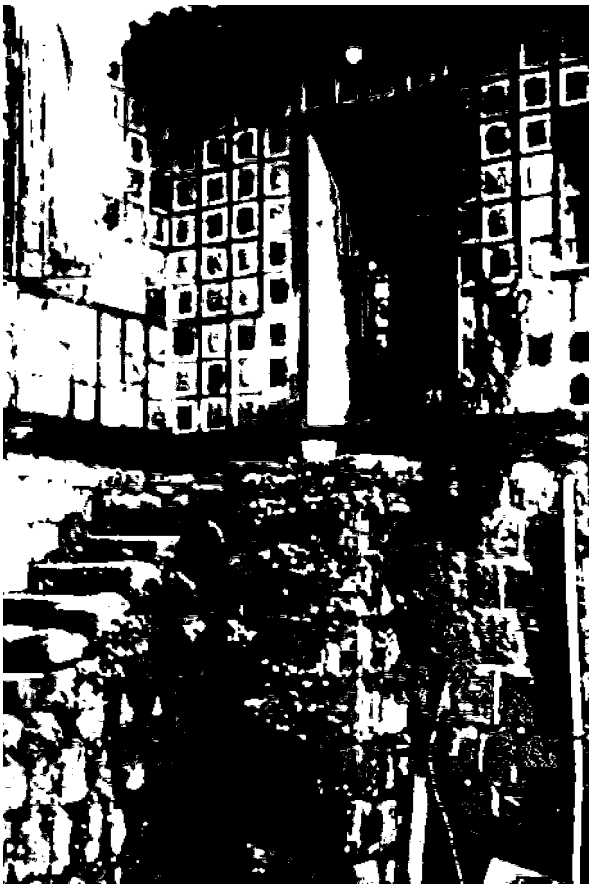
Jimoḱa/Jilemona. Evin arka tarafı. (Fotoğraf: Ebru Koçak)

Axiƀici: Evin ön kısmında ahırdan tarlaya açılan bölümdür. Evin önündeki tarlaya "oxoriş onťule" evin tarlası denir. Axipicinin devamı evin tarlasına çıkar. Axiƀici bir Laz evinde evin kapısından sonraki en hareketli yerdir.



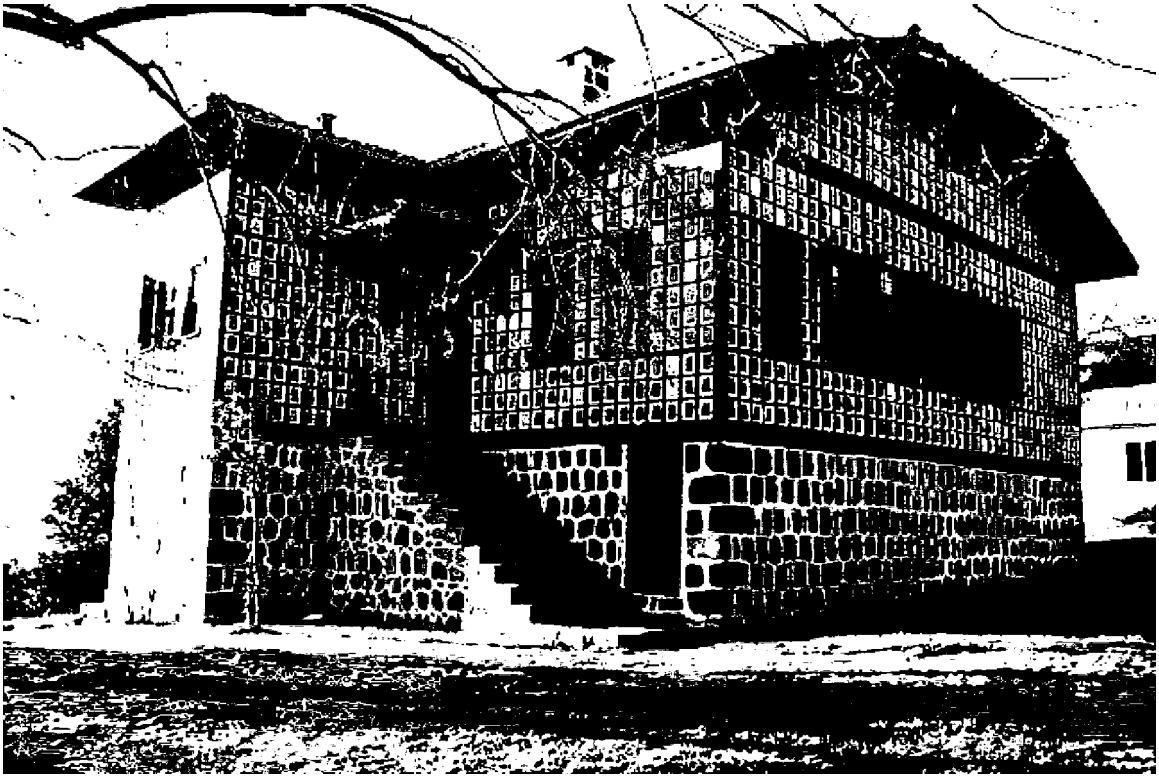
Axiƥici. Ahırın önü. (Fotoğraf: Özer Ertaş)

Oçfeťela / omçeťela / oçağale: Evin avlusuyla ahır girişi arasında, ya da evin avlusuyla tarlaya açılan **axiƥici** arasında atık suların döküldüğü ve giderinin tarlaya verildiği, avlunun dörtte biri kadar olan rampa bir alandır. **Oçveťela** Lazcada **çöplük** anlamına gelmektedir. Yeri gelmişken Laz evlerinin çevresinde bulunan ve hiç uygun olmayan bir durumdan da söz etmek gerekir. Bunlar çöplük dediğimiz oçveťela ve fosseptik çukurlarıdır. Oçveťela atık sular döküldüğü için evin hemen dibinde sağlıksız bir alandır. Fosseptik çukurlarıysa evin arka bölgesinde **jimoƙa** tarafında tuvaletlerin dibine açılan kuyulardır. Ne kadar derin olsa da hiç boşaltılmayan bu kuyular çevre için açık bir tehlikeydi. Özellikle son 20-30 yıldır geleneksel evlerin kalkmasıyla oçveťela artık hiçbir evde yoktur. Fosseptik çukurları kaldırılamadıysa da daha itinalı kuyular açılıp üzerleri sağlam şekilde kapatılmaktadır.



Oçveťela /omçeťela/oçağale.
Çöplük bölümünden bir görünüm (Fotoğraf: Ebru Koçak)

Avli / avla: Evin avlusu tamamen evin dış bölümü gibidir. Lazlarda iki türlü avlu vardır. Birincisi dışarıdadır ve dış avlu anlamına gelen **"galeni avli"** denir. Burası oturup dinlenme amacında kullanıldığı gibi, fındık kurutmak, mısır kurutmak, ot kurutmak gibi değişik iş amaçlı kullanılır. İkincisineyse, evin dış kapısından sonra fakat salon bölümüne girişten önce gelen, küçük bir oda büyüklüğünde eve giriş alanı olup iç avlu anlamına gelen "**doloxen avli"** denir. Evin dış kapısı iç avlunun dışında olur. Bu kapı sabah erkenden açılıp gece yatarken kapanır. Yaz kış gün boyu açık kalır. İç avlunun amacı kışın soğuk havanın içeri girişini kesmektir. İç avludan sonra evin salonuna giriş kapısı vardır, bu kapıdan evin içine girilir. Yazın dış kapı ve salona açılan iç kapı da sürekli açık tutulur. Kedi ve köpeklerin girmesini engellemek için bu iki kapı arasında iç avlunun tam ortasında **korʒoṗuťa** denen ve her iki yana (içe dışa) doğru açılan yarım iki kapı bulunur.



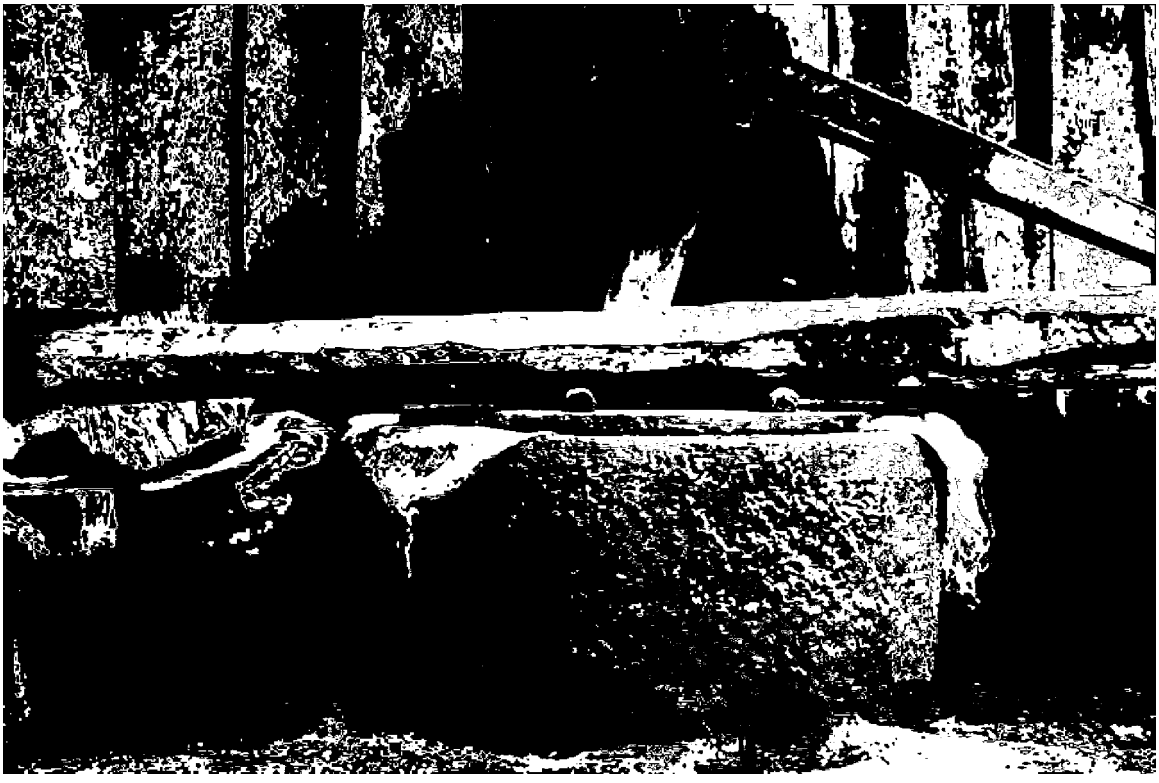
Evin avlusundan bir görünüm görünüm. (Avli/Avla) (Fotoğraf: Özer Ertaş)

Evlerin konumu arazinin yapısı ve rüzgâra göre belirlenirdi. Bazı istisnalar dışında bütün evler bodrum ve zemin üstü kattan oluşurdu. Geneli eğimli olan arazide açılan hafriyatın yerine ahır olarak kullanılacak olan evin bodrum kısmı yerleştirilirdi. Üste gelen düz alana ise evin giriş bölümü olan iç avlu yerleştirilip, devamında evin en önemli mekânı ve en geniş alanı olan mutfak-salon bir arada olan bölüm ve bu bölüme bitişik yan odalar yerleştirilirdi. Ahır ya da bodrum kısmının üzerine salondan çıkılan bir antre ile hayat ve hayatın sağında solunda iki oda yerleştirilirdi. Evin önü açık, geniş ve manzaralı kısmı hayat ve köşke ayrılarak günlük yaşamın ve çoğu aktivitelerin gerçekleştiği mutfak-salon kısmı soğuk havalarda rüzgâra karşı korunmuş oluyordu. Evin konumuna dışarıdan bakış böyleydi.

Oçamre / **Dibek**

Dışarıda avluya bitişik hemen saçağın altında bir **oçamre** (dibek) bulunurdu. Yerden yüksekliği 50 cm civarında, genişliği 60-70 cm çapında, yuvarlak ve hafif konikçe olan bu taş dibekler her evin can damarıydı. Dibekler, mısırların ayıklanmasından, pekmez yaparken

elma, armut ve üzümlerin ezilmesine kadar çok değişik amaçlarda kullanılabiliyordu (sözünü ettiğimiz bu dibekler bazı evlerde serenderin altına yerleştirilirdi).



Oçamre (Onçamtre, oçambre, çambre) Dibek.
(Fotoğraf: Özer Ertaş)

İç Mekâna Giriş

Avludan sonra evin dış kapısından iç avluya girilirdi. Bu iç avlu kış aylarında soğukları önlemeye yaradığı gibi, iş zamanında tarlada bayırda çalışırken çamurlu üst baş ve ayakkabılarla eve girmeyi de önlemiş oluyordu.

İç avludan evin en önemli bölümü olan salon-mutfak kısmına girilirdi. Evin en önemli bölümü burasıdır, çünkü evin bütün işleri bu alandan yürütülür ev halkı bu alanda otururdu. Burası evin en geniş ve en işlek alanı olup günlük oturmayla birlikte gelen misafir de bu alanda ağırlanırdı. 40-50 m^2 olan bu alanın zemini toprak olurdu ve evde ayakkabıyla dolaşılırdı. Ancak odalarda döşeme vardı. Toprak zeminin yüzeyi üç-dört yıl kadar bozulmaz deforme olmazdı. Üç-dört yılda bir yüzeyi düzeltmek için toprak serilirdi. Serilen bu topraklar önce

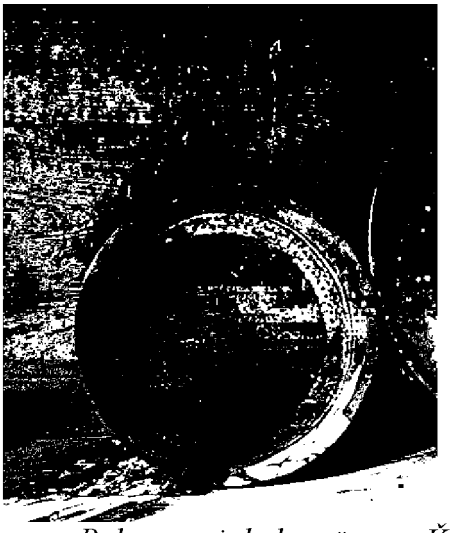
üzerinde yürünerek insanlar tarafından iyice basıldıktan sonra "**obanik̓e**" denen ağaçtan yapılma el kompaktörleriyle sıkıştırılırdı. Bir hafta içinde iyice kuruyan bu toprak yüzeyi düzgün ve sert bir zemin oluştururdu.

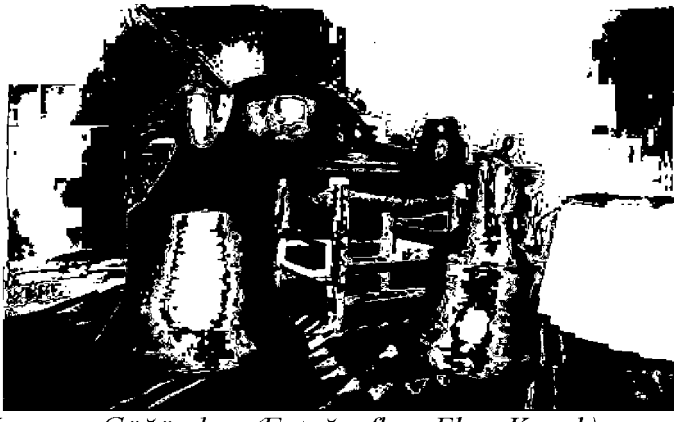
Evin hem mutfak hem de salon olarak kullanılan bu bölümde çok eşya olmazdı. Kimi evlerde oturmak için tahtadan sedir olsa da bu sonradan yerleşen bir gelenekti. Oturmak için **orżo** denen iskemleler ve **menciyoni** denen yaslanmalı ağaç sandalyeler vardı. Her ikisinin de oturulacak alanı **çuça/çonçoli** denen mısır kabukları ya da sarmaşıklardan örülürdü. Günlük kullanılan mutfak eşyaları evin bu bölümünde olurdu. Bunlardan sofra olarak kullanılıp üzerinde yemek yenen **bakır sini**, ağaç ya da bakır tekne (**sarğa / gobi**), bakır süzgeç (**suzgi**) ve tepsiler **daraba** denen ahşap duvarlara asılırdı. Diğer duvarların birinde tabak ve bakır sahanların dizildiği **oǯude / olaǯude / noşoni** denen raflar olurdu. Bu rafların hemen altında kaşıkların dizildiği **ok̓uzale / ok̓ozale / ok̓izale** denen orijinal kaşık rafı bulunurdu.

Hayat bölümüne açılan kapının sağında ve solunda olmak üzere, bir tarafında gömme camekânlı dolap, diğer tarafında da günlük yiyeceklerin saklandığı Lazcada **ntao** denen kapalı dolap olurdu. Bu dolapta (**ntao**) günlük kullanılacak kadar peynir, tereyağı, sıvıyağ, iç yağı, minci, bal, pekmez gibi yiyecekler bulundurulurdu. Camekânlı dolabın altında da, ntaonun altında da tencere vs. gibi kap kaçağın konduğu yüksek raflı kapaklı dolaplar olurdu. Evin bir köşesine de **oncumale** denen içinde kalm tuz ve öğütülmüş ince tuz bulunan tuzluk konurdu. Bu **oncumale** genelde tabakların dizildiği rafların (**oǯude**) altına ya da yakınında kenar bir yere konurdu. Ayrıca evdeki uygunluğa göre **ntao** denen dolabın bitişiğinde ya da **oǯude** denen rafların altında içi bölmeli üstü evin ahşap yapısına uygun kapaklı **xaro** denen gömme dolaplar olurdu. Bu **xaro** denen dolaplara günlük kullanılan un, fasulye, pirinç vs. konurdu.

Evin kenar bir bölümünde de günlük içmede ve yemekte kullanılan temiz suların bulunduğu güğümler dizilirdi. Lazların **k̓uk̓uma / k̓uk̓ma / k̓uk̓mina** dedikleri bakır güğümler boy boy beş altı tane olup, evde en çok kullanılan kap kacaktı. **ǯk̓artoli** (pınar suyu) dedikleri içme sularını güğümlerle taşırlardı. Güğümlerin en küçüğü hem sürahi gibi kullanılıp hem de birisi el yıkarken su dökmek için kullanılırdı. **ǯk̓artoliden** su taşımak genç kızların işiydi. Yaşlılar asla taşımazlar, daha doğrusu gençler taşıtmazlardı. Suyun kutsallığına çok inanılırdı,

eğer komşu evde genç yoksa her zaman olmasa da arada bir gençler o evin de suyunu taşırlardı.





Bakır suzgi, bakır süzgeç. Ǩuḱumape. Güğümler. (Fotoğraflar: Ebru Koçak)

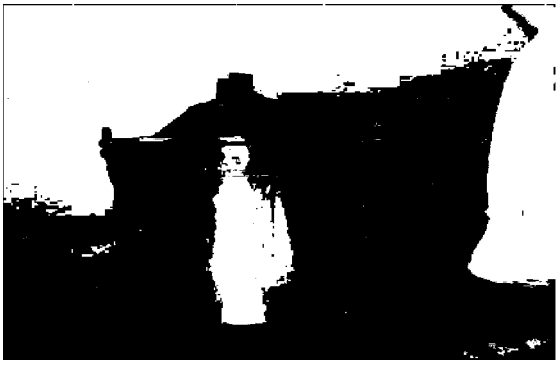
Bir Suya Gitme Hikâyesi

Suya gidilen yol bazen çok yakın olsa da genelde ev civarından 500-600 metre uzaklarda olurdu. Bu en çok sevdalı gençlerin işine yarardı. Su getirme bahanesiyle çıkan kızlar yolda sevdiklerini görebilir hatta laf bile atabilirlerdi. Tabii bu iş ne kadar gizli tutulsa da bir, iki, üç oldu mu, sonunda açığa çıkardı. Lazona'da birbirinden uzak olan evlerde haberleşmek zor olduğundan suya hep belli saatlerde gidilirdi. Mahallenin genç kızları akşama yakın ellerinde güğümlerle toplanıp hep birlikte suya giderlerdi. Suya gitme işi sevdalı gençlerin birbirini görmeleri için fırsattı. Sevdiğine suya gittiğini haber etmek isteyen kız bakır güğümleri birbirine vurarak suya gittiğini haber ederdi. Sevgililerin suyolunda buluşup konuşmaları birbirlerine yalnız denk gelirlerse mümkün olurdu. Yoksa parolayı alan genç yola çıkarak sadece sevdiğini görürdü ve karşılıklı göz göze gelebilirlerdi ancak. Konuyla ilgili bir de mani var.

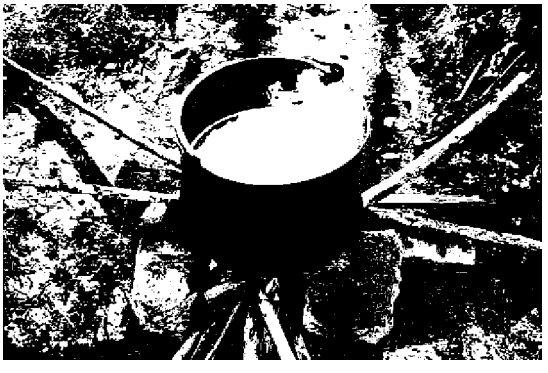
Kale bozo so ulur	/	*E kız nereye nereye*
Raxuner raxuneri	/	*Böyle titreye titreye*
Ǩuḱumape dokaçeri	/	*Ellerinde güğümler*
Ťaḱuner ťaḱuneri	/	*Tıngırdaya tıngırdaya*

Evin tam ortası **oxoşkagure** denen biraz genişçe bir alan tamamen boş bırakılırdı. Günlük sofralar bu alanda kurulurdu. Sofra için her evde bir sofra iskemlesi **(suffaşi orżo)** olurdu. Normalde kimsenin oturmadığı bu iskemle diğer iskemlelerden yüksek olup sadece sofralarda sininin altına konurdu. Yine orta alana yakın, diğer duvarlara nazaran pencere duvarına biraz yanaşık olan meydan ateşi bulunurdu. Bu ateşlerin yeri ocak şeklinde hafifçe çukur olup kenarlarına büyükçe taşlar gömülürdü. Bu taşlara Lazcada **nḱiya /nḱeya /nḱera** denir. Ateşin çevresinde oturulabilecek mesafedeki alana **ḱeladi** denirdi. Ocağın üzerinde tavandan asılan **ḱeremuli / ḱremuli** bulunurdu. **Ḱeremuli**, kalm ve uzun baklalardan oluşan, üzeri dövme nervürlü, ucunda iki koca çengeli olan, 3-4 metre boyunda, Lazların **ǯuḱali / çuḱali** ve **çuḱi** dedikleri kazanları ateşin üstüne asmaya yarayan alettir. Bazen üst baklalarına kurutmak için hamsi, balık ve inek bağırsakları da asılabilirdi. Ocağın her gün yakılmadığı yaz aylarında Ḱeremuli çocuklar için güzel bir eğlence olurdu. Yazın şüphesiz her gün yoğun iş olurdu. Uzak yere gidilmediği zamanlar, örneğin ev civarındaki işler yapılırken çocuklar evde bırakılıp arada kontrol edilirdi. Böyle zamanlarda büyüklerin olmamasını fırsat bilen çocuklar ḱeremulide sallanırlardı. 3-4 metre civarında uzunluğu olan bu alet bazen çocuklara eğlence olabiliyordu. Bazı çocukların bu sallanma esnasında ḱeremulide kuruması için asılı olan balıkları düşürdüğü ve büyüklerinden köteği yediği kahramanları tarafından anlatılır.

Meydan ateşinin yakınına kestane kabuğundan yapılıp tavandan asılan Lazlarm **ovle** dediği bir kurutma kabı bulunurdu. 30-40 cm derinliğinde, 60-70 cm çapında olan bu kaba peynir, minci, hurma ve küme gibi yiyecekler konup kurutulurdu.



Ǯuḱali. (Ǯuḱali, çuḱali) Kazan.



Çuki iguben. (Çuḱi) Büyük bakır kazan. (Fotoğraf: Özer Ertaş)



Ǩeremuli kremuli (Fotoğraflar: Ebru Koçak)

Mutfak ve oturma odası olarak tarif ettiğimiz bu bölümde ortalık yerden uzak uygun bir alanda sadece büyüklerin uzanabileceği gibi tavandan asılan Lazların **sela** dedikleri ekmek selesi bulunurdu. 40X50 cm ebadında ve 15-20 cm derinliğinde olan bu ahşap kap, rutubetli sıcak günlerde ekmeğin bozulmasını önlerdi.

Evin bu bölümünde dışarı açılan kapı dışında, evin diğer bölümlerine giden dört tane de içeri açılan kapı vardır. Bunlardan üçü yan odalara, bir tanesi de tuvalet koridoruna ve hayata geçişe açılır. Yan odaların büyüğünde evin büyükleri yatıp, diğer yan odalar evin gençlerine aitti. Bu odalara arazinin eğimine göre sıfat takılıp isimlendirilir. Eğime göre aşağıda kalanlar aşağı oda **(ǯalen oda),** yukarıda kalana yukarı oda anlamına gelen **jilen oda** denirdi. Evin ihtiyacına göre bu odalardan biri fazla gelirse kiler olarak ya da Lazlarm **obargale** dedikleri kap-kacak ve alet edevat odası olarak kullanılabilirdi.

Hayata açılan diğer kapı önce tuvalet koridoruna çıkış olup, devamında hayata geçiş kapısı vardır. Hayat denen oda, oturma ve mutfağın bir arada kullanıldığı odadan oldukça küçük bir alandır. Evin en manzaralı olan bu odasında **mensofa** denen bir tahta sedir olup bazen oturma amaçlı bazen de yatma amaçlı kullanılabiliyordu. Hayattan iki odaya daha giriş vardır. Bunlardan biri yine manzarası hoş olan köşk odasıdır. Burada genelde genç evliler yatardı. Hayatın diğer kapısını açtığı odaysa **di oda** ya da misafir odası denen öteki odalara göre hayli büyük olan şömineli odadır. Bir tarafında boydan boya mensofa denen genişçe ağaç sedir olurdu. Ağır misafirler yemekten sonra genelde bu odada ağırlanırdı.

Evin çatısı ve tavan arasındaki **on3xone / o3xone / on3xeni** denen bölüm depo olarak kullanılırdı. Çatı kenarları alçak olan bu bölümün orta alanları normal bir çatı katı yüksekliğindedir. Orta bölümlerin yüksekliği 2 m'yi geçkin olup rahat dolaşılabilmektedir. Evin hayat bölümüne geçilen antreden bir merdivenle çıkılan bu alanı, kimileri odun, kimileri de ot deposu olarak kullanırlardı. Böylelikle hem bu alan değerlendirilirken hem de kış aylarında soğuktan korunmuş olurlardı.

Otantik Antrepo Yapılar

Lazlarda evlerin tek başına bir yerleşim alanı olmadığını belirtmiştik. Evin çok yakınında **serender** (seenti, serenti, nayla), **mandıra** (mandre), **ambar** (bağu) ve **taş dibek** (oçamre, çambre, onçamure) gibi yaşamı destekleme yapı ve elemanlarının bir arada bulunması özellikle yüksek köylerin ağır kış şartlarında bir zorunluluktur. Yazın hayat akışı normal olsa da köy yerinin bakkal ve pazarlardan uzak olması yağ, şeker, tuz, un gibi günlük gıda tüketiminde asgari bir aylık stok gerektiriyordu. Kışın elverişsiz hava şartlarında ayakta kalabilmek için bu stokların üç-beş aylık ihtiyacı karşılayabilecek miktarda olması gerekirdi. Bunların yanında iç üretim olan mısır, fındık, ceviz, bal, pekmez, peynir, yağ, turşu, meyve, bakliyat gibi yiyeceklerin stoklanıp aylarca muhafaza edilmesi için elverişli alanlar gereklidir. Serender ve **bağu** dediğimiz depolar modern antrepoculuğa taş çıkartacak mekânlar oluştururdu. Günümüzde tek tük rastlanan bu yapılar geçmişin antrepo ve havalandırma yapılarıdır.

Sadece insan yiyeceği mi, ya hayvanlar kış boyunca ne yiyecekler ve altlarına ne serilecek? İşte bunlar için de iki-üç kattan oluşan Lazların **mandre** dedikleri ahşap mandıralar kullanılırdı. Bu yapılar tıka basa otlarla doldurulur, artan otlar ve özellikle ineklerin altına serilen kurutulmuş eğrelti otları dışarıda yaptıkları ve Lazlarm **bardi** dedikleri yığınlarda muhafaza edilirdi. Son otuz yılda köylerde dahi neredeyse hayvancılık yapılmadığından artık bardilere de rastlanmamaktadır.

Serenderler

Serenderin anlamı adından da anlaşılacağı gibi havadar ve serin olan yerdir. Evlerin yakınında kurulan tamamen ahşap bir yapıdır. En önemli özelliği farelerin bu mekâna hiç girememeleri ve sağlı sollu dış cephenin iki tarafındaki tahtaların hava girecek şekilde aralıklı dizilmesiyle malzemelerin rutubetten korunmasıdır. Doğu Karadeniz bölgesine özgü geleneksel mimari özelliğe sahip bu yapılara ender de olsa günümüzde Giresun, Trabzon, Rize ve Artvin'in köylerinde rastlanmaktadır.

Serenderler 25-30 cm çapında, yaklaşık 2,5 metre boyunda yuvarlak ağaç direklerin üzerinde kurulur. Bu direklerin sayısı küçük tip serenderlerde dört olsa da, normal büyüklükteki serenderlerde sekiz adettir. Bu direklerin her birinin kafasına 75-80 cm çapında, 15-20 cm kalınlığında ağaç tekerlekler geçirilir. Bu tekerlekler farelerin serendere ulaşımını tamamen engeller. Hatta daha garanti olsun diye bazı yerlerde tekerlekler teneke saclarıyla kaplanır. Bu direklerin üzerine kurulan serenderin ön cephesine 1 metre ya da 120 cm genişliğinde boydan boya balkon yapılır. Balkon tarafına verilen bir kapı ile serenderin içine girilir. Balkona aşağıdan 3-4 metre boyunda ağaçtan bir merdivenle çıkılır. Balkonun açık olan üç yanından 15 cm çaplarında ağaç direkler uzatılarak saçağa bağlanır. Bu direkler çapraz trapezlerle dekoratif olarak bağlanır. Balkonun kenarları da yarım boyda parmaklıklarla kapanır.

Serenderin içinde üç yanma 1 metre yükseklikte geniş raflar konur. Girişe göre sağ raf, sol raf ve bu rafları bağlayan karşı raf. Yani serenderin raf durumu bir nevi ters U gibi diyebiliriz. Orta alan sağlı sollu ve ön raflara ulaşmak için boş bırakılır. Raflara ve rafların altına mısır, buğday, un ve bütün meyveler konabilir. Rafların üzerine ve orta alana asılacak malzemeler için tavandan askılar yapılır.

Dört Mevsim Antrepo

Serender ilkbahar, yaz, sonbahar, kış olarak dört mevsim tüketilen farklı malzemelere aynı işlevde ev sahipliği yapar. Yani çok farklı ürünleri mevsime göre sıcaktan, soğuktan ve bölgenin özelliği olan yüksek rutubetten koruyarak bozulmalarını ve çürümelerini önler. Günümüzdeki antrepo ve soğuk hava depolarına göre daha sağlıklı bir muhafaza sistemi olduğu söylenebilir.

Serenderin fonksiyonunu daha iyi anlayabilmek açısından muhafaza edilen malzemeleri mevsimine göre belirtmek yararlı olacaktır. Lazona'nın geçmişinde yaz kış zengin bir meyve çeşidi vardır. Yazın meyve ve sebzeler taze olarak haliyle günlük tüketilir. Ama kışın kasım ayından mayıs ayma kadar yenecek meyve stokunu serenderden başka muhafaza edecek hiçbir mekân yoktur. Serenderler hem kedi, fare, köpek böcek açısından temiz alanlardır, hem de soğuk ve dona karşı koruyucudur. Temiz alan olarak kalabilmelerinin sebebi yapılış tarzı anlatılırken kendiliğinden ortaya çıkmıştır. Ama kış şartlarındaki muhafaza yöntemlerine bir iki örnekle değinelim. Serenderin içindeki sağ, sol ve girişin karşısında bulunan üç rafın yapılışı aşağıdan hava almaya uygun olur. Raflar 5X10 ebadında oval ağaçların birkaç milim aralık bırakılarak dizilmesiyle oluşturulur. Bu rafların birine ya da duruma göre ikisine elma, armut, hurma ve kimi sahile yakın civarlarda portakal mandalina gibi meyve çeşitleri dizilir. Meyveler rahat hava aldıklarından çürüme önlenmiş olur. Fakat önemli bir sorun daha vardır. Ağır kış şartlarında meyvelerin donmalarını önlemek gerekir. Serenderler asla ateş ya da soba yakılıp ısıtılacak alanlar değildir. Ama bunu da önlemenin yolları vardır elbette. Bunlardan birisi, bütün meyvelerin üstünü mısır koçanının kabuklarıyla örtmektir. Lazların **çuça** dedikleri kurumuş mısır koçanı püskülü ve kabuğu bu meyvelerin üzerine örtülerek meyvelerin donması önlenir. Meyveler dışında mısır, fındık, ceviz, fasulye gibi kuru meyve ve tahılların muhafaza edilebileceği tek alan serenderdir. Çünkü Lazona'da serenderler fare ve sincap gibi kemirgenlerin giremediği tek alandır. Bu durum hem temizlik açısından, hem de kuru yiyeceklerin kemirilmemesi açısından fevkalade önemlidir.

Serenderlerin direkler arası alt mekânı genelde açık olur. Üstü kapalı olan bu mekân her türlü kullanım için elverişlidir. Yazın yağmurlu havalarda ev için kirletici olacak işler serenderin altında rahatça yapılabilir. Sonbaharda üzüm pekmezlerinin pişirilmesi için serenderlerin altı en çok kullanılan mekânlardır.



Serender. (Serenti, seenti, nayla) (Fotoğraf: Özer Ertaş)

Serenderler elbette ki sadece kış için yapılmış binalar olmayıp yazın da önemli görev üstlenirler. Fındık ceviz gibi kuru yiyecekler yazın mutlaka serenderde bırakılır. Bu yiyecekler kışın fareden korunduğu gibi yazın da korunması gerekir. Ama yaz için asıl önemli olan serenderlerin bu yiyeceklerin bayatlamasını önlemesidir. Örneğin temmuz ve ağustos ayında Lazona'da rutubet hat safhadadır. Giyecekler bile ıslak bırakılırsa, nemli kalırsa, dışarıda üç-beş gün bırakılırsa çürüyüp kokar. Bu durumda şeker, un ve pirinç gibi her zaman stoku olan bozulmaya müsait gıdalar yazın mutlaka serenderde muhafaza edilirdi.

Özellikle soğutucu ve buzdolaplarının olmadığı elektrik öncesi dönemlerde Lazona coğrafyası ve ikliminde serenderlerin insan hayatındaki değerini günümüzde yazın bir günlük bir elektrik kesintisi bile gözler önüne sermektedir. Biz, yaşamsal önemini vurguladığımız bu binaların teknik detay ve mimari özelliklerinin de belgelenmesini ilgililerin dikkatlerine sunuyoruz.

Bağu ya da Ambar

Bu yapılar büyükçe bir oda genişliğinde, dışarıdan bir kulübe görünümünde olup çok sağlam ahşap yapılardır. Evin çok yakınında bir yerde olur ve evin ambarı olarak kullanılır. Genelde her gün açılsa da, iki günde bir ve nadir olarak da üç günde bir açıldığı olabilir. Bu binanın içine çürüyen ve küften etkilenecek gıdalarla sebze, tahıl, fındık ceviz gibi kuru yiyecekler vs. kesinlikle konmaz. Çürümeyen ve küften etkilenmeyen yiyecek malzemeler konur. Konan malzemeler toprak teması gibi dış etkenlere korumalı bir biçimde yerleştirilir. İçerisi aşırı rutubetli ve pek hijyen olmayan bu binayı aydınlatacak küçük bir pencere olur. Buraya konan yiyecekler kendilerine özel muhafaza kaplarında olup kesinlikle yerle temas etmezler. Kedi köpek ve tavuk gibi evcil hayvanlara karşı korunaklı olup giremezler ama farelerin önüne geçmek tabii ki imkânsızdır. Bu yüzden yiyecekler özel kaplarında olup yerle temasları olmaz.

Ambara **(bağu)** koyulan yiyecekler etinden, sütünden, balından, pekmezinden, hamsisinden turşusuna kadar uzun süre dayanıklı gıda malzemeleridir. Günlük tüketilen malzemeler için evlerde ilgili bölümler vardır, bu binalara konmaz.

Geçmişte her Laz evinde üç-beş inek beslendiğinden bazı evlerde kışa girerken bir dana kesilip kavurma yapılırdı. Yeneceği kadar yendikten sonra kalan kavurmalar birkaç teneke ya da küçük küplere konup kış boyunca bu binalarda muhafaza edilirdi.

Her evde inek olduğundan süt işi bol olup günlük tüketimden artan sütlerden peynir ve yağ yapılırdı. Bu peynir ve yağlar tuzlanarak **k'vanʒa** denen toprak küplerin içinde bu binalarda muhafaza edilirdi.

Yaz boyunca çeşitli armutlardan ve üzümlerden yapılan pekmezler küplere doldurularak yine bu binalarda korunurdu. Kara kovanlardan sağılan teneke teneke balların mekânları yine bu binalardı. Kışın tuzlanan ve yaz boyunca toprak küplerde korunan hamsilerin muhafazası yine bu alanlarda yapılırdı. Sonbaharda yapılan çeşit çeşit turşular küplerin içinde bu alanlarda korunurdu.

Lazlar iyi bir sirke tüketicisidirler ve sirkelerini kendileri yaparlar. Kendi imalatları olan sirkeleri, sirkeye özgü ibrik ağızlı toprak küplerin içinde bu alanlarda muhafaza ederlerdi.

Konu başında da belirttiğimiz gibi Lazların bağu dedikleri bu yapılar tam bir ambar işlevi görmekteydiler.



Bağu ambardan bir görünüm. (Fotoğraf: Özer Ertaş)

Mandre ya da Bageni

Eve en fazla 40-50 metre uzaklıkta genelde iki katlı bazen de üç katlı hayvan yem ve yiyeceklerinin konduğu ahşap binalardır. Hayvanların kış boyu yiyecek bütün yemleri bu binada olur. Bazı mandrelerin alt katları ahır olarak da kullanılır. Bu uygulama genelde hayvanların yemlere yakın olup yemleri taşımamak için tercih edilir. Ama Laz evlerinin çoğunda ahır evlerinin altında olur. Bu tercihin sebebi de soğuk kış aylarında üsteki odaların ahırdaki hayvanlar sayesinde daha sıcak olmasıdır.

Eskiden her Laz evinde üç-beş ineğin beslendiğini söylemiştik. Bu sayılar bazı evlerde 7-8 baş hayvana ulaşırdı. Bu hayvanlar yazın nispeten otlayarak karınlarını doyurduklarından hazır yeme çok fazla iş düşmezdi. Ama kışın en az dört-beş ay kapalı tutulan bu hayvanlara hazır yem verilirdi. Hazır yem dediğimiz bu otları Lazlar yine kendi tarlalarından karşılardı. Yazın biçilip kurutulan otlar ve ekim ayından sonra mısır koçanlarının toplanmasıyla arta kalan mısır samanı ineklerin kışlık yemini oluştururdu. Bu yemler, iki ya da üç kat şeklinde inşa edilip, mandre dedikleri bu ahşap binalarda kış boyunca muhafaza edilirdi.

İneklerin yemleri dışında bir de altlarına serilen eğrelti otları vardır. Eğrelti otları yem olmayıp sadece ineklerin altına sermede kullanılır. Eğrelti otlarının özel tarlaları olur ve bu otlar ekilmeden her yıl

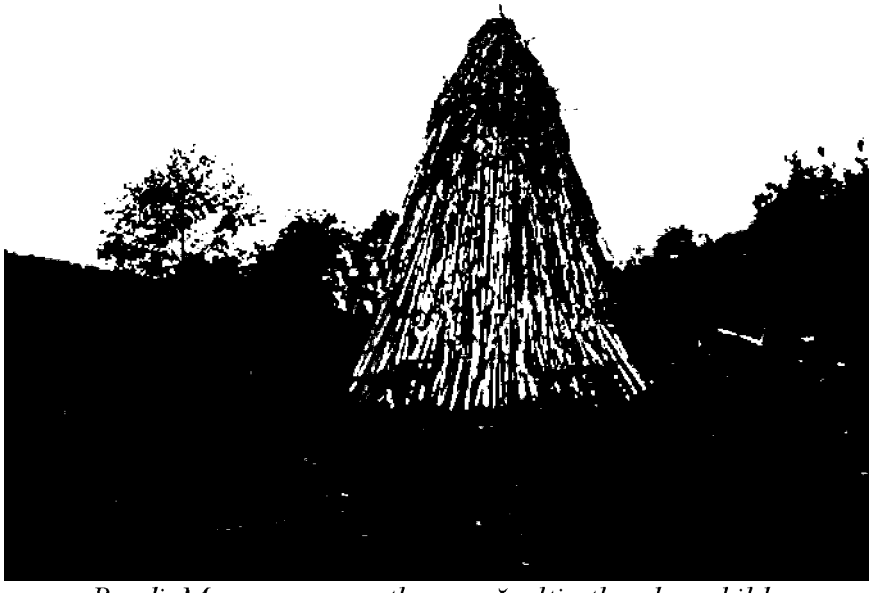
kendiliğinden yetişir. Ekim ayında biçilen eğrelti otları güz sıcaklarında kurutulup bağ yapılarak sırtlarda taşınıp ev ve ahır bölgesine getirilip mandıralara yerleştirilirdi.

Eğer inekler evin ahırında değil de mandıranın ahırına bağlıysalar ineklere yem olarak verilen ve altına serilecek bu otların taşınma problemi de ortadan kalkmış olurdu.

İneklerin altına serilecek eğrelti otları ve yem olarak verilen otlar haliyle kapalı alanlara sığmazdı. Bu durumda da istisnasız yine her evin başvurduğu bir yöntem daha vardır. **Bardi** yapma yöntemi. Bardi, kısaca ot yığını anlamına gelir. Evin yakın çevresinde düzlük alanlara dikilen ağaç direklerin etrafına bağ bağ otların muntazam olarak dizilmesiyle oluşan yığınlardır. Bu bardiler Laz evlerinin önünde sembolleşen bir figür haline gelip adları sevda türkülerine girmiştir.

Avli skaniz gedgin limxanaşi bardi
Nana skaniz heḱo ordo mot ardi
Elçi megişkvişi varmemiḱardi
Domçvi do domxali gyuli çkimi

Avlunda eğrelti otundan bardiler yaptın
Neden o kadar da çabuk büyüyüdün
Elçi gönderince beni tenezzül etmedin
Ateşin yaktı kavurdu beni gülüm



Bardi. Mısır samanı, otlar ve eğrelti otları bu şekilde yığılarak kışın muhafaza edilirdi. (www.karalahana.com)

Okotumale / Kümes

Her Laz evinin mutlaka bir de kümesi olurdu. Kümesler tahtadan yapılma içinde tavukların tutulduğu basit kulübelerdi. Geçmişte her evde istisnasız tavuk beslenirdi. Sadece evin yumurta ihtiyacını karşılayacak 5-10 adet tavuk ve bir iki adet horoz mutlaka bulundurulurdu. Tavuklardan biri her yıl kuluçka olur civciv çıkarırdı. Yumurtlayan tavuk (vaya) damızlıktır asla kesilmez. Kesmek için yumurtadan kesilmiş tavuklar ya da horozlar tercih edilirdi. Tavuk dışında kümes hayvancılığına pek rastlanmaz.

Fırın

Bu fırınlar bildiğimiz anlamda unlu mamullerin pişirileceği fırınlar değil. Zaten her evde de olmazdı. Her mahallede birkaç tane olursa yeterliydi. Bunlar evin dışında ama hemen evin yanında 2-3 m^2 genişliğinde (1,5x2 gibi ebatlarda) 1-1,5 metre yüksekliği olan toprak fırınlardı. Önü basit bir kapakla kapanan, yanlar taş örülü, arkası tamamen toprak, üstüde basitçe örtülü, kendine göre bacalı basit yapılardı. Bu fırınlarda yapılan en önemli iş, Lazların **funnişi** (fırın-işi) dedikleri mısırları hazırlamaktı. Henüz tam kartlaşmamış süt mısırların kabuğu ayıklanıp koçanıyla bu fırınlara dizilip kurutulurdu. Odun ateşiyle kurutulan bu mısırlar daha sonra ayıklanıp güneşe serilirdi. Tam olarak kuruduktan sonra değirmende öğütülüp funnişi undan ekmek yapılırdı. Lazona'da en lezzetli ekmeğin funnişi undan yapıldığı rivayet edilir. Havaların yağışlı ve rutubetli olmasından dolayı bu fırınlarda bazı kış yiyecekleri de kurutulurdu.

Uzun yıllar hizmet veren bu fırınlar sobanın gelmesiyle teker teker ortadan kalkmışlardır.

Değirmenler

Değirmenler evin civarında olmaz ama Lazlarm hayatlarında çok önemli yer işgal ederler. Değirmenlerin kuruldukları yerler genelde işe yaramaz, sahipsiz, kuytu dere kanarlarıdır. Dereye yakın olması şart, yoksa su getirmek çok zor olur. Bulundukları yerler korkunçtur, gece değirmene gitmeye herkes korkar. Lazlarm **çinka** dedikleri cinler ve

perilerin değirmeni mekân tuttuğuna inanılır. Değirmende korkudan çarpılan birçok insan bilinir.

Bu yapılar 2x3 metre ebadında eskiden taş üzeri ahşaptan yapılan binalardı. Son yıllarda briketten yapılmış değirmenlere de rastlanır. Değirmenler şahıs malı değildir. Bir mahallede 8-10 hane ortaktır. Suyunun getirilmesinden değirmenin yapımı ve bozulunca onarımma kadar bütün maliyet ortak karşılanır. Kullanma işi de her gün bir hane kullanmak kaydıyla nöbetleşe yapılır. Eğer sekiz ortak varsa bir eve sekiz günde bir değirmen nöbeti gelir. Kime nöbet gelirse değirmen 24 saat onundur. İster çalıştırır, ister boş tutar, isterse de başkasına verir.

Değirmene su getiren kanallar genelde 300-500 metre uzunluğunda 70-80 cm genişliğinde taşlı topraklı kanallardır. Dereden su alınarak bu kanalarla verilir. Değirmen kanalın sonunda birkaç metre düşük kalan bir çukurda olur. Değirmenin altından kanala **ğurni** denilen 3-5 metre boylarında, içi 30-40 cm çapında silindirik olan ağaçtan bir su oluğu yerleştirilir. Kanaldan gelen su oluğa akıtılır. Oluğa su akıtılmak istenmediği zaman **meḱvataloni** denen su kesme aparatı kanala konarak su yana doğru akıtılır. Oluğun sonunda değirmenin çarkına su fışkırtıp çarkın dönmesini sağlayacak olan **lula** bulunur. Lula, 15-20 cm uzunluğunda içi huni şeklinde gittikçe daralan ağaçtan bir aparattır. Oluğa gelen su bu ince delikte kısmen tıkanır. Oluk doldukça sudaki basınç artarak luladan fışkırır ve üzerinde değirmen taş düzeni kurulan çarkı hızla çevirir.

Çuťa Karmaťe

Sḱurepe oşenams sersi muşite
Mcveşi emektari çuťa karmaťe
Txomuş ğurni do txomuşi spinate
İkten udodginu çuťa karmaťe

Ne seri dodgitun ne- ti dğaleri
Naḱo oputaris na –umkums mkveri
Mitik var âirpżs ar doçḱinderi
Çkuni mʒḱupi skuris çuťa karmaťe

Naḱo içinobup kale ḱulani
Ḱuçxe çḱvaderi, xe nasironi

Varna naќo kçini toma ќinoni
Dotkvi hele ar çuť a karmaťe

Hetepe ќala re seri dğaleri
Si –ti mazaxmeťe hetepe steri
Naќos mani mani umkvi do mkveri
Oşkvi oxorişa çuť a karmaťe

Tkvi!.. çkar giżirun-i ağaş ќulani
Mağali kuroni ƥaƥuʒetepe
Na megodgitu heşo çumani
Kokşuns-na dotkvi çuť a karmaťe

Var kşuns, komiçkin m3udi giќitxi
Ma skani tarixi dido viќitxi
Var viceri xolo sin- ti mogќitxi
Dostibi do var tkvi çuť a karmaťe

Çku juris-ti derdi mtel ar miğunan
Noxenepe çkuni çkun var mançenan
Çkun viçalişamt çkvapek imxornan
Hatepe momçunan çuť a karmaťe

Çkva şeni haşo mundeşa ikter
Miş noxene mişi coxote ikter
Çkva şeni eipşer, çkvaşa moiçoder
Si mutu var gançen, çuť a karmaťe

Sin-ti var giçkin mu gcoxons mi re
Sin-ti çkimi steri gondineri re
Ma gomќu3xur sin-ti bunduri mo re
Çkuni şeni viktat çuť a karmaťe

Helimişi Xasan

Değirmende ortası delik iki taş vardır ve üst üste konmuştur. Bu taşlarlardan alttaki sabittir Üsteki taş çarktan gelen milin hareketiyle dönüp mısırı öğütmektedir. Taşların tam üstünde içine öğütülecek mısır doldurulan **xaro** denen ahşaptan bir depo bulunur. Bu **xaro** de-

nen depo, 30-40 kg kadar mısır alabilen, üstü geniş, altına doğru daralan hunimsi bir yapıya sahiptir. Değirmene verilen ayarla bu **xarodan** mısırlar yavaş yavaş boşalmaktadır. Xarodan çıkan mısır 30-40 cm uzunluğunda, 10-15 cm genişliğinde içi oluk şeklinde **skufini** denen askıya alınmış bir nesnenin içine akar. Bu oluk şeklindeki **skufininin** deponun altına gelen ağzı genişçe olup, değirmen taşının üstüne gelen kısmı daralır ve taşa göre biraz eğimli asılır. Bu dar yerden mısırlar tek tek dökülerek taşa gider ve taşın dönmesiyle un olur. Mısırın sürekli akıp dökülmesi için, askıdaki **skufininin** sürekli sallanıp hareket halinde olması gerekir. Bunun için bir titreşim aleti gerekmektedir. Bu aletin adı **ǯaḱanḱeli** dir. **ǯaḱanḱeli** 15-20 cm uzunluğunda, 5-6 cm genişliğinde takoz gibi tahtadan bir parçadır. Bir ucu askıdaki **skufiniye** bağlı olup, bir ucu da dönen değirmen taşının üzerine bırakılır. Taş döndükçe **ǯaḱanḱeli** sallanır, sallanan **ǯakanḱeli skufiniyi** titretir. **Skufini** titreyince eğimli olduğundan dönen taşın içine mısırlar tek tek dökülür. Mısırlar taşın içine döküldükçe **xarodan** sürekli mısır gelir. Xaroda mısır bittiği zaman iş bitmiş demektir. Değirmen boş dönerse taş kırılır. Bu yüzden sürekli kontrol etmek gerekir. Geliştirilen çok basit bir sistemle mısır bittiği zaman değirmenin durmasını sağlayacak düzen de kurulabilir.

Öğütülen unlar taşların önünde oluşturulan etrafı kapalı küçük bir alanda toplanır. Değirmenler başta belirttiğimiz gibi 8-10 kişilik bir mahallenin ortak malıdır. Çok istisna olsa da şahsi arazilerinde kurulan şahıs değirmenlere de rastlandığını belirtelim.



Karmate (Skibu, karmaťe) Değirmen içinden bir görünüm. Mısırın konduğu depo ***xaro****, xaronun altındaki, oluk şeklinde* ***skufini****, skufiniyi titreten* ***ǯaḱanḱeli*** *ve nihayetinde mısırın içine düştüğü değirmen taşları.*

Ǩalivi

Bu yapılar evlerden çok uzak alanlarda olan ekili arazileri ayı ve domuzlardan korumak için yapılan kulübemsi binalardır. Çoğu birbirine benzer standart bir görünümleri vardır. Dört direk üzerine kurulan, kenarları tahtalarla çevrilen, üzeri **xarťoma** denen ağaç kabuklarıyla örtülen bir oda büyüklüğünde, bir-iki kişinin kalabileceği kulübelerdir. **Ǩalivi** mısır zamanında faaliyete geçer. Evden oldukça uzak olan bu alanlardaki mısırları ayı ve domuzlar hiç bırakmazlar. Mevsim itibarıyla geceleri soğuk olur ve sabaha kadar açık ateş yakılır. **Ǩalivide** bekleyenler yabanileri ürkütmek için sık sık nara atarlar. Bu naralar aynı zamanda çevredeki diğer bekleyenlerle buradayız anlamında bir iletişimdir. Gecenin karanlığına gömülen ürkütücü sessizlikler bu naralarla bozulup insan kontrolü sabaha kadar aktif durumda olur.



Ǩalivi (Fotoğraf: www.karalahana.com)

Oǩanǩoni / ʒǩamangana

Evden uzak bölgedeki mısırları korumak için ǩalivi dışında da bazı yöntemler geliştirilmiştir. Bunlardan biri de **oǩanǩoni** ya da **ʒǩamangana** denen yöntemdir. Oǩanǩoni ses ya da gürültü çıkarmak anlamındadır ki bu alet, etrafa yüksek sesli bir gürültü yaymaktadır.

ǯĸamangana (**ǯĸari:** su) ismi de su ile çalıştığından verilmiş. **Mangana** büyük, iri, kaba anlamına gelmektedir. İkisinin birleşiminden bu isim türemiş. Bu aygıt su ile çalıştığından ancak su sıkıntısı olmayan yerlerde uygulanır. 2-3 metre uzunluğunda bir ağacın bir ucuna bir-iki litre su alabilecek yine ağaçtan oyuk bir oluk yerleştirilir. Veya ağaç komple oluklu alacak gibi hazırlanabilir. Bir ucundan bir iki litre su alacak bir oluk gibi oyulursa su havzasını ayrıca yerleştirmeye gerek kalmaz. Diğer ucuna ise ağaç inip kalktığında hareket edip ses çıkaracak 20-30 cm'lik tahta parçaları yerleştirilir. Bu işlemler bittikten sonra ağaç dengeli bir şekilde bir düzeneğe yerleştirilir. Su alacak havzası düzeneğin gerisinde kalır. Tahta parçalar ekli olan öteki ucu da başka bir ağaca vuracak şekilde ayarlanır. Bu tezgâh suya çok yakın bir yerde kurulur. Suyun tarlalara gelişi harklarla olur. Tarlanın tam ortasından harktan uzatılan bir olukla bu aygıta su akıtılır. Aygıtın geride kalan birkaç litre kapasiteli oluğu dolunca ağırlıktan dolayı aygıtın önü havalanır. Ön havalanınca su dulu olan oluklu taraf yere doğru eğilir. Eğilince suyu boşalan bu aygıtın önü üzerine monteli tahtalarla hızlı bir şekilde altındaki ağaç tezgâha doğru hızla inip çarpar. Bu çarpma esnasında bütün çevreye yayılan bir ses çıkar ve bu ses gelecek yabaniler için caydırıcı olur. Aygıtın suyu dolup boşaldıkça bu işlem devam eder.



ǯĸamangana (oĸankoni). Ayı ve domuz gibi yabani hayvanları mısırdan uzaklaştıran, su ile çalışıp gürültü çıkaran alet. (Fotoğraf: Cihangir Bilgin)



Sandalyeler. (Fotoğraf: O. Şafak Büyüklü)

Angi: Mutfak eşyası.

Arguni: Balta. Çeşitli boylarda baltalar olur, en küçüğüne **nacağı** denir.

Bakiyi: Bakır. Bakır adı, bakırdan üretilmiş bütün kap kacaklara verilir. Bakır Lazlarda çok önemsenir. Bir kız evlenince muhakkak çeşitli boylarda bakırdan kap kacaklar yapılır. Bir kızın getirdiği çeyizin neler olduğu sorulacaksa önce "bakırı var mı" diye sorulur. Lazlarda bakırı az olan ya da olmayan evler genelde fakir sayılır.

Baklaçi: Bakraç. Bakır bakraçlar en çok süt sağmakta kullanılır. Değişik boyları olur.

Batmani: Büyük su kabı, büyük toprak testi. Günlük içme suyunun konduğu kaptır. 15-20 kg su alır. İçme suları güğüm ile taşınır ama çabuk ısınmasını önlemek için toprak testilerde muhafaza edilirdi.

Bergi /berci: Çapa. Tarla kazımada kullanılır. Geniş ve sivri ağızlı çeşitleri vardır. Tarlalar önce bel ile bellenir, daha sonra mısır tohumları atılarak kazma ile kazılırdı. Çıkan mısırlar bir iki karış uzadıktan sonra içlerinden kötü durumda olanlar ayıklanıp birinci kat çapa yapılırdı. Çapalama işi *arḱati omolu, jur ḱati omolu, sum ḱati omolu* şeklinde üç kata kadar yapılırdı.

Burçuli: Tahra. Ay şeklinde ağaç saplı, ağaç budamaya yarar kesici alet. Ay balta.

Cağı: Örgü şişi.

Çapa: Kazma. Kanal vs. kazmada kullanılan alet.

Çaḱuçi: Çekiç.

Çiḱiyuği: Çıkrık. Ayak pedalıyla çevrilerek çalıştırılıp, yün eğirmede kullanılan alet.

Çuḱi / çurçi / çurḱi: Büyük bakır kazan.

Dergi: Toprak küp. Tuzlanmış hamsi, turşu ve pekmezler bu küplerde bir yıl boyunca bozulmadan muhafaza edilirdi.

Draƀani / dreƀrani / deƀrani / darƀani: Orak. Eğrelti, ot, diken ve çalı çırpı kesilir.

Draƀan burçuli / dreƀani burçulina: Oraktan büyük, tahradan küçük kesici alet.

Feneyi: Gemici feneri.

Gresta / cesťa / gresťa: Pleki. Taştan oyulma 40-45 cm çapında mısır ekmeği pişirilen kap. Büyük ve küçük boyları bulunur. Bir saat kadar kuvvetli közde kızdırıldıktan sonra, yoğrulan mısır ekmeği hamuru konup üstü komar yaprakları ile örtülür. Üzerine sac örtülüp sacın üstü köz ile doldurulur. Bir saat kadar bir sürede ekmeği pişirir.

Gudeli / gideli: Sepet şeklinde örülen, ağaçlardan kolay indirilmesi için tamamen koni şeklinde olan, elma, armut, üzüm toplamaya yarayan konik sepet.

Kalamani / çapula: Çarık.

Kroste / çosťe / ḱrosta / çostra: Bileme taşı. 30-40 cm çapında, 8-10 cm kalınlığında, demir bir kolla çevrilerek kullanılır. Orak, balta, tahra gibi bütün kesici aletleri bilemede kullanılır.

Ḱalati: Büyükçe sepet. Ot, çay vs. taşımada kullanılır.

Ǩarvani / ǩavrani: Bal kovanı. Kara kovan. Ihlamur ağaçlarından yapılır.

Ǩaƀiʒi: Birkaç kilo değerinde bir ağırlık ölçüsü birimi olan ahşap kap.

Ǩeremuli / ǩremuli / ǩlemuri: Evin içinde açık ateşteki ocağın üstene kazan vs. asmak için tavandan indirilen kalm baklalı ve kancalı zincir.

Ǩolaǩidi / ǩulaçidi / ǩuraǩidi: Evin dış kapısını içerden kapatan kanca biçiminde özel sürgü.

Ǩoƀa: Ağaç kepçe. Büyükten küçüğe muhtelif ölçülerde olabilir.

Ǩoƀaǩuzi / ǩoƀaǩizi: Kepçe kaşık. Kepçeye yakın büyüklükte ağaç kaşık.

Ǩorza / ǩirza / ozaşe: Genelde lahana ya da fasulye yemeklerini ezmek için kullanılan ağaçtan yapılan dövme aleti.

Ǩuǩayi / ǩuǩari / ǩoǩari: Çengel. İki çeşidi vardır, biri demirdendir ateşle uğraşırken köz, kül vs. karıştırmada kullanılır. Diğeri de ağaç dallarından kesilen fındık ya da diğer meyveleri toplarken dalları çekmek için kullanılan alettir.

Ǩuǩuma / ǩuǩma / ǩuǩmina: Güğüm. Bakırdır, boy boy büyüklükte olur, su taşımada kullanılır.

Ǩuzi / ǩizi (demiyişi): Normal demir kaşık.

Ǩuzi / ǩizi (dişkaşi): Ağaç yemek kaşığı.

Ǩvanʒa / ǩvanǯa: İçine günlük kullanılan tereyağı ve pekmez gibi yiyecekler konan testi büyüklüğünde toprak kap.

Laşungi / keseyi: Keser.

Lemşale: İğnelik.

Lemşi / lepşi: Dikiş iğnesi.

Lomi / kyuski: Fasulye sırığı ya da kazık dikmek için sert toprakları açmaya yarayan demir kazık.

Mangali: Bakırdan yanları kulaklı dekoratif mangal. Eskiden çok soğuk havada bu mangala konan közlerle odalar ısıtılırmış.

Maǩayinaşi ǩeť i: Oklava.

Mbeli / beli: Bel. Tarla bellemede kullanılır.

Menceyoni: Arkalıklı sandalye.

Meşleƀe: Maşrapa.

Mosa: Atmaca ve kuş yakalamak için kullanılan ağ.

Mskala / fazla / msǩela / pskala: Ağaç merdiven.

Mxeni / pxeni: Yün eğiren ağaç alet.

Nacağı: Küçük balta.

Nçxili: Şiş.

Nçala: Avuç içi büyüklüğünde, yüzeyi pürüzsüz oval deniz taşı. Fındık, ceviz, sarımsak vs. ezmede ve dövmede kullanılır.

Nḱeyaşi kva: Ocak taşı.

Oçambre / çambre / onçamure: Taş dibek.

Oçxe: Bıçak kılıfı, km.

Oçinaxe: Pekmez yaparken elma, armut, üzüm gibi meyvelerin posasını sıkarken akan meyve sularını bir araya toplayıp olukla kazana akıtan alet.

Okosale: Süpürge.

Oḱuzale / oḱizale: Kaşıklık.

Oncire: Yatak.

Oncumale: Tuzluk.

Onçaxale/Onçaxule: Yayık.

Onʒoru / onʒorale: Elek.

Onǯaponi / onǯapoli: Kamış olta.

Onǯeli omǯeli: Beşik.

Onǯorale: Süt vs. süzmek için kullanılan küçük bakır süzgeç.

Oosayi: Bir tenekenin dörtte bir ölçeğinde ağaç ölçü kabı.

Orżo / orżu / ḱuli / troni: İskemle.

Ovle: Kestana kabuğundan yapılan, öte beri yiyecek ve meyve kurutmaya yarar kurutma kabı.

Oʒxoci / oʒxeci / onʒxeci: Tarak.

Oǯonale: Tartı, kantar.

Oǯilaşe: Elma, armut incir gibi meyveleri toplamaya yarayan aygıt.

Paʒxa: Ağaç yapraklarını taşımaya yarayan, fındık filizlerinden kafesli şekilde örülerek yapılan taşıma kabı.

Paʒxa: Pekmez yapımında armut üzüm gibi meyvelerin posasını doldurup sıkmaya yarayan bir alet.

Poṭliḱa: Şişe. Bir kilo ya da yarım kilo sıvı alabilecek büyüklükte olur. İçine gaz yağı konarak bezden fitil yapılıp ağzı tıkanır. Karanlıkta bir yere giderken aydınlatma aracı olarak kullanılır.

Rende: Rende.

Sacağı: Ocağın üstüne tencere, kazan koymak için kullanılan dört ayaklı demir alet.

Sarğa / gobi (bakiyişi): Tekne (bakır)

Sarğa / gobi (dişkaşi): Tekne (ağaç)

Saxani: Bakır sahan.

Sela: Ekmek koymak için yapılıp tavana asılan 40x50 ebadında tahtadan yapılan kap.

Sili / sali: Kütükleri yarmada kullanılan 15-20 cm boyunda 7-8 cm genişliğinde yardımcı demir alet.

Sini: Yemek sofrası olarak kullanılan bakır sini.

Skafindi / masťara: İçinde çamaşır yıkanan ağaç leğen.

Skiyafi: Ustura.

Stoli: Masa.

Suzgi: 40-50 cm çapında bakır süzgeç.

Sviťi: Sebze fidesini dikmede kullanılan sivri alet.

Şili: Örgü şişi.

Şuşeli lamba: Fitille yanan gazlı lamba. 5, 7 ve 14 numaraları olur.

Tencere: Tencere.

Toḱi: Kendir ip.

Ťasi: Bakır tas.

Ťağani: Bakır tava.

Ťava (pekmez): Pekmez pişirilen büyük bakır tava.

Ťepşi: Tepsi.

Ťikina: Küçük sepet.

Ťongo: Öküzlere takılan çıngırak. (İneklere takılan normal çıngıraktan büyük olur)

Xami: Bıçak.

Xediḱi: Hedik.

Xençkeli: Üç ayaklı el sepeti.

Xerxi: Hızar.

Xeşi omkvapule: El değirmeni.

Xeşi xerxi: Küçük el testeresi, pala.

Xulexi: Balık yakalama ağı.

Yali: Ayna.

Yaşiḱi: Sandık.

Зanза: Üzüm ya da kiraz ağacının kabuğundan örülen heybe.

Ǯuḱali / çuḱali: Bakır kazan.

ǯOXLENORAZ LAZONAŞİ SKİDALA

ǯoxle Lazonaz skidala haǯineriz çkar var nungamťu doren. Ağanobak ќiyanaz iri ќoçepeşi skidalaz navu doren makturalobape Lazonaz ti dovu doren. Ma tkva, çkimi berobaşen meťa nandidi do ďapťulepeşen na mignapun Lazonaşi skidalaşi na miçkin iri xolo giǯvaten do oxogoǯonapaten.

Lazepez ǯoxlenobaşen doni ham ndğalepeşe na moxtu adeti, moxtana (gelenek) do gegapape uğunan. Beroba çkimiz ham moxtanapeşi didope korťu. Tamo tamo namoxtu ağanobapek do memçinobapek (iletişim) Lazepeşi skidalaz didi okturapape vu. Oќulorapez ti didi noğapeşe oxtimu do oskedinu ouminuk do hem svapez oskedinuk Lazepez adeti, moxtana do gegapape mutepeşi goçќendinu.

ǯoxle ќaťa dulya ќoçişi do xocepeşi mencelite iveťu. Lazepeşi dulya pukrinoraz na gyoçќamťu, inorape şakiz var içodeťu. ǯoxle inorapez Lazonaz diiido mtviri mtumťu. Heќo dido mtumťu ki neќnaz gale var gamileťu. Oxorcalepe pucişi olagu şeni axişe var aleťez. Komolepek gza gyoќidamťez ipti do, hemindo şkule oxorcalepek gale gamiťez do oxoyişi gomte guluťez. Oxorepeşi nçerişi motfalupe mtelli mtvirite opşa iveťu. Oxoyi mot gyaçfaďeťaz ya do komolepek mecite mtviri gexumťez. Lazonaşi inoraz, Lazepeşi enni ќayi gyayi lu ncaxeri ťu. (Haǯi ti heşşo ren ala didopez va ażiren) Mtviriz doxveri lu ożiru do oќvatu dido didi dulya ťu. Dido mtviri na-mtvaťu berepez dido ќayi uǯonťez. Çuťa berepek mtvirişi ќoçepe ikomťez, burti isterťez. Mordeyi biçi berepe do didepek ќinçi do mťќaşkotumeşi avişe ulurťez. Ќayi avci ќoçepeti ğeci do mtutişi oyiluşe ulurťez. Berepek açkva mtviri meyaǯќindaťuşi mskala do skafindepete mtviriz ojuyinu ikomťez do

isuyinamťez. Meyaʒḱindeyi mtviriz ḱoçi va-goxedun. Kva steri ḱaƥeťi iven. Berepez meokta onťulepe mesamadeyi aveťez. Oktişi dudiz mskala na-geladvaťez açkva onťuleşi ḱudeliz doťḱvaʒuťez. Mskala vana skafindi mtvirişi jin nżi steri stuťu do yuldulumi steri ulurťu. Bazi orazti berepez mskala var dadgineťez do ğali şakiz geylamťez. Heşşopete berepek mtvirişi nostoni gamimeťez. Ndğa mʒika elaťubaşi mtviri diçuçkaneťu do berepez ti mtelli mundi gamaşuveťez.

Lazepek didi inorapez, gyayişen meťa ntxiri, neżi, kyume, nʒeri nçolo guberi, mçipeşi xurma, maḱuflişi çamakudi, kada do xoşmelli steyi oxoktinoni oçḱomalepe ipxorťez. Seyi doxunu şeni dido mendra na-varen martepeşi oxoyişe ulurťez, yanoşa doxeduťez do ƥaramitepe ikomťez. Baziti heḱo doxeduťez ki ha naƥḱoreʒxi oçḱomalepe şkule xolo amşkoyineťez do hem oraz ti dixamakvali gubomťez do ipxorťez. İnoraşi oḱulobapeş ḱele ona do ngolapeşi mtvirepe ondğuluz kogyoçḱamťu. İpti tapala svape ndğuluťu, oḱaçxe mağala svape do çkva enni oḱaçxoraşi ťuʒapez didi gemapeşi mtvirepe ti dondğuluťu.

Lazonaz ḱuçuğayişi çodiniz do marťişi iptepez, çkva ngola do onape tamo tamo inoraşi ncirişen goḱunʒxunan do moyyeşilenan. Ƶoxle Lazonaz ḱaťťa oxoyiz asum-otxo puci kuyonuťez do pucişi oçḱomale tipi do nçala mtelli mutepek xaçkumťez. Marťişi ipti ndğalepez oxoyişi komolepek onťulepez xerḱepe ikomťez do ğalişen na moḱoronamťez ʒḱayi onťulez gyoxunamťez. Aƥrilişi tutaz ťaoni mʒika çkva doťubuťu onťulepez tipi moyselťu. Çkva ini orape golilamťu. Pukrinoraşi ipti ndğalepez naḱurumƥu ona do ngolaşi nca do tipipek, aƥrilişi tutaz pukurepe gexumťu. İxi elabaraťuşi ona do ngolapeşen na muluťu şurape ham ndğaneyi steyi komşuns.

Pukrinora Lazepe şeni çkva oxoyişen gamaxtimoni ora ren. Haʒişkule galeni dulya nobğun. Enni dido ti oxorcalepeşi dulya ren. Ƥoťťe var içoden. Pucişi ťu, ḱoçişi ťu, galeni ťu, doloxeni ťu mututen oxorcalepeşi dulya var içodeťu. Çkva aƥrilişi tutaz pucepeti gale gamişkveťu. İnoraşendoni dolexe na ren pucepeşi oçḱomaleti içodeťu. Tutapeşen doni molakaçeri pucepe gale gamaxtaťeşşi ağnosobape ikomťez. İpti ndğalepez ağani ngeni mutepeşi ḱala omcuşen dido cgiyalumťez. Ar-jur-sum ndğaşi ngenepekti omcvinuz ko gyageťez. Çkva haʒişkule iri dulya korba şeni ťu. İrik dulya muşi vaťu. Onťulepez ʒḱayi gyoxunamťez ki tipi ḱayi iveťu do pucepek mcumťez. Pucişi omcvinu onťulepez berepez ixenapeťu. Onťulepe şkule mendra svapeşe oşku do omcvinu didilepeşi dulya ťu. Berepek ar ḱele

isteyamťez ar ќele ti puciz oʒќerťez. Pucepe xvala var nişkveťu. Martepeşi onťuleşe mot imťeťan yado berepek pucepe çumeťez. Onťuleşi tipi pucepez ar tutaz yonçuťez. Oxorcalepek hem berepez gyoʒќerťez, hem ti getasuleşi dulyape ikomťez. Onťulez lazuťişi ğeyipe ќvatumťez ќorobumťez do hemtepe ore do şuќa na dolodvanoren ƥaƥapez gyoçumťez. Haşopete hem onťule ipağeťu hemti geçveyişi mťuťa, ore do şuќaşi ƥaƥaz leťa ќala onťalumťez. Ğeri oќobğu do oçu berepeşeni mtelli steroba ťu. Diiido ğerepe oќobğamťez do amunʒamťez. Diiidi pagarape iveťu. Berepek enni didi mişi pagara ivasen ya do golaxtina ikomťez. Oќaçxeti pagaraşi paluriz moʒaќaƥinuşi isteyamťez. Pagaraz moʒuќaƥamťanşi "auuuhihihi" ya do gamimğoramťez. Pukrinoraz Lazonaşi ќaťťa oxoyişi onťulez a-xutaşi pagara diveťu. Pagarape extaťuşi pucepekti oşaşeyi oşaşeyi iʒќedamťez do ocgiyaluz meçamťez. Lazepeşi ham pagaraşi osteru do moʒaќaƥinu, Kyurtepeşi nevvrozi ќala dido oќungams. Hemtepekti paluriz moʒuќaƥumťanşi gamixirxinaman.

Çkfa mayisi şakiz ќaťťa onťuleşi tipi do ğeri diçodeťu do mayisişi doloxez onťulepe intxoreťu do ixaçkeťu. Ham dulyape mtelli oxorcaluyi dulyape ťu. Komolepek onťuleşi dulyaşe çkar var iťez. Berepezti heşşo dulyape varixenapeťu. Ancaxi mʒika morderi bozope elitxozinamťez. Oќitxuşe na-uluťu berepe zati mektebiz iveťu. Ala saƥaťoni do mjaçxaz berepez nişvelapeťu. Mektebi şkule berepek ti mutepez na ançinen ќo dulyape ikomťez. Ala ʒoxle Lazonaz oxorcalepeşi dulya dido ťu. Onťuleťu, çayi ťu, gyayi ťu, bere ťu, puci ťu gontanaşi na gyoçќamťez yatisi şakiz var içodeťu. Oxorcalepez didi dulya yocinťez. Oxoyişi skidala do naida-moxtaşenpeşi ogyaru do oʒќaru mtelli oxorcaşi xez ťu. Lazi oxorcalepez haya ќayi kuçkiťez. Hemuşeni Lazonaşi oxorcalepek mapxalapez namoycubalaťez dulyapete dobala do inoraşi skidala goliçumeťez. Lazonaz mapxalape ivaşi oxorcalepek ipti getasule mutepeşi ikomťez. Getasule oxoyişi gomtez enni ќayi omjore svaz ixeneťu. Coxo muşi steyi oçќomuşi iri mutu hek gyotasamťez. Gomtemuşi nçulute guğobumťez do amaxtimu şeni ar ťikşayi gyoќidamťez do hekşen amuluťez. Heşşopeten puci, kotume, ќaťu do coğoyi var amaleťu. A-vit ndğaşi tasepek leťaşen çurumƥi kogamonçamťu. Çurumƥepe dorgoni ќo irdaşi, iʒќeťu do onťuleşi a suntxanepez dirgeťu. Getasulez megya, msuťulya, lu, ƥeƥeyi, baluccağı, buleќi, leyi, ƥraska geytaseťu. Ore, şuќa do xaci getasulez va gyotasamťez. Hamtepeşeni onťulepez doxmeli ƥaƥape ixeneťu hek

gyotasamťez. Ore do şuќapez mşkerişi po3xoli do3onalepe du3onamťez hek yoşkumeťez. Xaci şeniti ќanťayi eşiğaşi xorşa (xaçќeťi) elu3onamťez do xorşaz gokoramťez. Xorşa okvatu do xacişi ďaďaz do3onu komolebuyi dulya ťu. Ќaťťa oxoyişi meçkineyi gema do dişkapuna iveťu. Komolepek mşkeyişi vana luќumxaşi naunonanko xorşa ќvatumťez gamalasiyomťez do lomite xacis u3onamťez. Oxorcalepekti na gyotasamťez oçќomalepe imgvanaz ya do lazma gubğamťez.

Lazonaz asti dulya onťulepeşi ontxoru do oxaçku ťu. Onťulepeşi oxaçku ar meseli steri, ar oxoktinu steri, mskvanobate iverťu. Onťulepeşi ontxoru daha dido nusalepeşi dulya ťu. Kçini oxorcalepek oxoriz oxokyuroba ikomťez. Gale dido var uluťez. Oxoyişi bozopez ti m3ika eluskuramťez do galeni dulyaz dido var nuktalamťez. Ancaxi kimi orapez ağani nusalepez eludginamťez do noderepeşe oşkumerťez. Noderepe... noderepe... noderepe. Lazonaz unodere çkar dulya var iveťťu. Onťulepeşi ontxoru do oxaçkuşi oraz enni didi noderepe iveťťu. Noderişe ağani nusalepe do gamatxoni bozope uluťez. Oxoyişi oxokyuyapek noderi şeni enni ќayi gyarepe ikomťez. Kapçamçќudepe geydveťu, sarmape ikoťeťu, bureğepe goyntxeťu. Nusalepe do bozopek haşşo ќayi gyarepe ipxorťez do xenapa mutepeşi iriz oğiyamťez. Haşşo noderepez enni dido gomatxoni bozope i3adeťu. Noderepez vit, viťoxut, eçi, eçdovit şuri iveťu. Eçdovit bozo yada oxorcate naiveťu noderepeşe mendraleşen mendoğќedaşi zenobape mtelli pukurona steyi iżireût. Kimi oraz biçepek noderepez noťќobuťez do gyabiramťez, bozope şeni destanepe çarumzťez. Haği hem destanepeşi ayi naťu tkva giğvat.

Yoyi nana yoyi xolo komoxtu yazi
Noderepe ivasen bazi bazi
Kimik yazma kimik moytfasen ќazi
Pukurasen duzluğepe dadi çkimi

Kimi tembeli iven mbeliz koyaçaben
Ondğeneyi gyayişe muço daçaben
Ќinoni ќitepez bureği kogaçaben
Ďanda sarma diveni dadi çkimi

Ya do haşşo nanoroms destanepe ren. Bozopek biçepeşi gebiyapa ognaťeşşi xenapa mutepeşi oǰiyamuşeni dulyaz heќo çkva kogaќoreťez. Ne na daçќindu açkineťez, neti bergi so geçamťez açkineťez. Bazi biçepek oropeyi bozo muşi naidaťu noderişi gomtepez ikteťez do oropeyi mutepeşiz destanepe uçaramťez.



Noderi. Ontxoruşi noderi. Tarla belleme imecesi.
(Fotoğraf www.karalahana.com)

Okti onaz xaçkumťi bergiten
So geçamťi va giçkiťu derditen
Siti çkmi steri gverdi nositen
Muyvasen hoşopete xali çkuni

Açkva xvala noderişi biyapaşi oropeyi ќoçepe iveťu. Noderişi biyapapeşi oropeyi. Hamtepeşeni bozopeşi iri xolo, da mutepeşi steri ťu. Hamtepek xvala zenoba do onapez na gondgituťu, na-nǯќiyalamťu "yamo" şi nenapeşe oropeyiťez. Haǯi ar noderiz bozopek na zoǒonťez yamoz ar komeburucat do hemindoşkuleti Lazi mamçare Helimiş Xasaniz meburucat.

He he heyamo yamo hemo heyamo
Dadis uğun noderi
Dopxaçkat do vigzalat
Mani mani dalepe
So bžirat hamndğalepe

He he heyamo yamo hemo heyamo
Zeni çkuniz noderi
Tutaste iven seri
Vibirat xaçker xaçkeri
Hem seri hem ndğaleri

He he heyamo yamo hemo heyamo
Handğa ќayi ťaoni
Dadi soren termoni
Ora meќilu ordo
Oрçќomat komoyği do

He he heyamo yamo hemo heyamo…

Ham yamoşi nenape ognuşi Helimişi Xasani mupez nazmonu doren. Ar komeburucat.

YAMO
Ar yazi ťu x̌onaz na bogni yamo
Mebançi noderiz do tamo tamo
Bozopek noderiz ibirťez yamo
Eќo mskva moťťu hem ndğaz he yamo

Raќani ranʒќalamťu yamoş sersiten
Tempo dokaçamťez mtelik bergiten
Kimi sari yazma kimi xaseten
Nodginan x̌onaz do ibirnan yamo

Çumandelen lumcişa hek komevakti
Var oxoboʒoni meќilu vakti
X̌ali kogelaktu yazişi mjorakti
Hemuşkule çkva va bogni yamo

Helimişi Xasani

Çkva haşopeten onťulepe intxoreťu do ixaçkeťu. Noderişi ќaide haşşoťu: Noderiz naќo ќoçiz icoxinuna heќo gedvala iveťťu. İpti noderi navuk, naќo oxorcaz ucoxu do moxtuna heќo ndğaz meşvelu gyadveťu. Vanati ipti si goxta do noderepeşe idana, naќo noderişe naќo ndğaz idiќo heќo ndğa skande gyadveťez. Hamuşen meťa

umiteli, zabuni, badi-kçini yati ğura na ivaťu oxorepez oxorcalepe oḱinçeťez do ugedvale nuşveľez. Noderepez çumani ordoci oḱinçineťu, lumciti vamʒḱupaşa dulya niťḱoçeťu. Ondğeneyi gyari noderiz içḱomeťu. Noderi na-uğunk ar ndğa oğine gyari ikomťu. Noderi şeni na-ixeneťu gyariz çkar uci var eliçeťu. Uci elaçameyi do goçonçeyi gyayi oncğore işineťu. Lumci noderişen namoxtasen oxorca doçḱinderi iveťu do oxoyişi dulya va ixenapeťu.

Ontxoru do oxaçku oçodinu ar didi dulyaz moşletinu ťu. Hamuşkuleneri dulyape çkva meḱidey meḱideyi moxtaťu do ixenaťu. Kirezişi tutaz mektebi ti geynḱoleťu do berepeti mʒika mʒika dulyaz anťaleťez. Bozope nana mutepeşik elitxozinamťez do noşvelpoamťez. Biçi berepek daha dido goxtimu do osteruz içişineťez. Lazonaz komolepek undğeuli dulyaz dido var oʒḱerťez. Puci, ḱoçi, gyayi, gale, onťule haşşo dulyapez var aḱateťez. Komolepek monḱa dulyape ikomťez. Nca oḱvatu, dişka oḱvatu, ğober oğobu, oxoyi oḱodu, gza oxenu, xinci oxenu steyi monḱa dulyape komolepek ikomťez. ʒoxle Lazonaz ʒḱayi oxoyiz dolexe va iveťu. Xerḱiten moḱiyonamťez do avliz dibeťu. İnoraşi dobala do ğvayik xerḱepe oḱoxumťu. Oḱoxveri xerḱişi oisanu do ʒḱayişi moḱoyonu komolebuyi dulya ťu. Marťişi iptineyi ndğalepez a-xut-aşi komolepe oḱinçeťez do ʒḱayişi tiz na gyoçḱatez oxorepe şakiz xerḱi oisanamťez. Xerḱite na moḱuluťu ʒḱayi oxmaru şeni ťu. Oşumuni ʒḱayi, ḱuḱumapeten ʒḱartolişen moyğeťu. Xerḱişi ʒḱayi angişi oçxu do gyayişi ogubuzti var ixmarineťu. Xvala galeni opağuz do pucepe şeni ixmarineťu.

Komolepek inoraz naoḱixu gza do xincepeti oḱinçeťez do mecite ikomťez. Xinci şeni gemaz diiidi çuburişi nca moḱvatumťez goyazamťez do uoḱoḱvatu getorumťez. Getorumťanşiti helesaa yalessa zoṕonťez. A viťoxut ḱoçi oḱinçeťez do xincişi nca getorumťez. Ham dulya dido monḱa dulya iveťu. A vit ḱoçi arte gobğineyi toḱepete ʒinʒomťez getorumťez. A sum-otxo ḱoçiti galendon elotxozuťu na daçḱindaťuz çkar udodginu goʒakture ťez. Menceli eçopinu şeniti helessa do yalessa zoṕonťez. Haʒi hemtepez ar komeburucat.

Helessa do Yalessa
Helessa do yalessa
Ağne oxorişi nusa
Jur tuteyi noğamisa
Helessa yalessa
Heyamoli yassa hissa hoi

Helessa do yalessa
Ar domiǯvaťi isa
İvareyi çkuni nusa
Helessa yalessa
Heyamoli yassa hissa hoi

Ena gegaťaz kfa do nca
Da skani çkvaz vaş komeça
Ma bivare skani sica
Helessa yalessa yassa hissa hoi

Kale bozo toli moni
Haќo mot re oroponi
Si noğame var ginoni
Helessa yalessa yassa hissa hoi

Heyamoli tira tira
Ќulanepe dginan sira
Kimi bozo kimi şira
Helessa yalessa yassa hissa hoi

Söz-Müzik: Anonim
Derleyen: Helimişi Hasan
Kaynak: B. Topaloğlu Lazeburi arşiv

Ǯoxle xincişi mecipe ќaťa ǯanaz iveťu. Dulyaşe oxtimu şeni gza ixmarineťu. Ugzareli dulyaşe var ileťu. Hemuşeni komolepek dulyaşi ora varmoxtaşakiz ham dulyape oçodinzmťez.

Lazonaz irişi onťule do getasulepe iğoberťu. Uğobu onťulepez xarќişi pucepe amuleťez. İnoraz kimi ğoberepeti oќixveťu do kodolibğeťu. Komolepek mapxalapeşi iptiz, na-ixaçkeťu, tipi naiveťu, lazuťi na iveťu ќaťa sva ğobumťez. Ğoberi şeni çuburişi masarepe ixeneťu, masayi diǯoneťu do ncaşi ar mutu, xvani yati merteği goliçќadeťu. Haşopeten pucepe suntxa okşvaťez raxaťobate oşkumerťez. Lazonaz enni meçirdinoni dulya pucepeşi korba ťu. Onťulepeşi oxaçku şkule çkva omcvinuşe ntxerepunapeşe yati isinaşe oşkumerťez. Maisi do mbulora (kerezi) pucepeşi omcvinu şeni enni ќayi orape ťu. Pucişi oçќomalepe nibğeťu. Tipi, nçala mťќa, bilonǯa, burği pucepe şeni bureği ťu. Ham orapez xvala puci şeni var, ќoçi şeni ti oçќomalepe nibğeťu. Maisi omuyişi ora ren. Kerezi mbulişi ora. Ǯoxle heşşo mbulepe iveťu ki, ќonżol ќonżoli ťoťite ťaxumťez moymeťez do

ipxorťez. İrişi oxoyiz mbuli korťu. Mťḱoyi mbuli, uçaşi mbuli, kçeşi mbuli, mçitaşi mbuli iveťu do hamtepe iri arte vamuluťu. Ari içodeťaşi majura meçişuťu. Mbuli şkule ipti m3xumbuli muluťu. M3xulepeşi enni mçipe naťu şeni m3xumbuli gyożiťu. Çkfa hemindo şkule m3xul ḱalasaṕi, m3xul meťaḱsi, uşkuri, urżeni nibğeťu. Lazonaz mbuli, m3xuli, uşkuri do urżeni steri ncaz naiçanen oçḱomalepeşi iri komolepek ǯilomťez. Lazi oxorcalepe çkar ncaz var yulunan.

Kimi m3xulişi do uşkurişi ṕeťmezi gubomťez. M3xumbuli, ḱalasaṕi, ťonumxi steri ordonayi m3xulepe oçḱomu şeni ťu. Ham m3xulepeşi ṕeťmezi var ikomťez. Meťaḱsi hem içḱomerťu, hemiti ṕeťmezi ixeneťu. Ala m3xul xamza, m3xul topuri, m3xul şekeri, m3xul gudeli do m3xul şuḱa steyi m3xulepeşi ṕeťmezi ixeneťu. Ṕeťmezi Lazonaşi ogyarez hem ṕosvayi ya do içḱomeťu, hemiti gyayişi jin lo3a ya do eyçḱomeťu. Diiidi çuḱepete igubeťu do leťaşi katanapete işinaxeťu. Ḱaťťa oxoyiz ṕeťmezi ixeneťu. Uṕeťmeze oxoyi var iveťu. Ṕeťmezi xvala oçḱomu şeni var ikomťez, nçami ya do ti ixmarineťu. Urżenişi ṕeťmezi zati nçami steri ťu. Ḱaťťa zabunobaz naḱare ťu. Ṕeťmezişi ogubuz didi daçxuri digzeťu. Xvala ṕeťmezişi ogubu şeni didi çuḱepe iveťu. Urżenişi ṕeťmezi igubeťaşi ḱayişi ore gelubğamťez do ore gubomťez. Ṕeťmezite gubeyi ore dido nostoneyi iveťu. Lumci doxunuşe namoxtaťu ḱoçepez dudgamťez do çamťez.

Lazonaz dulyaşi oraz seri dido var doxeduťez. Ala inorapez martepe ḱala udoxunu do uṕaramitu seri va golilamťez. Xoloti dulyaşi oraz ti m3ika doxeduťez do niṕaramitamťez. Mapxalapez ṕanda dido dulya iverťu. Oxorcalepez çkar doxunoni ora var aveťez. Onťule oxaçkute xvala var iveťu. Lazuťi m3ika irduyi tipi oḱononi do omoloni iveťu. Omolu ar ḱaťite var içodeťu. Lazuťi ḱayi içanaz ya do jur ḱaťi sum ḱaťi ti molumťez. He didi gonḱideyi onťulepe mutute var içode ťu. Ala Lazi oxorcak mu vaťu, xeşen mutu var muluťu. Oğinde naḱo ḱoçişi skidala goǯużiťu. Mexondinuşen çkva oxenoni mutu var ťu. Haşo çarudoren naçaruk Lazi oxorcaşi nçara. M3udişi vatku doren xoş *“kvaz gebdgana gyoxedun / uça ren baxti çkimi”* ya do. Şuri mşine maḱitxepe hamtepe m3udişi var itku. Heḱiḱeti Lazi oxorcaşi dulya dido ťu. Ar doxunuşi ora var iżiyeťu. Ma ham Turkiyaz nabżiri sotinuri oxorcaz heḱo dulya var aveťu. Lazi nanapez, moşvacinoni ar ndğa var uğuťez. Oxorcalepe na oḱinçenan oxorcalepeşi ndğa va uçkiťez. Okançu şeni naoḱiḱatenan kada do keki naiçḱomen çayişi ora va uçkiťez. Mtelli dulya dulya dulya ťu. Hemuşeni Lazi oxorca oxorişi nca

ťu. Ar oxoyiz oxorcaşi ğura komolişi ğuraşen dido ƥaťi işineťu. Oxorca nağuraťu oxorepez çkva nќoma var yuluťu. Xvala berepe var, oxoyi mtelli unaneli do gemzuli doskiduťu. Oxorca hemuşeni oxoyişi nca ťu. Xolo ti ham lazi oxorcak komoli muşiz burgulepez jin va eǯoǯќerťu. Komoli muşiz oğine çkar var uluťu. Ƥanda ќaƥulaşen notxozuťu. Komoli mutepeşiz piççi var noťќomeťez. Haşşo ťez na gobuxtare nana çkunepe. Çumani ipti hemtepek eyselťez, seyi enni yano hemtepe incirťez. Gyayi mutepek dodgimťez, enni yano mutepe doxeduťez. Nazimişi ar leksi gomaşinen. Naќo mskva tkudoren. Sankiz ti Lazi oxorcaşeni çaru ya diǯonen. *"oxorcalepe çkuni, çkuni oxorcalepe / sankiz çkar vaskidu steri nağurun / do suffa çkuniz, yeyi muşi pucepe şkule namulun / oxorcalepe çkuni, çkuni oxorcalepe"* Nazimik oxorcalepe şeni haşşo tku doren.

Mbulora şkule kɜapaşi oraz (çuruği) onťulepez lazuťi ar mťќoz moyilamťu. Ar ќaťi nçalaşi oǯќu do omoluşi ora ťu çkva. Onťulepez naǯkimťez nçala kimi pucepez komeçamťez, kimi ti inoraz oçu şeni doxominamťez. Ar ќaťi omoluşi ar tuta şkule lazuťepe jur ќaťi imoleťu. Lazonaz ham dulyape mtelli oxorcalepek ikomťez.

Kɜapaşi ora şkule ağuste muluťu. Ağuste tuta Lazonaz dido bereketoni ťu. İri oçќomale ham tutaz nibğerťu. Xaci, lu, şuќa, ƥraska, msuťulya, ƥeƥeyi do mɜxulişi envai çeşiťepe iveťu. Mɜxulepe oçќomute var içoderťu, çuќi, çuќi ƥeťmezepe ixeneťu.

Ağustez ntxerepunapeti inçvareťu. Ağusteşi çodinipez ntxirişi ora iverťu. Ntxirepunapeşi onçvaru oxorcalepe do bozopez var ixenapeťu. Komolepek do biçi berepek ikomťez. Ntxirişi oǯilu komoli, oxorca, bere bayik oќoşvelute ikomťez. Ntxirişi dulya xvala oǯilute şaiçodeťuyi. Oɜxunu, oxominu do gamaçamu iri xolo muşeburaşi didi dulyape ťu. Stauşina tutaz ntxirepe meciten iɜxunerťu. Mjora ndğalepe var igzalaşa ntxirişi oɜxunu içodasen ki, ntxiri ixominasen. Hemu şeni ntxiri oɜxunuşi didi mecepe iverťu. Mecepez gebirapu ikomťez do ar ќele dulya ikomťanşa, ar ќeleti oxoktuťez. Ntxirepe diɜxunaşendoni oxomino do gamaçamu komolebur dulyaťu.

Ntxiriş kule naixenasen dulyapeşi enni beciťi na ren ekinişi ezdu, dişkaşi ozdu do limxanaşi oçќoru ren.

Guma tutaz lazuťepe iťaxeťu do ekinepe eyzderťu. Naiťaxaťu lazuťepe ќalatepeten oxoyişe izdeťu do oxoşkagurez oќibğeťu. Lazuťişi oɜxunu şeni lumciz martepe oќiќatamťez do artikatiz nişveltez.

Lazuťepe di3xunaşen-doni kimi xeşerepe içimoşerťu do amiќideťu, kimiti serentiz geybğeťu do ixomineťu.



Lazuťepuna. (Fotoğraf: Osman Nuri Özkan)

Lazuťişi o3xunuşi meciz, ntxirişi mecepe steri ќaabaluği do biyapape var ive ťu. Xolo ti ar ќele dulya ixeneťaşi, ar ќele ti oxoktinu do şaќape ixeneťu. 10-15 ќoçi oќinçeťez, ƥaramitepe do żi3inapapete lazuťi 3xunomťez. Haşşo orapez bozopek biçepez dido noburťez. Mecişi ortaz yati çodiniz, ora-muşi naren oçќomalepe içќomerťu. Mesela lazuťi i3xuneťaşi muťlaќa nçolo iguberťu do irik ti ipxorťu. Bazi ti uşkuri, m3xuli steri meyvepeşi yaniz tam ora-muşi naren şeni ore guberi içќomerťu.

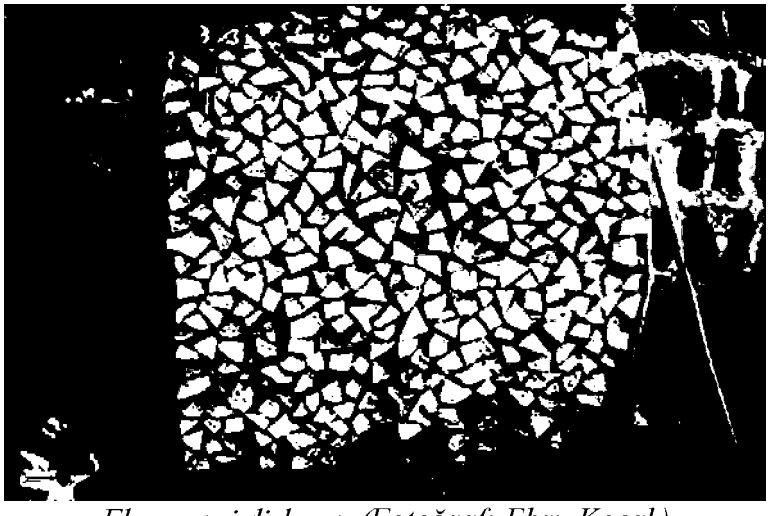
Tema oropa do żi3ina na-uğun ar meseli oxogo3onapaten. Na-itkvenşe gyoa bozok na-oroms biçiz ar şaќa oğodams. Bozok ore guberi dodgimťuşi iriz na-unon steri, kimis şekeroni, kimis, ƥeťmezoni do kimis ti topuroni meçamťuşi, naoromťu biçiz ƥeƥeri gubğu do meçu doren. Berek koxo3onu ala komolobaz var nusu do oçќomu doren. Oçќomu ala ƥeƥerik bere mtelli gamaçu doren. Biyapaşe sira moxtuşi berek mupe tku doren nuyucit hele…

Mu valumz do mu xon3un
Ax gidi nuќu çkimi
Ha ƥeƥeyi na-usus
Busvare buyuği çkimi



Lazuťepe. Ntxozeri Lazuťepe. Xeşeri. (www.karalahana.com)

Mjora ťaonipe var golilaşa dişkati ikʹvateťu do ar tuta kʹonayi oraz doxomaşen-doni inepe var moxtaşakiz dişka izdeťu. Dişkaşi okʹvatu komoleburi dulyaťu. Oxorcalepek dişka var kʹvatumťez ala dişkaşi ozdu mtelli oxorcalepeşi dulyaťu. Oxorcalepek noderepete dişka zdimťez. Na-izdaťu dişkaşi oxerxu, okʹvatu do elasvaru xolo komolepeşi dulya ťu.



Elasvareyi dişkape. (Fotoğraf: Ebru Koçak)

Gumaşi ora urżenişi ora iven. Urżenepe iʒilen, ťeťmezepe iven. Urżenişi lovaten kyumepe doliben. İnoraz kyume do ntxiri kʹayi içkʹomen. Stvelişi tutaz uşkuri, xurma, mçipeşi xurma, neżi, nʒximunťi iri xolo diʒilen do inoraz oçkʹomuşe işinaxen.

Stveloraşi enni beciťi dulyaşi ari ti limxana oçkʹoru, oxominu do ozdu ren. Limxanaşi oçkoru, oxominu do ozdu oxorcaluri dulya ren.

Komolepek ham dulyape var ikomťez. Limxanape dozdan şkule bardi ikomťez. Bardişi nca doʒonu do bardi oxenu komolepeşi dulyaťu. Bardişi ora stvelobapez iveťu, çkva haʒişkule inorape moxtaťu.

Bardi oxenu Lazepe şeni ar simboli ren. Ubardele çkar oxori var iven. Tipişi bardi, nçalaşi bardi, limxanaşi bardi Lazepeşi oxorişi gomte ƀanda kiżireťu.

Haşşopete biyapaten stveliti na-gololapaman Lazepe çkva inoraşe xaziri iveťez. İnorazti dulya iven ala galeni dulya navaren şeni oxorcalepek mʒika şuyi moyzdamťez. Stveli goliluyi xistanaz çkva inora komulun do Lazepe marťi şakiz a-sum otxo tutaz oxoyiz ivenan. Oxorcalepek oxoyişi dulya naren gyayi, puci, bere, onaxu do oçxu steyi dulyape ikomťanşi, Komolepek ti inorapez ќinçişi avişe, mtutişi do ğecişi avepeşe ulurťez. Kimik ti oxoriz naixmaren orżo, ќalati, ťiќina do gudeli steri muturenpe oxenute ndğaleruli ora gololapamťez. İnoraşi serepez martepe ќala yanoşa doxeduťez do ƀaramitepe ikomťez.



Nihat Akdağ'ın aile albümünden alınmıştır.

Fotoğrafın çekildiği tarih: 1938

Yer: Hopa.

Fotoğraftaki kişiler:

Ayaktakiler soldan sağa: Müzeyyen Türker (Akdağ), Emine Akdağ, Hasan Akdağ, Mehmet Reis (sakallı, bastonlu), Refik Akdağ, Mehmet Akdağ.

Oturanlar soldan sağa: Nihat Akdağ, Huriye Şengül (Akdağ), Fuat Akdağ.

Tanıtım

Soldan Sağa 1- Müzeyyen Türker (Akdağ) 1924 Hopa doğumlu. Hopa'dan Reşat Türker'le evlendi. Sırayla Nuran, Selami, Gülen ve Cahit adında dört çocuğu oldu. 2000'de Samsun'da öldü. Mezarı Samsun'da.

2- Emine Akdağ: 1905 Hopa doğumlu, Refik Akdağ eşi. Müzeyyen, Mehmet, Huriye, Fuat, Nihat ve Türkan adında altı çocuk annesi. 1978'de öldü. Mezarı Hopa'da.

3- Hasan Akdağ: Mehmet Reis'in oğlu, Tahmini 1898 Hopa doğumlu. Hendek'e yerleşti ve oradan evlendi. 1989'da öldü. Mezarı Hendek'te.

4- Mehmet Reis: Tahmini 1870 Hopa doğumlu. Ahmet, Refik ve Hasan Akdağ'm babası.1942'de öldü. Mezarı Hendek'te.

5- Refik Akdağ: Mehmet Reis'in küçük oğlu. Tahmini 1900 Hopa doğumlu. Emine Akdağ eşi. Müzeyyen, Mehmet, Huriye, Fuat, Nihat ve Türkan'ın babası. 1950'de öldü. Mezarı Hopa'da.

6- Mehmet Akdağ: Refik Akdağ oğlu. 1926 Hopa doğumlu. Engin, Refik ve Ufuk'un babası. 2005'te öldü. Mezarı İstanbul'da.

7- Nihat Akdağ: Refik Akdağ oğlu, 1933 Hopa doğumlu. Aysun, Tayfun ve Aynur'un babası. İstanbul ve Hendek'te yaşıyor.

8- Huriye Şengül (Akdağ) Refik kızı 1928 doğumlu. Trabzon'dan İsmail Şengül ile evlendi. Olcay, Nurcan, Görcihan ve Oya'nın annesi. İstanbul'da yaşıyor.

9- Fuat Akdağ: Refik Akdağ oğlu. 1931 Hopa doğumlu. Güler, Gülşen, Nurşen ve Güven'in babası. 2006'da öldü. Mezarı Arhavi Konaklı (Kordelit) köyünde.

Geçmişte Lazona'da Yaşam

Geçmişte Lazona'da hayat şimdikine hiç benzemezmiş. Yenilikler tüm dünya insanlarının hayatında yaptığı değişiklikleri Lazona'da da yapmış. Ben size çocukluğumda gördüğüm ve bunun dışında da büyüklerimden Lazona'daki yaşam hakkında duyduklarımla bildiğim her şeyi anlatacağım.

Lazların geçmişten günümüze kadar gelen gelenekleri, adetleri ve alışkanlıkları vardır. Çocukluğumda bu geleneklerin çoğu vardı. Gelişen teknoloji ve yenilikler yavaş yavaş Lazlarm hayatında büyük değişiklikler yaptı. Sonraları da büyük şehirlere gidip yaşamayı istemek ve oralara göç edip yaşamak Lazlara gelenek ve alışkanlıklarını önemli ölçüde unutturdu.

Geçmişte bütün işler insan ve hayvan gücü ile yapılırdı. Lazların işleri ilkbaharla başlayıp kışa kadar bitmezdi. Eskiden Lazona'da kışın çok fazla kar yağardı. O kadar çok yağardı ki, kapıdan dışarıya çıkılamazdı. Kadınlar inekleri sağmak ve yemlemek için ahırlara gidemezdi. Erkekler yol açtıktan sonra kadınlar dışarı çıkıp evin etrafında gezebilirdi. Evlerin çatısı hep karla dolardı ve ev çökmesin diye erkekler imece ile evin çatısını boşaltırdı. Kış boyunca Lazlar için en iyi yemek lahana yemeğidir. (Şimdilerde de öyledir ama çoğu bulamıyor) Kara gömülü lahanayı bulmak ve kesmek çok önemli bir iş sayılırdı.

Karın çok yağması çocukları sevindirirdi. Küçük çocuklar kardan adamlar yapar ve kartopu oynarlardı. Delikanlılar ve büyükler kuş ve çulluk avlarına giderlerdi. İyi avcı kişiler de ayı ve domuz avına giderdi. Bir de çocuklar kar donduğunda, ağaç merdiven ve leğenlerin (skafindi) üzerinde kayak yaparlardı. Gece ayazında donan kar sabah saatlerinde taş gibi sert olur ve insanlar karın içine batmaz. Çocuklar kaymaya elverişli olan rampa tarlaları önceden bilirler. Rampanın başına ağaç merdivenleri koyup bir anda hızla kayarak tarlanın sonuna gelirlerdi. Ağaç merdivenler donmuş karın üzerinde yıldırım gibi hızlı kayardı. Bazı zamanlar çocuklar merdiveni durdaramayıp dereyi boyladıkları olurdu. Böylelikle çocuklar karın tadını çıkarmış olurlardı. Gün biraz ısınmaya başladı mı karlar yumuşar, çocukların da kıçları ıslanırdı.

Lazlar uzun kış gecelerinde yemek dışında fındık, ceviz, sucuk, kurutulmuş sütlü mısır, ince hurma, soya kebabı, kada ve hoşmelli gibi eğlencilik yiyecekler yerlerdi. Gece oturmak için çok uzak olma-

yan komşu evlere gidip geç zamanlara kadar oturup sohbetler ederlerdi. Bazen o kadar çok oturulurdu ki yukarıda saydığım yiyeceklerden sonra yine acıkırlardı. Öyle zamanlarda da patates haşlayıp yerlerdi. Soğuklardan sonra tarla, bağ ve bahçelerdeki karlar erimeye başlardı. Önce alçak yerler eriyip, sonra da yüksek yerler ve nihayetinde tam sıcaklarda dağ ve tepelerdeki karlar da erimiş olurdu.

Lazona'da şubat sonu ve martın ilk günleri tarlalar ve dağlar yavaş yavaş kış uykusundan uyanıp yeşillenmeye başlarlar. Eskiden her Laz evinde 3-4 tane inek olurdu ve ineklerin yiyeceği bütün otları kendileri ekip biçerlerdi. Mart ayının ilk günleri evin erkekleri tarlalara harklar açarak dereden getirdikleri suyu tarlaya verirlerdi. Nisan ayında havalar biraz daha ısınıp tarlalarda otlar gelmeye başlardı. Artık soğuk havalar gitmiştir. Baharın ilk günleri tarlalarda ve dağlarda ağaç ve otların tomurcukları nisan ayında renk renk çiçeklere dönüşürdü. Rüzgâr esti mi dağ ve tepelerden gelen güzel kokuları bugün gibi hatırlarım.



İnek otlatma zamanıdır. (Fotoğraf: www.karalahana.com)

İlkbahar Lazlar için artık evden çıkma zamanıdır. Bundan sonra dışarıda yapılması gereken işler yığınladır. En çok da kadınların işi olur. Hiçbir zaman bitmez. İnekti, insandı, dışarısıydı, içerisiydi bir

türlü kadınların işi bitmezdi. Nisan ayında inekler de dışarı çıkarılırdı. Kıştan beri içeride olan ineklerin hazır yemleri de bitmiş olurdu artık. Aylardan beri içeride kapalı olan inekler dışarı çıktılar mı delilikler yaparlardı. İlk günler küçük danalarıyla birlikte otlamaktan çok koşuşurlardı. Danalar ancak birkaç gün içinde otlamaya alışırdı.

Artık bundan sonra bütün iş karın doyurma mücadelesiydi. Herkes kendine düşeni yapıyordu. Tarlalar sulanırdı; güzel otlar olup inekler otlayacaktı. Tarlalarda inek otlatma işi çocuklara yaptırılırdı. Tarlalardan sonra uzak yerlere götürüp otlatmak büyüklerin işiydi. Çocuklar bir yandan oynayıp, bir yandan da ineği gözetirlerdi. İnekler yalnız başıboş bırakılmazdı. Komşuların tarlalarına girmesin diye çocuklar inekleri beklerdi. Tarladaki otlar ineklerin otlamasına bir ay kadar yeterdi. Kadınlar hem çocuklara göz kulak olur, hem de bahçe işlerini yaparlardı. Tarlalarda geçen yıldan kalma mısır saplarını kesip toplayarak kabak ve salatalık ekmek için hazırladıkları ocakların üzerinde yakarlardı. Böylelikle hem tarlanın temizliği yapılır, hem de saplar yandıktan sonra küller kabak ve salatılık ocaklarında toprağa karıştırılırdı. Mısır saplarını toplayıp yakmak çocuklar için bir eğlenceydi. Saplar büyük yığınlar halinde toplanarak tutuşturulup büyük ateşler yakılırdı. Çocuklar en büyük ateşi kim yakacak diye yarışırlardı. Sonradan da sırayla alevlerin üzerinden atlamaca oynarlardı. Alevlerin üzerinden atlarken "auuuhihihi" diye bağırırlardı. İlkbaharda Lazona'nın her tarlasında beş altı tane yüksek alevli (pagara) ateşler olurdu. Alevler yükseldikçe inekler de şaşkın şaşkın bakışlarıyla koşuşturmaya başlarlardı. Lazların bu alevli eğlenceleri Kürtlerin Nevrozuna benzerdi. Onlar da alevin üzerinden atlarken nara atarlar.

Mayısa kadar her tarlada otlar ve mısır saplarının temizlenmesi biterdi. Mayıs ayında tarlalar kazınıp ekilirdi. Bu işlerin tamamı kadın işiydi. Erkekler tarla işlerine hiç gitmezdi. Çocuklara da bu tip işler yaptırılmazdı. Ancak biraz büyümüş genç kız adayları yavaşça alıştırılırdı. Okuyan çocuklar zaten okulda olurlardı fakat cumartesi, pazar günleri çocuklara yardım ettirilirdi. Okul tatil olduktan sonra çocuklar kendilerine düşen işleri hep yaparlardı. Fakat yine de eskiden Lazona'da kadınların işi çok olurdu. Tarlaydı, çaydı, yemekti, çocuktu, ahırdı derken sabahın köründen yatsıya kadar işleri bitmezdi. Kadınların yükü ağırdı. Evdeki yaşam, gelip gidenlerin yemesi-içmesi hep kadın eline bakardı. Laz kadınları hep bu bilinçte olurdular. Böylelikle Laz kadınları güzel havalarda yaptıkları işlerle, yağışlı ve so-

ğuk kış aylarındaki yaşamlarını rahat geçirirlerdi. Lazona'da havalar ısınınca önce sebzelerin ekildiği "getasule" dedikleri bahçe hazırlanırdı. Getasule denen bu bahçeler evin çevresindeki en güzel yerlere yapılırdı. Adından da anlaşıldığı gibi bütün sebzeler burada ekilir, fideler büyüyünce buradan sökülüp uygun alanlara dikilirdi. Getasulenin çevresi fındık ya da kumar ağacı (orman gülü) çubuklarıyla çevrilip, içeri girmek için yine bu çubuklardan yapılan bir kapı konurdu. Böylelikle bu bahçeler inek, tavuk, kedi köpek gibi hayvanlara karşı korunmuş olurdu. Getasuleye maydanoz, pazı, lahana, biber, domates, turp, sarımsak, pırasa gibi sebzeler ekilirdi. Kabak, salatalık ve fasulyeler getasule denilen bu bahçeye ekilmezdi. Bunlar için tarlalarda özel ocaklar açılıp ekilirdi. Bazı kabak ve salatalığa kumar ağaçları kesilerek sadece yaprak kısımları temizlenip dallı budaklı halde dikiliyordu. Kabak ve salatalıklar büyüdükçe bu ağaçlara doğru çıkardı. Fasulyeler için de sırıklar dikip bu sırıklara sararlardı. Fasulye sırıklarını kesip dikmek erkelere mahsus işlerdi. Her evin kendilerine ait bir dağı ve o dağlıkta odunlukları olurdu, sırıklar bu odunluklardan kesilirdi. Kadınlar ektikleri sebzelerin güçlenmesi için hayvan gübreleri koyardı.

Lazona'da asıl önemli iş tarlaların kazınıp ekilmesiydi. Tarlaların kazılıp ekilmesi bir masal gibi, bir eğlence gibi ayrı bir güzellikte olurdu. Tarlaları kazımak daha çok gelinlerin işiydi. Yaşlı kadınlar ev idaresiyle ilgilenip dışarı pek gitmezlerdi. Evin genç kızları da biraz kollanırdı, dışarı işleri fazla yüklemezlerdi. Ancak bazı zamanlar yeni gelinlere eşlik ettirilip imecelere gönderilirdi.

İmeceler... imeceler... imeceler.. Lazona'da bu işler imecesiz olmazdı. Tarlaları kazıma ve ekme zamanları en büyük imeceler yapılırdı. Bu imecelere yeni gelinler ve evlenme çağındaki kızlar giderdi. Evin yaşlı kadınları da imeceler için en güzel yemekleri yapardı. Hamsili ekmekler kurulur, sarmalar sarılır, börekler açılırdı. Gelinler ve kızlar böylesine güzel yemekleri yiyerek becerikliklerini sergilerlerdi. Böyle imecelerde en çok evlenme çağındaki kızlar izlenirdi. İmecelerde on, on beş, yirimi, otuz kişi olabilirdi. Kadın ve kızlardan oluşmuş otuz kişilik imeceye uzaktan bakıldığında tarlalar çiçek bahçesi gibi görünürdü. Kimi zaman erkekler saklanıp kızlara türkü atarlar, destanlar yazarlardı. Şimdi o destanlardan birine bakalım.

Oy anam oy!
Yine göreceğiz yazı
İmeceler olacak bazı bazı
Kimisi yazma kimisi örtecek kazı
Düzlükler çiçek açacak teyzeciğim

Kimi tembeldir belin üstüne yapışır
Öğle yemeğine nasıl da koşuşur
Kınalı parmaklara börekler yapışır
Her zaman sarma olur mu teyzeciğim

Diye böyle devam eden destanlar vardır. Kızlar erkeklerin türkü attıklarını duyunca becerikliklerini göstermek için işe o kadar daha sarılırlardı. Ne yorulduklarını anlarlar ne de kazmayı nereye vurduklarının bilincinde olurlardı. Bazı erkekler sevdikleri kızların gittiği imecelerin çevresinde dolaşıp sevgililerine destanlar yazardı..

Tarlanın yamacında kazımayla dururdun
Kederinden kazmayı bilinçsizce vururdun

Böylelikle tarlalar kazılıp ekilmiş olurdu. İmecelelerde şu kural vardı. İmeceye ne kadar kişi çağrılırsa o kadar gün gidilmesi gerekiyor. İlk imeceyi yapan kaç kadın çağırıp geldiyse o kadar gün diğerlerine borçlanırdı. Veya ilk sen imecelere gidip gezsen, kaç imeceya kaç gün gittiysen o kadar gün sana borçlanırlardı. Bunların dışında kimsesiz, hasta, yaşlı ya da cenazesi olan evlere kadınlar birleşip karşılıksız yardım ederlerdi. İmeceler sabah erkenden toplanıp akşam hava kararmadan iş bırakılırdı. Öğlen yemeği imecede hep birlikte yenirdi. İmecesi olan bir gün önceden yemek hazırlardı. İmece için yapılan yemeklere özen gösterilirdi. Özensiz ve tatsız tussuz yemekler ayıp sayılırdı. Akşam imeceden dönen kadın yorgun olduğundan ev işlerini yaptırmamaya çalışılırdı.



Xinci. Asma Köprü. (Fotoğraf: Özer Ertaş)

Tarla kazıma işlerini bitirmek büyük bir işten kurtuluştu. Bundan sonraki işler sırasıyla gelecek ve yapılacaktı. Haziran ayında okullar kapanınca çocuklar da biraz biraz işlere el alatarlardı. Kız çocukları annelerine yardımcı olurken, erkek çocuklar daha çok gezme ve oynama peşinde koştururlardı. Lazona'da gündelik işlerle pek uğraşmayan erkekler, İnekti, insandı, yemekti, içerisiydi, dışarısıydı gibi işlere hiç karışmazlardı. Erkekler hep ağır işleri yaparlardı. Ağaç kesmek, odun kesmek, çeper yapmak, ev inşa etmek, yol yapmak, köprü yapmak gibi ağır işleri erkekler yapardı. Eskiden Lazona'da sular evin içinde akmazdı. Sular harklarla getirilip avluda akardı. Kış aylarındaki yağış ve seller harkları bozardı. Bozuk harkları onarmak erkeklerin işiydi. Mart ayının ilk günleri beş-altı komşu erkekler birleşip suyun başından başlayarak evlere kadar harkları tamir edip suyu getirirlerdi. Bu sular kullanmak içindi. İçme suları gügümlerle pınarlardan getirilirdi. Harktaki su, kab kacak ve yemek işlerinde de kullanılmazdı. Yalnızca dış temizliklerde ve ineklere kullanılırdı.

Erkekler kış aylarında bozulan yol ve köprüleri de imece usulu ile birleşip yeniden yaparlardı. Köprü için dağdan büyük kestane ağaçları kesilip kenarları yontularak hiç kesmeden sürükleyip taşırlardı. Sürükleme esnasında helessa yalessa türküleri söylenirdi. On-on beş kişi birleşerek bu büyük ağacı köprü yerine kadar sürükleyerek taşırlardı. Bu iş çok ağır bir işti. Bir kütüğe on kişi bir anda iplerle asılarak çekerlerdi. Birkaç kişi de yanlarında yedek gidip, işi hiç durdurmadan yorulanları değişirdi. Kuvvet almak için sürekli helessa yalessa denirdi. Şimdi o helessa yalessalara kulak verelim.

Helessa Yalessa

Helessa ve yalessa
Evimizde gelin olsa
İki aylık gelin olsa
Helessa yalessa
Heyamoli yassa hissa hoi

Helessa ve yalessa
Sözleri doğru olsa
Bize gelinlik yapsa
Helessa yalessa
Heyamoli yassa hissa hoi
Taşlar yağsın üzerine
Kız kardeşini başkasına verme
Damat olayım ben size
Helessa yalessa yassa hissa hoy!

Kız gözleri boncuk musun
Neden bu kadar sevimlisin
Sen koca istemez misin
Helessa yalessa yassa hissa hoi

Heyamoli tira tira
Kızlar durmuş sıra sıra
Gelininden dullara
Helessa yalessa yassa hissa hoi!

Lazcadan Türkçeye çeviren: Kâmil Aksoylu

Eskiden her yıl böyle köprü imeceleri olurdu. İşe gidişte yollar kullanılıyor, yolsuz işe gidilemiyordu. Bu yüzden erkekler iş zamanı gelmeden bu işleri bitirirlerdi.

Lazona'da herkesin bahçesi ve tarlası çeperliydi. Çepersiz bağ ve bahçeye elin inekleri girebilirdi. Kışın kimi çeperler de bozulup yıkılırdı. Erkekler baharın ilk günlerinde kazınıp mısır olacak ve ot olacak her yeri çeperle çevirirlerdi. Çeperler için kestane ağacından kazıklar hazırlanırdı. Kazıklar dikilip sonrada mertekler çakılırdı. Böylelikle herhangi bir yere giden inekler rahatlıkla götürülürdü. Lazona'da en bezdiren iş inekleri doyurmaktı. Tarlalar kazındıktan sonra artık inekleri otlatmak için fındıklıklara ya da dağlara götürülürdü. Mayıs ve haziran ayları ineklerin otlaması için en güzel zamandır. Bu aylarda inek yemi yığınla olur. Ot, mısır ve diğer yemlerin her çeşidi inekler için börek gibi olurdu. Lazona'da bu zamanlar sadece inekler için değil, insanlar için de yiyecek bolluğu ve bereketi olurdu. Mayıs erik ayı, haziran kiraz ayıdır. Eskiden öyle kirazlar olurdu ki salkım salkım dallarla kırılıp getirilerek yenirdi. Herkesin kiraz ağacı olurdu. İnce yabani kirazdan siyah kiraza, kırmızı ve bayaz kiraza kadar her çeşit kiraz olurdu ve bunlar hepsi bir anda gelmezdi. Biri biterken diğeri yetişirdi. Kirazdan sonra ilk önce kiraz armutu gelirdi. Armutların en incesi olan bu armuta kiraz armutu deniyor. Ondan sonra artık kalasap armutu, ağa armutu, elma, üzüm dolu dolu gelirdi. Lazona'da kiraz, armut, elma ve üzüm gibi ağaçta yetişen meyve ve yiyecekleri hep erkekler toplardı. Laz kadınları hiç ağaca çıkmazlar.

Kimi armut ve elmalardan pekmezler pişirilirdi. Kiraz armutu, kalasap armutu gibi erken gelen armutlar sadece yenirdi bunlardan pekmez yapılmazdı. Ağa armutu hem yenir hem de pekmezi yapılırdı. Ama hamza armutu, bal armutu, şeker armutu, sepet armutu ve hıyar armutundan hep pekmez yapılırdı. Pekmez Laz mutfağında hem katık olarak ekmekle yenip, hem de tatlı olarak yemeklerin üzerine yenebilirdi. Pekmezler büyük kazanlarla pişirilip toprak küplerde muhafaza edilirdi. Her evde pekmez yapılırdı. Pekmezsiz ev olmazdı. Pekmezi sırf yemek için yapmazlardı, ilaç olarak da kullanılırdı. Üzüm pekmezinin zaten ilaç olduğu söylenir. Her hastalığa iyi geliyor. Pekmez pişirilirken büyük ateş yakılırdı. Üzüm pekmezi pişerken içine bal kabağı konup pişirilirdi. Pekmezle pişirilen bal kabağı çok lezzetli olurdu ve akşam oturmaya gelen misafirlere ikram edilirdi.

Lazona'da iş zamanı geceleri fazla oturulmazdı fakat kış aylarında komşularla oturmadan ve sohbet etmeden gece geçirilmezdi. Yine de iş zamanları biraz olsa da oturulur iş hakkında konuşulurdu. Güzel havalarda her zaman çok iş olurdu. Kadınlar oturacak zaman bile bulamazdı. Tarlalar sadece kazınmakla bitmiyordu, mısırlar biraz büyüdü mü içindeki otların temizlenip çapalanması gerekirdi. Çapalama bir seferle bitmezdi, güzel mısır olması için ikinci kat, hatta üçüncü kat çapa da gerekirdi. O büyük tarlalar bitmek bilmezdi. Fakat Laz kadını ne yapsın ki, elden bir şey gelmiyordu. Kaç kişinin hayatı bu kadınların eline bakardı. Dayanmaktan başka yapacak bir şey olmazdı. Böyle yazmış yazan, Laz kadının yazgısını. Boşuna söylenmemiş. *"Taşa bassam iz kalıyor/karadır benim bahtım"* diye. Sevgili okuyucular bunlar boşa söylenmiş sözler değil. Gerçekten Laz kadınının işi çoktu. Oturmaya bile bir zaman bulamazlardı. Bu Türkiye'de neresi olursa olsun kadınların bu kadar çok işi olmazdı. Laz anaların dinlenecek bir günü olmamıştır. Kadınların toplanıp bir araya geldikleri gün yapmayı bilmezlerdi. Konuşmak için toplandıkları kek ve çay saatlerini bilmezlerdi. Hayatlarında hep iş... iş... iş vardı. Bunun için Laz kadınları evin direği sayılırdı. Bir ev için kadının ölümü erkeğin ölümünden daha kötü sayılırdı. Kadının öleceği evlerde duman tütmezdi artık. Sadece çocuklar değil, evin tümü anasız ve yetim kalırdı. İşte bunun için kadın evin direğiydi. Yine de bu Laz kadınları kocalarının dizinden yukarı bakmazlardı. Kocalarının önünde gitmezlerdi, hep arkalarından yürürlerdi. Kocalarına toz kondurmazlardı. Böyleydi kurban olduğum analarımız. Sabah ilk onlar kalkardı, gece en geç onlar yatardı. Yemeği onlar hazırlar, sofrayı onlar kurardı ve en son onlar otururlardı yemeğe.

Nâzım'm bir şiiri aklıma geliyor. Ne güzel de söylemiş. Sanki Laz kadınları için söylenmiş sanılır. *"Kadınlarımız, bizim kadınlarımız / Sanki hiç yaşamamış gibi ölen / Ve soframızdaki yeri öküzümüzden sonra gelen / Kadınlarımız, bizim kadınlarımız"*

Hazirandan sonra temmuz ayında mısırlar bir-iki karışı geçmiş olurdu. Birinci kat mısırların sökülüp çapalanma zamanıdır artık. Tarlalardan sökülen bu mısırlar kimi taze olarak hayvanlara yedirilir, kimi de kışın yedirilmek üzere kurutulurdu. Birinci çapalamanm ardından bir ay sonra ikinci çapalama yapılırdı.

Çürük ayından (temmuz) sonra gelen ağustos da Lazona'da çok bereketliydi. Bütün yem yiyecek sebzeler yığınla gelirdi. Lahana, fasulye, salatalık, pırasa, pazı, biber ve armutun envai çeşidi olurdu.

Ağustos başında fındık altları temizliği de yapılırdı. Çünkü ağustos ayı fındık toplama zamanıdır ve fındık altlarının temiz olması gerekir. Fındık altlarını temizlemeyi erkekler yaparlardı, genelde kadın ve kızlara bu iş yaptırılmazdı. Fındık toplamayı kadın, erkek, çoluk-çocuk yardımlaşarak yaparlardı. Fındık işi aslında toplamakla bitmezdi, asıl iş toplandıktan sonraydı. Fındığı ayıklamak, kurutmak ve satmak başlıbaşma önemli işlerdi. Eylül ayının sonlarına doğru fındıklar imecelerle ayıklanırdı. Sıcaklar gitmeden fındığın ayıklanıp kurutulması gerekir. Bunun için büyük imeceler yapılıp bir iki imecede fındık ayıklanma işi bitirilirdi. İmecelerde atma türküler söylenip, hem iş yapılır hem de eğlence olurdu. Fındıklar ayıklandıktan sonra kurutulup satılması erkeklere ait bir işti.

Fındıktan sonra yapılacak en önemli işler, ekin kaldırmak, kışlık odunu taşımak ve inekler için eğrelti otu kesmekti.

Ekim ayında mısırlar toplanıp ekin kaldırılırdı. Toplanan mısırlar sepetlerle eve taşınır ve ayıklanması için evin ortasına yığılırdı. Mısır ayıklamak için akşamları komşular yardımlaşırdı. Bir yandan mısır ayıklarken bir yandan da süt mısırlar haşlanıp yenirdi. Mısırlar ayıklandıktan sonra kimisi örülerek tavana asılırdı, kimisi de serendere çıkarılıp kurutulurdu.

Mısır ayıklama imeceleri fındık ayıklama imeceleri gibi çok kalabalık ve atma türkülü olmazdı. Yine de bir yandan iş yapılırken diğer yandan da eğlence ve şakalar yapılırdı. 10-15 kişi sohbet ederek, fıkralar anlatarak ve bazen de ilginç şakalar yaparak mısır ayıklanırdı. Böyle zamanlarda kızlar erkeklere müzipçe şakalar yaparlardı. Bu tip imecelerin ortasında ya da sonunda mevsim yiyecekleri ikram edilirdi. Örneğin mısır ayıklama imcelerinde mutlaka mısır haşlanır ve herkes tarafından yenir. Bazen elma armut gibi meyvelerin yendiği gibi bazen de mevsim itibarıyla tam zamanı olan bal kabağı haşlanarak yenirdi.

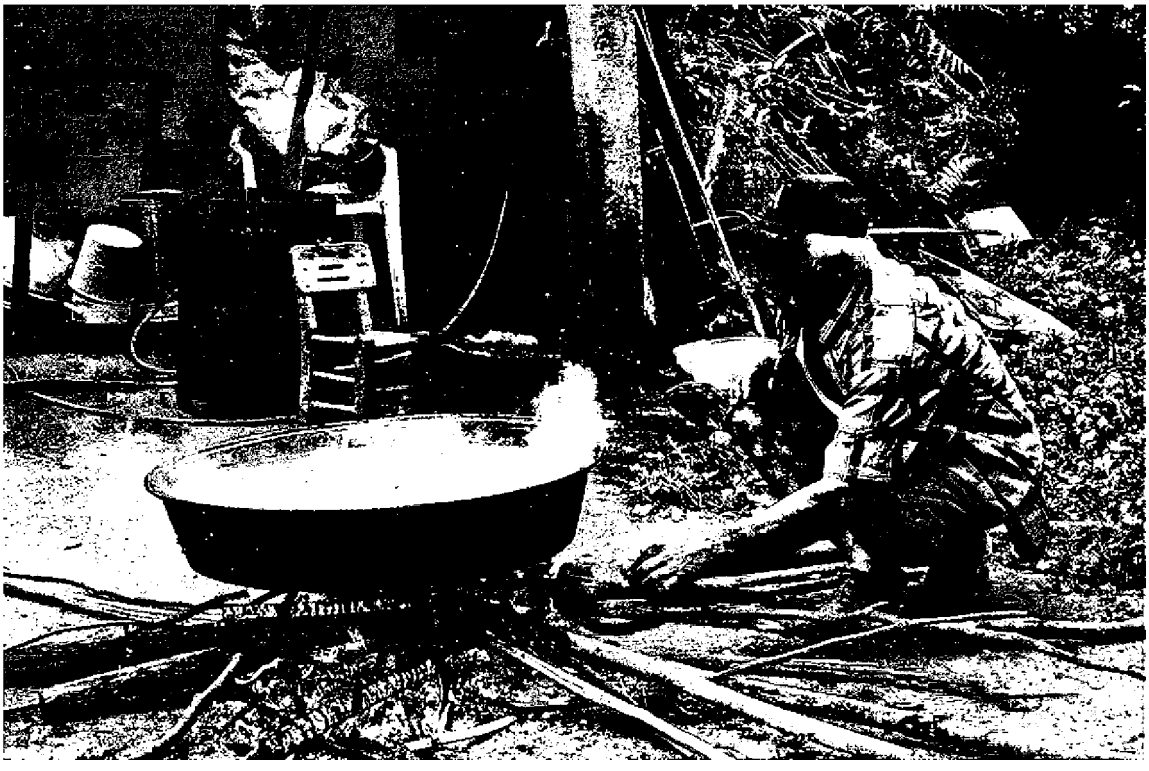
Konusu aşk ve kahramanı kız olan bir mısır ayıklama hikâyesi var, anlatmaya çalışalım. Anlatılana göre kız sevdiği delikanlıya bir şaka yapıyor. Haşlanan kabağı servis yaparken ve herkesin isteğine göre kimisine şekerli, kimisine pekmezli, kimisine de ballı verirken, sevdiği çocuğun kabağına kimseye hissettirmeden biber döküp veriyor. Genç anladı ki oyuna geldi. Biber dökülmüş kabağı hiç sesini

çıkarmadan yer. Ama biber o kadar acı ki oğlan yanıp tutuşur. Sıra türkülere, fıkralara gelince oğlan tepkisini nasıl dile getirmiş bakalım.

Mu valumz do mu xonʒun	/	Ne ateşler yanıp gürlüyor
Ax gidi nuķu çkimi	/	Ah gidi benim ağzım
Ha p̌eṕeyi na-usus	/	Bu bibere sürene
Busvare buyuği çkimi	/	Sürülsün bıyıklarım

Sıcak havalar geçmeden odunlar da kesilirdi ve bir ay kadar kurumaya bırakıldıktan sonra kış gelmeden odunlar taşınmış olurdu. Odun kesmek erkeklere özel bir işti, kadınlar odun kesmezdi ama odun taşıma işi tamamen kadınların işiydi. Kadınlar yardımlaşarak imece yoluyla odunlarını taşırdı. Taşman odunları biçip keserek sobalık hale getirmek ve onları istif etmek yine erkeklerin işidir.

Ekim ayı üzüm zamanıdır, üzümler toplanıp pekmez yapılır. Üzüm suyundan kümeler yapılır. Kış günlerinde küme ile fındığı birlikte yemek güzel olur. Kasım ayında elma, hurma, ince hurma, muşmula ve kış armutlarının hepsi toplanıp dalda bırakılmazdı artık. Hepsi kış aylarında yemek için saklanırdı.



Pekmez Yapımı. (Fotoğraf: Deniz Aksoylu)

Ekim ve kasım ayının en önemli bir işi de eğreltileri kesip kurutmaktır. Eğrelti kesip taşımak kadınların işidir. Erkekler bu tür işleri yapmazlar. Eğreltiler kuruyup taşındıktan sonra bardi denen yığınlar yapılırdı. Bu yığınlar 6-7 metre boyunda bir ağaç direğin çevresinde bağ bağ bağlanmış eğreltilerin üst üste dizilmesiyle oluşturulurdu. Böylelikle çürümeye karşı önlem alınmış olurdu. Ağaç direklerin kesilmesi, hazırlanması, taşınması ve dikilmesi erkeklerin işiydi. Bardi zamanı kasım aylarıdır ve yavaş yavaş kış geliyordur.

Bardi yapmak Lazlar için bir semboldür. Bardisiz hiçbir ev olmaz. Ot bardisi, mısır bardisi, eğrelti bardisi Lazların evinin çevresinde her zaman bulunurdu. Bu bardiler yem ve ineğin altına serilen eğrelti otunun gereksinimine göre kimi zaman tam kış ayının ortasında, kimi zaman da marta doğru sökülebilirdi.

Böylelikle kasım aylarını da atlatan Lazlar artık kışa hazır olurdular. Kış aylarında da iş olur ama dışarıdaki işler olmadığından kadınlar biraz soluklanmış olurdu. Kasımdan sonra aralık ayında havalar soğuyup tamamen kış gelmiş olur ve Lazlar marta kadar birkaç ay evde olurlar.

Kadınlar yemek, inek, çocuk, çamaşır ve bulaşık gibi ev işleriyle uğraşırken, erkekler de kış aylarında kuş avına, ayı ve domuz avına giderlerdi. Kimisi de evde sürekli kullanılan sandalye, sepet, üzüm ve el sepetleri yapmak gibi işlerle gündüzlerini geçirip geceleri de komşularla oturup sohbetler ederdi.



Kışın terk edilip kapatılan bir Laz evi. (Fotoğraf: Özer Ertaş)

EBSCOhost®

3. BÖLÜM
Edebiyat

LAZ EDEBİYATI

Lazca henüz yazılı dil olmadığı için (sözlü dildir) yazılı edebiyatı da yoktur. Geleneksel sözlü edebiyat vardır. Bu yüzden Laz Edebiyatını şiiri, masalı, romanı ve oyunu ile birlikte tam olarak sunabilmek için yeterince yazılı kaynak olmadığını ifade etmek yanlış olmayacaktır. Ama son on-on beş yılda yapılan araştırma ve çalışmaların gelecek için umut verici olduğunu söyleyebiliriz. Ancak çok köklü ve zengin sayılabilecek bir sözlü edebiyat ve geleneğinin olduğunu belirtmek de abartı olmaz. Yüzlerce yıldan beri yazılmayıp çizilmeyen, alfabesi kullanılmayan, baskılı ya da baskısız çeşitli caydırıcı yöntemlere maruz kalan, bugün çok lokal olarak yarım yamalak konuşulabilen bu dilin sözlü edebiyatının günümüze bu denli zengin gelebilmesi dilin gücü ile ilgili olsa gerek. Sözlü edebiyata sözün bütün güzellikleri olabildiğince girmiş. Yazılı edebiyattaki anlatım elbette ki tümüyle bir dil estetiğidir, ama sözün estetiği ise olursa bu kadar olur dedirtecek güzellikte bir sözlü edebiyat vardır. Yüzlerce yıl dilden dile, kulaktan kulağa ve gönülden gönüle akarak günümüze gelmiş.

Sözlü Laz edebiyatını incelerken hikâye ve masallar, deyimler ve atasözleri, şiirler, ağıtlar, bilmeceler gibi her bir alanda zengin sunumlarla karşılaşıyoruz.

Sözlü Gelenek

Yazılı dil ve edebiyatın olmamasıyla sözlü dil kullanımının çok geliştiği gözlenebiliyor. Sözün gelişmesi mani, destan, ağıt, atışma gibi şiirin her alanında ustaca kullanılıp çok farklı estetikler oluşturulmuştur. Dilin yazı ile ifade edilememesi bir yerde sözün gücüne dönüşmüş gibi. Sözlü Laz edebiyatına zenginlik katan bu estetikleri örneklerle sunacağız. Laz şiirinde destan, mani, ezgi, ağıt, atışma ve tekerleme gibi sözlü geleneklerin tam ağırlığı vardır. Destanların, türkülerin, ağıt ve atışmaların neredeyse tamamında geleneksel bir doğaçlama yöntemi vardır.

Lazlar gurbetçi bir toplum olduğundan ayrılık ve özlem yüklü ezgiler vardır. Sosyal dayanışma ve imeceler çok yaygın olduğundan birlikteliğe türkülü çağrılar vardır. Sözlü dilin varlığı bunları günümüze kadar getirmişse de kimisi yarım yamalak kalmış olup çoğunun söyleyeni belli değil. Bunlar kesin olmadığı için çalışmalarımıza anonim olarak alacağız.

Son yıllarda yapılan araştırmalarda elde edilen bulgular verimli çalışmalara dönüşmektedir. Çok kısıtlı olsa da ulaşılan örnekler Çağdaş Laz Edebiyatı yolunda atılan ilk adımlardır. Çalışmalarımızda bu örneklere yer verileceği gibi yazarlar hakkında bilgiler de verilecektir.

Destanlar

Lazlarda destan geleneği sözlü edebiyatın en önemli öğesidir. Yazılı gelenek olmadığı için dilden dile, kulaktan kulağa, kuşaktan kuşağa sözlü aktarılarak günümüze taşınmıştır. Çoğunda dörtlü kıta yapısı vardır. Satırlar bazen on bir hece ile, bazen de yedi heceyle oluşturulmuştur. Dörtlük sayısının kimi zaman konulara göre, kimi zaman da söyleyenlere göre değiştiği gözlenmiştir. Destanların makamları genelde aynı olup, söyleyene göre ahenk değişebilmektedir. Günümüzdeki Laz Destanları iki grupta incelenebilir. Birincisi büyük bölümü oluşturan grup, yazarı ya da yazarları bilinmeyen anonim destanlardır. İkincisi kısmen daha küçük bir grup olan yazarı bilinen destanlardır.

Destanlar tulum ve kemençe gibi bir çalgı aleti eşliğinde söylendiği gibi çoğu durumlarda çalgısız olarak da söylenir. 1970'lerden sonra iyice revaçta olan popüler kültürün etkisiyle aynı Laz Dili gibi destanlar da yok olma sürecine girmiştir.

Destanlar genelde aşk üzerine söylenmiş gibi olsa da, aşk ve sevda dışında da istisna sayılmayacak kadar destana rastlanır. Aşk dışındaki destan konuları toplumsal olaylar üzerinedir. Ama şu da bir gerçek ki, destan dendiğinde büyük aşklar ve sevdalar akla gelmektedir. Bu bölümde bunları en iyi şekilde dile getiren örnekleri bulacaksınız.

Yoyi Nana Yoyi

Tür: Destan / Anonim
Konu: İlkbahar, doğa, imece.

Bahar gelince tarlayı kazımak için imecelerin yapılacağı ve imeceye uzaktan bakan birinin rengârenk giysiler içindeki kızlarla düzlükleri bir çiçek bahçesi gibi görebileceği anlatılıyor

Yoyi nana yoyi xolo komoxtu yazi
Noderepe ivasen bazi bazi
Kimik yazma kimik moytfasen ḱazi
Pukurasen duzluğepe dadi çkimi

Kimi oncğorayi ren dido nezuği
Gyayi ti var ağḱomen iven yazuği
Goʒoḱoreyi p̌ogyaz uğun azuği
Haşşo bozopeti renan dadi çkimi

Kimi tembel iven mbeliz koyaçaben
Ondğener gyayişe muço daçaben
Ḱinoni ḱitepez bureği kogaçaben
P̌anda sarma diveni dadi çkimi

Kimi keskiniren eʒixorons mbeliz
Varti eludgitun heşşo tembeliz
Dirdu ya dogaʒonen gedgitaşi mbeliz
Sum ʒana çkfa kunon dadi çkimi

Oy Anam Oy

Oy anam oy!
Yine göreceğiz yazı
İmeceler olacak bazı bazı
Kimisi yazma kimisi örtecek kazı
Düzlükler çiçek açacak teyzeciğim

Kimi utangaç olur çok nazik
Yemek de yiyemez olur yazık
Kucağında duruyor azık
Böyle kızlar da var teyzeciğim

Kimi tembeldir belin üstüne yapışır
Öğle yemeğine nasıl da koşuşur
Kınalı parmaklara börekler yapışır
Her zaman sarma olur mu teyzeciğim

Kimi çalışkandır oynar üstünde belin
Hiç de yanında durmaz öyle tembelin
Büyümüş sanılır çıkınca üstüne belin
Üç senesi daha var teyzeciğim

Ağustozi Mulun
Tür: Destan
Söz: Yaşar Turna
Konu: Aşk

Ağustozi mulun atmacaş ora
Kale bozo vamƀoromi gyoz gyoya
Vamƀoromna miǯvi do çkva gobgora
Muço ƀ a do so bida e verane

Si mot doloxeť i onťuleş rubas
Mebareyi mu dologiżin ubaz
Gomdunare dolobantxare ťobaz
Muço ƀ a do so bida e verane

Avli skaniz golobiťişi ğoma
Yaliz oʒḱerťi do iʒxonťi ntoma
Na idare yeyiz mot extaz nḱoma
Muçо p̌ a do so bida e verane

Dido çuťa giğun si gyuli yaşi
Si mundez mavare ma arkadaşi
Jur tolepez domaben ma iyya yaşi
Muçо p̌ a do so bida e verane

Ar destani p̌çari mtelli lazuri
Ma mutu var matkfen omapşu guri
Tangri çkimi kemiçopi ha şuri
Muçо p̌ a do so bida e verane

Destanlar, Aşk ve Sevda Türküleri Üzerine

Söylenen her destanın, şiirin ve türkünün mutlaka gerçek bir hikâyesi vardır. Destanlar değerlendirilirken bunları göz ardı etmemek gerekir.

Örneğin *Sicalepeşi Destani* çok önemli bir toplumsal yaraya parmak basmaktadır. Lazlarda damatlara verilen değer günümüzde bile en üst düzeydedir. **"Lazlara kız vermeyeceksin, Lazlardan kız alacaksın"** sözü sanırım bunu açıkça anlatmaktadır. Bu değer verme işini biraz analiz etmememizde yarar var. Nişanlılık dönemine bakıldığında kızın babasının ve erkek kardeşinin damatlara değer vermesi bir yana onları evlerine bile sokmadıklarını görüyoruz. Nişanlılık dönemlerinde hiçbir damat nişanlısının evine ben geldim diye elini kolunu sallayarak giremez. Ne kayınbirader olan erkek çocuk buna izin verir, ne de kızın babası. Enişte düğüne kadar nişanlısının evine her gidişinde (bu en fazla birkaç kere olur) ya annesiyle ya kızkardeşleri veya akrabasından kadınlarla gider. Bunun dışında kız tarafının erkek tayfası, damat ziyaretlerine iyi gözle bakmaz. Hal böyle olunca kaynana daha anlayışlı olmak durumundadır. Kaynanaların damatlarına gösterdikleri ayrıcalık hayatlarının sonlarına kadar sürer ve destanda olduğu gibi bu ilgi çoğu zaman abartılır. İşte *Sicalepeşi Destani* böyle bir abartıyı konu etmektedir.

Sicalepeşi Destani

Tür: Destan / Toplumsal
Söz: Nuri Duduşi (Bu konuda yazılı bir kaynak bilinmiyor)

Lazistaniz var giğunan çkar nosi
Sicaz koçi oxoyi gamakosi
Var gaçaşi goykta gekçasen kusi
Eloğliren giçkiťaz dadi çkimi

Oxoriz ti var gelo3ons ar ќuzi
Sica yado konoxedunan ƥurzi
Var iќitxenan paxali do ucuzi
Veesiya korťaşi dadi çkimi

Esnafik ti arişi jur noçarams
Borcis ti faizi eluçarams
Badi skaniz karťali keşuçarams
Borci giğun yado dadi çkimi

Badi skanik karťali iќitxaşi
Ar żiyaťi gurƥicis xe moyntxaşi
Ќaťa xaftaz bureği goyntxaşi
Elbet borci içaren dadi çkimi

Badi elaxedaz kerençi xoras
Sica ťu3a bureğiz komuxedas
Noğamisa ar ğormaz konoxedas
İxosaraz ќayi u3ons dadi çkimi

Haşopete moboga do sicaz çi
Megomskunan mşkeyişi biga eçi
Var yançuyi muz bozo na meçi
Sadrazami şarťuyi dadi çkimi

Gondgineyi sicalepeşi korba
Nuќidare xaci do çxvayişi çorba
Şa inciran ќayi dużği do korba
Dunyaz mutu var unonan dadi çkimi

Damatlara Destan

Lazistanda hiç yoktur aklınız
Ne varsa damada yedirip evi süpürdünüz
Yediremeyince basar tekmeyi görürsünüz
Eloğlu derler bilesin teyzeciğim

Evinizde bir kaşık bile yok
Durulur mu damadın üstüne o kadar çok
Ucuzu pahalıyı soran da yok
Veresiye var diye teyzeciğim

Esnaflar bire iki yazıyor
Borcun üstüne faiz diziyor
İhtiyar adamına mektup yazıyor
Borcun var diye teyzeciğim

Adamın mektubu okuyunca
Görseydin elini göğsüne vurunca
Her hafta börekler açılınca
Elbet borca yazılır teyzeciğim

İhtiyar oturup kuru ekmek yesin
Damat sıcak böreğin başına geçsin
Gelin bir delikten gözlesin
Hoşuna da gidiyor teyzeciğim

Böylelikle kazancımı damada yedir
Dayak yakışır hepinize bire bir
Yetmedi mi ona kızını verdiğin
Sadrazam değildi ki be teyzeciğim

Türkçeleştiren: Kâmil Aksoylu

Tunaşi Birapa
Tür: Destan
Söz: Anonim
Konu: Gurbet-Aşk

Aşkla gurbeti bir arada işleyen bu ezgi, Lazların Tuna boylarına kadar gidip gurbetçilik ettiklerinin ipuçlarını vermektedir. Tarih olarak bakıldığında Yemen Türküleri ile aynı dönem aynı yazgılar paylaşılmış gibi.

Zeniz borťi Tunaşa iťişkule
Yano yano geliťi ondğeşkule
Mabgarinu nena var momçişkule
Mot memťḱomer na şuyi mişinare

Ntxirişen mebli sağı xe meťaxeyi
Gzalepez gelapxer tolepe moťaxeyi
Ma hak bore do si Tunaz elaxeyi
Mot memťḱomer na şuyi mişinare

Mekktubi giçari mati memptare
Skani ḱala Tunaz gopuare
Gemici gava do armaz eptare
Mot memťḱomer na şuyi mişinare

Gyuli Çkimi

Tür: Destan/Geleneksel
Söz: Aşık Osman
Lomayi Aşik Osmani

Oropak ma kodomoxunu bgaras
Na ognasens p̌oť̌e mot a aż̌i3inas
Var memaxondinen cigeriş yaras
Muçoşi p̌a dobğuri gyuli çkimi

3̌ana skani viť̌oxut do viť̌vaşi
Deli bive kale bozo si gżiyaşi
Memacoxi noğaşe geliť̌aşi
Muçoşi p̌a dobğuri gyuli çkimi

Bazi bazi mele kogelaxeť̌u
P̌anda isterť̌u raxaťi var xeť̌u
Oropa şuris komemoxerť̌u
Muçoşi p̌a dobğuri gyuli çkimi

Bazi bazi noğaşe ḱele gelaxť̌i
Gemavali meḱaxti do moḱaxť̌i
Kelemardi berobaz kogamaxti
Muçoşi p̌a dobğuri gyuli çkimi

Avliz mu meyaxe hem skva pukiri
Xol kogżiri yarebbi çok şukuri
Gaxvezepur moť̌ mi3ume kyufuri
Muçoşi p̌a dobğuri gyuli çkimi

İşareti mekçi var oxoga3onu
Şaḱa gi3vi mtini kodoga3onu
Şḱaş kele sanci komema3onu
Muçoşi p̌a dobğuri gyuli çkimi

Oropaşi Destani

Tür: Destan/Geleneksel
Söz: Aşık Osman

Ar mçimaşi ndğas karmaťeşi gzas ḱuçxe gyoxeťu
Bidişkule oropeyi çkimi hek molaxeťu
Xvala xvala iduşunťu do ko-xeťu
Mu gağodu mu iduşun e gyuli çkimi

Biduşun ma derdi miğun oşi
Lazut si giğun mot moxti mboşi
Xe momidvi alis doƿat cumbuşi
Haşote mu ƿaten e gyuli çkimi

Gyauri Bozo

Tür: Destan/Geleneksel
Söz: Aşık Osman
Lomayi Aşik Osmani

Dido mskvare dido gogixtu meti
Vargaçkinu çkuni oropaşi ḱiymeti
Skaniş ustuney meƿťḱoçi memleketi
Nayaz mebuxonda he derdi çkimi

Destani ƿçari ma namağodu
Ğecik bozok muperepe mağodu
Hemuk var ma haya tangrik moğodu
Nayaz mabuxonda e derdi çkimi

Derdiyayi Bore

Tür: Destan
Söz: Aşık Osman
Lomayi Aşik Osmani

Derdiyayi bore ti gemaleyi
Sevdaluği guris dolomaleyi

Gyuli gicoxum do xolo var mulu
Bere vare mota var mulu

Gyuli gyuli askeişa mebulu
Ar ǯana şkul izinişe komobulu

Kogemodves Aşik Osmani destani
Mebulu do mempťḱomer Lazistani

Mupeyi Boyi Giğun

Tür: Şarkı
Konu: Aşk
Söz: Yaşar Turna

Mupeyi boyi giğun
Gyuli ǯiǯila reyi
İris sozi nameçam
Şa-oḱiǯilareyi

Oropa ďaťi şeyi
Mitis to mot naçaras
Ma guri koḱomaǯḱu
Ar gomiǯḱedi yaras

Destan Kahramanları Üzerine

Aşk ve sevda konularını işleyen destanların kahramanları neredeyse tümüyle kızlardır. Destanları söyleyenlerin de neredeyse tamamı erkektir. Kız erkeğin gönlünü çalmıştır ama karşılık vermemiştir. Karşılıklı sevmeler olmuştur ama birçok nedenler sevenleri ayırmıştır. Çok istisna olsa da kızın gönlünü kaptırdığı zaman söylenmiş destanlar da vardır. Bunlardan birkaçına örneklerle bakalım.[1]

Hikâye ya, biz duyduğumuz gibi anlatalım. Bir evde iki bekâr kız varmış. Delikanlının biri bunların küçüğüne âşık olmuş. Zamanla kız da karşılık verip bir süre karşılıklı ama gizli sevda çekmişler. Bu sevdadan büyüklerin hiç haberi olmamış. Bir süre sonra gençler evlenmeye karar verirler ve delikanlı kızı istemek için normal kuralları uygulayarak elçi gönderir. Sonuç olarak kızın ailesi büyük kızlarının istendiğini sanıyor. Normalde Lazlarda büyük kız dururken küçüğü evlendirilmez. Hal böyle olunca büyük kız istenecek diye büyük kızı hazırlarlar. Söz günü damat adayı kız evine gidince ne görsün? Gelin olacak kız sevdiği kızın ablası. Yani ailenin büyük kızı... Dünya başına yıkılır. Dünya başına yıkılır ama sevdiği kız her şey normalmiş gibi davranıp ablasını evliliğe hazırlıyor. Delikanlı olan olmuş diye o gece kimseye bir şey söylemez. O geceden sonra da köyü terk eder. Delikanlı köyü terk eder ama aşk delikanlıyı terk etmez. Yüreğinden gelenlere bakalım.

Karmaťeşi kvalepe
Oḱoxedit dalepe
Ham ari so iğaten
Rezili rusvaepe

Didi odaşi yalis
Amaxti do gyoʒḱedi
Ma si var eḱčopum
İzmoce memoʒḱedi

Didi odaşi mensofaz
Amaxti do dinciri
Ma si var eḱčopum
Alis geydvi zinciri

[1] Hikâye ve şiirler Emine Akdağ'dan alınmıştır.

Bayamişi ndğas gulur
Nuḱupes sveyi
Mik eḱçopasen si
Xepe çkimi gosveyi

Bazen de karşılıksız gönül kaptırmalar olurdu. Erkek ne kadar sevse de kız karşılık vermezdi. Şimdi de sevdiği kızın başka bir erkekle evlendiğini duyan delikanlının yüreğinden dökülenlere bakalım.

Oxoyi muşi gzas jindole yoxen
Gelebulur gyuli penceres noxen
Şuyi kogamaxtu alis memoxen
Guriz va-memiçvam ğeci bozo

Boyi skani mçipe gunże nezuği
Var boreyi genci bere yazuği
Mogodvaťi xut ḱitis-ti yuzuği
Memťḱomer do so ulur ğeci bozo

Ma dobğuri çkva kemobği leťa
Miti var minon skanden meťa
Var biçil haşo bekyayi pxeťa
Gyunaxi var gaveni ğeci bozo

Şimdi de değişik bir örnek seçelim. Sevda çekmek sadece erkeklere mahsus olmasa da Lazlarda erkeklerin sevda çekmesi hoş karşılanır ama kızların sevda çekmesine hiç tolerans gösterilmeyip hoş karşılanmaz. Özellikle kızın yakını delikanlılardan varsa tabi ki ağabeyi ve kardeşi, yoksa amcaoğlu gibi yakın akrabalar yakınları olan bir kızın âşık olduğunu duysalar ar ederler. Hatta bu yüzden bazı kızların çeşitli baskılara maruz kaldığı söylenmekte. Elimizdeki okuyacağınız hikâyede kızın amaca oğlu kızı sorguya çekiyor. Sorguda kız sevdasını itiraf ediyor. Amca oğlu epey sorguladıktan sonra "mademki aşıksın bundan sonra soracağım sorulara âşıkça cevap ver, ben de senin yanında olayım" der. Kız kabul eder.

Amcaoğlu:
Haşşo muçoşi gulu / Böyle ne geziyorsun
Muço oropeyi steyi / Sanki sevdalı gibi

Kız:
Mupeyi ti gaçkinu / Nasıl da anladın
Tami na-bore steyi / Tam da olduğum gibi

Amcaoğlu biraz sert çıkar:
Ǩilom do kodogoxum / Vurup seni gömerim
Muço ǯiǯila steyi / Ölü bir yılan gibi

Kızın uyanıklığı havayı yumuşatır:
Mati hemu şeni kşinom / Ben de sayarım seni
Si didi cuma steyi / Hep bir büyüğüm gibi

Böylelikle işin tatlıya bağlandığı rivayet edilir.

Destanlarla İlgili Dörtlükler

Avli skanis gedgin kçeşi luğepe
Exti do goşaǯili ǩaydo ǩaepe
Vaşa dotkva naƅit sevdaluğepe
Haşopeten muyvasen gyuli çkimi

* * *

Okti onas na-xaçkumt̆i bergite
So geçamt̆i var giçkiťu derdite
Siti çkimi steri nosiş gverdite
Haşopeten muyvasen gyuli çkimi

* * *

Ofidepe ǩalemişi golaçareyi
Si çkimi ǩismet̆is meçareyi
Çuťalaşen-doni oǩoçareyi
Oyi yoyi muƅa do so bidare

* * *

Dağişe eşḱulur, parvi kosare
Va giçini, si mipeşi nusare
Mekça mendili do upi kosare
Ordo ela ordo, gogağarare

* * *

Çift oxori giğun, ar jile ar ǯale
Opşa megamskvanen mçita şka ǯale
Gaşkurinen va-gaʒaden ti ǯale
Ma memaşkvi, gza gverdis doskidare

* * *

Avli skaniz gedgin mʒxul topuri
İḱitxi do gamxtare memuri

* * *

Dadi ma var bore bureğiş dosti
Bozo komomçi do gomoǯḱi posti

Çağdaş Laz Edebiyatından Şiirler

Yazılı gelenek olmadığından şiirlerin destanlar kadar gelişmediğini söyleyebiliriz. Bu çalışmamızda Helimişi Xasan, Fahri Kahraman ve Çağdaş Laz şiirini oluşturacak yeni şairlerden örnekler vereceğiz. Şiirlerini çalışmamıza aldığımız kişileri okurların tanıması açısından kısaca biyografik bilgilerine yer verdik.

Xasan Helimişi (1907-1976)

1907 yılında Orta Hopa'da doğdu. Helimişi'nin hayatı duyulamamış sanatsal başarı ve çilelerle doludur. 1925'lerde SSCB'ye gidip Leningrad'da SSCB Ulusal Azınlıklar Enstitüsü'ne girdi. Dans, tiyatro ve müzik eğitimi aldı. Bu dönemde "Lazuri Gruppa" adlı bir horon ekibi kurdu. Laz Halk Dansları üzerine eğitim verdi ödüller aldı. SSCB'de

milyonlarca kişinin uğradığı sürgün gazabından o da nasibini alıp Sibirya'ya sürüldü. 1935 yılında bir tren kazasında sağ ayağını kaybetti. Bundan sonra Sal Bacaklı Xasan olan Helimişi'nin hayatı tam bir çile ve özlem dolu. Sürgünden sonra 1938'de hapse girdi. Evine ve bütün çalışmalarına el kondu. 1949'da ikinci kez Sibirya'ya sürgün edildi. 1953 yılına kadar karısı ve iki çocuğu ile Sibirya'da verdiği ölüm mücadelesi Stalin'in hayata veda etmesiyle son bulur ve Batum'a gönderilir. Kendi elleriyle yaptığı evine ve eserlerine el konan Helimişi Batum sokaklarında beş parasız ve açıkta kalır. Eline çekicini alıp baba mesleği olan kunduracılıkta ekmek parasını çıkarır. Dönemin Gürcistan başbakanına bir mektup yazarak şair, yazar ve ressam olduğunu söyler. Kendisine göre bir iş ister. Yetkililer "Kore'de Bir Laz Kızı" isimli romanını görünce Türkçesini çok beğenirler. Tiflis Devlet Üniversitesinde Türkçe hocası olarak göreve başlayan Helimişi'ye öğrenci yurdunda bir de oda verilir. Hayatının bundan sonraki bölümünü Laz kültürüne adayarak geçirir. Vatanına, karısına, çocuklarına ve sevdiklerine hasret kalarak 1976 yılında bu odada yaşama veda eder. Geriye çok sayıda Laz kültürünü konu eden tablolar, şiirler, rubailer, hikâyeler, tiyatro eserleri besteler ve derlemeler bırakır. Mezarı Meleni Sarpi'ye gömülen Helimişi'nin mezar taşında şu cümleler yazılı.

"Skidalaşen ma na mançen ko kebadi / Man am dunyaz hem dunyaşi derdi var bzdi" (Yaşamdan kendi payıma düşeni aldım / Ben bu dünyada öbür dünyanın derdini çekmedim)

Yaşar Turna veya Kemençeci Yaşar (1931-1990)

Arhavi'de doğdu. İlk ve ortaöğrenimini Arhavi'de tamamladı. Rizeli bir kemençeciye olan hayranlığı sonunda kemençeye merak saldı. Kemençe çalmaya çok küçük yaşta başlamasına rağmen kısa sürede ustalaştı. Kendi kendine bir kemençe yapıp çalmaya başlayan Yaşar Turna, 18 yaşma geldiğinde artık bir kemençe ustasıydı. "Kemençeci Yaşar" namıyla ünlendi ve bu namı onun asıl adını geride bıraktı. 1970'li yıllardan itibaren "Kemençeci Yaşar" ve "Arkaburi Yaşari (Arhavili Yaşar)" namlarıyla tanındı. Arhavi'de kurduğu Folklor Derneği bünyesinde gençleri halk oyunları konusunda yetiştirdi. Çeşitli halk oyunları ekiplerine Laz horonlarını çalıştırdı. Söylediği gelenek-

sel Laz ezgileri Doğu Karadeniz bölgesinde popüler hale geldi. Türkiye'de "ilk Lazca plağı" çıkartarak (1968) Laz müziğinin tanınmasına büyük katkı sağladı. Derlediği Lazca türküleri, kendisine özgü tavrı ile yorumlayarak o ezgilerin bugüne kadar gelmesini sağladı. Türkiye ve dünyada çok sayıda festivalde horon ekiplerine kemençesi ile eşlik etti. Kemençeci Yaşar, aynı zamanda kemençe yapım ustası idi. Yaptığı kemençelerle Amerikalı kimi sanatçıların ilgisini çekerek birçok sipariş aldı ve bu sayede kemençenin dünya çapında tanınmasına katkıda bulundu. Birçok ödül, onur belgesi, plaket sahibi olan Kemençeci Yaşar, 12 Ekim 1990 tarihinde Arhavi'de öldü. Evli ve beş çocuk babası idi.

Fahri Kahraman (1931-1997)

1931 yılında Artvin / Arhavi'nin Derecik köyünde doğdu. Edebiyat öğretmeni olan Fahri Kahraman, mesleği gereği dile olan tutkusuyla kendisini hayatının sonuna kadar Lazca araştırmaya adadı. Lazcayı yazıya geçirmek için yoğun çalışmalar yaptı. Fransız dilbilimci Georges Dumézil'in Lazca masallar yazdığı transkripsiyon üzerinden, Alman halkbilimci Wolfgang Feurstein ile birlikte çalışarak Latin harflerine dayalı, Lazoğlu Alfabesi diye anılan 35 harfli Laz Alfabesini hazırladı. 1997 yılında öğretmenlikten emekli olan Kahraman, aynı yıl geçirdiği bir trafik kazasıyla hayatını kaybetti. Fahri Kahraman'm birçok şiirinin yanı sıra yarım kalan pek çok çalışması olduğu biliniyor.

Yılmaz Avcı

Yılmaz Avcı 1939 Hopa doğumludur. İnşaat mühendisidir. Çeşitli sektörlerde iş hayatını sürdürüp emekli olduktan sonra İzmit'e yerleşti.

İzmit'te kurulan SİMA Doğu Karadenizliler Hizmet Vakfının kurucuları arasında yer aldı. Vakfın kültürel yayın organı *Sima* dergisinin de yazı işleri müdürü oldu. Birçok yayında ve internet sitelerinde yazıları yayınlanan Yılmaz Avcı'nm Lazca-Türkçe *Şurimşine* adlı şiir kitabı, *Lazuri Paramitepe* adlı masal kitabı ve *Lazuri Nenaçkina (Lazca Dilbilgisi)* kitap olarak yayınlanmış eserleridir. Lazca-Türkçe tiyatro çalışmaları sürmekte olan Yılmaz Avcı evli olup iki çocuk babasıdır.

Selma Koçiva

1960 Rize/Ardeşen doğumlu. Lise öğreniminden sonra Almanya'ya gitti. Dortmund Yüksek Okulunda sosyal pedagoji okudu. Almanya'da pedagog olarak çalıştı.

1992 yılında Almanya'da kurulan Kaçkar Güney Kafkas Kültürleri ve Dilleri Derneği kurucularındandır. 1993 yılında yayınlanan *Ogni* dergisinin yayın kurulunda bulundu.

Nena Murun3xi, Laz Halk Gerçekliği Üzerine, Bir Avuç Kadın yayınlanmış eserleridir.

Musa Oğuz

1960 Hopa doğumludur. İlk, orta ve lise eğitimini Hopa'da tamamladı. Çocukluk yıllarından beri şiire ilgi duydu. Çok sayıda Türkçe şiirinin yanında asıl uğraş alanı Lazca şiir ve Lazca üzerine çalışmadır. Lazca şiirlerini Nananenoni nani (Anadilli Ninni) başlığı altında toplayıp yayınlamayı düşünüyor. Bunların dışında Lazlar ve Lazca üzerine çeşitli derleme çalışmaları sürmektedir. Musa Cedeşi genç kuşak Laz Edebiyatçısı olarak şiirlerinde çok yalın bir dil ve ifade kullanmaktadır. Çağdaş Laz Edebiyatı oluşumunda bu şiirlerin önemli katkıları olacaktır. Musa Cedeşi evli ve üç çocuk babası olup Bolu'da yaşamaktadır.

Timur Cumhur

1979 Akçakoca doğumludur. 93 muhaciri olan ailesi aslen Hopa / Kemalpaşa kökenlidir. İlk, orta ve lise öğrenimimi Akçakoca'da tamamlamıştır. 2001 yılından itibaren Ereğli Demir Çelik fabrikalarının Gebze'de açılan Çelik Servis merkezinde çalışmaktadır. Ailesi Akçakoca'da yaşayan Timur Cumhur bekârdır.

Timur Cumhur'un edebiyat ve şiire olan tutkusunun kısa bir zaman içinde anadilde üretime dönüştüğü farkedilmektedir. 2002 yılından itibaren anadili Lazca ve Laz kültürü ile amatörce ilgilenmeye başlayan Timur Cumhur, sade dil kullanımına dayalı bir estetikle şiir denemelerine başlamıştır. Hopa diyalektiyle yazılan bu şiir denemeleri çevrede çok beğeni toplayıp kimileri bestelenmiştir. Genç arkadaşımızın bu çalışmalarını Çağdaş Laz Edebiyatı oluşumuna önemli bir katkı sayıp birkaç şiirini okuyucularla paylaşmak istedik.

1979 Trabzon doğumludur. İlköğrenimimi, Fındıklı'ya bağlı Hara Köyü'nde, orta ve lise öğrenimimi Fındıklı'da tamamlayan Özer Ertaş, Ege Üniversitesinde tekstil okudu. Okulu bitirdikten sonra mesleği üzerine hiç çalışmayan Özer Ertaş köyünde mütevazı hayatını sürdürürken bir yandan da Lazca şiirler yazmaktadır.

Özer Ertaş bu sade düşünce ve yaşamını, "Üniversiteyi bitirdikten sonra, Lazona'ya döndüm ve yerleştim. Fındıklı'ya bağlı Meyvalı (Ç'anpet) Köyü'nde yaşıyorum. Kendi mesleğimde hiç çalışmadım. Bunun yerine köyümde tarımla uğraşıyorum. Boş zamanlarımda şiir ve yazı yazmayı çok seviyorum" diye özetlemektedir. Bu genç kalem arkadaşımızın şiirlerini Çağdaş Laz Edebiyatı oluşumunda önemli bir katkı sayarak çalışmalarını paylaşmak istedik.

Yamo

Ar yazi ťu x̌onaz na bogni yamo
Mebanči noderiz do tamo tamo
Bozopek noderiz ibirťez yamo
Heḱo mskva mot ťu hem ndğaz he yamo

Raḱanik ranʒḱalamťu yamoş sersiten
Tempo dokaçamťez mtellik bergiten
Kimi sari yazma kimi xaseten
Nodginan x̌onaz do ibirnan yamo

X̌onaşi ar ucişen boxosarťi ma
Mtelli ti mot ťez p̌eya heḱo mskva
Mtelliz uğuťu ntğozeyi ntoma
Buucam ibirnan yamo heyamo

Çumandel lumcişa hek komebakti
Var oxoboʒoni çkar meḱilu vakti
X̌ali kogeloktu yazişi mjorakti
Hemuşkule çkva vabogni yamo

Helimişi Xasan

Yamo

Bir yazdı duydum tarladan yamo
Yavaşça yanaşıp baktım neydi o
Kızlar imecede söylüyordu yamo
Neden o kadar güzeldi, o gün o yamo

Tepeler inliyordu yamo sesleriyle
Tempo tutuyordu hepsi kazmalarıyla
Kiminde eşarp kiminde sarı yazmalarırla
Dizilip tarlada söylüyorlar yamo

Tarlanın bir ucundan gözetliyordum
Neden bu kadar güzel, hepsi de diyordum
Örülmüş saçları hepsinin, görüyordum
Dinliyorum onları söylüyorlar yamo heyamo

Sabahtan akşama öylece durup kaldım
Zaman nasıl geçti hiç anlayamadım
Yaz güneşi süzülüp ufuktan batınca
Artık yamo sesini hiç duyamadım

Türkçeye çeviren: Kâmil Aksoylu

Mzuğa Do Lazi

Nʒaz oputxinu nomskun ǩazepez
Ǩazişen ǩayi miz aputxinen
Nçxomi oçopinu nomskun Lazepez
Lazişen ǩayi miz açopinen

Ma Lazi bore mzuğaşi jin birdi
Uçamzuğaşi şkurna var miğun
Muǩo bişkidi heko ti bimçfiri
Şkurnaşen dido oropa miğun

Lazi mançxomez ordo goçǩondun
Dalgape ǩala mupe unʒorun
Çume mzuğaşe xolo muk ulun
Uçamzuğaşi oropa uğun

Çumanişe naixelasen Lazi
Tolepe muşik guriten iʒḱen
Naḱo mendra t̆azna Lazi do mzuğa
Lazi do mzuğa va oḱiʒḱen

Deniz ve Laz

Havada uçmak yakışır kazlara
Kazlardan güzel kim uçabilir
Balık tutmak yakışır Lazlara
Lazlardan güzel kim tutabilir

Ben Lazım deniz üstünde büyüdüm
Karadenizden hiçbir korkum yok
Ne kadar boğulduysam o kadar yüzdüm
İçim sevgi ile doldu korkudan çok

Laz balıkçılar çok tez unutur
Dalgalar onlara neler eder
Sabah yine denize kendi gider
Karadenize karasevda çeker

Yarınına sevinebilecek Laz
Gözleri yürekten bakar biraz
Ne kadar uzak olsa da, deniz ve Laz
Deniz ve Laz, birbirinden ayrılamaz

Türkçeye çeviren: Kâmil Aksoylu

Mu P̆at E Skiri

Ginon leksi çari, ginon ibiri
Ginon içalişi ginon inciri
Mu naginon x̆vi mʒudiren iri
Var memaʒxfenan mup̆at e skiri

Ma bedi xamanʒa mu p̆a var miçkin
Mu mşinaman p̆ia eti mis uçkin
Ma namomçunpe xvala ma miçkin
Mişa medi p̆ a mup̆a e skiri

Dixa muşiz iven monќa ќaťa kfa
Ќaƿiќaşa var bğir ak m3udi mu ptkfa
Mişa medi ƿa mişen mu pçva
Miş neќnaşa mepta mişa e skiri

İris aşkurinen ťќebi muşişen
Kumoli ќoçi dido çuťaren
İri dulya ikten ncumu mçќuditen
Var bore zengini mu ƿa e skiri

Ora moxtasen dido mgoraten
Ќaťa nena çkimi eşa3adaten
Hem oras irik ma miçinaten
Şamżirateni çkva ma e skiri

Kodomabğaşi ƿicis ќibiri
Domixomaşi ťaniş di3xiri
Kemixtaşi dudis inçiri
Gomişinare do mu iven e skiri

Helimişi Xasan

Onçamure

Ar çuçuťa memingam sin ti ma onçamure
Jur ќoçxonepe steri, si şuroni çkva mu re

Si ngcaxums ƿanda dingik do çkva şeni ibaxer
Var gelegişfels mitik dingi ќala ibaxer

M3udişi ibaxert tkfan xarќişi princi şeni
Var miçkin mu gançenan do ibaxert çkva şeni

Hem pirinci skani iven si xfala nçxfarumťaşa
Dinçxfaraşi çkva nimťen çuvalepeten çkvaşa

Ne nageladgin dingis ќulanişi ren ia
Ne ti naxaçku dadis aǯi açќomen ia

Çkva hemuşi pilavi ağa do beyiz ançen
Didi çkimiz mendrale xfala p̌ici aʒḱaren

Dostiburt̂i mis uçkin bort̂iḱo mati kvaşi
Mu na en mus uçkin dingis, xfeneri ncaşi

Si kvaş xeneri rena, nuxondi dingis bigas
Aʒi ti nciriz rena dişkaşi re giçkit̂as.

Helimişi Xasan

Lazis Lazur Coxo Nomskvun

P̌ap̌u, baba, nana lazi
Guri, kuni, nena lazi
Sva, op̌ut̂e, x̌ona lazi
Murunɜxi ren nɜaşa nomɜxun
Lazis lazur-coxo nomskun.

Tuta, ǯana, ora lazi
Nɜa, murunɜxi, mjora lazi
Gza, ḱazonli, şara lazi
Murunɜxi ren nɜaşa nomɜxun
Lazis lazur-coxo nomskun.

Ğali, mzuğa, abca lazi
Mosa, nçxomi, kapça lazi
Breli, mueli, nopşa lazi
Murunɜxi ren nɜaşa nomskun
Lazis lazur-coxo nomɜxun.

Oxor, ḱera, ḱoda lazi
Doli, stviri, guda lazi
Şana, nodi, çanda lazi
iri, mteli, p̌anda lazi
Murunɜxi ren nɜaşa nomɜxun
Lazis lazur-coxo nomskun.

Musa Cedeşi

Maçaye Gzamşine

Çayi çayi yado şur konoçḱidi
Goğerdinez mtelli çurumṕi doçḱidi
Na nimçipanasen ḱala meçḱidi
İyar haşşo mʒḱupi varťasen gzamşine

Çayi ǯili xepez froxti egolu
Kogasfi do ḱaoba var megolu
Gomçfalepeşi ḱoṕape oḱolu
Muçituni na imťasen gzamşine

Ǯanape çkuni xirxirite golulun
Çku mobogamt geçarelepe so ulun
Çuťa çuťa kyoli ğnosişe mulun
Digurasen do yaťasen gzamşine

Gonoşine ivasen ham ndğalepe
Moyselasen cumalepe do dalepe
Gomçfalepeşi tiz gextaşi kfalepe
Mjora çkuni goçxanťasen gzamşine

Fahri Kahraman

Lumci

Gyulvaş ḱele mṕulape mçitaneri
Raḱanepe iri golamçitaneri
Zuğauças mṕularişi gza gyorçun
Mjoraşendon arkabişak taneri

Nʒaşneḱnaşen mskvanoba meludoren
Ar bozok cgiyalams ixeludoren
Mjoralumcik ntomas gaxveludoren
Berǯeuliş pukurepe çaneri

Peri mçita ḱinçepeşi sterapa
Mtel ḱiyanas koğirs haşo żirapa
Zuğaṕicis goynḱiden ar biyapa
Lazeburi naḱo şilya ǯaneri

Fahri Kahraman

Lazuri Nusa

Ǩinçi şḱala miselu goluḱaçu
A noť exi carina kodiḱaçu
Berena muşiti p̌ri e3iḱaçu
Gamaxť u igzalu Lazuri nusa
Neżi keḱişḱomu idu dulyaşa
Umoşvacu duşinamť u yemaşa
A nandidi moyo3erť u mendraşa
Şuri keiçopass Lazuri nusa
Yema iyu ke3axedu m3xulina
Koceť axu ḱvarina do ḱvalina
Mendra kodasḱudu a ombolina
Xolo va meyiças Lazuri nusa
Lumcişa duşinas var oḱi3edas
Gikteť aşa mť a yuḱi ti dixenas
Ǩap̌ineri raḱanepe moyilas
Haşo dulya ikus Lazuri nusa
Moxť a do var koculunu pucişa
M3upi iya va gamvalen mendraşa
P̌ip̌i nustun exť aşa oxorişa
Var açoden dulya Lazuri nusa
Neḱna moyaxť asi bere načapxen
Guri mvala ar curti komvačapxen
Ağani ren miti ti var cačap̌xen
Haşo oḱi3ilen Lazuri nusa
Uneneli kogoşḱadgusu sini
Damtire ḱoşḱaxen muço guruni
Oxrasure şumsu mendili moni
Xvala oḱvačap̌xen Lazuri nusa
Oşḱoman şiḱule ḱabepe doḱxus
Goḱalus gokosus dosť uresarus
P̌ri ancirasiti bere docarus
Udoxunu ikten Lazuri nusa
Haşo var orť asen bo iroteşa
Miçibrasen berepeniş mirdaşa
Ayasen ap̌oť e himuti nusa
Mişvacasen hemora Lazuri nusa

Selma Koçiva

Zuğa Uça

Zuğa uça mu miyonur
Şuri mozderi ťoba
Toli dolomoʒedi
Memisinapi mʒika
Mineverulepeş
Mu orapeşi ndğaş
Guri nadolomixe
Şturimşine Lazonaşi...
Zuğa uça si ʒoxloni
Timekçineri dida
So malenu sḱanda gale
Mi bobgara
Mişa bida...
Mu ceğobum
Guri do şuri sḱani!
Mupa meşḱegižun
Eşḱampayi zmonişa
Keşḱiği nena sḱani
Mʒika memisinapi
Kodomdvi hustereşa
Muçо xarḱi dp oʒxe
Mu goğodes
Didepe şḱimi ʒoxle?
Vz cegonçiťxa do
Megoadare aşḱva
Haşo na momordişi
Va meokçare
Domisinapi xvala
Kocelemisvi xe do
Aşkva a domoṕlani...
Zuğauça Zuğauça
Si va giğun guri uça!
Kelegixedi haşo
Megoziťamu gurişa
Mu oraşi nz gaxveʒer
Na gaxveʒer
Şḱimebura
Mu doliğamu Lazona

Selma Koçiva

Oƥuťe Şḱimi

Oƥuťe şḱimi
Mana dobirini
Oƥuťe şḱimi Dutxe
Sḱanda mendra bore
Ma ƥoli bore
Mendra dobsḱudi sḱanda
Si giçindrare do mogiğare deyi
Mofťi ƥolişa
Naḱu ʒana iyu kogişḱun
Vamemalen
Sum ʒanaşi xut ʒanaşi ar memalen
Xe do kuçxe domiḱoru ƥoli
Dido gamau, dido gomaen iri sḱani
Ǩoçepe sḱani, berepe sḱani
Pucepe sḱani, livadepe sḱani
Cermape sḱani, raḱanepe sḱani
Bere boťişa na bimçiťi
Abczpe sḱani
Mpulape sḱani, Mçimape sḱani
Ar tuta diyen do na variziren mcora sḱani
Opute şḱimi
Gomaşinasi bereburaşi eşope
Şḱimi guri koxomaḱenen
Na miğuru eşope şḱimi
Abazaşi Osmani
Memoğoli Riza
Ťuxina İlyasişi Fevzi
Xaliḱanuri Ebaşi Nezmi
Kru Helimişi Mecidi
Moḱiḱi Şabani Ali
Eça ndğalepe...
Bere boťişa, Palikari boťişa
Na gobiťi dixaƥe
Dido gamau
Celayesḱuri, Çumayida, Çirina
Zendi, Mťaxori, Xaliḱana,
Omcore, Muxudoni, Xoḱvati,
Pote vagomoçondru

Vagomoçondrasen
Nana Dixa, Şḱimi opute.

Mecit Çakırusta

Nazife

Nazife toma sari, tolepe moni moni
Ovro bozo kogobğun, muk xolo jur-şuroni
Nazife birtum koren, diido didi guroni
Şur do guri nazife, ginże ginże kirḱolei tomoni

Ǩoçi postis kogexen
Muçǫ ḱeraƀaƀuli
Oḱrebules kelaxen
Emuk x̌urams
Nazife mçima mulun
Tipi çala kamiği
Pucepe gale renan
Mexti do kamix̌oni

E nazife
Ǩiʒi mot var motumer
Daçxiriz konubari
Berek imgars Nazife
Onʒelis konunḱani
Unḱapi e oxorca
Çiť a kuxuinḱani

Nazife naťen maťen ḱalati moḱidei
Koguʒustu dilixven xe ḱuçxe goncaxei
Ar ixi nobarazna putxun parpali stei
Doxunu kagoçḱondu gulun ecinni stei

Nazife mu goʒxonťu muçǫ simsi ḱuḱari
Gedgiti do nului ekole ḱai-ḱai
Eşo ḱoçi mu ğodap nuntxi do kelaḱoçi
Mundeşakis icoxop Hayhayi do Vayvayi.

Yılmaz Avcı

Ruşeni

Toma sari şka mçipe, coxo miğun Gyulşeni,
Boxça xažiri miğun, kelapxer skanişeni
M3udişi mogunḱapu atina Arťaşeni,
Noşkerişi toloni, mkudi mçita Ruşeni.

Mskva bozope žiraşi, moť gomamťe, muşeni,
Ma skanda ďati nena, varmatkven mutuşeni.
Baba skani komoxtas andğaşen çkimi şeni.
Nçalaşi buyuğoni, çarbi guda Ruşeni.

Sin na morgi mutepe, yaşiḱis dolobğiyi
Fadimez mot gotxozu, nosis kogoşubğiyi
Tis muepe momixtu, oncğoriten dobğui
Çinḱu dolaťaxei toli ḱoďa Ruşeni…

Çkini oxoriş ǯoxle, ḱazonis golvaẍoni.
3anǯa stei yemzdi do, ma heşo gomiẍoni.
Kçe 3xeniten moxti do, ordo mendamiẍoni.
Burçulişi çxvindoni nuḱu ťako Ruşeni.

Si man kodomibağu varminon mutu skani
Maǯḱindi komomodvaz, komoxtaz nana skani
Çkimistei so žirop, eee şana bedi skani
Muço mçxuriş ťikani, şurimşine Ruşeni…

Yılmaz Avcı

Skidurťes

Ncalepe otorute,
Oxori oḱodute,
Kalivepes oçute,
Skidurťes ďaďulepe…

Ar kudi do porçate,
Daçxurişi kyonate,
Gverdi žğeyi korbate,
Skidurťes ďaďulepe

Çkar var żires noğape,
Goxtimoni orape,
Udodginu dulyate,
Skidurťes ďaďulepe

Nun żines pagarape,
Çkuni şeni berepe,
Goxveloni xepete,
Skidurťes ďaďulepe

Mun żines do svarape,
N3aşa yoşkves lazepe,
Nenapes birapape,
Skidurťes ďaďulepe

Ǩuçxepes kalamani,
Gulurťes mani mani,
Ar xura, ar ti şuri,
Skidurťes ďaďulepe

Na-skides opuťepe,
Na-gulurťes golape,
Çkuni ren çumanepe,
Pşinaťna ďaďulepe

Özer Ertaş

Oxoşkva

Oxoşkva n3as mpuleri,
Oputxu na-uçkin şeni
Mendrapeşa msva gontxeri,
Na-idasen guri şeni

Oxoşkva ar oropa,
Oropumu na-uçkin şeni
İptineri ar skidala,
Na-skidasen guri şeni

Oxoşkva otanuş gza
Ogzalu na-uçkin şeni
Oxoşkvaşi gaza ipti,
Na goxtasen guri şeni

Oxoşkva mtinepe ożiru,
Ożiramu na-uçkin şeni
Na żiru mtinepe muşi,
Na-çxirasen guri şeni

Oxoşkva xvala doskidu,
Xvalanoba na-uçkin şeni
Xvalanobaşi çviniten,
Ugecginu ar guri şeni

Oxoşkva germaşi ќunʒulis,
Extimu na-uçkin şeni
Oxoşkvas şuri na-meçams,
Ќaƿeťi ar guri şeni

Oxoşkva dadalişi şura,
Meşura na-uçkin şeni
Dadalepesteri peroni,
Na-skidun ar guri şeni

Oxoşkva daçxuri ren,
Medvinu na-uçkin şeni
Daçxurişi paluriten,
Na-içvasen guri şeni

Oxoşkva mtel svas ren,
Na-żirums do skidun şeni
Oxoşkveyi skidalaten,
Xeleberi ar guri şeni

Özer Ertaş

Lazona'şi Bere Borťit

Lazona'şi bere borťit, bibirťit,
Livadepes parpali na-pçopumťit,
Pagarapes gecgina na-bikomťit,
Lazona'şi bere borťit, bibirťit…

Nana-çkunik ťiḱinaten gomiğes.
Çku, muperepe ten mordes!
Ar ndğa divu derdi var-maves.
Lazona'şi bere borťit, bibirťit…

Bere borťit, didilepe pşinumťit,
Ďapŭu-çkuni şi nenaten birdit.
Mtel Lazuri nena ten na-bisinapit,
Lazona'şi bere borťit, bibirťit…

Ham dğalepes nena-çkuni goçḱondunen,
Na-bibirťit gzalepes, çkar var-ixtimen,
Mcveşi dğalepe var-iżiren,
Lazona'şi bere borťit, bibirťit…

Nena-çkimi memiucit, dalepe, cumalepe.
Bere-ťḱvanis nusinapit hantepe.
Lazuri Nena ten ordit, guri ḱaite,
Lazona'şi bere borťit, bibirťit…

Özer Ertaş

Çkin Vorťat Pağı Ďoçi

Goxtimu şeni ḱuçxe,
Oḱaçu şeni ren xe,
Ďapŭula do ciniki,
Uḱaçxe ren uḱaçxe.

Vibonat xiçi xiçi,
Xe ќala nuќu p̌ici,
Leboniren ќiana,
Çkin vor̆at paği ќoçi

Ofidis toli nomskvun
Tolis ǯamǯami nomskvun,
Çxindişi tude çarbi,
Çarbis ќibiri nomskvun.

Vognat yado ren x̌uci,
Ogni do memix̌uci,
X̌alişi melo mole,
Komiğunan jur mxuci.

Nosi komolaxen tis,
Variżiren ar mitis,
Toma ginże ix̌ven do,
Buǯxa vargarden ќitis.

Xura skidups şuriten,
Şuri gulun guriten,
Berobas irden t̆ani,
Korba iżğen gyariten.

Timur Cumhur

Muçço Viżiża

Kǯaperi ǯanapeş doloxes vore,
Xomeri gyulipeş şurapes vore,
Nќap̆inei nulun çkimi ǯanape,
Manti dodgineri gurepes vore.

Omgaruşi ora komoxtu aǯi
Ti çkimişen nosi gamaxtu aǯi,
Guroni kovor̆ti, aǯi varvore,
Şќurina moxtu do, kamaxtu aǯi.

Kiana çkimis te vardomoskidu,
Navimxor gyaripe dolomoskidu,
Aşoten mupa do muçoşi pskida,
Feleği ќai xeşa dolomoçќidu.

Dovix̌vi buťќuci, varen pukiri,
Napşvanup şurişen vix̌ip suveri,
Çelamura çkimi doxomu aʒi,
Govulur man aşo guri taxeri.

Kodolopskidi man gemzuli stei,
Toma gosťiќeri mamuli stei,
Umiteli stei, xvala xvala pxer,
Çili doğureli kimoli stei.

X̌oropa didiren, man çiťa vore,
Ar ncaşi tudendo man leťa vore,
Derdoni toliten muço vižiża,
Çkar navarotanaps, ar tuta vore.

Timur Cumhur

Çkimi X̌oropa

Pukiri gonʒќei,
Mskva şuğoni,
Mtviri stei xçe,
Çkimi x̌oropa.

Ğali stei şialeri,
Mu seri mu ndğaleri,
Tusaren xarxaleri,
Çkimi x̌oropa.

Mu skaniren mu çkimi,
Xvalaren umiteli,
Guri çkimis xen,
Çkimi x̌oropa.

Mʒika gemzuli,
Arçkva derdoni,
Pupuli steiren,
Çkimi x̌oropa.

Leť aşi doloxes,
Kʒeri guriten,
Ğureli stei
Çkimi x̌oropa.

Timur Cumhur

Xopuri Bozo

Nunќu tutaren, tomape sari,
Guri çiçќuren, ќaişen ќai,
Man e-muşeni destani pçari,
Paluri stei xopuri bozo.

Ќaťa ndğa niťu noğa xopaşa,
Manti bżira yado vikti ťќobaşa,
Mara varmulun ham x̌oropaşa,
Gurişi gverdi xopuri bozo.
Pukiri stei ќomp̌uri bozo,
Lox̌a nenoni topuri bozo,
Guri muşi xçe, tolepe moni,
Muruʒxi stei xopuri bozo.

Muçˇo p̌a aʒi vore gemzuli,
Arçkva yemixtu guris pupuli,
Ham çvini muçˇo tiras burguli,
Ar memişveli xopuri bozo.

Noğas ʒip̌xeri x̌onas ar mskveri,
Ďanťa gulurťu, mskva moʒip̌xeri,
Mskvalobamuşi muçˇo daçxeri,
Domçˇvu domxalu, xopuri bozo.

Timur Cumhur

Atma Türküler (Gebiyapa)

Atma türküler sözlü Laz edebiyatında önemli bir yer tutar. Doğaçlamanın en büyük ustaları bu atışmalarda hünerlerini sergilerlerdi. Atma türkülerde iki grup olur ve biri yenilene kadar atışma sürerdi.

Bu grubun biri erkekler diğeri de kızlardan oluşabileceği gibi iki grubun da kızlardan ya da erkeklerden oluştuğu da oluyordu. Kız ve erkek gruplar birbirine rakipse ve hele de aralarında birbirini seven gençler de varsa atışma sözleri daha bir merakla izlenirdi. Ama en kıyasıya mücadele usta olan iki erkek grup arasında olurdu. Bu gruplar orta yaş ve üzerinde olan görmüş, geçirmiş kişilerden oluşurdu. Aralarında öyle ustalar olurdu ki, bu ustalar çoğu zaman değişik köylere de atma türkücü olarak davet edilirdi.

Atma türkülere en çok fındık ayıklama imecelerinde rastlanırdı. Bir başka deyişle atma türküsüz fındık ayıklama imecesi olmazdı. Fındık ayıklama imecelerinde iş ve eğlence bir arada yapılırdı. Aslında Lazlarda imece usulü yapılan bütün işlerin mutlaka bir de türkülü eğlence yönü vardır ama fındık ayıklamada bu durum, atışmalarla ayrıca bir yarışmaya dönüşürdü. Öyle rivayet olunur ki, ayıklanacak fındığın bitmesine rağmen atışmalar bitmeyip sabahlara dek sürermiş. Gebiyapa denen bu atma türküler Lazca ve Türkçe olabiliyordu. Türkçe başlarsa Türkçe devam eder, Lazca başlarsa da Lazca devam ederdi. Türkçe ya da Lazca hangi şekilde başlarsa kalıplaşmış belli sözlerden başlangıç yapılırdı.

Türkçe başlangıç genelde *"Göremeyurum seni /Ne yanasun neyana"* sözleri ile karşı tarafa bir türkü atılır, karşı grubun *"Soyle derduni bana / Derman olayım sana"* cevabıyla atışmaya başlanmış olurdu. Bundan sonra gelen bütün sözler kaideye uyup –na diye biterdi.

Eğer atışma Lazca yapılacaksa ilk grubun *"A jur biyapa dopkvat / Haşşo tamo tamoşi (Bir iki türkü atsak / Şöyle yaştan yavaştan)"* sözlerine karşılık karşı grubun, *"Çkar yabanci va-boret / İri da do cumaşi (Hiç yabancı değiliz / hep bir akrabadan)* sözleriyle cevap vermesi atışmayı başlatıp sonrasında kaide değişmeden –şi uyaklarıyla devam edilirdi.

Bu atışmalarda gruplara göre ilerleyen saatlerde değişik heyecanların yaşandığı söylenir. Atışmada söylenen sözler doğaçlama olduğundan yarışmadan sonra uçup gider, kimsenin aklmda tam olarak kalmaz. Bir başka atışmada aynı sözlerin tekrarlanması mümkün değildir. Böyle olsa da bazı atışmalarda özellikle finallerin unutulmadığı rivayet edilir. Buna bir örnek verirsek daha kolay anlaşılması sağlana-

caktır. Kız ve erkek grupların yarıştığı bir fındık ayıklama imecesinde hararetlenen atışma yarışmacılar tarafından kız ve erkek üstünlüğüne dönüştürülür. Lazca olarak yapılan hararetli üstünlük taslama yarışında kız grubun *"Monçva mamulis gexen / Gelduk axir zamana" (Tavuk horoza çıkmakta / Geldik ahır zamana)* demesiyle erkek grubu şaşkına çevirerek üstünlük sağlar. Erkek grubun cevapta çok zorlandığı belirtilir ama verdiği cevapla da atışmanın bittiği söylenir. Erkek grubun *"Makvali dokiskvasen /monçvas gyoksinana"* (Yumurta yapacak sana / kuluçkaya çıksana) diye verdiği cevaba kız grup cevap verememiş.

Helessa Yalessalar

Helessa do yalessa
Ağne oxorişi nusa
Jur tuteyi noğamisa
Helessa yalessa
Heyamoli yassa hissa hoi

Helessa do yalessa
Ar domiʒvaťi isa
İvareyi çkuni nusa
Helessa yalessa
Heyamoli yassa hissa hoi

Ena gegaťaz kva do nca
Da skani çkvaz vaş komeça
Ma bivare skani sica
Helessa yalessa yassa hissa hoi

Kale bozo toli moni
Haḱo mot re oroponi
Si noğame var ginoni
Helessa yalessa yassa hissa hoi

Heyamoli tira tira
Ǩulanepe dginan sira
Kimi bozo kimi şira
Helessa yalessa yassa hissa hoi

Söz- Müzik: Anonim
Derleyen: Helimişi Hasan
Kaynak: B. Topaloğlu Lazeburi arşiv

Heyamo

He he heyamo yamo hemo heyamo
Dadis uğun noderi
Dopxaçkat do vigzalat
Mani mani dalepe
So bžirat hamndğalepe

He he heyamo yamo hemo heyamo
Zeni çkuniz noderi
Tutaste iven seri
Vibirat xaçker xaçkeri
Hem seri hem ndğaleri

He he heyamo yamo hemo heyamo
Handğa ќayi ťaoni
Dadi soren termoni
Ora meќilu ordo
Oрçќomat komoyği do

He he heyamo yamo hemo heyamo…

Ǩarağalaşi Ǩaťu

Ǩarağalaşi ǩaťu
Naťu maťu
Skafindi gyaťu
Ǩuťu nalaťu

Karagalın kedisi
Sağa sola daldı
Leğen altında kaldı
Ezildi pipisi

Söz: Anonim

Xalidi

Sorťi sorťi Xalidi
Nçxomis borťi nandidi
Nçxomi soren xalidi
Varmaçopu nandidi
Mu p̌ç̌ǩomaten Xalidi
Lu p̌ç̌ǩomaten nandidi

Nerelerdeydin Halit'im
Balıktaydım nandidim
Balık nerede Halit'im
Tutamadım nandidim
Ne yiyeceğiz Halit'im
Lahana yeriz nandidim

Nandidi: Babaanne
Söz: Anonim

Ayran

Sumlas a ayran gemibes
Mjaşen dido ǯǩayi ťu

Sumlede bi ayran içtum
Sütten çoğı su idi

Ǩusuris mot-gomiǯǩǯert
Na-miğuťes heya ťu

Kusura bakmayın
Bulunduğı o idi

Mç̌ǩudi şeni mu tkvare
Sum ndğaneyi koťu

Ekmeğe ne diyeceksun
Uç günlük kuri idi

Ťuǯa vardoskidu diçodu
Bere bayi dido ťu

Sıcak ekmek bitmişti
Çoluk çocuk suri idi

Söz: Anonim

Oyali Yazma

Oyali yazma giğun
Oyali yazmaş tude
Ofidi uça giğun
Ofidi uçaş tude
Tolepe ala giğun
Tolepe alaş tude
Çxindi ḱunʒala giğun
Çxindi ḱunʒalaş tude
Nuḱu kaytana giğun
Nuḱu kaytanaş tude
Ali kartala giğun
Ali kartalaş tude
3i3i makvali giğun
3i3i makvaliş tude
Ump̌a ḱuťala giğun
Ump̌a ḱuťalaş tude
Selvi sanduği giğun
Gemḱoli do nḱola muşi
Ma miğun

Oyalı Yazma

Oyalı yazman var
Oyalı yazmanın altında
Kaşların karadır
Kara kaşların altında
Gözlerin eladır
Ela gözlerin altında
Burnun sivridir
Sivri burun altında
Ağzın yaylıdır
Yaylı ağzın altında
Boynun kazan gibidir
Kazan boynunun altında
Memelerin yumurta gibidir
Yumurta memelerin altında
Göbeğin çukur gibidir
Çukur göbeğinin altında
Selvi sandığın gelir
Sandığı kilitledim
Anahtarı bendedir

Söz: Anonim
Lazcadan Türkçeye çeviren: Kâmil Aksoylu

Berobaşi P̌aramitepe

Hak mḱval do mč̣ḱudi dobdvidorťun so idu?
Mtugik oč̣ḱomu
Mtugi soren?
K̂aťuk oč̣ḱomu
K̂aťu soren?
Coğoyik oč̣ḱomu
Coğoyi soren?
Tipis meşili
Tipi soren?
Pucik oč̣ḱomu
Puci soren?

Mtutik oçḱomu
Mtuti soren?
Dağis meşilu
Dağı soren?
Meyiçu meyixalu.

Söz: Anonim

Çocukça Konuşmalar

Buraya peynir ekmek koymuştum, nereye gitti?
Fare yedi
Fare nerede?
Kedi yedi
Kedi nerede?
Köpek yedi
Köpek nerede?
Otların içine girdi
Ot nerede?
İnek yedi
İnek nerede?
Ayı yedi
Ayı nerede?
Dağa kaçtı
Dağ nerede?
Yandı bitti kül oldu.

Söz: Anonim

Ǩiḱiliḱi!

-Ǩiḱili ḱi mamul ʒana….
-So meşaxe ?
- dażepuunaz...
-Mu mogożin?
-Çizme mçiťa…
-Miḱ mogiğu?
-Ǩaǩul çkimik…
-Miḱ mogodu?
-Nandid çkimik…
-Mati minon çizme mçita.

Mayi

Ťobas doloxen mayi
Çxaƀalams ќayi ќayi
Ar kçini noxen sobas
Mu ќayiti ubars
Ar kodoloostfaťi
Hem mskva ťobas

Söz: Anonim

Tekerlemeli Konuşmalar

Çuburi
Ќaťuz ќurta uburi

Lu
Gamagilu

Elegaќiduyi?
Gelemaќidu!

Si mu gcoxons?
Ma yi?
Si mayi reyi
Ќocca mjvabu.

Xez mu giğun?
Maça
Mogikaça

Ali!
Dologivali.

Memeťina
Ќvac ťiќina

Handğa mu ndğa ren?
Çaçxa
Mogaçxa!

Mele mole dažiren
Aliz mundi ažiren

Mçima mulun mçipeşi
Ha mskva bozo mipeşi

Mtviri mtums ќiʒa ќiʒa
Bibgara do biżiʒa

Kale bozo işoni
Ar ti domiťişoni

Xarce xarce xacula
Lu dudeyiz gelula

Serbest Dörtlükler

Kale bozo meleni
Mole var mogaleni
Duzişi gegapeyi
Oktiz var gogaleni

Kale bozo so ulu
Raxuney raxuneyi
Ќuќumape dokaçeyi
Ťaќuney ťaќuneyi

He mele mu golulun
Ali sari ťoroci
Bozopeşe borťi ќo
Gamaƀťaxumťi ğoci

Ne oxoyi ne oda
Ma haşşo sole bida
Ar oda kobżiri
Heti mtelli mќoyida

Laƀa ƥçќomi oroni
Bibiri bixoroni

Mçima mulun mçipeşi
Ham mskva bozo mipeşi

Avli skaniz jindole
ƷќayiI gyulun ќurnaten
Gyuli var golomalen
Baba skaniş şkurnaten

Sore damtire sore
Biʒќer do var mażiren
Sica çkuni steri sica
Paraten var gażiren

Vapoyi ulun mulun
Varen ambari skani
Komoxta-na komoxti
Var minon para skani

Erotikçe

Karmaťeşi kvalepe
Oќoxenan dalepe

Gepça do buťќvaʒina
Ubaşi makvalepe
Tiќani ti postoni
Bozos uğun nostoni

İsinaşen gebulu
3an3a elaḱideyi
Ar bozo komemagu
Bużepe gelaḱideyi

Ǩarğaçi pxorxi
Xepe memolu
Bozope bżirişi
Şavval gelemolu

Mele mole dażiren
Bozos 3i3i ażiren

Avli skanis anťama
Pukuroms var içanen
Do heḱo didi mundi
Ǩoçis muçǫ naçanen

Kale bozo Xopuyi
Çarbepe topuyi

Raḱaniz kogoladu
Uça uça dumani
Gyuli dogamgvanu
Uba golamtumani

Daha viťvaşi varen
Şa nulun emtumani
Kogolamgvanu-doren
Umƀa golamtumani

Ela ela mi3ume
Coxo var gemożini
Momçi momçi mi3ume
Ƀorcaz gelemiżini

Ma cuma ƀarazkes bu3umer
Hak geli3kir gi3umer

ÇEVİRİLER

Çağdaş Türk ve dünya şiirlerine baktığımızda Lazcadan Türkçeye, Türkçeden Lazcaya çeviriler yapılabileceğini gördük. Şiirin özgün anlamını bozmadan çalışmaların yapılabileceğini örneklerle belirtmeye çalıştık. Yalnız bunu yapmak için Lazca ve Türkçe ikisini de konuşabilmek yetmiyor. İki dile de iyi hâkim olmak gerekiyor. Hangi dilde yazılırsa yazılsın özgün yazım dili kullanılmışsa rahatlıkla Lazcaya çeviri yapılabileceğini düşünüyoruz. Bu şu demektir, divan edebiyatındaki bir şiirin ya da Osmanlıca-Farsça-Arapça karışımı bir dille yazılan şiirlerin cumhuriyet döneminin yeni kuşak edebiyatçıları tarafından Lazcaya çevrilmesi oldukça zor görülmektedir. Özgün Türkçe kullanılarak yazılan eserleri Lazcaya çevirmede böyle bir zorluk yoktur. Buraya alman örnekler başlangıç için birer ön çalışmadır. Şiir ve edebiyatla ilgilenenlerin bu alanda verimli çalışmalar ortaya koyacaklarına inanıyoruz.

Aynı İnsan	Noḱvete Ǩoçi
ha yunanistan	ha yunanistani
ha türkiye	ha turkiye
ha türk	ha turki
ha yunan	ha yunani
bak birine	oǯḱedi ariz
anla diğerini	żiri majurani
iki halk da	jur ḱoçiti
güzellikte	mskvanobas
ikiz kardeşçe	ťḱubişi steyi
benzer birbirine	oḱungams
ha yunanca	ha xelenuri
ha türkçe	ha turkuli
sor birine	ḱitxi ariz
söylesin diğeri	giǯvaz majuranik
aynı türkü	ayni birapa
aynı şarkı	ayni birapa
ha sirtaki	ha sirtaḱi
ha horon	ha xoroni
çal birine	geluçi ariz
oynasın öteki	ixoronaz majurani
aynı oyun	ayni xoroni
aynı düğün	ayni çanda
ha türk	ha turki
ha yunan	ha yunani
aynı insan	ayni ḱoçi
aynı insan	ayni ḱoçi

Şiir: Yaşar Miraç
Türkçeden Lazcaya çeviren: Kâmil Aksoylu
Şairin "Barış Güllerinin Gümüş Denizi" adlı kitabından alınmıştır. Dostluk kardeşlik ve insanlık duygusu taşıyan herkese armağan olsun.

ve Picasso
yeni bir yüz çizdi
yeni bir gözle
yeni bir alında
ve unuttu dünyada
başka neler olduğunu

ve Chagall
üç tabak çizdi
çileklerle dolu
ve dünyanın karnı doymadı.

do Picassok
ağani ar p̌ici ğaru
ağani ar tolite
ağani ar ḱvaz
do goçḱondu ḱiyanaz
çkfa meť a mupeť u

do Chagallik
sum ť abağı ğaru
ḱandğute opşa
do ḱiyanaşi korba var iżğu.

Karıma

Bir tanem!
Son mektubunda:
"Başım sızlıyor,
yüreğim sersem!"
diyorsun.
"Seni asarlarsa
seni kaybedersem"
diyorsun
"yaşayamam!"
Yaşarsın karıcığım!
Kara bir duman gibi dağılır
Hatıram rüzgârda!
Yaşarsın kalbimin kızıl saçlı bacısı!
En fazla bir yıl sürer
Yirminci asırlarda
Ölüm acısı1
Ölüm!
Bir ipte sallanan!
Bu ölüme bir türlü
Razı olmuyor gönlüm!

Fakat!
Emin ol ki sevgili!
Zavallı bir çingenenin

tüylü, siyah bir örümceğe benzeyen eli
geçirecekse eğer
ipi boğazıma;
mavi gözlerimde korkuyu görmek için
boşuna bakacaklar
Nazım'a!
Ben
alaca karanlığında son sabahımın
işitilmemiş bir türküyü duyacak,
dostlarımı ve seni göreceğim.
Ve yalnız
yarı kalmış bir aşkın acısını
toprağa götüreceğim!..

Haydi bunları boş ver!
Bunlar uzak bir ihtimal!
Paran varsa eğer
bana bir fanila don al,
tuttu bacağımın siyatik ağrısı!..
Ve unutma ki daima iyi şeyler düşünmeli
bir mahpusun karısı!..

Oxorca Çkimi
Şuyi mşine çkimi!
Soni nçara skaniz
"Ti maʒḱunen,
guyi miťḱvaʒun"
ya zop̌on.
"Si kegonçanna
si gomindunana
ma var pskidu"
ya zop̌on.
Si doskidu oxorca çkimi,
Uuuça ar emp̌ula steyi kogoşibğen
İxiz gonoşine çkimi;
Si doskidu ntoma mçita da çkimi!
Enni dido ar ʒanaz ninçen
Ham orapez

Ğurapeşi çvini.
Ğura!
Ar toḱiz na amobun ğureyi.
Haşo ğura çkar var mebiḱardam.

Ala!
Haya giçkiť az ki oropeyi,
zavali ar çingyaneşi uuuça bombula steyi
ntomoni ar xek
gemidvasenna toḱi aliz
m3udişi dolo3ḱedanoren tolepez
şkurna ożiramu şeni Nazim'iz.

Ma
soni tanora çkimiz
çkar ugnapu ar biyapa bognare
martepe çkimi do xvala si gżirare.
Do gverdi hak nadoskidun oropaşi çvini
leťaşa biğare…

Oxorca çkimi!
ḱayi guroni
oḱro peyoni
tolepe topuroni
buťḱuci çkimi;
mot megiçari ma si
na emonçanoren,
daha mekkeme ipti ḱuçxez ren
do ar buleḱi steyi
ti var nostikaman ḱoçiz.

Çe hatepe muğodare..
Ha3i hamtepe meťḱoçi.
Geçareli kogiğunna egee
a falena do açkva iştoni kemiçopi,
kodomikaçu burgulepe xolo
ha romatizmak.
Do ƥoťe mot gogoçḱonduťaz ki

ƥanda ḱayi mutupe izmonasen
ar xapisişi oxorcak.

Şiir: Nâzım Hikmet
Türkçeden Lazcaya çeviren: Kâmil Aksoylu

Kız Çocuğu

Kapıları çalan benim
Kapıları birer birer
Gözünüze görünemem
Göze görünmez ölüler

Hiroşima da öleli
Oluyor bir on yıl kadar
Yedi yaşında bir kızım
Büyümez ölü çocuklar

Saçlarım tutuştu önce
Gözlerim yandı kavruldu
Bir avuç kül oluverdim
Külüm havaya savruldu.

Bozo Bere

Neḱnape na ḱanḱums ma bore
Neḱnape tito tito
Toliz var eǯegaǯiyet
Toliz var iżiren ğurerepe

Hiroşimaz nabğuri
İven a vit ǯana ḱo
Şkit ǯaneyi ar boao borť i
Var irden ğurey berepe

Ntomaz amamanǯu ipti
Tolep gomaçu oḱaçxe
Ar nuxu mťuťa dobivi
İxik kogoşomobğu

Şiir: Nâzım Hikmet
Türkçeden Lazcaya çeviren: Kâmil Aksoylu

Dans
Dansediyordu Karmen
Sevilya sokaklarında.
Aklar düşmüş saçlarına
buğulanmış gözleri

Kızlar,
çekin perdeleri!

El ayak çekilmiştir sokaklardan,
bulursunuz diplerde şimdi
eski dikenler arayan
Endülüslü yürekleri

Kızlar,
çekin perdeleri!

Sevilya'şi Gzalepez Danʒi
Karmen'ik danʒi ikomt̆u
Sevilya'şi gzalepez.
Kçe koyoludort̆un ntomapez
Apşudort̆un tolepe

Bozope bozope
Elazdit perdepe

Xe do k̆uçxe mozderiyen
gzalepez.
tude kożiromt haǯi
mcveşi dażepe nagorums
Endulus'oyi gurepe

Bozope bozope
Elazdit perdepe

Şiir: Garcia Lorca
Türkçesi: Adnan Özer
Türkçeden Lazcaya çeviren: Kâmil Aksoylu

Geçmiyor Günler
Burada çiçekler açmıyor
Kuşlar süzülüp uçmuyor
Yıldızlar ışık saçmıyor
Geçmiyor günler geçmiyor

Avluda volta vururum
Kah düşünür otururum
Türlü hayaller görürüm
Geçmiyor günler geçmiyor

Gönülde eski sevdalar
Gözümde dereler bağlar
Aynada hayalim ağlar
Geçmiyor günler geçmiyor

Dışarıda mevsim baharmış
Gezip dolaşanlar varmış
Günler su gibi akarmış
Geçmiyor günler geçmiyor

Yanımda yatan yabancı
Her sözü zehir gibi acı
Bütün dertlerin en gücü
Geçmiyor günler geçmiyor

Sabahattin Ali, Hapishane Şarkısı

Vargolulun Ndğalepe
Hak pukurepek var pukurams
Ǩinçepe var golaputxunan
Muruʒxepek var mʒkumuloman
Var golulun ndğalepe

Avliz volta na gepçam
Kimi pxer kimi bozmonam
Muperepe na bingonam
Var golulun ndğalepe

Guriz ǯoxlenuri oropape
Toliz ngolape onape
Yaliz boǯḱer bgarape
Var golulun ndğalepe

Gale ťaoni mapxa ren doren
Elaonaman gelaonaman doren
Ndğalepe ǯḱayi steyi stun doren
Var golulun ndğalepe

Na elemicans ti xarḱi
Ḱaťa nena ağu steyi sanki
Mtelli derdepeşi enni ṕaťi
Var golulun ndğalepe

Lazcaya çeviren: Kâmil Aksoylu

"Aşkını candan duymuşum
Canım yoluna koymuşum
Tam dokuz yaşındaymışım
Dünyaya geldiğin zaman

Kim bilir nasıl güzeldin,
Göklerden yere süzüldün
Benim alnıma yazıldın
Dünyaya geldiğin zaman"

"Oropa skani şurik mignuşi
Şuri çkimi gzaz gebdvidoren
Nçxoro ǯaneyi borťişi
Si ḱiyanaşe moxtidoren

Mis uçkin mupey mskfanobate
Nǯaşen dixaşe gextidoren
Si ḱva çkimiz golaçareyi
Ḱiyanaşe moxtidoren

Şiir: Sabahattin Ali
Lazcaya çeviren: Kâmil Aksoylu

Kurtla Köpek

Köpekler gayet iyi koruduğundan sürüleri,
bir kemik bir deri kalmıştı kurdun biri.
Bu kurt rastladı yolunu şaşırmış bir köpeğe.
Köpek kuvvetli, temiz, güzel, iri.
"Saldırıp parçalamalı şunu diri diri"
diyordu içinden kurt hazretleri,
fakat köpek de hazırdı dövüşmeğe,
yani belli değil kime kalır meydan yeri.
İşte kurt ona saygıyla yaklaştı bundan ötürü.

Hele semizliğini övdü de övdü.
“Benim gibi semiz olmak, dedi köpek,
pek kolay bir iştir, güzel beyim, pek.
Hemen bırakın ormanları,
görmüyor musunuz soyunuzdan olanları:
hepsi acından ölecek,
hepsi perişan, hepsi sefil,
hiçbirinin yarını belli değil,
hepsinin hayatı tehlikededir.
Siz benimle gelin bahtınız değişir”
Kurt sordu: “peki ne iş yapacağım?”
“ Hiçbir şey canım,
eli sopalıları ve dilencileri defetmek,
yaranmak ev halkına, efendinin hoşuna gitmek,
işte bu kadar, ama bu kadarcık
işe karşılık:
dile dilediğini: çeşit çeşit yemek,
piliçten tut da güvercin kemiklerine kadar.
Sonra okşanıp sevilmek de var.”
Bin bir hayal geçiyordu kurdun içinden,
Yaşarmıştı gözleri sevincinden,
neredeyse kucaklayacak köpeği.
Fakat birdenbire ne görse iyi;
köpeğin boynundaki tüyler dökülmüş:
“Bu nedir” dedi.
“hiç”
“hiç mi”
“yani ufak iş”
“ufak iş ne demek?”
“tasmanın yeri olacak, tasma.
biz tasmayla bağlanırız, malum a”…
“Bağlanmak mı? Gezip tozmaz mısınız?
“Eh her zaman değil, ne çıkar fakat?”
“Ne mi çıkar? Yemekleri başınıza çalınız!...
benim işime gelmez bu zincirli saltanat”
Bunu böyle söyledi koşup gitti kurt.
Hala daha koşuyordur tutabilirsen tut.

Mgeri Do Coğori

Coğorepek dido ќayi na ugurez şeni ntxa do ќoyinepez
İlepe gyaxfezdorťun mşkorinite mtelli mgerepez.

Ar mgeri goloromťuşi mşkorineri
Ar coğori konagu gza gondineri.
Coğori menceloni, coğori mskva muçо ti mgvaneri
Mgeri xraќa mtelli ilepe gexferi
“Mebaќaƀa do dopstika na korba domiżğamťu hamuk”
Yado dolingonamťuşi mgerik
Tolik var nuќvatu ocginuşe,
Ğuli ğuli goloeќeduşi coğorik.

Mgerik opatkaluz meçu şkurnate
Zoila amadgiťu otxo ќuçxete.

“Ƀeya” yado açkva goloʒќeduşi coğoris
mtel burgulepez goʒulu şkurna dolantxuşi guris
“Enni ќai amʒika bomʒkva do bigzala” ya tku mgerik
“Ťќebi gomoʒќasen ma vana ham coğorik”

Mgerik coğoyi omʒku do omʒku:
“Ğormotik si mekçudoren mskvanoba do ќaoba
Skidalas var miżirun çkar ќaoba” ya tkuşi mgerik
Ti eʒazdu do coğorik..
“çkimi steyi omgvanu do omçxfanu ginonna
ipti navare dulya
meťќoçare ngola do ona
moxtare çkimќala.
Va żiromti iri xolo ğurut mşkorinite,
Mu ivasen var giçkinan tkvani çumanepe”

Mgeri ha nenate mʒika kododgitu
Nazmonu do amʒika koxodgitu.
Do ќitxu mgerik: “peke mu dulya ƀare?”
“Mutuva skiri” ya uʒu coğorik.
“Xe bigalonepe do maќvandepe geťќoçare, goyçfare
oxorişi ќoçepez do efendi skaniz argare.

Ha ḱonari mtelli dulya navare.
Ha dulya dovi do şa aḱvandi do na ginon..
Kotume ginoni, ťoroci ginoni; vana kotumeşi ilepe..
Şa çḱomi do çkomi, na ginon gyarepe"
Mgeris oxelinute apşu tolepe.
Mgeri mtelli konazmonu,
muperepe ingonamťu ki guriz
ar ḱayi kodolobaḱida yado coğoriz
nançuşi mgeri emḱutu
coğoriş aliz a muntxa dolobuťu.
"Haya munoren, mu dologobun aliz?"
Ya do ḱitxu mgerik.
"Mutu var mutu var" ya uǯu coğorik.
"Mutu var o, muçe mutu var?" yado geḱitxu mgerik.
"Çe heya çuťa muntxa,
ondi ondi, toḱişi muntxa,
Ťasma ťasma,
Ťasma gemidumenan,
Toḱite memoḱoraman, oxoǯonam ya!"
"Meḱoru hoo!... Tkva var guluti haşo çkuni steri??"
"ee ƀanda var.. çe mu iven hamute" ya tku coğorik.
"Mu iveni?... vaşa si elegaḱidu!
Gyayi tkvaniti tiz gisuťan
Ma haşo dokaçeri oskedinu var minon!"....

Haya haşo tku do moyiťayiḱu igzalu mgeri
Megaçişinen na meçişi ulun ixi steri.

La Fontaine'den Masallar, Nâzım Hikmet
Türkçeden Lazcaya çeviren Kâmil Aksoylu

Arhaveli İsmail

Ve çok uzak
çok uzaklardaki İstanbul limanında
gecenin bu geç vakitlerinde
kaçak silah ve aksar ceketi yükleyen Laz takaları
hürriyet ve ümit
su ve rüzgârdılar

Onlar suda ve rüzgârda ilk deniz yolculuğundan beri vardılar.
Tekneleri kestane ağacmdandı
üç tondan on tona kadardılar
ve latin yelkenlerin altında
fındık ve tütün getirip
şeker ve zeytinyağı götürürlerdi.
Şimdi büyük sırlarını götürüyorlardı.
Şimdi denizde bir insan sesinin
ve demirli şileplerin kederini
ve Kabataş açıklarında sallanan
saman kayıklarının fenerlerini
peşlerinde bırakıp
ve karanlık suda düşman taretlerin önünden akıp
küçük
kurnaz
ve mağrur
gidiyorlardı Karadeniz'e.

Dümende ve başaltlarında insanları vardı ki
bunlar
uzun eğri burunlu
ve konuşmayı şehvetle seven insanlardı ki
sırtı lacivert hamsilerin ve mısır ekmeğinin
zaferi için
hiç kimseden hiçbir şey beklemeksizin
bir şarkı söyler gibi ölebilirdiler….

Karanlıkta kurşuni derisi kırmızıya boyanan
baltabaş gemi
düşman torpidosudur.
Ve dalgaların üstünde sallanarak
alev alev
yanan
Şaban Reisin beş tonluk takası…

Kerempe Fenerinin yirmi mil açığında
gecenin karanlığında
dalgalar minare boyundaydılar

ve başları bembeyaz parçalanıp dağılıyordu…

Rüzgâr:
Yıldız poyraz.
Esirlerini bordasına alıp
kayboldu düşman torpidosu.
Şaban Reisin teknesi
ateşten direğiyle gömüldü suya.

Arhaveli İsmail
bu ölen teknedendi.
Ve şimdi
Kerempe fenerinin açığında
batan teknenin kayığında
emanetiyle tek başınadır,
fakat yalnız değil:
rüzgârın
bulutların
ve dalgaların kalabalığı
İsmail'in etrafında hep bir ağızdan konuşuyordu.

Arhaveli İsmail
kendi kendine sordu:
"- Emanetimizle varabilecek miyiz?"
Kendine cevap verdi:
"- Varmamış olmaz"
Gece Tophane rıhtımında
kamacı ustası Bekir Usta ona:
"- Evladım İsmail" dedi,
"hiç kimseye değil" dedi,
" bu sana emanettir."

Ve kerempe Fener'inde
düşman projektörü dolaşınca takanın yelkenlerinde
İsmail reisinden izin isteyip
"- Şaban reis" deyip
"emaneti yerine götürmeliyiz" deyip
atladı takanın patalyasına,
açıldı…

Allah büyük
ama kayık küçük, demiş Yahudi.
İsmail bodoslamadan bir sağanak yedi,
bir sağanak daha,
peşinden üç kardeşler.
Ve denizi bıçak atmak kadar iyi bilmeseydi eğer
Alabora olacaktı.

Rüzgâr tam kerte yıldıza dönüyor.
Ta karşıda kırmızı damla bir ışık görünüyor:
Sıvastopol'a giden bir geminin
Sancak feneri.

Elleri kanayarak
İsmail çekiyor kürekleri.
İsmail rahattır.
Kavgadan
ve emanetinden başka her şeyin haricinde.
İsmail, unsurunun içinde .
Emanet:
Bir ağır makinelı tüfektir.
Ve İsmail'in gözü tutmazsa liman reislerini
Ta Ankara'ya kadar gidip
onu kendi eliyele teslim edecektir.

Rüzgâr bocalıyor.
Belki karayel gösterecek.
En azından on beş mil uzaktır en yakın sahil.
Fakat İsmail
ellerine güvenir.
O eller ekmeği, küreklerin sapını, dümenin yekesini
ve Kemeraltı'nda Fotika'nm memesini
aynı emniyetle tutarlar.

Rüzgâr karayel göstermedi.
Yüz kerte birden atlayıp rüzgâr
bir anda bütün ipleri bıçakla kesmiş gibi
düştü.

İsmail bunu beklemiyordu.
Dalgalar bir müddet daha
yuvarlandılar teknenin altında
sonra deniz dümdüz
ve simsiyah
durdu.

İsmail şaşırıp bıraktı kürekleri.
Ne korkunçtur düşmek kavganın haricine.
Bir ürperme geldi İsmail'in içine.
Ve bir balık gibi ürkerek
bir sandal
bir çift kürek
ve durgun
ölü bir deniz şeklinde gördü yalnızlığı
elleri yıldılar:
yüklendiler kürekler.
Kürekler kırıldılar.

Sular tekneyi açığa sürüklüyor.
Artık hiçbir şey mümkün değil.
Kaldı ölü bir denizin ortasında
kanayan elleri ve emanetiyle İsmail.
İlkönce küfretti.
Sonra elham okumak geldi içinden.
Sonra güldü
eğilip okşadı mübarek emaneti.
Sonra,
sonra malum olmadı insanlara
Arhaveli İsmail'in akıbeti…

Arkaboi İsmaili
Do dido mendra
dido mendralepez Mp̌oluri baxanaz
serişi ham yano oraz
mťineri oťḱomilape do askeriş dolokunupe
namoyḱidamťez lazi feluḱape
oxoşkva do meşfena ťez

ixi do ʒƙari ťez.
Hamtepe ʒƙayiz do ixiz, ipti mzuğa-gzala şendoni korťez.
Feluƙape çuburiş ncaşi ťez
sum tonişen vit tonişa korťez
do latinuri yelkenepete
ntxiri do tutuni moyğamťez
şekeri do zeytinyağı imerťez.
Haʒi didi sirri mutepeşi imertez.
Haʒi mzuğaz ar ƙoçiş sersi
do demiri feluƙapeşi derdi
do Ƙabaťaşişi gomte nainƙans
tipi moƙideyi feluƙapeşi kyona
ƙaƀulaz medveyi
do mʒƙupi ʒƙariz gyauriş oğinde stvineyi stvineyi
mʒika
aƀiƙo
do gemzuli
ulurťez uçamzuğaşa.
Dimoni do ti-gedvalaz heşo ƙoçepe ťez ki
hamtepe
gunże mondrƙa çxindoni
do ƀaramitişe heşo oropeyi ťez ki
ƙaƀula bresti kapça do lazuťiş mçƙudi şeni
çkar mitişen çkar mutu umeşfenu
ar birapa zoƀonan steri doğuruťez…

Mʒƙupiz bresti peyi na-gyamçitanen
gyaurişi ƙaravi ren.
Do dalgape mençvaleyi
ƙaneyi nƙaneyi
paluri amagzeyi
na içven
Şaban Reizişi ƙaravi ren…

Kerempe Fenerişen eçi mili doloxe
seyiş gverdiz
minere ƙo dalgape
kçe popocepete

doloçxiyaleri
goşibğeťez…
İxi:
Poyrazi.
Yesirepe doloxuneyi
gondunu gyaurişi ќaravi.
Şaban reizişi ќaravi geylu
ʒќaiz kodixu mtelli.

Arkabui İsmail'i
ham na-geylu ќaraviz ťu.
Do haʒi
Kerempe Feneri'şen doloxe
Na-geylu ќaravişi feluќaz
emaneti muşi ќala
xvala
ti muşi ќala ren

Arkabui İsmail'ik
muşebura eʒitku:
"-Emanetite malaseni ďeya?" ya do
"-Vamaluna va-iven" ya tku muşebura.
Seyi rixtimiz Ќamaci Bekir Ustak
"-Skiri, İsmaili çkimi" ya uʒu
"çkar mitişe varen!"
" haya skande emaneti ren" ya uʒu.

Do Kerempe'şi Feneriz
gyaurişi tena goyinvaluşi feluќapez
İsmaili'k reizi muşiz izni yuçopu
"- Şaban Reizi" ya tku
"emaeti handğa"
"mendebiğa" ya tku do
yuќaďu feluќaz
do yalla
konadgu mzuğaz…

Ğormoti didi
ala feluḱa çuť̆a ya
tku-doren Yaudik.
İsmailik bodoslama ar zifozi oçḱomu
Ar zifozi, ar zifozi çkva
do meyonaz
sum cumalepe.
Do mzuğa ar xami oťḱoçu ḱo
ḱayi var uçkiť̆u ḱo
ti ḱuṕeni gamiktaťu.
İxi mʒika mʒika goyiktu muruʒxişen
Mçita ar te iżiren taa meleşen
Sivastopoli'şe naulun
ḱaraviş feneyi.
İsmaili diʒxironi xepeten
Xoṕez geʒaḱideyi.
İsmaili raxaťiren.
Ḱabğa do emanetişen me'ta
iriz golusumez
Emaneti makinali ťufeği
xe gelusumez.
Do İsmailik toli var nuḱvatuna reizepez
ta Angara şa idasen
xe muşite meçasen.

İxi elabars.
Bekita ḱareyeli vasen.
Çkar varna viťoxut mili gza kożin.
Ala İsmailiz
xepe muşiz ḱaṕula nużin.

Hem xepek mçḱudizti, feluḱaşi xoṕezti, dimoniz ti
do Kemeralti'z nauronun Foťiḱa'şi ʒiʒiz ti
ayni ananḱenite gucinaman.

İxik ḱarayeli vavu.
Aşfacis oşi fara mzuğa onťalu ixik
do xamiş meḱvateyi steyi

koxodgitu ixi.
İsmailik hamuz var meşventu
Dalgape a-ju çkva koningrinez feluḱaş tudele
oḱaçxe mzuğa meyiduzanu do
up uça kodolodgitu.

İsmailiz anťalu
oxuşku xoṕepez
Ǩabğaşen gale melu.
Nça ganťu ťaniz
ar şkurna kodolantxu guriz.
Do ar nçxomi steyi
emḱuteyi
ar feluḱa
jur xoṕe
do meskureyi
ğureyi
ar mzuğa steyi
ażiru xvalanoba.
Mzuğak feluḱa doloxe zdims
Çkva muttuksan var ixenen.
Kodoskidu mzuğaş ortaz
Diʒxironi xepe do emanetite.
İpti ar koxuçḱadu iriz
Oḱaçxe elhemdu oḱitxi dolangonu guriz.
Oḱaçxeti iżiʒinu
Ar xe kegelusu emanti muşiz.

Oḱaçxe… oḱaçxe
Çkva mitiz var açkinu
İsmailişi aḱibeti mu ivu

Şiir: Nâzım Hikmet
Türkçeden Lazcaya çeviren Kâmil Aksoylu

ATASÖZLERİ

Çalışmamıza aldığımız 200 civarındaki atasözü yöremizin günlük hayatında yaygın olarak kullanılmaktadır. Atasözlerinin genel özelliği kimin söylediğinin bilinmemesinin yanında toplumca benimsenmesi ve kendi dillerinde özgün anlamını vurgulamasıdır. Birçok atasözü başka dillere çevrilince aynı anlamı vurgulamadığı görülmüştür.

Atasözleri az sözcükle çok şey anlatabilen kısa, kalıplaşmış özlü sözlerden oluşur.

A

Ağani derdik mcveşi goçḱendinapams: Yeni dert eskisini unuttu-rur.

Ağani okosalek p̆anda ḱayi kosums: Yeni süpürge her zaman iyi süpürür. Her şeyin yenisinin eskisine oranla daha çok tercih edilmesi gerekir.

Ağnose ḱoçi ḱap̆eṭi guroni iven: Akılsız adam cesaretli olur.

Ağnosez ini avaşi, gyoçums oxori-muşi: Akılsız üşüyünce evini yakar.

Anaçi ḱinçi jur ḱuçxete niçopen: Kurnaz kuş iki ayağıyla yakalanır. Çok fazla kurnazlık yapmak ahmaklığa da dönüşebilir.

Ar dulya ora muşiz vavana xolo si gegoṭroxun: Zamanında yapmadığın iş seni bekler. Sana ait olan bir işi zamanında yapmayıp başkasına bırakırsan, daha çok zahmetli olarak seni bulacaktır.

Ar elakʒaperi uşkurik vit uşkuri okʒinams: Çürümeye başlayan bir elma, on tane elma çürütür. İnsanların birbirine bakarak etkilenebileceğini ifade eder.

Ar gzas ǩayi-ti iven p̌aǰi-ti: Bir yolda iyi de olur kötü de. Hayatta her türlü insanlarla karşılaşmak olasıdır.

Ar xete p̌ici va ibonen: Tek elle yüz yıkanmaz. Yardımlaşmanın önemi vurgulanmaktadır.

Ar xek majuraniz nuşvels: Bir el diğerinin yardımcısıdır. İnsan insanın yardımcısıdır.

Ari ari şkule, opşa mʒika şkule: Biri birinden sonra, çok azdan sonra. Çokluğa ulaşmak için azın değeri bilinmelidir.

Ar masaik ğober var ğobums: Bir kazıkla çeper yapılmaz.

Ariz mşkorinite toliz goǰağen, majuraz ižğalate: Birinin açlıktan gözü kamaşırken diğerinin varlıktan ne yapacağı belli olmaz.

Ar monkinute nca var moyǩvaten: Bir hamle ile ağaç yıkılamaz. İş yapmanın çok basit olmadığını anlatır.

Ar tiz jur kudi var geytfen: Bir başa iki şapka örtülmez. Bir koltuğa iki karpuz sığmaz gibi bir anlam çıksa da asıl anlamı, gereğinden fazla olan her şeyin anlamı olmadığını vurgular.

Ar zenginiş korbak oşi fuǩara ožğams: Bir zenginin karnı yüz fukara doyurur. Fukara doyurmanın (avutmanın) kolay olduğunu söyler.

Ateşun zorini ǩazan bilur: *Türkçeden.* Çeken bilir acısını gibi.

Avlişi xoci p̌anda xociǩa iži̇ren: Avludaki boğa hep dana kadar görünür. Eldeki bir şeyin değerinin bilinmemesi ve kendi çocuklarını büyümemiş olarak görmek anlamını içerir.

Avlis coğori var ťuşi, ğecis olalapes: Avluda köpek olmayınca domuzu havlattılar. İnsanlar mecbur kaldıklarında yoklukta bile bazı şeylerin üstesinden gelebilir.

Azlağuri oxvame, ar şiraz jur noğame: Azlağa ibadethanesi bir dula iki koca.

B

Babaşi meyoçama niǩnen: Babanın bedduası tutar.

Badi nʒxeni var axoronen: İnsanlar yaşlandıktan sonra bazı şeyleri yapmak istese de artık yapamaz.

Bazi ncumuti xaçkare: Bazen de tuz ekeceksin. Her şeyin iyi ve hoş olmasını beklemek boş bir avuntu olur anlamında.

Bazis ќişiz mtviri aќvandanati var mekçams: Bazılarından kış ayında kar istesende alamazsın. Bazı insanlar nemrutluğundan kendisine yaramayan bir şeyin başkasına yaramasını istemez.

Beğiz saaťi uğun, mjoraz va-oǯќers: Beyin saatı var, güneşe bakmaz.

Bere oxorişi bereketi ren: Çocuk evin bereketidir.

Bere var dibadaşa coxo var geydven: Çocuk doğmadan isim konmaz.

Berek çќomaşi nana ti iżğen: Çocuklar yedikçe anneler de doyar.

Bergi mçќadu dişkaşi bergite dixfen: Kazma ustası (yapımcısı) ağaçtan kazma ile gömülür. Bu ata sözünde zanaatkarların yaptıklarından kendilerine bir şey kalmadığını belirtiyor. Terzi söküğünü dikmez vs. gibi.

Beroni oxoriz bereketi iven: Çocuklu evde bereket olur.

Beyuk olup da axmak olacağune, ufak ol da çakmak ol: *Türkçe.*

Bgara do żiʒa cuma ren: Ağlamak ve gülmek kardeştir.

Biçi bere oçilamťaşa bere-skani ren: Erkek çocuğu evlendirene kadar çocuğundur.

Buyuği ќaťuz ti aven: Bıyık kedilerde de olur. Bıyıklı olmak üstünlük getirmez.Erkeklerin kadınlardan üstün olmadığı vurgulanır.

C

Coğori olalu şeni ren / Biga ovalu şeni ren: İnsanların içinde gereksiz ve boş konuşanlar olabilir; ama bu konuşmaların can sıkmaması için de gerekli tedbir alınmalıdır.

Coğorik baba-muşit var içinoms: Köpek babasını da tanımaz.

Coğorik ili ipxors, ili żgums: Köpek kemik yer, kemik sıçar. İnsanlar büyüklerinden ne görürse çevreye öyle davranır. Kin besleyen insanlar öfke ve nefret, sevgi besleyen insanlar sevgi saçar.

Coğorişi oxvamute iveťu ќo nʒaşen ili dibğerťu: Köpeğin duası tutsaydı gökten kemik yağardı.

Coğoriz pilavi oçќomu var nomskun: Köpeğe pilav yemek yakışmaz.

Coxok ќoçi var omskvanamz, ќoçik coxo omskvanamz: İsim İnsanı güzelleştirmez, insan ismi güzelleştirir.

Cuma ќayi ťuќo ğormotiz aveťu: Kardeş iyi (hayırlı) olsa Allahın da kardeşi olurdu. Kardeşler arasındaki yakınmaları ifade eder.

Ç

Çkinerişi xenapa uçkinus var ażiren: Bilinçli adamı cahiller anlayamaz. Bilinçli adamın yapacağı işi, bilinçsizler göremez.

Çkvaşi bergiten ona var ixaçken: Başkasının kazması ile tarla kazılamaz. Ele güvenip bir işe başlanmaz.

Çkvaşe k̆apula medute var iskedinen: Başkasına güvenle yaşanmaz.

Č

Čanda miğun ya do pucepez va-içanden: Düğünüm var diye inekler çağrılmaz.

Čari do noşkerite čari: Yaz da kömür ile yaz. Yeter ki yaz.

Čuťa ar ğormak didi k̆aravi gyolapams: Küçük bir delik büyük gemiyi batırır.

D

Da cuma şeni, cuma ti muşişeni: Kız erkek kardeş için, erkek kendi başı için. Kardeşler arasında kızların ağırlığı olmadığı vurgulanır.

Damtire na var uyonunk gamabitxvi ya mot zoṕonťas: Kaynanası olmayan evlendim demesin.

Damtirek nusaşi derdi va-zdims: Kaynanalar gelin derdini çekmez.

Dido čḱomaşi topuriti nḱolo iven: Çok yenirse bal da acı gelir.

Dido mezmonute laṕa ti var ičḱomen: Çok düşünürsen lapa bile yenmez. Lapa yemeği Lazların geleneksel bir tatlı çeşidi yiyeceğidir. Kabaktan yapılır. Bu kabak bal kabağı olmayıp, kabuğu iki üç mm kalınlığında mika gibi serttir. Büyükçe dilimleyip haşlanarak kabuğunun içinde kaşıkla yenebilir. Ayrıca bu kabak tam sertleşmeden kabukları soyularak elma ya da armut kadar büyüklükte dilimlenerek az bir şeker katılıp su katmadan sütle pişirilir. Muhallebi kıvamında olan bu tatlı çeşidine Lazlarda **laṕa** denir. Yemek üzeri yendiği gibi arada tatlı olarak da yanebilir.

Dido na kxvamums k̆oçişe gaşkurinaz: Sana çok dua edenden kork. Abartılı iltifatlarda bulunanlara güvenmemek gerek.

Diżğaşi mşkorini goyçḱendinen: Doyunca açlık unutulur. Varlıkta yokluğun çabuk unutulup, varlığın değerinin bilinmemesi.

Dolokunu-muşiz mot oʒḱer, dolexeni ḱoçi varen: Elbisesine bakma, içindeki adam değil.

Dulya ora muşiz ixenen: İş zamanında yapılır.

Dumçḱuz ecel muxtaşi msva naçanen: Karıncanın eceli gelince kanadı takılır. Bazı varlıklar ölümün yaklaştırıcısı, habercisi olabilir.

Dunya nulun korbaz gyulun: 1- Ne olursa olsun, dünya yıkılsa da insanlar yinede karnını doyuracaklar. 2- Dünyada ne varsa ne yapılıyorsa her şey mide için.

F

Fuḱaraşi gyayi, ncumu do ʒḱayi: Fakirin yemeği ekmek ve su.

Feluḱaz na cansk mzuğaz axvamaz: Kayıkta yatan denize dua etsin.

G

Gebğeriz gyabğen: Başına bir olay gelmiş kimseyi daha büyük felaket bekler. Bir kere başladı mı, ardı arkası kesilmez.

Gema umḱyapeli var iven: Dağ çakalsız olmaz.

Gencireyi var ğurun, ḱuçxez dodgineyi doğurun: Yatalak hasta ölmeyebilir, ayaktaki sağlam ölebilir. Ölümün ne zaman ve ne şekilde geleceği belli olmaz.

Geʒebiʒḱedaşi va mebungam fuḱaraz / oxoyişe bidaşi oxorca xen bgaraz: Üstüme bakınca hiç benzemem fukaraya / eve gidince karım oturur ağlamaya. Yokluk içinde olanın giyimi ile varlıklı görünmesi.

Goxvelu na unons çxindi va noğun: Öpmek isteyene burnu engel olmaz. Bir şey yapmak istiyorsan engel arama.

Goxveriz ntoma var gaxven: Kelin saçı dökülmez. Akılsız insanların kaybedeceği olmaz.

Guri ini giğuťaşi mjorak var oťubinams: Yüreğin soğuksa güneş ısıtamaz. Gönül itemeyince zoraki olmaz.

Guri mogixtaşi kvaz gyaḱibini: Sinirlenince taşı ısır. Sinirlenince başkasının kalbini kırmaktansa, kendini yatıştırmayı dene.

Gurişi çvini nçamite var iḱaren: Yürek acısı ilaçla geçmez. Yürek yarası ilaçla iyileşmez.

Guroniz ğormotik nuşvels: Yürekliye Allah da yardım eder.

Guruni do mskveyi na var içinoms mu guruni ren: Eşekle geyiği ayıramayan kendisi eşektir.

Gurunik dulya ikomťaşi xe elaçaman: Eşek iş yaparken el atarlar. Birisi bir iş yaparken teklifsiz yardım edilir anlamında. *(Türk. Gelme)*

Gurunite n3xeniz var içişinen: Eşekle at kovalanmaz.

Guriz gemiżin ala saxaniz var gemiżin: Yüreğimde istek var ama tabakta bir boş.

Gyayi ginťaşi maќayina do lu ar iven: Acıkınca makarna ile lahana aynıdır.

Gza muşi ʒќarik ti żiroms: Su yolunu bulur.

Ğ

Ğormotis na mekçu nenate uƀaramiti: Allaha sana verdiği dil ile konuş.

Ğormotiz oxvamute bageni var oypşen: Allaha yalvarmakla samanlık doldurulmaz.

Ğura do nciri cuma ren: Ölüm ile uyku kardeştir.

Ğuras bgara nomskun: Ölüme ağlamak yakışır. Ölünün ardından yas tutmak uygun olur.

Ğura ninçaşi leťak dizdams: Ölüm yaklaşınca toprak çeker.

İ

İgbali miğuťu ќo çumandele maveťu: Şansım olsa, sabahtan olurdu. Talihimin olmadığı durumumdan bellidir.

İri dulyaz mot aќater: Her işe karışma.

İri mutu mot ognam: Her şeyi duyma.

İrik geçveri-muşi gorums: Herkes kendi yerini arar.

İşkidana didi ğaliz işkidare: Boğulacaksan, büyük derede boğulm

İxik mançxomeaz naunon steri var bars: Rüzgâr balıkçının isteğine göre esmez. İşler senin istediğin gibi yol almaz.

İxişi momaleri ixik imers: Rüzgârın getireceğini rüzgâr götürür. Haydan gelen huya gider anlamında.

İzmoceşi gamatxveri uxfene var iven: Rüyada evlenmekle hamile kalınmaz.

J

Jur biga arte var geyçen: İki değnek birden vurulmaz.
Jur xe ar ti şeni ren: İki el bir baş içindir.

K

Karmaťek uʒḱareli varmkums: Değirmen susuz öğütmez.
Kaṕi umunťure var iven: Çürük ağaç kurtsuz olmaz.
Komegaçaraşi ninçare: Başına gelene dayanacaksın.
Kvaz gebdgana gyoxedun, uça ren bedi çkimi: Taşa bassam izi kalır, karadır benim bahtım. Ne yapsam ne etsem bahtı karayım.
Kudi mcveşi na uğuns guri ağani va aven: Şapkası eski olanın yüreği yeni olmaz.
Kʒapeyi piʒarik ḱarfi var okaçams: Çürük tahta çivi tutmaz.

Ǩ

Ǩaťa na-ognare vartkvare: Her duyduğunu söylemeyeceksin.
Ǩaťa svas komoloba var ixenen: Her yerde dayılık yapılmaz.
Ǩaťuz xraʒkala nançaşi ti moymers: Kedinin eceli gelince azar.
Ǩayi geçḱapaz ḱayi meyona aven: İyi başlangıcın devamı da iyi olur. Nasıl başlarsa öyle gider)
Ǩibiri nenaşi nḱolaren: Diş dile kilittir.
Ǩiyana ti makvali steri ren ala va-iťağanen: Dünya da yumurtaya benzer ama tavalanamaz.
Ǩoçi doloxe çereli iven, puci galendo: İnsan içten alacadır, hayvanlar dıştan. İnsanların içi fesada elverişli olur.
Ǩoçi ḱoçişi nçami ren: İnsan insana ilaçtır.
Ǩoçişi nenak kva ti oḱoťḱomers: İnsan sözü kaya bile çatlatır.
Ǩoçişi toli var iżğen: İnsanın gözü doymaz.
Ǩai do ṕaťi ar nenate itkven: İyi ve kötüyü aynı dil söyler.

L

Loʒa nenate xoci ti inçvalen: Tatlı dil ile öküz bile sağılır.
Loʒa oçḱomuz nḱolo oksinu aven: Tatlı yemenin osuruğu acı olur.

Lu żiromz do ğobeyi var ażiyen: Lahanayı görüyor, çeperi göremiyor. Bir şeye ulaşmak için önündeki engelleri göremeyenler için kullanılır.

M

Maxeneťuşi var miçkiťu, maçkinuşi var maxenen: Yapabilecek zamanda bilemiyordum, öğrenince (bilince) yapamıyorum.

Makvali skani si getaxi: Kendi yumurtanı kendin kır.

Makvalişen gamaxtimerik makvali skums: Yumurtadan çıkan yumurta yapar.

Mançxome oncire muşiz var ğurun: Balıkçı yatağında ölmez.

Menceli mtutis ti aven, ğecis ti aven: Kuvvet (güç) ayıda da olur, domuzda da.

Mğiri ǯḱayiz nçxomi var içopen: Bulanık suda balık avlanmaz.

Mişi nǯxeniz gexena hemuşi birapa tkvare: Kimin atma binmişsen onun şarkısını söylersin.

Mjora fuḱaraşi kyurki ren: Güneş fakirin kürküdür.

Mjora nana çkimi, tuta baba çkimi. Movarvale murunǯxepe da do cuma çkimi: Güneş annem, ay babamdır. Parıldayan yıldızlar kardeşlerimdir.

Mḱyapus izmoces ti kotume şuns: Çakal rüyasında da tavuk düşünür.

Mḱyapus kotume va-nişkvinen: Çakala tavuk emanet edilmez.

Mḱvali mxiriz mḱvali şuns: Peynir hırsızı peynir düşünür.

Mundi uşuvu nçxomi va içopen: Göt ıslanmamış balık tutulmaz.

Mtutiz mgeri langoni uçkin: Ayı kurdu işe yaramaz sanır.

Mtvirişi mskvanobak miti var oťubinu: Karın güzelliği (manzarası) kimseyi ısıtmadı.

Mťinerişen işkurinen: Kaçak insandan korkulur.

Mzuğa ḱala na-skiduns omçviru-ti açkinen: Denizle yaşayan yüzmeyi de bilir.

Mzuğaşi şuveris mçimaşen var aşkurinen: Denizde ıslanan yağmurdan korkmaz.

Mzuğaz na-skidun mşkorineri var doskidun: Denizde yaşayan aç kalmaz.

N

Na-gaxenen dulya şeni ğormotiz mot axvamer: Yapabileceğin işler için Allah'a yalvarma.

Na içils do oxoyi naḱodums ğormotik geluşvels: Evlenene ve ev yapana Allah yardım eder.

Na ḱo nena giçkin heḱo ḱoçire: Kaç dil bilirsen o kadar çok adamsın.

Na-giğuns guskuri, na var-giğuns meşveni: Elinde olanın değerini bil, olmayanı da umut et.

Nana baba bere şeni, bere ti muşişeni: Ana baba evlat için evlat kendi başı için.

Ncumoni na oçḱomapiz ʒḱariti oşvapi: Tuzlu yedirdiğine suyunu da içir.

Nana skaniz orom na xarḱişi nanas mot ogor: Ananı seviyorsan başkasının anasına küfür etme.

Ne doğrarsan çanağune, o gelur ḱaşuğune: *Türkçeden.*

Nena gurişi neḱna ren: Dil yüreğin kapısıdır.

Nciri do ğura cuma ren: Uyku ile ölüm kardeştir. (Ağır uykular için)

Nçxomi ḱudeli şen va içopen: Balık kuyruktan tutulmaz.

Nçxoro mtugik ḱaťu doşkidams: Dokuz fare kediyi boğar.

Nosi şuḱa varen, niťaxen va niçen.: Akıl salatalık değil, kırılıp verilemez. Birine akıl vermenin hiç de kolay olmadığı anlatılıyor.

Nuḱu gonʒḱamťa şakiz toli gonʒḱare: Ağzını açacağına, gözünü açacaksın. Ağzını açıp alık olacağına, gözünü açıp uyanık ol.

Nʒa subuki ťu ḱo, ixik mendimerťu: Gökyüzü hafif olsa rüzgâr götürürdü.

Nʒaşi tude iri mutu ğormotişi ren: Göğün altında ne varsa her şey allahındır.

O

Ora muşiz berez ti noḱorare: Zamanında çocuğun başını bağlayacaksın.

Ora muşiz ğura ti ḱayi ren: Zamanında ölüm de iyidir.

Orak miti va çumez: Zaman kimseyi beklemez.

Oropa nenaten var itkven: Sevgi dilde olmaz.

Otkute ќoçi ivineťuќo coğoyi iveťu: Söylemekle adam olunsa, köpekten adam olurdu.

Otkute nuќu var işiren: Çok konuşmakla ağız aşınmaz.

Oťubinu şeni gema va-içven: Isınmak için orman yakılmaz.

Oxvameşi kvaten oxoyi var ikoden: Cami taşından ev yapılmaz.

Oxiyute iveťu ќo mtugiz aveťu: Çalmak ile varlık edinilse farenin varlığı olurdu. Hırsızlıkla bir yere varılamaz anlamında.

Oxonʒuşe mjoraz var aşkurinen: Gök gürlemesinden güneş ürkmez.

Oxoris Tangrişi xe gelużin: Ev yapılırken Allahın eli değer.

Oxorişi gza pucis ti kuçkin: Evin yolunu inekler de bilir.

Ď

Ďanda ќarќala ʒќayişe va ulun: Su kabağı her zaman suya gitmez. Her şeyi bildiğini sanma, her zaman her şey beklendiğin gibi olmayabilir.

Xizani ќoçişi gyayi coğoyik ti var ipxors: Kötü kişinin yemeğini köpek de yemez.

S

Si dibadişi ari doğuru: sen doğunca biri öldü.

Si na-gaxenen dulya Tangris mot aќvan: Yapabileceğin işi Allahtan isteme.

Ş

Şavval gebureyiz irik ma moʒќen ya uçkin: Pantolonu yamalı olan, herkesin ona baktığını sanır.

T

Tapala dopxedat, mağala biďaramitat: Alçakta oturalım, yüksek konuşalım.

Tapala ğoberiz ќayi moʒikaďinen: Alçakça bir çeperden kolaylıkla atlanır. Basitçe işler herkes tarafından kolayca yapılabilir deniyor.

Tapala var yançuşinu, mağala var gyançuşinu: Kısa boylusu uzanamadı, uzun boylusu eğilmedi.

Toli uẑğus mutu var ikʹvandinen: Aç gözlü, görgüsüzden bir şey istenmez.

Tolik mendra ẑiroms, nosik tolişen mendra: Göz uzağı görürür, akıl gözden uzağı.

Topurişi loʒanobas buťkʹucişi nẑi uğun: Balın tatlılığında arının iğnesi olur.

Ť

Ťoba dodgineyiz gakti, meyaçxaloniz mekʹaxti: Durgun sudan kaç çağlayandan geç. Sinsi insanlara güvenmenin doğru olmadığını anlatır.

U

Ucoğore oxoyiz kʹaťuk lalums: Köpeksiz evde kedi havlar.

Uça pucisti kçe mja aven: Siyah ineğin de beyaz sütü olur.

Umçaneşi nena niyucare: Büyüklerin sözünü dinleyeceksin.

Uʒkʹareli karmaťe va ikten: Susuz değirmen dönmez.

V

Var-diguraşi kalamani var içen: Öğrenmeden çarık dikilmez.

Varťaşi igbali ikti do iburbali: şansın yoksa dön dolaş ne yaparsan yap hep aynı.

Vaypelapu kʹaťuk martepeş oxoriz mtugi çopums: İşe yaramayan kedi komşuda fare avlar.

X

Xamik ar kʹoçi iloms, nenak vitoşi: Bıçak bir kişi öldürür, söz bin kişi.

Xarkʹişi bergite ona va ixaçken: Elin kazması ile tarla kazınmaz.

Xarkʹişi nena xarkʹişe var izden: Elin lafı ele taşınmaz.

Xarḱişi oxorcaz mot oǯḱe, komoḱǯonduna mu vare: Elin karısına bakma, beğenirsen ne olacak.

Xek xe bonums, jurik p̌ici bonums: El eli yıkar, ikisi yüz yıkar.

Xoci onǯxoneşe mot yoonam: Oküzü tavana çıkarma. İşi yokuşa sürme.

Xurmaşen neżi va inçxalen: Hurma ağacından ceviz silkelenmez. Bir işi yaparken yolu yordamında yapmalı.

Xuyini bilmeduğun atun ardine geçma: *Türkçe.*

Y

Yaği dido ivaşi mundis ti isven: Yağı bol olan kıçına da sürer.

Yemem deyen sofra ḱurutur, oturmam deyen iskemleyi çurutur: *Türkçe.*

Z

Zenginişi mamulik ti skums, xocik ti inçvals: Zenginin horozu da yumurtlar, boğası da sağılır.

Zenginişi oncirez inciri, fuḱaraşi gyayi çḱomi: Zenginin yatağında yat, fakirin yemeğini ye.

ǯ

ǯana gemti var gyulun: Yaş (sene) aşağı inmez, hep yukarı çıkar.

ǯanak miti var çumez: Yıllar kimseyi beklemez.

ǯanaz var niçişinen: Zamana yetişilmiyor.

ǯḱari onçaxuten yağı va-gamulun: Suyu çalkalamkla yağ çıkmaz.

ǯḱariş gamaxtimeri nçxomiz daçxurişen var aşkuyinen: Sudan çıkmış balık ateşten korkmaz.

ǯḱarişi momaleyi ǯḱayik imers: Suyun getirdiğini su götürür.

DEYİMLER / NOTKVAMEPE

Bu çalışmadaki deyimler dizini alan çalışmalarıyla ortaya çıkarılmıştır. Çalışmamıza aldığımız deyimler şüphesiz çok eski zamanlarda söylenmiş olup, dilden dile, kulaktan kulağa hiç yazılmadan günümüze kadar gelmiştir. Yazılı bir Laz edebiyatının olmayışı süreç içinde azımsanmayacak sayıda deyimin kaybolmuş olabileceğini akla getirmektedir. Deyimler gerçek anlamlarından farklı anlamlar taşıyan ve herkes tarafından kabul görmüş sözlerdir. Deyimler için söylenebilecek en önemli bir başka özellik, bazı deyimlerin söylendiği dile özgü olup başka dillerde bir anlam bulmamasıdır.

Lazca ve Megrelce, yüzyıllar boyunca çeşitli kültürlerle bir arada yaşayıp onların etkisinde kaldığı için, bu kültürlerden bazı atasözü ve deyimleri doğal olarak diline geçirmiştir. Bunu ortak bir coğrafya paylaşımının kaçınılmaz sonucu olarak görmekteyiz.

Bazı deyimlerin başka dillerde aynı anlamda karşılık bulamadığını söyledik. Henüz yazılı bir dil olmasa da bu kuralın Lazca için de geçerli olduğunu görmekteyiz. Birçok Lazca deyim ve atasözleri üzerinde çalışılarak, Türkçe ve bazı batı dillerine çevrilince deyimlerdeki vurucu anlamın kaybolduğu görülmüştür. Ancak gerçek anlamlarıyla kullanılan deyimler başka dillere çevrildiklerinde de anlam bulabiliyor.

Bu kitapta bir araya getirmeye çalıştığımız 600 civarındaki deyim ve 200 civarındaki atasözü günümüzde aktif olarak kullanılmaktadır. Bu deyimleri bulmak, toplamak ve kullanıldığı şekli ve yeri görmek için kullanıldığı alanlara gidilmiştir. Birçok deyimin kullanılışı pratik olarak köylü ve yaşlılara yaptırılmıştır. Arhavi'nin Lome, Yakovit, Baxta ve Kordelit köyleri ile merkezde alan yoklamaları yapılmıştır. Bu çalışmalarda özgün kullanılmayan, kullanılır gibi olup başka dillerde de aynı anlamları içeren deyimlerden özenle kaçılmıştır.

Bu çalışmanın bu alanda yapılan ilk çalışma olması, benzer çalışmaların olmaması, hem metod olarak, hem yeterlilik olarak birçok eksik ve yanlışı beraberinde getirecektir. Ancak bu tip çalışmaların zaman geçirmeden arttırılması ve yeni eserlerin çıkması ile yanlışlarımız en aza inecektir.

Lazcanm henüz yazı dili olmayışının yazmaya bir engel teşkil etmediğini göstermek ve Lazca bilmeyenler için de bol pratik olur düşüncesiyle bütün deyimler Lazca cümle içinde kullanılıp Türkçeleri de yanında verilmiştir. Bazı deyimlerde de anlaşılmasına yardımcı olur amacıyla yüklendiği ifade dışında ilk cümlede gerçek anlamları verilmiştir.

Deyimlerin Genel Özellikleri

1- En önemli özellikleri sözlük anlamları dışında bir anlatımları olup kalıplaşmış sözcükler olmasıdır.

Türkçe. Altında kalmamak, Başını bağlamak, Kanı kaynamak.

Lazca. Ar gzaşi, Çaça oxvaťu, Eçḱideri ḱoçi, Nana ťayiḱeyi.

2- Çoğu söylendiği dile özgü olup başka dillerde anlam bulmayabilirler.

Türkçe. Çantada keklik, İpe un sermek, Yangına körükle gitmek.

Lazca. Amaxunu, Al do ucişa obgaru, Ǩuçxe ktalaşi, Mʒḱoşen xurmaşe

3- Kimi deyimler uyaklıdır. Bunların bazılarının anlamca pek bir ifadeleri yoktur, sadece söylenişte güzeldirler.

Türkçe. Havada bulut, sen beni unut. Yere bakan yürek yakan.

Lazca. Çinḱa çinḱa xoroni, badiz bozo muroni. Mesel meseli, ar guda mseli.

4- Kimi deyimler basit sözler gibidir.

Türkçe. Çek elini, Vuruldum, Yandık, Yıkıldık.

Lazca. Beroba, Elazartu, Gekteri bore, Korbala, Mot kançum

5- Bazı deyimler imalı olup bazı olaylara gönderme yapabilir.

Türkçe. Kıyamet mi koptu, Mercimeği firma vermek, Sudan ucuz.

Lazca. Aƥiḱo amadgin, Dumçxu, Ǩaravi elonçasen, Ǩiḱil eliğasen.

6- Kimi deyimler inançlardan kaynaklanır, dualar ve beddualar vardır.

Türkçe. Ahı tutmak, Çarpılmak, Hayır duası almak, El öpenlerin çok olsun, Yüz yaşma gelesin, Yok olasın, Kökün kurusun

Lazca. Domralu, Galenişi, Menḱomu, Moťḱo minon, Altuni nazumare, Megaḱarbas, Megok3a do megoğluťas.

7- Bazı deyimler sırf konuyla ilgili vurguları bildirir. Bu tip deyimler çoğunlukla birinci söze göre anlam bulur, ikinci sözleri tek başına anlamsızdır.

Türkçe. Açık saçık, İnce mince, Uzak muzak, Yalan dolan,

Lazca. Abğal çabğal, Amaonu gamaonu, Elavriya gelavriya, Me3xey mo3xeyi, Moçḱa moçḱa.

8- Bazı deyimler atasözlerine dönüşebilir. Örneğin "acı patlıcan" bir deyimdir, ama "acı patlıcanı kırağı çalmaz" bir atasözüdür. Lazcada "badi n3xeni" yaşlı insan anlamına gelen bir deyimdir. Ama "badi n3xeni var axoronen" yaşlı insanların birçok işleri yapamayacağı anlamında bir atasözüdür.

Bugüne kadar böyle bir çalışmanın yapılamamış olması ilk zorlukları da bize göğüsletmiş oluyor. Lazcanın Türkçeden çok farklı bir dil olması sadece yazma ve konuşmada değil, dilin her alanında gözlenebiliyor. Deyimler dizininin daha iyi anlaşılması ve daha iyi kullanılmasına yardımcı olmak amacıyla Lazca deyimlerin söylenişe ve bazı anlamlara göre sınıflandırılmasını uygun gördük. Halk deyimlerinde böyle bir sınıflandırmayı kural olarak değil, deyimlerin kolay anlaşılabilip kullanılabilmesi açısından öneriyoruz.

Deyimler 1. Grup

Bu gruptaki deyimler kelimenin tam anlamıyla deyim olanlardır, hiçbir zaman gerçek anlamlarını taşımazlar.

A

Ali do ucişa obgaru: (Boyundan kulağa kadar ağlamak) İki gözü iki çeşme ağlamak. *"Berek nana-muşi var żiruşi ali do uci şa obgaruz meçu"* Çocuk annesini görmeyince iki gözü iki çeşme ağlamaya durdu.

Ar xete kçumert: Tek elle bekliyoruz. Örneğin herhangi bir şeyi birlikte yapmak için veya yemekte birlikte olmak için sözleşilip geç kalındığı zaman ev sahibi ya da bekleyen kişiler işe başlamış ya da yemeğe oturmuş olabilirler. Geç kalan kişi henüz yemeğe oturulmuşken, ya da yemekten kalkmadan gelmiş ise, diğerleri sanki bir elleri ile beklediklerini ifade eden *"hayde komoxti ar xete kçumet"* haydi gel, tek elle bekliyoruz diye mahcubiyet örtmeyi ifade eden bir deyimdir.

B

Badi nɜxenişi xoroni: Yaşlı atm oyunu. Artık belli bir yaştan sonra gençliğe yönelik şeylerin yapılmasının uygun olmayacağını vurgulamak için kullanılır. Yaşı başı ilerlemiş kişiler bazı işleri yapmak isterlerse de pek beceremezler. Böyle durumlarda bu deyim, " *Badi nɜxenişi xoroni he-k'onari iven"* İhtiyar atm horunu o kadar olur şeklinde kullanılır.

Bere bayiz obanťalit: Çoluk çocuğa karıştıkk, çocukluk çağını aştık. *"Bere bayiz obanťalit çkva ora mek'emiles"* Çoluk çocuğa karıştık, artık vaktimiz geçti.

Bere bayiz koxopskidit: Çoluk çocuğun elinde kaldık. *"Miti var doskidu ki cuma, bere bariz koxopskidit"* Kimse kalmadı ki birader, çoluk çocuğun elinde kaldık.

Beterinden emine ile yarebbi: *Türkçe.* Çok usandırmış, çok bıktırmış bir şey için ya da bir kimse için veya haylaz yaramaz çocuklar için söylenir. *"Beterinden emine ile yarebbi, he berepe k'ala muçо başi ixenen"* Aman yarabbi, o çocuklar ile nasıl baş edilir.

Bgara meçamu: Yas ilan etmek, ölüm haberini vermek. *"ḱoçi cinaze moyonaman ala oxoyiz bgara var meçez"* Adamı cenazesini getiriyorlar ama eve henüz ölüm haberi verilmedi.

Burgulepez jin va eǯaǯḱomilu: Dizlerineden yukarı bakmamak. Bir saygı ifadesi. *"Bere çkimik ma burguliz jin va eǯemoǯḱen"* Benim çocuğum dizimden yukarı bakmaz.

Buyuği nçala: Bıyıkları gür ve uzun, palabıyık. *Nçala: Mısır bitkisi. "Ḱoçiz nçala steyi buyuği golażin"* Adamın mısır tarlası gibi gür bıyığı var.

Buyuği oçimoşu: Bıyık burmak. *"Berepek dulya ikoman, baba golaxen do buyuği çimoşums"* Çocuklar çalışıyor, baba oturup bıyık buruyor.

C

Coğori gale va iťḱoçen: Köpek bile dışarı atılamaz. Bir misafirperverlik ifadesidir. Bir sahiplenme durumudur. Lazona da evlerin birbirinden çok uzak olması gece ya da kötü havalarda gezmeyi zorlaştırır. Genelde kötü hava şartlarında evine dönmek isteyen misafirlere bir değer verme ifadesi olarak kullanılır. *"çe haǯi so uluťi coğoyi gale va iťḱoçen"* Yahu şimdi nereye gideceksin; köpek bile dışarı atılmaz. (Laz kültüründe köpeklerin kesinlikle eve alınmadığını, ne olursa olsun dışarı atıldığını biliyorsak böyle bir deyimin oluşma şartları bize yüzlerce yıl önceki Lazona iklimi hakkında ipuçları verirken insanlığa verilen değeri de hatırlatıyor)

Ç

Çkva ḱayite: Bir veda sözü. *"çkva ḱayite bžirat"* tekrar iyilikle görüşelim.

Č

Čexni oxenu: Bir meyve ya da sebzeyi her mevsim çıkışı ilk defa tatmak. *"Šuḱaşi ora golilu do čexni va mixenun"* Salatalığın mevsimi geçti, ben tadına bakamadım.

Čuburik penǯkvaşen gamaxtuşi so meşapxeťi ya tkudoren: Kestane kabuğundan çıkınca nerede bulunuyordum/yaşıyordum demiş.

Kestene dışarı çıkınca yaşadığı kabuğunu beğenmemiş. Bu deyimde insanların geçmişlerini, nereden geldiklerini bilmeleri ve bunlara saygı duyulması gerektiği vurgulanıyor.

D

Dadik bozo momçasen / çuťaren irda şkule: Dadi (yaşlı kadın, teyze, hala) bana kız verecek ama daha küçük büyüdükten sonra. Bu deyim biraz yaşı geçip evlenmemiş kişiler için söylenir. Genelde çok seçici olduklarından herkesi beğenmeyenler, kendilerini iğnelemek için söylerler. Yani teyzesi küçük kızı istediği gibi yetiştirecek. Ayrıca henüz gerçekleşmesi çok uzak ihtimal olan işler için "daha çok beklersin" anlamında bu deyim kullanılır.

Didi izmoce oźiru: Büyük rüya görmek. Olmayacak şeyler söylemek, olmayacak şeyler istemek. *"Si didi izmoce gaźiru doren"* Sen büyük rüya görmüşsün.

Didi ncirik giğaz: *Beddua. "Didi ncirik na-giğasen"* Büyük uykular alsın seni, bir daha uyanamayasm. Bu deyim durup dururken yapılan bir beddua değil. Çok uyku uyuyanlara, uykudan dolayı işlerini aksatanlara bir sitem şeklinde söylenir.

Doxunute kiḱil elamalu: Otura otura kök salıp filiz vermek anlamında, çok oturan tembel kişileri eleştirmek için söylenir. *"Şa doxedi kiḱil eliğare"* Otur bakalım filiz vereceksin.

Dumçḱu steyi omralu: *Dua.* Karınca gibi üremek. Neslin devam etmesi için dua niteliğinde dilektir. *"O na dumçḱu steri imralaten"* Karınca gibi çoğalasınız. Özellikle kendinden yaşlı kimselere iyilik yapan kişi böyle dua alır. Anlamı, iyilikseverlerin çoğalmasını temenni etmektir.

Dunya geykteťu do oncğorek okaçu doren: Dünya yıkılıyormuş da ayıp denen nesne durdurmuş. Yeryüzünde insanların her şeyi yapabileceğini, ama birçok şeyi utanmanın engellediğini içerir.

E

E na coxo egazdasen: *Beddua.* Adm kalksın, adm batsın anlamında.

E na gegaçk̕adasen: *Beddua.* Ağzın kapansın. Çok konuşana ya da çok çağrılıp da ses vermeyene söylenir.

E na megak̕arbasen: *Beddua*. Kuruyasın inşallah.

E na megokʒa do megoğluťasen: *Beddua.* Kuruyup çürüyesin inşallah.

G

Gondgineyi sicalepeşi korba: Damatların problem olmuş, halk arasında bir o kadar da yayılmış, mideye düşkünlüklerini ifade eden bir deyimdir. Lazlarda damatlar çok önemsenir. Özellikle yeni dönemlerde bazen haddinden fazla değer verilir. Bu iltifat en çok damatlar için yapılan davetlerde bol çeşit yemeklerle ve ikramlarla süslenir. Bu olgu yokluk çeken birçok aile için ekonomik olarak hep büyük bir problem haline gelmiştir ve böyle bir deyim ortaya çıkmıştır. Kitabımızın şiirler bölümünde konuyu çok açık bir şekilde hicveden bir destana yer verilmiştir. *Bkz. Sicalepeşi destani.*

Guda var ťik̕ina var, mot moxti muşeni: Herhangi bir yere iş yapmak için ya da yardım etmek için eli boş gidenler için söylenir. Ne işe yarayacaksın anlamında kullanılır.

Gunże gzas gedginu: Sonu görünmeyen uzun yola çıkmak. Ölüme giden yol. *"Ďaďuli gunże gzas gedgin, mu ivasen va miçkinan*" Dedem uzun yola girmiş ne olacak bilmiyoruz.

"*Gunże gzas gebdgir, domixalalit"* Uzun yola gidiyorum, hakkınızı helal edin.

Guriz daçxuyi dologzinu: Yüreğine ateş düşmek. "*Bognişi guriz daçxuri kodolomagzu"* Duyunca yüreğime ateş düştü.

Guriz guri gebażgu: Yüreğini yüreğine basmak. Yüreğine taş basmak. *" Ma muperepe moğodez do iri guriz guri gebobażgi"* Bana neler ettiler de ben yüreğime taş bastım.

Ğ

Ğormoťk̕o minon: Aman tanrım! *"Ğormoťk̕o minon mupe bżirom"* Aman tanrım neler görüyorum.

Ğurerepeşi şurişe: Ölülerin canına, ölülerin ruhuna. *"Ar ʒk̕ari komomçi skiri ğurerepeşi şuyişe*" Bir su ver yavrum ölülerin ruhu için.

H

Haya mcveşi do şilya ağani: Yeni bir giysi alındığında hayırlı olsun anlamında kullanılır.

Haşşo mşkeyi muçço iven / Ne ḱuzi do ne ḱop̌a iven: Böyle şey nasıl olur, na kaşık olur ne kepçe. Şaşılacak bir işe espiri karıştırmak.

Haşşo şeyi muçço iven: *Hayret.* Çok şaşılacak, beklenemedik durumlarda kullanılır. Böyle şey nasıl olur. "*Č̆e haşşo şeyi muçço iven"* Yahu böyle şey nasıl olur.

Hemuş nenate çeçmeşe va-ilen: Onun sözüne güvenilmez. "*Ma hemuşi nenate çeçmeşe var bulur"*Ben onun sözüyle tuvalete bile gitmem.

Heya xoca ḱitxeri: Çok uygun olur. O kadar uygun olur ki… Biçilmiş kaftan anlamında.

İ

İdi ḱitxi, moxti gi3̌vare: Git sor, gel soyleyeceğim. Bazı ciddiye alınmayan sorulara böyle cevap verilir.

İgbali miğuťuḱo çumandele maveťu: Eğer talihim olsa, şanslı olsaydım şimdiye kadar olurdu.

İnçiri do purçuma tiz geçanu: Başa gelmeyen iş kalmaması. *"İnçiri do purçuma tiz kogemaçanu"*Başıma gelenler, bana çok çektirdi.

K

Kçin ḱuḱayi: *Halk inancı.* Anlamı, kanca gibi bükülmüş ihtiyar kadın. Salatalık zamanında tarlaya dadanan çocukları korkutmak için uydurulmuş hayali bir varlık. "*Vaşa soti şuḱa doǯilare, hek kçin ḱuḱayi ren leťaz ko dologonçams*" Sakın salatalık toplamaya gidersin orada *kçin ḱuḱayi* var. Seni yerin dibine çeker.

Karmaťeşi nḱolaşe moxtiyi: Değirmen anahtarı için mi geldin? Bir yere gidildiği zaman çok erken kalkılırsa böyle bir deyim kullanılır. Türkçe de ateş almaya gelmek gibi. *"Allayise so ulur karmaťeşi nḱolaşe moxtiyi"* Allah aşkına nereye gidiyorsun, değirmen anatarına mı geldin?

Kvaz gebdgana gyoxedun, uça ren baxti çkimi: *A.S.* Taşa bassam iz kalır, bahtı karayım ben.

Ksinis ќitxezdoren so ulur? Oçu do oxaluşe ya / ќkoyiniz ќitxezdoren so ulur? Oжiзu do oxeluşe ya: Osuruğa (sessiz) sormuşlar nereye gidiyorsun? Yakıp kavurmağa demiş. Sesli osuruğa sormuşlar nereye diye, gülmekten kasıp kavurmağa demiş.

Kyona gedu: Aydınlığa çıkarma, selamete çıkarma. Çoluk çocuğu yerleştirmede, kardeş ya da büyüklerin işlerinde yardımcı olmada kullanılır. *"Bozos kyona kogebodvi ala biçi şeni mutu va maxenu"* Kızımı yerleştirdim ama oğlum için bir şey yapamadım.

Kyona gedveri: Her işi yapılmış, sorunu olmayan. *"Ma tangrişen kyona gedveyi bore, mutu va minon"* Ben Allah tan her şeyi almışım bir şey istemiyorum.

Kзapaşi ora: *Halk inancı.* Çürüme zamanı, çürük ayı. Lazona'da yaklaşık temmuz ayının ikinci haftasından ağustos ayının ikinci haftasına kadar geçen süre **kзapaşi ora** (çürük ayı) diye tanımlanır. Böyle tanımın sebebi bu zamanlarda dışarıda kalan her şeyin adeta çürümesindendir. Bu dönemde havalar sık sık yağar ve yağmur yağmadığı zamanlarda da hava kapalı olur. Nem oranının en yüksek olduğu bu dönemde birkaç gün dışarıda kalan bir giyim eşyası hemen çürümeye başlar ve çok kötü kokar. Çürümenin suda başladığı inancıyla bu dönemlerde derelerde yüzmek tavsiye edilmez. Suya girmeye mecbur kalıp suyla haşır neşir olan kişilere ya da yüzmek isteyenlere bakır yüzük veya bilezik takmaları tavsiye edilir. Bakırın çürümeyi önleyeceğine inanılır.

Ќ

Ќaravi elançu: Gemi sahibi olmak, varlıklı olmak anlamında kullanılır. *"Če heќo dulyaz mot naçќide ќaravi şa elonçareyi"* Yahu o kadar işle helak olma, gemi alacak değilsin ya. Zengin olacak değilsin.

Ќardaş ќardaş ile minci para ile: Görüldüğü gibi bu deyim Türkçe olarak oldukça sık bir şekilde kullanılır. Her şeyin maddi bir bedeli olduğunu, kardeşe dahi bedava bir şey vermenin mümkün olmadığına vurgu yapar.

Ќaťuk ќudeli na-var gyusumez / ќaťuk ќudel na-var gyonзams: Kedinin bile kuyruk değdirmediği, önemsiz olan şeyler. Üzerinde durmaya ve tartışmaya değmeyecek kadar önemsiz şeyler. *"Če ќaťuk*

ḱudel na var gyusumez şeepez heḱo mot uḱudelam" Yahu kedinin bile kuyruğunu değdirmediği şeylere o kadar üsteleme.

Ǩavli gedu: Lades tutmak. "*çkim ḱala ḱavli gegadveni"* Benimle lades tutuşabilir misin?

Ǩibleşe ḱele gekteyi bore: Yıkılmışım ben, vurgunum ben.

Ǩiḱili elağu/elamalu: Filiz vermek, uzamak. *"Va idana mu iven ḱiḱili elegağaseni"* Gitmesen ne olur, boynuz mu çıkaracaksın?

Ǩinçi steyi oxtimu: Kuş gibi gitmek, uçup gitmek. Çok çabuk gitmek anlamında kullanılır. *"Ǩinçi steyi idi do komoxti"* Kuş gibi gidip geliver.

Ǩoçi soren kudi so elażin: Adam nerede kep nerede. Adamına göre olmayan işleri vurgulamak için kullanılır. "*Oxenoni dido dulya ren ala mik vasen, ḱoçi soren kudi so elażin"* Yapılacak çok iş var ama kim yapacak, kep bir yanda adam bir yanda.

Ǩoloḱobos na moçḱodare: *Beddua.* Soyun tükensin anlamında.

Ǩrima meḱnu: Ahı tutmak. *"Ǩrima çkimi konaḱnu"* Benim ahım tuttu.

Ǩuçxe ktalaşi: *Gelenek.* Ayak dönmesi. Geri dönme anlamında. Lazlarda gelenektir, bir kız düğün yaptıktan üç gün sonra baba evini ziyarete gelir. Gelenekselleşmiş bu ziyarete *"ḱuçxe ktalaşi"* denir.

Ǩuḱḱuşi gecginu: *Halk inancı.* Guguk kuşunu yenmek. Sabah erken kalkmaya teşvik içindir. Lazlarda sabah ağzına hiç lokma koymadan guguk sesini duyan kişi guguk kuşuna yenilmiş, eğer guguk sesini duymadan bir şeyler atıştırmışsa guguk kuşunu yenmiş sayılır. *"A mutu kamabiçḱoma do baem ḱuḱḱuz gebocgina"* Bir şeyler atıştırayım da bari guguk kuşunu yeneyim. Lazlarda doğaya karşı aktivitede geri kalmamak için guguk kuşunu yenebilmek önemli bir geleneksel olgudur. Özellikle çocukların erken kalkmalarını sağlamak için, bir yarış tadında heveslendirmeye çalışılır.

Loƥinci va ren: Yağma değil, sahipsiz değil anlamında kullanılır. "*Haya iriz var yaçopen, loƥinci varen heşşo"* Bunu herkes alamaz yağma değil öyle.

M

Ma si gogixti: Ben sana kurban olurum.

Megnapuşen gale: Benzetmekten uzak. Bir hastalığı ya da kötü bir olayı anlatırken benzetmek gibi olmasın denecek durumlarda kullanılır.

Mğiri ʒḱayis nçxomi oçopu: Bulanık suda balık avlamak. Bir işi bilmeden ezbere yapmak anlamında kullanılır. *"Si mğiri ʒḱayiz nçxomi çopum"* Sen bulanık suda balık avlanıyorsun.

Mşkoyini dologzu: Açlığın mideye yayılması. *"Mşkoyini kodolomagzu"* Açlık mideme yayıldı.

Mundişi xuťula soren var giçkin: Popondaki delik nerede bilmiyorsun. Dünyadan haberin yok anlamında. *"Si mundişi xuťula so giğun va giçkin, mutuşi zmbari va giğun"* Sen kıçındaki delik nerede bilmiyorsun, hiçbir şeyden haberin yok.

Muṕa do so bidare: *Alay, sevinç, hayret.* Ne yapayım, nereye gideyim, nereye kaçayım. *"Muṕa do sobidare, çkva ucik mupe mignasen"* Ne yapayım, ne edeyim. Kulağım daha neler duyacak?

Mʒudi ʒanʒate elobun: Yalanı heybe ile taşır. Çok yalan konuşan, sözlerine güvenilmeyecek kişiler için söylenir. *"Hemuşi nenaz mot uyucam, mʒudi ʒanʒate elobun"* Onun lafını dinleme, yalanı heybeyle taşır.

Mʒḱiris xardali geʒḱu: Pireden havyar çıkarmak. Sinekten yağ çıkarmak gibi, cimrilik ifade eder. *"Hemuk mitiz mutu komeçamsi? Mʒḱiriz xardali gyoʒḱams"* O kimseye bir şey veriri mi? Pireden hardal almaya çalışır.

Mʒḱiri oḱvaru: *Halk inancı.* Pireyi hadım etmek. Bu deyim ya da gelenek batıl bir inançtır. Laz kadınları baharın ilk günlerinde pirelere karşı önlem olarak tavana çıkıp birkaç tekerleme ile bu geleneği sürdürürdü.

Mʒḱoşen xurmaşe: Karayemişten-hurmaya. Alakasız benzetmelere örnek vermek için kullanılır. Veya çok uzaktan akrabaları yakın gösterme durumunda alakasız anlamına gelen *"mʒḱoşen xurmaşe"* denir

Mʒḱoşi buťḱa goyixfaşi: Karayemiş yapraklarını dökünce, karayemiş yaprakları dökülünce. Bilindiği gibi karayemiş yapraklarını dökmediğinden bu deyim, Türkçede çıkmaz aym son Çarşambası deyimine denk gelir. *"Dadi si ṕoťe Mṕoliş'e var idareyi?"* Teyze sen hiç İstanbul'a gitmeyecek misin? *"Var skiri çkimi, bidare ala mʒḱoz buťḱa goyxfaşi"* Hayır yavrum, gideceğim ama karayemişten yapraklar dökülünce.

N

Nќiyaz noşkeyi gelasu: Ocağın kenarını kömür ile çizmek. Türkçe karşılığında duvara bir çeltik atmak anlamına gelir. *"Čе si sore, mtelli gonduni a nќiyaz noşkeyi kogelebusva"* Yahu sen nerelerdesin, hepten kayboldun duvara bir çeltik atayım bari.

Noğamisa gamuluyi: Sıradan bir yere gidilirken biri üstünü başını değiştirmek için dışarıda arkadaşlarını biraz fazla beklettiği zaman acele ettirmek için söylenir. *"E monoren hakо oraz mu ikom, noğamisa gamuluyi?"* Bu kadar zaman ne yapıyorsun, gelin mi çıkıyorsun?

Noğamisa moʒopxu: Gelini süslemek. *"Jur saaťiz mu ikomt, noğamisa moʒopxumti"* İki saattır ne yapıyorsunuz, gelin mi süslüyorsünüz?

Nosi uparamťeşşi çeçmez molaxeťiyi: Akıl dağıtılırken tuvalettemiydin? Sende hiç akıl yok mu anlamını verir. Birisi saçma sapan konuşur ya da akılsızca bir iş yaparsa böyle bir deyimle eleştirel bir karşolık verilir. *"Nosi ipareťuşi si sorťi, çeçmez molaxeťiyi?"* Akıl dağıtılırken sen neredeydin, tuvalette miydin?

Nostoni gamağu: Tadını çıkarmak. *"Hanʒo inoraz doxunuşi nostoni gamabiğare"* Bu sene kışın dinlenmenin tadını çıkaracağım.

Nuќu naќi eťaxu / eťaxeyr: Ağız burun kırmak. *"Xilli ipťaramiti vana nuќu naќi egiťaxam"* Doğru konuş yoksa ağzını yüzünü kırarım.

Nʒaşe mskala medu: Göğe merdiven dayamak. Zor işleri becermek. *"Xasanik heşşo dulyape ikomz ki nʒaz mskala nodumers"* Hasan öyle işler beceriyorki, göğe merdiven dayayıp çıkıyor.

Nʒaşen muruʒxi meťќoçu: Gökten yıldız düşürmek. Bir işi çok zor yapmak. Ya da çok palavra atmak. *"Heşşo muturenpe tku ki, nʒaşen muruʒxepe kodibğu"* Öyle şeyler söyledi ki, gökteki yıldızler yere saçıldı.

Nʒumu ogzalu skani: Yeterki git, gitmen kalmandan daha hayırlı olur anlamında.

O

Oçinopuz gamaxtimu: Tanınacak halden çıkmak. *"Heќo izabunu doren ki oçinopuz kogamaxtu doren"* O kadar hastalanmış ki, tanınacak halden çıkmış.

Omçḱomez do gemişkvez: Yiyip yuttular beni. Çok eziyet çeken, çok usanan biri sitem olarak söyler. *"Muntxa p̌i va-golomixtu, omçḱomez do gemişkvez"* Ne yaptıysam yaranamadım, yediler bitirdiler beni.

O na gobuxtare: Kurban olurum ben.

O na gogağarare: *Sevgi.* Oy sarılayım sana *"O na gogağara do gogaçarare"* Oy kurban olduğum, sarılayım sana.

O na gogixtare: Kurban olayım-olurum sana.

O na guxtanoren: Kurban olsunlar.

O na oşi ǯaneri ivare: *Dua.* Yüz yaşma gelesin. Genelde yaşlı kişiler gençlere söyler. *"O na oşi ǯaneri na mavare"* Yüz yaşma gelesin.

O na şuri mişinare: *Sevgi ve minnet ifade eden bir deyim.* **Şurimşine** genelde can yoldaşı olarak bilinir ve genelde o şekilde de kullanılır. Aslında böyle olmadığı dikkat edildiğinde anlaşılmaktadır. Çünkü **şurimşine** hitabı hep küçüklere yapılan ve sevginin dışında biraz da tatlı bir minnet barındıran ifadedir. Yani kendinden büyük kişiye **şurimşine** denmez, denirse de yerinde bir kullanım olmaz. Neden diye sorulursa, ***-mşine*** ekinin **şuri** kelimesine kattığı anlam kendinden sonraki zamana vurgu yapıyor. Benim canımın yaşatıcısı, devamı gibi. *"O na şur mişinare"* kısaca, *"canıma can katarsın inşallah"* diye açıklanabilir. Zaten bunu çoğunlukla ana-baba veya dedenine çocuklara kullanır. Bu yüzden en azından söylenen kişi söyleyenden küçük olmalı ki, söyleyenin canına can katıp onu anabilsin. Bir bakıma da büyüklerin yaşamdan sonra anılmaları küçüklerin elindedir vurgusunu yapıyor.

Onʒorute ǯḱayi ozdu: Elek ile su taşımak. *"Ma si içilaşi çanda skaniz onʒorute ǯḱayi bzdare"* Sen evlenirken düğününde elek ile su taşıyacağım.

Onǯelişi meçkineyi: Beşik kertmesi. *"Emine onǯelişen meçkineyi çkimi ren"* Emine benim beşik kertmemdir.

Ordonayi gyaoba: Erken kuşluk vakti *"Č̌umanişe ordonayi gyaobaz kçumer"* Yarın erken kuşluk vakti bekliyorum.

Orżoşi baba: Sandalye babası. İskele babası anlamında kullanılır. *"Skanden ancaxi orżoşi baba iven"* Senden ancak sandalye (iskele) babası olur.

Otxo xete goḱoru: Dört elle sarılmak. *"Otxo xete gaḱori"* Dört elle sarıl.

Otxo xete oxenu: Dört elle yapmak. *"Otxo xete ikoms"* Dört elle yapıyor.

Oxorcaşi ḱurtaz doloxunu: Karının donuda olmak! Karısının sözünden çıkmayan ve karısının idaresinde olanları iğnelemek için söylenir. *"Hemdi oxorcaşe uḱitxeli ȯzguşe var alen, oxorcaşi ḱurtaz doloxen"* Hamdi karısına sormadan tuvalete gidemez, karısının sözünden çıkamaz.

Oxoriz mamuli ren gale daduli: Evde horoz kesilir, dışarıda tavuk. Evde karısına ve çocuklrma celallenip dışarıda süklüm püklüm olanlar için söylenir.

Oxoǯoneyişi ḱurbani: Anlayışlıya can kurban. Bir işin yapılması istenirken ya da bir olay anlatılırken, karşıdakinin anlayışı için söylenir.

P

Papaz omkun: Muhallebi içinde yüzmek. Hiçbir ihtiyacı olmayan, tuzu kuru olan. Henüz hayatın zorluklarını bilemeyenler için sıkça kullanılır. *"Si çkva mu żiri skiri dahaluği papaz omku"* Sen daha negördün ki yavrum hep tuzun kuru.

Parvi (buťḱa) steyi ḱoçi: Yaprak gibi adam. Sözüne güvenilemeyen. Yaprak gibi evirip çevirip konuşan. *"Ma Alişi nenaz ḱaṗula var memadven, parvi steyi ḱoçi ren"* Ben Alinin sözüne güvenemem, yaprak gibi adamdır.

Pilargetor bore / Gverdi nosiz var bore: Pilargetliyim yarım akıllıyım. Arhavi'nin Pilarget köyü halkının uyanıklığı ve zakâsına yapılan bir espiridir.

Pirçi var noťḱomers: Toz kondurmaz.

Ṗ

Ṗeťra cici: Bilinmeyen çok uzak bir yer. Bazen nerede olduğu sorulan kişi kızarak "*Ṗeťra ciciz borťi"* diye cevap verir.

Ṗici gamaxominu: Ağzın kuruması, damağın ve gırtlağın kuruması. "*Ṗici gamamixomu ar ǯḱayi opşvaťi"* Damaklarıma ve gırtlağıma kadar kurudum, bir su içseydim.

Ṗici meçamu: Yüz vermek, şımartmak. *"Berez heḱo ṗici meçamu mutu varen"* Çocuklara o kadar yüz vermenin bir anlamı yok.

Ďicis moçḱidu: Yüze vurmak. Utandırmak. *"E ma domaxenutina nuḱuz mot momoçḱidam"* Ben yapabidiysem de yüzüme niye vuruyorsun.

Ďura ďura do milleti gebimxasinare: Avazım çıktığı kadar bağırıp millete rezil olacağım. Belli bir çabayla laf anlatılamaymca kadınlar kullanır.

S

Si bere giǯumenan: Sana daha çocuk derler, senin bu işlere aklm ermez anlamında kullanılır. *"Si skiri bere giǯumǯnan, haşo şerepez mot aḱater"* Sana çocuk derler yavrum, böyle işlere karışma.

Si dido dogavu: Sen çok oldun. İkaz. *"Çkva gibağun, si dido dogavu"* Artık yeter, sen çok oldun.

So mçiperen hek meçḱodas: *Türkçeden.* Nerede incelirse oradan kopsun.

So mǯḱuns do so misume: Nerem ağrıyor neremi ovuyorsun. Birisi anlatılanlara duyarsız kalır veya anlayamazsa "ben ne anlatıyorum, sen neden söz ediyorsun" anlamında söylenir.

Suveyi meçamu: Düzene koymak, ayarlamak. Birine tutumlu olmayı öğretmek, yerinde harcamak ve yerinde kullanmak. *"Berepez var nişkvinen skiri, suveyi si meçare"* Çucuklara bırakılmaz yavrum, sen idare edeceksin.

Suveyi oxenu: Tutumlu olmak. *"Ma suveyi çkimite amabdgi"* Ben kendi idaremle ayakta kalabiliyorum.

Ş

Şana bedi skaniz: Helal olsun bravo gibi övücü nitelikte kullanıldığı gibi, yazıklar olsun, aşk olsun, senden bunu beklemezdim gibi üzüntü ifade etmede de kullanılır. *"Si ti haya moğodaťiyi, şana bedi skaniz"* Sen de mi bunu yapacaktın bana, helal olsun (yazıklar olsun, aşk olsun) sana.

Şkit nciri: Çok derin uyku. *"Skiri çkimi moda goḱunǯxu şkit ncirik giğuyi"* Yavrum neden uyanamıyorsun, yedi uyuyanlardamısm?

Şkit tiyoni: *Türkçedeki* yedi başlı anlamı gibi.

Şuri aliz memoxen: Canım boğazımda. *"Şuri aliz komemoxedu"* Canım boğazıma geldi. Çok darlandım.

Şuri mşine: Çok candan. "*Şuri mşine çkimi*"Canım benim.

T

Ti do ťani: Baştan ayağa. "*Bognişi ti do ťaniz gamabzurzi*"Duyunca baştan ayağa sarsıldım.

Ti do ťani opaşeyi / onťaleyi: Karmakarışık, başı sonu belirsiz, düzensiz olmak. *"Si p̌anda ti do ťani opaşeyi re"*Sen her zaman karmakarışıksın

Ti do ťani oťroxu: Vücut kırgınlığı. "*Dido domaçḱindu, ti do ťani gomoťroxu"*Çok yoruldum, elim ayağım tutmuyor.

Ti gekʒaperi: Başı pislik, çürümüş. Temiz olmayan, kimseye faydası olmayan kişiler için. "*Ti gekʒaperi mitiz var apelen"*İşe yaramaz, kimseye faydası olmaz.

Tilisimi reni: Bulunmaz bir şey mi. "*Var moxtazna mot mulurťaz tilisimi şa reni"*Gelmese gelmesin, bulunmaz biri değil ya.

Ti muşi moʒondinu: Başını beğenemek, kendini beğenmek. "*Si ti skani dido mok'ʒons"*Sen kendini çok beğenmişsin.

Tira mola: Düğün ya da nişan evinde hediye istenirken söylenir. **"Gelur mola / gelmez mola / kotume gelsun / tira mola"**

Ti skanik iğas: *Beddua.* Kendi başın götürsün. Beddua eden kişiye ya da köpek ve çakal ulumalarında kendi başına gelsin anlamında söylenir. "*Ti skanik na iğasen"*Başına gelsin.

Ti skanik meḱvataz: *Beddua.* Kendi başına gelsin. Beddua eden kimseye, beddua edilen tarafın iade etmesi gibi bir şeydir.

Tişe va moxtimu: Hoşa gitmemek, kafası sarmamak. "*Dido p̌aramiti tiz var momixtams"*Çok konuşmakla başım hoş değil.

Ti tfa onťalu: Kafa mafa karıştırmak. "*Mupe zop̌on, ti tfa omanťalu"*Neler söylüyorsun kafam karma karıştı.

Tiz nosi meşidvi: Aklını başına devşir. "*Si bere vare skiri, tiz nosi meşidvi"*Sen çocuk değilsin yavrum aklına başına koy.

Toli gonʒḱu do genḱolu şakiz: Göz açıp kapatana kadar, ansızın, çarçabuk, kimse görmeden, kimse fark etmeden. "*Ma aşvaciz bulur do komobulur, toli gonʒḱa do genḱolumťa şa hak bore"* Ben hemen gelirim, gözünü açıp kapatana kadar burada olurum.

Toli ḱap̌ulas eḱaskidu: Gözü arkada kalmak. "*Dido var domadginu, toli kap̌ulaz keḱemoskidu"* Çok kalamadım, gözüm arkada kaldı.

Toli ќoƥa: Kepçe gibi göz, ya da gözün kepçe gibi olması. Hayret edilecek durumlarda gözlerine inanamayanların gözlerini büyütmesi. "*Toli ќoƥa steyi otanams"* Gözleri kepçe (faltaşı) gibi açmak.

Toli moťalu: Göz değmesi. Nazar. Nazar olayı Anadolu'da olduğu gibi Lazlar'da da yaygın inanıştır. Özellikle kadınlarda nazar gücünün yüksek olduğuna inanılır. Nazarın en çok korumasızlıkları nedeni ile çocuklara, ev okonomisinde önemli bir potansiyel olan ineklere, herkeste olmayan özelliklere ve yeni olan şeylere değeceğine inanılır. Bunları önlemek için çeşitli yöntemler uygulanır. Çok güzel olan bebekler nazardan korkulduğu için her yere götürülmez. İnekleri nazardan korumak için sütü sağılmadan dışarı çıkarılmaz. Bir kadının başka birinin ahırına girmesi ayıp sayılır. Eğer yine de engellenemez ve karşılaşılırsa nazar bozucu sözler söylenir. Eğer bir çocuğun nazarı bozulmak isteniyorsa ona hayranlık uyandıracak sözler yerine, çocuğa çirkin sözler söylenir. "**Maşalla süphanella... si xizani.. tuu.. tuu.. si kʒapeyi"** (sen kötü.. tüü.. tüü..sen çürümüş) gibi sözler söylenerek çocukları övmekten kaçılır. Bütün bunların dışında nazarı önlemek için çok yaygın olarak nazar boncukları ve muskalar kullanılır.

Ť

Ťişineyi ќoçi: Düzenli adam, bilmiş adam. "*Tişineyi ќoçişi dulya oxiǯonen"* Bilmiş adam işi bellidir.

Ťќoyiniz ќitxez doren so ulur? Ożiʒu do oxeluşe: Osuruğa (sesli) sormuşlar, nereye gidiyorsun? Güldürüp neşelenmeye demiş.

Açıklama: Lazcada gaz çıkarmak iki ayrı kelime ile ifade edilir. Sessizi **ksini (oksinu),** seslisi ise **ťќorini (oťќorinu)** dur.

U

Ubğu ќoçi: Pek aklı başı yerinde olmayan. Kafadan çatlak gibi... "*Ubğu ќoçiz var maucinen"* Aklı olmayan insanları dinleyemem.

Uçaşa gondinu: Heder olmak. Boş yere hayatın geçmesi. *"Ham ќiyanaz çkar var bixeli, uçaşa gomduni"* Bu dünyada hiç gülmedim, boşa geçip gitti örüm.

Ugamamќasu: Aklı başı tam yerinde olmayan. Tahtası eksik sayılan."*Če ham ќoçiz çkar nosi var uğun, mʒika ugamamќasu ren"* Yahu bu adamda hiç akıl yok, birkaç tahtası eksik.

Umçane ќoçi: Saygı duyulan, saygı duyulması gereken, büyük sayılan. *"Umçane skanişi nena niyucare"* Büyklerinin sözünü dinleyeceksin.

V

Vağlaxti do vasağlaxti skaniz: *Açıklama: Bu deyim çok hayret bildiran durumlarda kullanılır. Mezar taşları anlamındadır. Baş ve ayak mezar taşları. Türkçede hay Allah laikini versin gibi.*

Vaybedula çkimi: Vay başıma gelenler, vay benim talihim. Umulmadık durumlar karşısında kullanılır. "*Vaybedula çkimi, hati muçо memaçaru"* Vay benim kötü talihim, bu da nasıl başıma geldi.

Veresiya meťaќsi va ezdims: Çıkarsız iş yapmayan, her işten faydalanmaya çalışan. "*Ma hemuz var meboşvelapam, hemuk veesiya meťaksi var eadims"* Ben ona yardım ettirmem, o çıkarı olmadan iş yapmaz.

Vuyi cubriya oxenu: Cebellezi yapmak. Birinden bir şey araklamak. " *Var momçuşi vuyi cubriya dobuxeni"* Vermeyince arakladım.

X

Xe do ќuçxez onťalu: *Türkçeden.* Eli ayağı dolaşmak. "*Mutu giǯvanşi xe do ќuçxe oganťalen"* Bir şey söylenince elin ayağın karışıyor.

Xe do mxucis na va ikaçen: Ele avuca sığmayan. *"Heќo yangazi yen ki xe do mxucis va ikaçen"* O kadar yaramaz ki, ele avuca sığmıyor.

Xe do mxucis oxoşkvu: Eli ayağı tutmamak. "*Xe do mxucis oxomaşkvu"* Elim ayağım tutmadı.

Xe elaçamu: Yardım etmek. *"Amʒika xe kelamçi ќo"* Biraz yardım etsen.

Xe elaçaneyi: Eli uzun. Hırsızlık yapan. *"Hemuz ќapťula va nidven dido xe elaçanz"* Ona güven olmaz, çok eli uzundur.

Xoci onʒxoneşe ençu: Boğayı tavana çıkarmak. İşi yokuşa sürmek anlamında kullanılır. *"Skiri si na ikom xoci onʒxoneşe eyonu ren"* Yavrum senin yaptığın öküzü tavana çıkarmaktır.

Xut para xut yeyiz melaḱoru: Beş parayı beş yere bağlamak. Tutumlu olmak gerektiğini vurgular. "*Ma xut para xut yeyiz melzp̌ḱorum"* Ben beş kuruşu beş yere bağlarım.

Y

Yanoşi gyaoba: Geç kuşluk vakti. "*Čumanişe yanoşi gyaobaz kçumer"* Yarın geç kuşluk vakti bekliyorum.

Z

Zimi zamani: Eski zamanlar. "*Hemtepez zimi zamani şendoni coğoyi kuonunan"* Onların çok eskiden beri köpekleri vardır.

Zimi zamanuri: Çok eskiden kalma.

Ż

Żğala va çişun: Doymak nedir bilmeyen. "*Skiri munoren żğala var ḱçişuni"* Yavrum ne oluyor, doymak nedir bilmiyor musun.

Żiʒate ḱeťi dobivi: Gülerek kendinden geçme hali. "*Če heḱo biżiʒit kiżiʒate ḱeťi do bivit"* Yahu o kadar güldük ki, güle güle çubuğa döndük.

3

3anʒaya ḱuvvet: Türkçeden etkilenerek üretilmiş bir deyim. Kullanan kişi kendi gücünü kuvvetini küçümsemek için kullandığı gibi, başkasının gücünü ve kuvvetini küçümsemek için de kullanılabiliyor. Bir de mecburen çantanın içende ne varsa katlanacağız anlamında kullanılabilir.

ǯ

ǯiǯilaşi gecginu: *Halk inancı.* Yılanı yenmek. Eğer yaz mevsimi gelirken hiç alabalık yemeden yılanla karşılaşılırsa o yaz boyu yılanlara dikkat etmek lazım. Çünkü o kişi yılanlara karşı yenik sayılır. "A ǯiṕi taznati oçopit do ǯiǯilaz kogebocginat" Bir yavru bile yakalasanız da yılanlara karşı galip gelsek.

Deyimler 2. Grup

Bu deyimler, kelimeyi oluşturan kök ve eklerinden dolayı ayrı anlam taşıma özelliğine sahiptirler. Çoğunun gerçek anlamlarından hiçbir şey anlaşılmaz.

A

Ali gemp̆oneri: Boynu aşılanmış. Boynu kısa ve küt biçimde olan insanlara kusur bulmak için söylenen bir deyimdir.

Ali p̆umpu: Yine boynu kısa olan kişilere cüce boyunlu anlamında söylenir.

Amaxunu: Boş boş oturmak, iş yapmayıp boşa zaman kaybetmek. *"Hak mʒudişi mot amaxe"* Burada boşuna ne oturup duruyorsun

Anderi do ḱaybana: 1-Ölünün ya da yaşayan birinin arkasından bıraktığı mal, mülk, eşya dahil kötü anılan her şey. 2- Uzun süre çözülemeyen, usandırıcı ve huzursuzluk veren sorun.

Ap̆iḱo dodginu - Ap̆iḱo eladginu: Uyanıklık. Hazırı kapmak, hazırı beklemek. Herhangi bir şeyi kaptırmamak için beklemek. *"Si mik ginçinams ap̆iḱo dginan"* Sana kim düşürür hazırcılar bekliyor. *"Dulya meçana mutu var ikoms, vana mutu momçaz yado ap̆iḱo kçumers"* Bir iş versen yapmaz ama bir şey versen hazır bekler.

Ar daraba var uğun: Bir tahtası eksiktir.

Ar Gzaşi: Yol yordam bilmeyen anlamında. *"Če hemuz mu ḱitxom, zati ar gzaşi ren"* Yahu ona ne soruyorsun o zaten yol yordam bilmez.

B

Babutaş xaci: Tombul bir fasulye cinsi. Özellikle tombul çocuklara sevgi ifadesi olarak söylenir.

Bedi goçveri: Bahtı yanık, kara bahtlı. *"Ma mu maxenen? Haşşo bedi goçveri ar oxorca bore"* Ben ne yapabilirm? Böyle bahtı kara bir kadınım.

Bedi ḱoreri: Bahtı kara, kısmeti bağlanmış.

Bgaraş oxori: Yas evi, matem evi, ölü evi, ağıt yakılan ev.

Bgaraz doxunu: Dert yanmak. *Gerçek*: Ölü evinde yasa oturmak. *"A mutu koḱobiderdat ptkvi ala çkimden dido bgaraz xen"* Biraz dertleşelim dedim ama benden daha çok dert yanıyor.

Burgulepez goǯomilu: Dizlerimden kesildim. Dizlerde derman kalmadığını anlatır. *"Burgulepez goǯomilu menceli va miğun"* Dizlerim çözüldü, dermanım yok.

Burgulepez melapu: Dizlerde derman kalmaması. *"Burgulepez memilu mutu va maxenen"* Dizlerimde derman yok, birşey yapamam.

C

Cinixi geşveyi: Kalm ve şişman enseli anlamında kullanılır. "*Epeyi cinixi geşveyi ḱoçi ťudoren"* Epeyi ensesi kalın adammış.

Circili ostiku: Olur olmaz yere gülmek, boş yere sırıtmak, gayriciddilik. "*Mǯuduşi circili ostiku va-momalems"* Boş yere, gereksiz yere sırıtıp gülmekle başım hoş olmaz.

Circili oşoru: Gereksiz yere gülmek, sırıtmak. "*Komol ḱoçik ďanda circili mot şorum"* Erkek adam her zaman gereksiz yere sırıtma.

Coxo ezdimu/coxo egazdas: *Beddua.* İsmin yok olması, kalkması. "*E na coxo egazdasen"* Adın yok olsun, yok olasın inşallah!

Coxo gedveyi: Adı konmuş. Herhangi bir şeyin ne olduğu, nasıl olduğu, kimin olduğu bilinmiş olması. *"Hemuşi coxo gedveri ren dido ďaramiti va unon"* Onun adı konmuş çok söze gerek yok.

Coxo gedu / gedvinu: Adını koymak. Bir şeyin ne olduğu, ne kadar olduğu değerinin açık belirtilmesi. *"Heya mu ren iriz kuçkin çkva coxo gedu va unon"* Onun ne olduğu bellidir başka isim koymaya gerek yok.

Ç

Çarbi gelaḱidu: Dudak asmak, dudak sarkıtmak, ağlamaklı olma hali. "*Nena uǯvaşi çarbi kogelaḱidams"* Laf söyledin mi dudağını sarkıtır, ağlamaklı olur.

Çarbi oxuṕu: Dudak büzmek. Ağlamaklı olurken ya da bir şeyi beğenmemezlik refleksi olarak dudak büzmek. " *Var ginonna si giçkin, çarbi mot mixuṕom"* İstemiyorsan sen bilirsin, dudak bükme (bana).

Çkineri ḱoçi: Bilmiş adam, bilmiş kimse. *"Çkineri ḱoçişi dulya"* bilmiş adamın işi.

Çkinerişi dulya: Bilmişin işi. *"çkinerişi dulya çkineriz açkinen"* Bilmişin işinden ancak bilmiş anlar.

Çxindi onžiku: Burun kıvırmak, beğenmemek. *"Va mokʹǯonz na si vi do çkʹomi, ma çxindi mot minžikam"* Beğenmediysen kendin yap ye, bana burun kıvırma.

Çxindişen dobğu - çxindişen moxtimu: Burnundan dökülmek, burnundan gelmek. *"Si na ikompe çxindişen dogabğasen"* Yaptıkların burnundan gelecek.

Çxindişen suyi oşvanu: Burnundan solumak, çok kızmak. *"Amǯika mutu uǯvana hemen dişumen çxindişen şuyi oşvanuz meçams"* Biraz bir şey söylesen hemen kızıp burnudan soluyuverir.

Č

Čača oxfaťu: Açlık çekmek, yoksul olmak. *"Upareli čača xfaťuman"* Parasızlık çekiyorlar anlamında söylenir.

Čaxra oxenu: Alavera dalavera yapmak, dolap çevirmek. *"Ma hemtepes kʹapʹula var memadven, mtelli dulya čaxra oxenu uğunan"* Ben onlara güvenemem, onların bütün işleri dolap çevirmektir.

Činkʹa činkʹa xoroni, badiz bozo muroni: Çocuk oyununda tekerleme. Oyun sırasında cinlere takılıp yaşlı adama kız getir diyorlar.

D

Daçxuri dobğu: Ateş saçmak, ateş püskürmek *"dido şumeyi ren daçxuri dobğams"* Çok kızmış, ateş püskürüyor.

Daçxuri dologzeri: İçini ateş sarmış. Acı çekip içi yanan. *"Ma nakʹo ǯanaz daçxur dologzeri gopti, mitik guriz ti var memiču"* Ben senelerce içim yanarak gezdim, kimse de acımadı.

Daçxuri gogzu: Ateş basma, ateş sarma. *"Ambari epčopişi daçxuri kogomagau"* Haberi alınca beni ateş bastı (sardı).

Didi nciri: Büyük uyku, yani ölüm uykusu. *"Didi nciriz reyi"* Büyük uykularda mısın, ölüm uykusunda mısın?

Doloçopu / doloçopinu: Yakalamak, yakalanmak. *Argoda* enselemek, enselenmek. *"Nosi çkunite çku dolobiçopit"* Kendi ktrnazlığımıza kendimiz enselendik.

Dologyauru: Araklamak, iç etmek. *"Xasanik vamomçamťu ala ko-dolobugyauri"* Hasan vermek istemiyordu ama arakladım.

Domçxvinu: Kadın ve kızlar için kullanılır. Kızışmak, azmak, erkek ihtiyacı duymak. Çoğunluk mecaz olarak ya da şaka olarak kullanılır. Birine çok kızıldığı zaman gerçek anlamında da kullanılır. *"Munoren skiri dogimçxuyi"* ne oluyor yavrum azdın mı?

Domçxfineyi oxorca: Azmış kadın. "*Oxorca domçxfineyi mu gulun"* Kadın azmış ne geziyor.

Domralu / domraleri: Korkmak, çarpılmak, korkarak aklını kaçırmak. "*Mʒk'upiz mot gulur kodogamralasen"* Karanlıkta gezme çarpılırsın.

Dulyaşi geʒopxu: İşini gücünü düzene koymak. *"Dulya çkimi p̌andz geʒopxeri miğun"* Benim işim gücüm her zaman düzenlidir.

E

Elabruʒinu: Küsmek. "*Va-meburucişi elemibruʒu"* Dinlemediğim için küstü. "*Ar mutu uʒvaşi elabruʒun"* Bir şey söyledin mi küser.

Elakteyi coxo: Yamuk veya yamulmuş isim gibi. Türkçe tercümesi hiçbir anlam taşımaz. Ama yüklediği anlamı belirtirsek hem iyi anlamda hem de kötü anlamda kullanıldığı anlaşılır. Şöyle ki; Hatice ismini **Xacula** yapabilirsiniz. Mehmet ismine **Memeťina** diyebilirsiniz. Hüseyin'e **Kuʒe** diye seslenebilirsiniz. Bunlar o kişiye sevgi ile yaklaşımı ifade eder. Ama Fadime'ye **Fadina** dersek, Ali'ye **Alik'a** dersek, biraz sevginin dışında bir hitap olur.

Elaçama- Elaçama coxo: Türkçe karşılığı lakap anlamında olur. Türkçede olduğu gibi lakapların iyi ya da kötü algılanabilecek anlamlara Lazcada da rastlanır.

Elakteyi nena: Doğru olmayan söz, ama direk yalan anlamında değil. Gerçekten saptırılmış, yalan yanlış eklenmiş. *"Elakteyi nenaz va maucinen*" eğri buğuru konuşmayı dinleyemem

Elakteyi p̌aramiti: *Bkz.* Elakteyi nena.

Elak'idu: Delirmek. *"Kal mu zop̌on! Si elegak'iduyi"* Yahu ne diyorsun! Sen delirdin mi?

Elak'edinu: Delirtmek, kışkırtmak. "*Çe hemuz mot eluk'edinamt"* yahu onu kışkırtmayın.

Elaskideri, oxoriz elaskideri: Evde kalmış. Genelde yaşı geçmiş bekar kızlar için kullanılır. *"Elaskideri bozo ma elemişina mi"* Evde kalmış kızı benimle mi kıyaslıyorsun.

Elaťrağalu: Gereksiz yere birini ya da birilerini beraberinde getirmek. *"Xvala var mogaleni, ƥanda elaťrağaleri mot mulur"* Yalnız gezemiyor musun, her zaman yanında birileriyle niye geliyorsun?

Elavriya gelavriya: Yamuk yumuk ve şekilsiz olan. *"Elavriya gelavriya narenpe meťḱoçi do, ḱayi mçxuroci xeşe na mulun dişkape komoyği"* Yamuk yumuk olanları bırak da, iri olup iyice ele gelen odunları getiriver.

Elazartu: Gereksiz yere birini ya da birilerini beraberinde getirmek. *"Gyarişi oraz miti elazarteri mot mulur"* Yemek zamanı peşine kimseyi takıp gelme.

Elu melu: Hopladı zıpladı. *"Mitiş nena var niyucu, elu melu do na unťu doxenapu"* Kimseyi dinlemeyip, hopladı zpladı ve istediğini yaptırdı.

Enʒudoren: Aniden yok olmuş. *"Ndğora hak ťu do, gyarişen mobiťişa enʒudoren"* Demin buradaydı da yemekten gelene kadar aniden yok olup uçmuş.

Eşatxeri: Yukarıya doğru boy vermiş, uzayıp serpilmiş. *"Nçami steri eşatxeri bere"* Çam gibi delikanlı.

Eyiz eçopu: Alay etmek. *"Si ti skani eyiz eçopi"* Sen kendini alay et.

F

Fiḱir meçamu: Göz kulak olmak. *"Ma mobulur-ťa şakiz mʒika berepez fiḱiyi komemiçi"* Ben gelene kadar biraz çocuklarıma göz kulak ol.

Fiťil dobivi: Fitil oldum, çok kızdım. *"Če ḱoçiz çkar oxoʒonale var uğun, fiťil dobivi"* Yahu adamda hiç anlayış yok, fitil oldum.

G

Galeni / galenişi: *Halk inancı.* Cin ve periye ait. *"Seyi galenepek isaybams"* Geceleri cin ve periler sahiplenir.

Gamabzurzi: Şoke oldum, baştan ayağa sarsıldım. *"Bognişi gamabzurzi"* Duyunca şoke oldum.

Gamamḱaseyi: Aklı başı yerinde olmak. Tahtası yerinde olmak. "*Haya mʒika ugamamḱasu ren"* Bunun birkaç tahtası eksik

Gebğeri: Başına zor işler gelen, zor işlerle uğraşan. *"Gebğeriz gyabğen"* Başı zor işlere bulaşan bir türlü kendini kurtaramaz. Zorluklar üst üste gelir.

Geçveri muşi: Kendi ocağı, kendi yeri-yurdu. *"İrik geçveri muşi gorums"* herkes kendi yerini arar.

Gekteyi bore: Vurulmuşum ben, yıkılmışım ben, yanmışım ben. Daha çok bir şeye düşkünlüğü, herhangi bir şeye bağımlılığı belirtir. Yemek olur, aşk olur, herhangi bir hobi olur. "*Ma hem bozoşe gekteyi bore"* Ben o kıza vurulmuşum, ben o kıza yanmışım.

Geḱitxu: Birinin arkasından konuşmak, kötülemek. "*Ḱoçiz mot gyoḱitxamt"* Adamın arkasından niye konuşuyorsunuz?

Gelaçama: Kelime olarak tam Türkçe karşılığı yoktur. Kız isteme sürecinde başka birinin oğlanı ya da kızı kötülemesine denir. Şüphesiz bunu yapmak hiç hoş karşılanmaz ama istisna sayılmayacak kadar başvurulan bir yöntemdir. Daha henüz söz kesilmeden isteme sürecinde yapılır. Birileri tarafından gerçek ya da gerçek olmasa da kızın ve erkeğin sözde kötü yanları muhataplarına söylenir. Bunu yapanların kim olduğu hiçbir zaman açık olarak söylenmese de kim oldukları tahmin edilir ve genelde bu kişiler makbul sayılmaz. Kimileri bunlara aldırmasa da Sırf bu yüzden bazı evliliklerin gerçekleşemediği de söylenir. Gelaçama, Lazlarda kötü bir gelenektir.

Gepxasinu: Rezil olmak, bir başkasını rezil etmek. "*Oncğoreşi var uçkin, milleti kogemipxasinu"* Ayıptan anlamaz, millete rezil oldum

Geťḱoçu: Kovmak, kapı dışarı etmek. *"Oxoyiz gemťḱoçez"* Evden bizi kovdular.

Geťroxinu: Başına patlamak, başına kalmak. *"Dulyaşi mtelli ma gemoťroxun"* İşin çoğu benim başıma kalıyor.

Golobusumer: Umrumda değil. *"Ma xarḱiz var maucinen, muntxaniren tkvan golobusumer"* Ben elalemi dinleyemem, ne derlerse desinler umurumda değil.

Gondineri bere: Kayıp çocuk. İşe yaramaz anlamında. *"Memeťi gondineri bere varen"* Mehmet kötü bir çocuk değil.

Gondineri ḱoçi: Kayıp adam. İşe yaramaz anlamında.

Goşażgu: Bir yerin ortasına sıçmak. İşi berbat etmek. "*E si haʒi dulyaz goşażgvi do mu ivasen"* Sen şimdi işin içine ettin de ne olacak"

Goxveri ќoçi: Dökmüş, dükülmüş, döküntü adam. Burada *goxveri* nin edindiği anlam akılsızlıktır. Pek aklı başında olmamaktır. "*Çe ќoçi mtelli goxveri ren"* Yayu adam hepten uçuk.

Goʒomilu: Kelime anlamı önüme düştüyü ifade eder. Deyim olarak yüklendiği anlam bir hayli farklı olup, elden ayaktan düşmeyi, artık güç ve dermanın kalmadığını ifade eder. "*Ma irişen ordo goʒomilu"* Ben herkesten önce elden ayaktan düştüm.

Guri çiçku: Yumuşak kalpli, yufka yürekli. *"Guri dido çiçku giğun"* Çok yufka yüreksin.

Guri dokt(in)u: Birinden ya da bir şeyden iğrenmek. *"Naќo pinti ќoçi, guri domaktu*" Ne kadar pis adam, iğrendim.

Guri geçxeri: Temiz kalpli. *"Guri geçxeri ќoçi"* Kalbi temiz adam.

Guri geçu: Yüreğin yanması. Çok üzülmek. *"Ma guri gemaçu!*" Benim yüreğim yandı!

Guri gedu: Hevesli olmak, heveslenmek. *"Çkar guri va gemadven"* Hiç heveslenemiyorum.

Guri gekoru: Yüreğin soğuması. Herhangi bir sinirlenmeden sonra sakinleşmek. "*Guri gemokoru"* Kızgınlığım geçti.

Guri geќvat(in)u: Hevesi kırılmak. *"Guri gemaќvatu"* Hevesim kırıldı.

Guri gekʒaperi: Kalbi kötü, içi kara. *"Heya guyi gekʒaperi ren, ќaobaşi va oxoʒonams*" O içi karadır, iyilikten anlamaz.

Guri gekʒinu: Yürek çürümesi. İnsanın içi kararması, içinden bir şey yapmak istememesi. "*Ma guri gemokʒu, mutuş oxenuşe guri var gemadven"* Benim yüreğim çürüdü, hiçbir şey yapmaya hevesim gelmiyor.

Guri gendğul(in)u: Çok üzülmek. *"Guri gemindğulu"* Yüreğim eridi.

Guri gondvinu: Avutmak, teselli etmek. *"Haşşote naќo guyi gobindvare"* Böylelikle ne kadar avunacağım.

Guri ќayiten: Hoşça kal.

Guri meçamu: Gönül vermek. *"Ma çkvaşe guri meçameyi bore"* Ben başkasına gönlümü vermişim!

Guri moşkvineri: Öfkeli, öfkelenmiş. *"Dido guri moşkfineri ťu"* Çok öfkeli idi.

Guri okoyinu: Yüreğini soğutmak, kızgınlığın geçmesi. "*Guri gemokoraşi iri mutu gomoçḱondun"* Yüreğim soğuyunca her şeyi unutuyorum.

Guri oktinu: Mide bulantısı. "*Guri makten*" Midem bulanıyor.

Guri oťax(in)u: Kalbini kırmak. " *Ma dido guri miťaxez"* Benim kalbimi çok kırdılar.

Guri oťḱvaʒinu: Ödü kopmak. "*Guri miťḱvaʒu"* Ödüm koptu.

Guri oxenu: Gönlünü yapmak. "*Berez guri muşi duxenit"* Çocuğun gönlünü yapıverin.

Guri oxoktinu: Oyalanmak. "*Ma çkva mutu var maxenen ala guri oxoboktinam"* Ben artık bir şey yapamam, ancak oyalanıyorum.

Guri oǯḱunu: Acıkır gibi olmak. Midede açlık hissetmek. *"Guri maǯḱunu a mutu kamabiťḱoça*" Midem kazındı biraz atıştırayım.

Guri pupuloni: Yüreği çıban, yufka yürekli, Çabuk incinen. "*Če heḱo guri pupuloni mot iver"* O kadar çabuk incinme.

Gurişi gedu: İçinden gelmek. İçten yapmak, sebat etmek. *"Ma dulyaşe çkar guyi var gemadven"* İş yapmak içimden gelmiyor.

Gurişi moşkvinu: Darılmak, küsmek, kırılmak. "*Skande guri moşkvineri bore"* Sana dargınım.

Guriz dolontxinu: Yüreğine inmek. "*Guriz şkurna kodolomantxu"* Yüreğime korku düştü.

Guriz elankanu: Kalbin incinmesi, yüreğe dokunmak. *"Hemuşi mutu miǯvanşi guriz elemankanen".* Ondan bahsettilermi yüreğime dokunuyor.

Guriz geşanu: Oh olsun, yüreğime değsin anlamında. *"Ma miťiz var gebaşanur"* Ben kimseye oh olsun demem.

Guriz meçvinu: Acımak. *"Dido guriz memaçu"* Çok acıdım.

Gza dodu / Gza domidumers: Yol yapmak/yol koymak. Birine bir şeyi yaptırmak için ortam hazırlamak. "*Muk soti ksani var ulun, çkimde moxtaşi ma gza domidumers"* Kendisi hiçbir yere gitmez, bana gelince yol gösteriyor.

Gza gelaşiru / Gza oşiru: Yol aşıtmak, yolu aşıtmak. Bir yere gereğinden fazla gidip gelmek. *"Oxtimu moxtimu-te gza gelapşiri"* Gide gele yolu aşıttım.

Gzas gelaxunu / gzas gelaxen: Çok dolaşanlar için söylenir. *"Hemuz dulya var uğuni? Ǩaťťa bzirare gzaz gelaxen. Muntxaniyen ťaz ḱoçi heḱo va-gulun"* Onun işi yok mu? Her gördüğümde yoldadır. Ne olursa olsun insan o kadar gezmez.

Ğociz extimu: Duvara çıkmak, duvara tırmanmak. Kızıp küplere binmek, acıdan duvarlara tırmanmak. "*Heşşo ǯḱuni aven ki iri ğociz yulun"* Öyle ağrısı oluyorki hep duvarlara tırmanıyor.

İ

İni ǯḱari momaktu: Üstüme soğuk su düküldü. *"Bognişi ini ǯḱari momaktu"* Duyunca üzerime soğuk sular döküldü.

İnťiťi minťiťi va miçkin: Onu bunu anlamam. Bir tehdit ima etmek. "*Ma na-giǯumer heya vi, inťiťi minťiťi va miçkin"* Ben ne diyorsam yap, onu bunu anlamam.

J

Jur şuroni: İki canlı. Hamile. *"Si dido çḱomi jur şuroni re"* Sen çok yemelisin, iki canlısın.

K

Kapka var modumers: Yaranın kabuk bağlamaması. Bir türlü işlerin düzene girememesi, aksiliklerin üst üste gelmesi halinde kullanılır. *"Si skiri haşopete ǒoťe kapka va mogodumez*" Sen böylelikle hiç kabuk bağlayamazsın.

Kçe puci.: Beyaz inek. Çok üşüyen kişilere denir. *"Heḱo ini mot gaven kçe puci steri"* Neden o kadar üşüyorsun beyaz inek gibi.

Keboť**roxi:** Üzerine kırıldım. Bir işe çok emek verip, çok yorulmayı ifade eder. "*Ma mtelli dulyaz kebo*ť*roği"* Ben hep işte helak oldum.

Kemane osu: Keman çalmak. Hiçbir şeyi takmamak. "*Ma kemane busume"* Ben kemane çalıyorum. Aldırmıyorum.

Kerki edu: Kalınlaşmak, kabuk bağlamak, iyi duruma gelmek. *"Çkva siti mǯika kerki kegadu"* Artık sen de durumunu biraz iyi ettin.

Kerki eǯadu: Birisinin altına bir şey koymak, kabuk koymak, ayağını kaydırmak, kızağa almak. "*Hemuz ti kerki keǯudvez doren, çkva dido va-dadginen"* Onun da ayağını kaydıracaklar, artık fazla duramaz.

Korba gondgineyi: Yeme içmesi hep sorun olan, olsa da olmasa da hep yiyen. *"Korba gondgineyi suntxa idasen oçḱomale gorums"* Midesi yaygara nereye giderse yiyecek ister.

Korba ğurni: Büyük mideli, büyük karınlı anlamına gelir. Çok yemek yiyenler ya da her şeyi yiyenler için kullanılır. "*Korba ğurni, mutute va iżğen"* Karnı oluklu bir türlü doymuyor.

Korba ḱalati: Sepet karınlı. Çok yemek yiyenler için söylenir. "Korba ḱalati naťu gyayi oçḱomu" Sepet karınlı, olan yemeğin hepsini yedi.

Korba ḱundoni: Karnı boklu. Canı her şeyi isteyenler için. *"Korba ḱundoni iri mutu mot ginon"* Her şeyi neden canın istiyor.

Korba labodi: Çok yemek yiyenler için söylenir. *Korba ḱalati* gibi.

Korbala: Yiyici, çok yiyen, yemek yemeye zaafı olan. *"Ar oxorca heḱo korbala varťasen"* Bir kadın o kadar yemek yememeli.

Koxudu: Atlattı, aklını oynattı. "*Oxenoni mutu varen, hemuk nosiz koxudu doren"* Yapacak bir şey yok, o aklını kaybetmiş.

Ksini gekaçu: Rahatsızlanmak. *"Ďaďuliz ksini gyakaçu"* Dede rahatsızlandı.

Ksini steri gamastu: Osuruk gibi kayboldu. Brinin bir yerden hiç kimseye haber vermeden gittiği zaman ayıplanarak söylenir. "*Hak haḱo ḱoçi oḱobğun do muk uneneli ksini steri gamastun do ulun"* Burada bu kadar adam var, kendisi sesizce osuruk gibi çıkıp gidiyor.

Kudepe okturu: *Türkçeden.* Külahları değişmek. *"Oḱaçxe var ivuna kudepe dobikturamt"* Bak sonra olmazsa külahları değişiriz.

Kudi eladgu: Kafaya almak, kur yapmak. *"Bozos kudi eludgams"* Kıza kur yapıyor.

Kudi ďaraske: Şapkasını komiklik derecesinde yamuk örten. "*Seni gidi kudi ďaraske"*

Ǩ

Ǩaďula medu: Sırt dayamak, güvenmek anlamında. *"Ma skande ďoťe ḱaďula va memadven"* Ben sana hiçbir zaman güvenemem.

Ǩaťu zvaḱeri steri: Sırılsıklam ıslanmış kedi gibi. Birinin bir konu karşısında pısırık kalmasını vurgular. "*Mitik mutu giǯvaşi ḱaťu*

zvaḱeri steri ti mot dolimer" Birisi bir şey söylediği zaman ıslak kedi gibi başını eğme.

Ḱavi onçaxu: Boş konuşmak, alakasız konuşmak. *"Ma naḱiktxipez coğaṗi momçi, ḱavi mot miçaxum hak"* Benim sorduklarıma cevap ver, kav çakma burada bana.

Ḱayişi doǯonuşe: Hoşa gitmesi için yapılan. Lazona'da yeni evlenen kızlar ilk yıllarda arada bir kocaları ile birlikte baba evini ziyarete giderler. Baba evini onura etmek amaçlı gelenekselleşmiş bu ziyaretler böyle bir özdeyişle ifade edilir. *"Ḱayiş doǯonuşe moxtezdoren"* Hoş olsun diye ziyarete gelmişler.

Ḱayite oẓiramu/ḱayite biẓirat: Tekrar görüşmek anlamında, iyilikle görüşebilmek dileği. *"Ḱayite biẓirat"* (İyilikle) görüşelim. Görüşmek dileği ile.

Ḱeťinʒxeni: Çocukların çubuktan yaptıkları oyuncak at. Çok zayıf ve çarpık bacaklılar için söylenir. *"Heşşo mupeyi ḱuçxepe eǯadgin moço ḱeťinʒxeni steri"*

Ḱibiri mobğu: Dişlerin kamaşması. *"Ḱibiri momabğu"* Dişlerim kamaştı.

Ḱibiri oḱoreʒxu: Dişlerini saymak. Umursamamak, takmamak, korkmamak anlamında kullanılır. *"Si ḱibiri domiḱoreʒxi"* Sen dişlerimi saydın, beni umursamıyorsun.

Ḱibiri olasiru: Diş bilemek. Birine kötülük yapmak için fırsat.

Ḱoçi dodginu: Adam durdurmak. Birine kendi namına birini göndermek. *"Si minore do ma ḱoçi domidginam / amamidginam"* Sen kimsin ki bana adam gönderiyorsun.

Ḱoçi moǯonu: Adamdan saymamak, saygısızlık yapmak. *"Babamuşik berez didio ṗici meçudoren. Hemu şeni berek iri xolo moyǯonams"* Babası çocuğu çok şımartmış. Bu yüzden çocuk herkese saygısızlık yapıypr.

Ḱuçxe çapa: Çapa ayaklı. Ayakları büyük olnlar için söylenir.

Ḱuçxe mebaẓgu: *Gelenek.* Ayak diretmek. Direnmek. Baba evinden çıkan kız düğün evine girerken kendi tarafı ile girmemek için direnmesi. Amaç eğlence ile birlikte işi mümkün mertebe zorlaştırmak. Bir de çok inatlaşan kimseler için kullanılır. *"Ťriḱi konobaẓgams"* Ayak diretiyor, inatlaşıyor.

Ǩuçxe mozdu: Ayak çekmek. *"Ma çkva hem oxorişen ǩuçxe komobizdi"* Ben artık o evden ayağımı çektim.

Ǩuçxez goğu: Ayak bağı olmak. *"Çkva ǩuçxez mot gomağer"* Bana ayak bağı olma artık.

Ǩudel mangana: Kuyruğu yere değmeyen. Aklı havada gezen. "*Ǩudel mangana mu gulun"* Aklı havada ne geziyor.

Ǩulağozi oxenu: Kolaçan etmek. Bu deyim arıların kovana yerleşmeden önce kovanın bulunduğu yeri ve konumunu kontrol ederken kullanılır. Aynı şekilde birisi herhengi bir yere kimseye hissettirmeden kontrol amaçlı gidip gelse **ǩulağozi ikoms** denir.

Ǩundi mçǩomu: Bok yeyici. Deyimin ifadesi, kötü işler, kötü haltlar karıştıan kimse anlamındadır. *"Ǩundi mçǩomu gyauri, xolo mupez oktun mis uçkin"* Bok yeyici gâvur, yine ne haltların peşinde kim bilir.

Ǩundi Oçǩomu: Bir işi çok kötü hale getirmek, ya da birilerini dolduruşa getirmek anlamında kullanılır. Türkçede de çok kullanılan "bok yemek" gibi kızgınlık ifadesidir.

Ǩundi oğağu: Bok karıştırmak. Örtbas edilmiş bir işi tekrar kurcalamak. *"Si na ikoms ǩundi oğağu uǯumenan*" Senin yaptığına bok karıştırmak derler.

Ǩuťu mzumu: Çocuk pipisi ölçen. Lahana ve ıspanak gibi sebzelerin üzerinde parazit geçinen bir kurt. Vücudunu ikiye katlayıp, kapanıp açılarak yürüdüğü için ǩuťu mzumu adı verilir. Boş boş, işe yaramaz kişilere yolları arşınlama anlamınada "*ǩuťu mzumu steri mu gulur"*denir.

L

Lemloğli va-bore: Ben lemloğli değilim. Lemloğli varlıklı olmayı ve zenginliği sembolize eden uydurulmuş bir isimdir. Gerçek hayatta böyle birinin yaşayıp yaşamadığı bilinmemektedir. Yapılan savurganlıklar karşısında uyarı olarak söylendiği gibi, cimrilikle suçlanan biri de savunma refleksi olarak "ben Lemloğli değilim" diyebilir.

Lişayi amagzu: Sofra kurulmadan yemeğe sabırsızca saldırıp yiyenlere söylenir. Yine bir yere gitmek ya da birini görmek için sabırsızca davrananlara veya bir işi hiç soluksuz çok çabuk yapanlara söylenebilir. *"Mu ivu skiri suffa didgasen, muda çumet lişayi amagagzesi"*

Ne oldu yavrum, sofra kurulacak.. Niye beklemiyorsunuz kudurdunuz mu? *"Mu gomçun lişayi amagagzuyi?. Moxtanşi iri steyi siti żirare"* Neyin var senin kudurdun mu? Geldikleri zaman herkes gibi sen de göreceksin.

Liva meçamu: Karların erimeye başlaması. *"Mtvirik livaz komeçu"* Kar livaya verdi, kar erimeğe başladı. Birileri varlığını har vurup harman savururken söylenir. Yine birileri zorunlu harcamaların artması ile birikimini erittiği anlamında kullanabilir.

Lubu mżgumu: Yumuşak sıçan. Korkak anlamında kullanılır.

Lubu ożgu: Yumuşak sıçmak. Korkmak veya birinin birinden korkmasını ifade eder. *"Şkurnaten lubu żgums"* Korkudan yumuşak sıçıyor.

M

Malave puci: İneklerin çok uysal olmayıp, düzgün otlamamsı ve oradan oraya koşturması anlamında kullanılır. Bazen de işine gücüne sebat etmeyip işten işe koşturan kişiler için de **"malave puci"** benzetmesi yapılır. *"Malave puci sueyi ar hek, ar hak mot cgiyalam"* Malave inek gibi ordan oraya ne koşturuyorsun.

Marazi moselu: Marazlanmak, ileri derecede hastalık kapmak. Ya da başından kötü bir şey geçip kahrolmak. Veya birinin yaptıklarında kötü halde rahatsız olma durumlarında kullanılır. *"Ma si marazi momiseli"* Sen beni kahrettin. *"Ham dulyak marazi momiselu"* Bu iş beni kahretti.

Marte mokteyi: Komşusu yamuk. Esprili durumlarda şaka olsun diye kullanılır.

Mçipaşa ḱoçi: İnce düşünen adam. *"Dido mçipaşaşi ḱoçire"* Çok inceden bir adamsın.

Mebargu: İşleri yoluna koymak. Birini bir yerden göndermeyi argo ifade etmek. *"Ar buǯvi var niyucu, jur buǯvi var niyucu, masumzniz komebubargi"* Bir söyledim dinlemedi, iki söyledim dinlemedi, üçüncüsünde gönderdim.

Meçums: Yakıyor, yok ediyor. Birini eleştirirken fazlasıyla olusuz göstermek. *"Skande ti mutu var iḱitxen ḱoçi mtelli meçum"* Sana da bir şey sorulmuyor, adamı tamamen yok ediyorsun.

Meğureyi: 1- Terkedilmiş, ocağı sönmüş, kimse olmayan yer ya da ev. *"Oxoriz çkar miti varen meğureyi kodoskidu"* Evde hiç kimse

yok ocak söndü. 2- Helak olmak ."*Ma hem dulyaşi meğureyi bore xolo mitik mutu var minçinams"* Ben o işte helak olmuşum, kimse bana pay brakmıyor.

Meğureyi do meskureyi: Üzerinde helak olmak, emektar. *"Si ham oxorişi meğureyi do mesktreyi re"* Sen bu evin emektarısın.

Memandaru / Gomandaru: Zorlandım, dara düştüm, darda kaldım. *"Mʒika para komemoʒxaťi dido memandaru"* Biraz ödünç para versen, çok darlandım.

Memçamure: Verici, veren. Lazlarda **memçamure** kelimesinin kullanışı genel anlamda yerini bulmaz. Kullanımı bir argo deyim olarak anlam bulur ve kötü kadınlara yönelik kullanılır. Türkçede halk arasında kullanılan "**kötü kadın"** anlamı, Lazcada **xizani/xayi oxorca** kelimeleri ile aynı anlamı vermez. Buradaki **xayi/xizani,** kötü/kötülük ve zor kadın olma anlamını verir. *"Hem oxorca memçamure ren"* O kadın verici dir. Dikkat edilirse Türkçede farklı anlamda da algılanabilir. Verici: Eli açık, cömert gbi.

Menceliz melapu: Gücünü kaybetmek. *"Menceliz mebli"* Gücümü kaybettim.

Mezumaşen gale: Ölçmek gibi olmasın. Bir insanın herhangi bir organındaki bozukluğu ve hastalığı anlatılırken kendi organını göstererek **"mezumaşen gale"** denir.

Mocubalu: Kapıştırmak, fırsatı değerlendirmek. *"Ham mapxalapez dulyape ḱayi mobicubali"* Bu güzel havalarda işleri iyi kapıştırdım.

Monḱa nena: Ağır söz. *"Monḱa nena mot zoṕon"* Ağır söz söyleme.

Mu gegabğu: Neyin var, ne oldu, başına ne geldi. Hrhangi bir durumda, herhangi bir şey için sabırsızca davrananlara söylenir. " *Munoren mu gegabğu, mu ṕaťḱalam"* Ne oldu, neyin var, ne zırlıyorsun.

Mu kançum: Ne saçmalıyorsun. Gereksiz, boş konuşmalar yapana söylenir. "*Mot kançum"* Saçmalama.

Mu nçxalum: Silkelemek, saçmak. Anlamsız konuşmalar için ne saçmalıyorsun anlamında söylenir. "*Si mu nçxalum"* Sen ne saçmalıyorsun.

Mundi ḱundoni: Götü boklu, yaşı küçük. Küçümseme, değer vermeme. *"Č̣e siti mipez uyucam, daha ğomaneyi mundi ḱundonepe"* Yahu sen de kimleri dinliyorsun, daha dünkü çocuklar"

Mundi memiçḱomi: Götümü ye. Küçümseme, *argo.* Takmama. Herhangi birini küçümseme ya da takmaamk anlamında kullanılabilir. "*Hemuk ma mundi memiçḱomaz"*O benim götümü yesin.

Mu vraťḱum: Ne saçmalıyorsun. Birinin konu ile alakasız konuşması karşısında tepki olarak söylenir. "*Si mu vraťḱum"* Sen ne saçmalıyorsun.

N

Nana oťayiḱu: Anası ağlamak. Çok uğraşmak, çok yorulmak. *"Ḱayi nana gaťayiḱuyi"*İyice anan ağladı mı?

Nana ťayiḱeyi: Anası ağlamış. "*Nana ťayiḱeyi, hakşa sorťi"* Şimdiye kadar nerede idin diye şakalaşmalarda kullanılır.

Ncumu steyi iri mutuz mot aḱate: Tuz gibi her şeye karışma. Her işe uygunsuzca karışıp burnunu sokanlara söylenir.

Nçа gonťinu / Nçа gomanťu: Tüyleri diken diken olmak. *"Hem ḱoçi bźiraşi nça gomanťen"*O adamı görünce tüylerim diken olur.

Ndğa meḱvateri: Günü kesilmiş, günü belli. "*Ndğa muşi meḱvateyi na ťu kuçkiťu"*Gününün belli olduğunu biliyordu.

Neḱna oşiyu: Kapıyı aşıtmak. Bir yere çok gidip gelmek anlamında*. "Oxtimu moxtimute neḱna duşiyu"* Gide gele kapısını aşındırdı.

Nena oşiyu: Dilin aşınması. "*Otku otkute ma nena domaşiyu"* Söyleye söyleye dilim aşındı.

Nenaz gemiżin: Dilimin ucunda. "*Var gomaşinu ala nenaz gemiżin"*Aklıma gelmiyor ama dilimin ucunda.

Neḱnaz mecinu: Kapıya dayanmak-kapıya gelmek. Herhangi bir tehlikenin kapıya kadar yaklaşması. "*Reni vareni ya va-zoṗons mulun do neḱnaz konacinen"* Var mı, yok mu diye sormadan gelip kapıya dayanıyor.

Nena buťḱa: Yaprak dilli. Her ortama göre, her duruma göre lafını değiştiren kişiler için söylenir. *"Hemuşi nena buťḱa steri ren, handğa haşo zoṗons çume heşşo"* Onun lafı yaprak gibidir, bugün böyle der yarın öyle.

Nena eşamalu: Sesini çıkarmak. Sesini duyurmak. "*Baba dido şumeyi ťu do nena var eşemağez"*Babam çok kızgın olduğu için sesimizi çıkaramadık.

Nena gamağu: Laf çıkarmak, laf uydurmak. "*Berez nena mot gamomert"*Çocuğa laf uydurmayın.

Nena gesu: Bir ses duyar gibi olmak, duyar gibi hissetmek. "*Nena gemasu steyi bivi"*Bir ses duyar gibi oldum.

Nena gomaleyi: Hakkında kötü sözler edilmiş, laf gezdirilmiş. Daha çok bayanlar için sçylenir. *"Nena gomaleyi bozo ren"*Lafı gezdirilmiş kızdır.

Nena gunże: Dili uzun. Bir şeyi olduğundan abartılı şekilde söylemek. Gereksiz yere dillenmek. "*Ma hemuşi nenaz çkar var buyucam, nena dido gunże uğun"* Ben onun sözlerini kaale almam, dili uzun biridir. "*Si skiri nena dido dogagunżanu-doren"* Yavrum senin dilin çok uzamış.

Nena meçamu: Cevap vermek. Biri çağırınca ses vermek. "*Gicoxum gicoxum do nena muda momçam"* Çağırıp duruyorum da neden hiç ses vermiyorsun.

Nena meḱvatu: Söz kesmek. Bir kız istenirken sözünü almak, garanti etmek. *" Ğoma lumci nena memiḱvates"* Dün akşam sözümü kestiler.

Nena meḱvateri: Sözü kesilmiş. Önceden sözü kesilen kız ya da erkek. *"Emeneşi nena meḱvateri ren"*Eminenin sözü kesilmiştir.

Nena ovalu: Dil sallamak. Söz ile sataşma, laf atma. Sağa sola söz söylemek."*Hek hak ḱaťa yeyiz nena mot ovalam"* Orda burada, olur olmaz yerlerde konuşma.

Nena va-goşolams: Laftan anlamaz, lafı umursamaz, hissetmez.

Nena va-nodgitun: Laf dinlemez. Kimsenin lafını umursamayıp bildiğine giden. *"Muntxa tkvare tkvi mitişi nena va-nodgitun"* Ne söylersen söyle, kimseyi dinlemiyor.

Nenaşi gomalu: Söz gezdirmek. Söz yaymak" *Xarḱişi nena xarḱişe mot goyime"*Elin lafını ele taşıma.

Nenaşi oḱoru: Dilin bağlanması, konuşamamak. "*Dido mutupe ptkvaťi ala nena domaḱoru"*Çok şeyler söyleyecektim ama dilim bağlandı, dilim çözülmedi.

Nenaşi oşlu: Lafını esirgemek. *"Ma mitiz nena va buşlam"* Ben kimseden lafımı esirgemem.

Nenaz gemiżin: Dilimin ucundadır. "*Če nenaz gemiżin ala var matkven"*Yahu dlimin ucunda ama söyleyemiyorum.

Nenaz va eyzden: Kaldırılamaz laf, ağıza alınmayacak gibi ağır laf. *"Heḱo monḱa paramiti, nenaz var eyizden"* O kadar ağır şekilde konuşmak ağza alınmaz.

Nkra elağu: *Mecaz.* Boynuz uzaması. *"Nkra kelegağuyi"* Boynuzun uzadı mı? ya da *"Nkra elegağaseni"* Boynuzun mu çıkacak? Birinin bir şeyi ısrarala istemesi üzerine söylenir.

Noḱanḱi: Türkçede tıkla anlamındadır ama kullanılırken bu anlamı vermez, mecaz kullanılır. Herhangi bir kişi ya da olaya aldırmamak anlamında kullanılır. Boşver kafaya takma gibi. *"Če var moxtuna var moxtu, noḱanḱi"* Yahu gelmediyse gelmedi, boşver.

Nosi dolodu: Akıl koymak. Birine akıl vermek anlamında. *"E bere çkimi bere, tiz nosi dolidvi"* Ah yavrum ah, aklını başına koy. Aklını başa devşir.

Nosi mḱule: Aklı kısa. Yeterince aklı olmayan. *"Nosi skani mḱuleren, oxoǯonuşe va megінçuşun"* Senin aklm kısadır, anlamana yetmz.

Nosişe ezdimu: Aklı ermek, aklı yetmek, aklı almak. *"Skiri hemuz daha bere uǯumenan nosik va-yuzdams"* Yavrum ona çocuk derler, henüz aklı kesmiyor.

Nosişe moxtimu: Akıla gelmek, aklını toparlamak. *"İri xolo goyxiyaz do igzalaşi nosişe moxtasen"* Herkes dağılıp gidince aklı başına gelecek.

Nosişen gamaxtimu: Akıldan çıkmak. Akılsız olmak. *"Si mtelli nosiz kogamaxtidoren do ma mu giǯva"* Sen hepten akıldan çıkmışsın da ben sana ne söyleyeyim.

Nosişi ḱuťi: Akıl kutusu. Çok akıllı anlamında. Mecaz olarak kullanımına da çok sık rastlanır. *" Si nosişi ḱuťi mu gulur"* Sen akıl kutusu ne gezersin.

Nosişi meḱvatu: Aklm kesmesi, akıl erdirmek. *"Naḱo buǯvitina nosik var nuḱvatu"* Ne kadar söylediysem de aklı kesmedi.

Nosişi omťinu: Aklm kaçması, aklını kaçırmak *"Si nosi gamťudoren"* Sen aklını kaçırmışsın.

Nosişi oputxu: Aklını uçması, aklını uçurmak *"Si nosi giputxudoren"* Sen aklını uçurmuşsun.

Nosişi oxmaru: Akıl kullanmak. *"İriz nosişi oxmaru var açkinen"* Herkes akıl kullanmasını bilemez.

Nosiz donǯeri: Çok akıllı, akıl küpü. *"Ma skani steri nosiz donǯeri var bore"* Ben senin gibi akıla batırılmış (akıl küpü) dağilim.

Nosiz gamaxtimu: Akıldan çıkmak, deliye dönmek. "*Bogni şkule nosiz kogamapti, elemaḱidu"* Duyunca aklımı oynattım, akıldan çıktım, delirdim.

Nosiz goşabğu: Aklm dağılması. *"Ďapůulik nosiz goşubğams, bazi ulun mulun"*Dedemin aklı dağılıyor. Arasıra aklı gidip geliyor.

Nosiz oxodveri: Aklını kaçırmış, aklını uçurmuş. "*Če si mtelli nosiz oxodveri ye"*Yahu sen hepten aklını kaçırmışsın.

Nuḱu bergi: Ağzı çapa, çapa suratlı. Suratı uzun kimseler için söylenir.

Nuḱu dodu / Nuḱu dodvi: Ağzın dursun, sus, konuşma, yeme anlamında kullanılır. *"Skiri ar nuḱu kododvi, niçe iparamitam uci elemaçu"*Yavrum bir sus, ne çok konuşuyorsun, kulağım sağır olacak.

Nuḱu elanžiku: Ağız bükmek.*"Ḱaťa mutuz nuḱu mot nžikom"* Her şeye ağız bükme.

Nuḱu gamakʒapeyi: Ağzı çürümüş. Kötü sözlerle konuşan. "*Uciz mupe bognam, seni nuḱu gamakʒapeyi"* Kulaklarım neler duyuyor, seni gidi ağzı çürümüş.

Nuḱu geçḱadeyi: Ağzı açılmayan, konuşmayan. "*Çkar mutu var tku, nuḱu geçḱadeyi kelaxedu"* Hiçbir şey söylemeden, ağzını açmadan bir kenara oturdu.

Nuḱu geçḱadu: Ağzını çakmak, konuşmamak, ağzını açmamak *" Naptkvipe ognuşi, nuḱu mtelli geçḱadu"*Söylediklerimi duyunca, ağzı kapandı, ağzını açamadı.

Nuḱu gençeri: Asık süratlı. "*Fadimez mu omçun nuḱu gençeri mot ren"*Fadimeye ne olmuş, neden suratı asılı?

Nuḱu geʒaḱidu: Surat asmak. *"Ďanda nuḱu geʒaḱideyi gulun"* Her zaman suratı asık gezer.

Nuḱu ğurżuli: Her zaman bir şeyler yiyen, ağzı boş durmayan. "*Nuḱu ğurżuli, muntxa żiyasen ipxors"* Ağzı hiç boş durmaz, ne bulursa her şeyi yer.

Nuḱu oḱoru: Ağzı bağlanmak, konuşamamak, çarpılmak. "*Nuḱu daḱoru doren çkar var aparamiten"* Ağzı bağlanmış, hiç konuşamıyor.

Nuḱu okturu: Ağız değiştirmek. *"İpti haşo var zopońu ala haʒi nuḱu dokturu"* İlk söyledikleri böyle değildi ama şimdi ağzını değiştirdi.

Nuḱu onḱanu: Bir şeyler yiyen, ağzı durmayan. "*Mundez gżirare nuḱu onḱanam"*Ne zaman görürsem ağzın hiç durmuyor.

Nuќu onżiku: Ağız bükmek. "*Hemuz nuќu onżiku a muntxa ren ya uçkin"*O ağız bükmeyi bir şey sanıyor.

Nuќu oşiyu: Ağız aşıtmak, ağız eskitmek, çok söylemek, çok anlatmak. "*Otkute nuќu var işiyen"*Söylmekle ağız aşınmaz.

Nuќu oşuvu / gamaşuvu: Ağzını ıslatmak, bir şeyler içmek. "*Dido mutu var pşvit, mʒika nuќu gamabişuvit"* Çok bir şey içmedik, biraz boğazımızı ıslattık.

Nuќu oʒќu: Gereksiz yerde konuşmak "*Mʒudişi nuќu mot ʒќim"* Boşu boşuna konuşma.

Nuќu va menʒu: Ağzını sürmemek. Bir lokma bile almamak, yemeğe tavır koymak. *"Gyayiz çkar nuќu var mebonʒi"* Yemeklere hiç ağzımı sürmedim.

Nuќuşen ocubalu: Ağızdan kapmak. Kimi zaman söylenecek bir söz için, kimi zamanda da yenecek bir şey için söylenebilir.*"Ma naptkvaťi nuќuşen memicubalu"* Benim söyleyeceklerimi ağzımdan kaptı.

Nżiz gexunu: Diken üstünde olmak. Rahat olmamak. " *Heya bognişen doni nżiz gepxer"*Onu duyduktan sonra diken üstündeyim.

Nżiz gelapu: Şuurunu kaybetmek, zıvanadan çıkmak. ya da bir alet için kullanılıyorsa düzenden çıkması, ayar bozulması. *"Natku nenape bognişi mtelli nżiz gebli"* konuştuğu sözleri duyunca hepten zıvanadan çıktım.

Nʒaşa exti / extimu: *Dua.* Göklere çıkasın/çıkmak.

Nʒaş nekna: *İnanç*. Gök kapısı, gök kubbenin kapısı, güzellikler kapısı. Bir iyilik karşısında teşekkür ve dua olarak söylenir. *"O na nʒaşi nekna goganʒќasen"* İnşallah gök kubbenin güzellik kapısı sana açılır.

Nʒi dobğu: Ateş püskürmek, ateş saçmak. *Nʒi:* Cam sırçası büyüklüğünde ateş. Birinin çok kızgın olduğunu belirtmek için söylenir. "*Nʒi dobğams"* Ateş püskürtüyor.

O

Obargalu: Boş işlerle uğraşırken tangır tungur çıkarılan sesler için söylenir.

Okobażgapu: İki kişinin birbirine diklenmesi. *"Ďaťi okobażgapit dorťun ha"*Fena tutuşmuştunuz, fena tutuşup diklenmiştiniz ha!

Onçxalu: Anlamsız konuşmak. *"Si mu nçxalum"* Sen ne saçmalıyorsun?

Oxmaru: Kullanmak. Deyimin yüklendiği ifade insanları kullanmanın yanında, bir erkeğin kadınla ilişkisini söylemekte de kullanılır. *"Ǩoçişi oxmaru ǩayi becerums"* İnsanları kullanmayı iyi becerebiliyor. "*He na-geladgin ǩoçik ham oxorca ixmars"* Şu duran adam bu kadını kullanıyor. Kadınla yatıyor.

Oxodveri: Atlatmış, uçuk, kaçık. "*Si koxudvi doren"* Sen atlatmışsın.

Oxoçǩadu: *Argo* Kalaylamak, bir nevi küfür etmek. *"Ǩayi koxobuçǩadi"* Bir güzel kalayladım.

Oxoriz elaskideri: Evde kalmış, evlenememiş kız. "*Bozopez ora meǩulanşi oxoriz kelaskidunan"* Kızların yaşı geçip lerleyince, evde kalırlar.

Oxoşkagure: Evin tam orta yeri. "*Moyğu do oxoşkagurez naşku"* Getirip evin ortasınz bıraktı.

P

Pukuri steri: Çok temiz ve düzenli yerler ve yolunda giden işler için söylenir. *"Bozope çkimiz oxori pukuri steri geǯopxeri uğunan"* Kızlarımın evi çiçek gibi düzenlidir.

Putxineyi oxtimu: Uçarak gitmek."*Putxineyi bidi do mopti"* Uçarak gidip geldim.

Putxineyi moxtimu: Uçarak gelmek. "*Ognuşi putxineyi komoxtu"* Duyunca uçarak geldi.

S

Sicaşi meǩoru: *Geleneksel oyun.* Damat bağlama. Damat bağlama işi Laz davet ve düğünlerinde çok önem verilen bir gelenektir. Bu iş yetenekli ve usta bir horoncu tarafından yapılır. Horona damat tarafının çok yakınları katılır. Sıkı bir horondan sonra gelin ve damat oyuna alınır. Horonun son bölümünde çömelerek tempolu alkış tutulur. Sadece damat ve gelin çökmez. Katılımcıların cebine kaynana tarafından, kavrulmuş fındık ve şekerleme konarak başlarına da ipek mendil örtülür. Bu gelenek Arhavi ve civarında sıkı br şekilde uygulanır.

Sicaşi oçandu: Kız evinin damat daveti. Damadı çağırmak. Nişandan sonra damadın gelin evine gidebilmesi ancak davetle mümkündür. Damada yapılan bu davet ve çağrıya Lazcada "*sicaşi oçandu*" denir.

So gebibura: Nereme yamayayım? İhtiyacı çok olup imkânları kısıtlı olanın nasıl davranacağını sorgulama deyimi. "*Ma galeşen dido para biʒxi, didopez meçamoni bore. Ntxirişen na epčopi so gebiburare var miçkin*" Ben dışarıdan çok ödünç para aldım, çok kişiye borcum var. Fındıktan aldığımı nereme yamayacağım bilemiyorum.

Ş

Şeydila dgin: Çok isteklidir, bekliyor. *"Če va-unon diveni şeydila dgin"* Yahu istemez olur mu, hem de nasıl bekliyor.

Şuri dolokaçu: Nefesi tutulmak, ruhu daralmak. "*Hak var domadginen, şuyi gemakaçen*" Burada kalamam, ruhum daralıyor.

Şuri dololapu: Nefes nefese kalmak. "*Dido monḱaren, şuyi dolomilu*" Çok ağır nefes nefese kaldım.

Şuri extimu: Canı çıkmak, çok yorulmak. *"Dulyate şuyi koyuxtu"* İş yapa yapa canı çıktı.

Şuri meçamu: Can vermek *"Ma hemuşeni şuyi komepçam*" Ben onun için canımı veririm.

Şuri mekaçu: Canı sıkılmak, canı daralmak."*Şuyi memakaçu*" Canım darlandı.

Şuri obaru: Üzerine çok düşmek, itina göstermek. *"Ma berepe çkimiz şuyi bubar"* Ben çocuklarıma çok itina ediyorum.

Şuri oçḱidu: Can çekişmek. *"Zabuni dido dimonḱanu, şuyi çḱidoms"* Hasta çok ağırlaştı can çekişiyor.

Şuri va gedgin: Canı yok. Cansız cılız. *"Hemuz mu ağodu heşo, çkar şuyi var gedgin"* Ona ne oldu öyle, hiç canı kalmamış"

Şurik va-ugnu / Şuyik va-ugnams: Ruhu duymaz, hissetmez, tahmin etmez. "*Ma naƀare zati şurik vaugnams*" Benim yapacağımı ruhu bile duymaz.

Şuriz mexunu: Can sıkmak, darlatmak *"Če ar şuriz mot memoxer"* Bi canımı darlatma! Rahat bırak.

Tapa melapu: Gücünü kaybeden, kondüsyönü tükenen. Yaşlılık durumu. *"Ǩoçi ibada do ikçinaşi haşşo tapa nulams işte"* İnsanlar yaşlanınca böyle gücü kuvveti de tükeniyor işte.

Ti bageni: Başı çok büyük olan. *"Hem berez mupeyi ti gedgin heşşo bageni steri"* O çocuğun ne biçim kafası var öyle koca kulübe kadar.

Ti ezdimu: Baş kaldırmak, karşı gelmek. "*Siti ti kezdaşi çkva ma mu ptkva"*Sen de baş kaldırırsan, ben daha ne diyeyim?

Ti gamançu: Başını çıkarmak. Ben de varım gibilerden kendini göstermek. "*Xolo ti kogamonçu"* Yine başını çıkardı. Yine ortaya çıktı.

Ti geçamu: Baş vurmak, baş vuru. *"Dulya şeni dido yeriz ti geoçi ala sotilen xilli ambayi va-moxtu"* İş için çok yere baş vurdum ama hiçbir yerden doğru dürüs haber gelmedi.

Ti gedu: Baş koymak "*Ma ham gzas ti kogebdvi"*Ben bu yola baş koydum.

Ti gondineri: Kayıp, ortalıkta görünmeyen. "*Ti gondineri sopez re"*Nerelerdesin.

Ti gondinu: Alıp başını kaybolmak. "*Heǩo mebikaçe ki ti gobindinare"*O kadar darlanıyorum ki, başımı kaybedeceğim.

Ti gonʒou: Kafa şişirmek. "*Ti gomanʒoru"*Kafam şişti.

Ti mçxu: Kafası kalm. Üst düzey, kelli felli adam. *"Si ti mçxu ǩoçepe ǩala ǩayi gintxun"*Senin kelli felli adamlarla aran iyidir.

Ti meǩoru: Başını bağlamak, evlendirmek. "*Ora moxtaşi berz ti nuǩorare"*Zamanı gelince çocuğun başını bağlayacaksın.

Ti mentxeri: Başını sürtmüş. Çok çile çekmiş, çok ezilmiş. Ders ala ala akıllanan kişiler için söylenir. *"Heya dido ti mentxeri ren, çkva heşşo mutu var ikoms"*O çok başını sürttü artık öyle bir şey yapmaz.

Ti mentxu: Başını sürtmek. Başarısız girişimlerden ders çıkarmak, hatalarının karşılığını görebilmek. "*Ma çkva ti komebontxi, babas heşşo uʒvit"*Ben başımı sürttüm babama öyle söyleyin.

Ti mogançu: Azdın, ecelin geldi. Yaramazlık yapıp laf dinlemeyen çocuklara ya da sürekli kasıtlı şekilde uğraşanlara denir. *"Si ti mogançu doren"*Senin ecelin gelmiş.

Ti oçǩomu: Başını yemek. Deyim ifadesi, başını yakmak, yok olmak ya da birini yok etmek. "*Hemuk mʒudişi ti muşi oçǩomu"* O

boşu boşuna kendi başını yaktı, kendini bitirdi. "*Komoli çkimişi ti ќoçepe muşik oçќomez"* Benim kocamın başını kendi adamları yaktı.

Ti oʒonu: Başını sokmak, olur olmaz her yere gitmek. "*Çebe ќaťa yeyiz ti mot oʒonam heşo, ti gogiktaman oќaçxe"* Ulan her yere başını sokma öyle, başını döndürürler sonra!

Ti xinci: Dik başlı. "*Ti xincoba mot ikom".* Dik kafalık yapma.

Timya şa-ivuyi: Bulunmaz değil ya. *"Var muluna mot mulu, timya şa iviyi"* Gelmesen gelme, bulunmaz Hint kumaşı değilsin.

Tiz dolokidu: Başına sarmak, başa bela olmak. "*Tiz kodolomaќidu"* Başıma bela oldu.

Tiz edu: Üzerine almak, alınmak. *"Na bzoponpe tiz mot eydume"* Söylediklerimi üzerine alma.

Tolepe moťaxeri: Yorgun gözler, yorgun ve masum bakışlar. "*Mundes moxtasenma do tolepe moťaxeri biʒќer"* Ne zaman gelecek diye gözlerim yorgun bakıyorum.

Toli eќaskidu: Gözü arkada kalmak. "*Komopti ala toli eќemoskidun"* Geldim ama gözüm arkada kalıyor.

Toli doskidinu: Gözü kalmak. *"Gyayişe toli ko domoskidu"* Yemeklere gözüm kaldı.

Toli gale uğun: Gözü dışarıda, gözü dışarıdadır. *"Mupey oxorca uyonun do xolo toli gale uğun"* Ne karısı var da gözü yine dışarıdadır.

Toli gedu: Göz koymak. Göz dikmek. "*Bozos toli kogebdvi"* Kıza göz koydum.

Toli geťќu / gevraťќu: Göz atmak. "*Ar toli gyovraťќi do komoxti"* Bir göz atıp geliver.

Toli gonʒќapu: Göz açtırmak. Sağı solu öğretmek. *"Bere ti mendoyoni do mʒika toli koganʒќas"* Çocuğu da götürüver de biraz gözü açılsın.

Toli ќoпa: Kepçe gibi göz, ya da gözün kepçe gibi olması. Hayret edilecek durumlarda gözlerine inanamayanların gözlerini büyütmesi. "*Toli ќoпa steyi otanams"* Gözleri kepçe (faltaşı) gibi açmak.

Toli mestvinu: Gözü yılmak. "*Ma toli memistu cuma çkimi"* Benim gözüm yıldı kardeşim.

Toli moni: Boncuk gözlü, mavi gözlü. "*Tolepe moni steri"* Gözleri bomcuk gibi.

Toli oxenu: Göz etmek. Göz kaş işareti yapmak.

Toli omʒќupinu: Göz karartmak. "*Ma mżiraşi toli mimʒќupanams"* Beni görünce gözlerini karartıyor.

Tolużğu: Aç gözlü, gözü doymayan. "*Toli użğu, mututen var żğe"* Aç gözlüsün, bir türlü doymuyorsun.

Toli żğeri: Gözü doymuş. "*Bere çkimi toli żğeri ren"* Çocuğumun gözü toktur.

Tolişe meḱvatu: Gözüne kestirmek. "*Tolik megiḱvatamz na, memançi"* Gözün kesiyorsa yaklaş.

Tolişi doskidu: Gözü kalmak, kıskanmak. "*Getasule dido mskfa vidoren, nażirus toli doskidun"* Bahçeyi çok güzel yapmışsın, görenin gözü kalıyor.

Tolite oçḱomu: Bakışlar ile azarlamak. *"Nena vatku ala tolepete omçḱomu"* Söz söylemedi ama gözleri ile beni yedi.

Toliz eǯaǯiru: Göze görünmek. "*Gonduni toliz mot eǯemaeire"* Kaybol gözüme görünme.

Toliz gelapu: Gözden düşmek, önemini kaybetmek. "*Hem ndğa şkule toliz gemilu"* O günden sonra gözümden düştü.

Toliz goǯağu: Gözü kararmak. Gözünde bir şey görememek. "*Natkupe bognişi toliz goǯomağu."* Söylediklerini duyunca gözlerim karardı.

Toliz goǯamalu / toliz goǯağu: Gözü kararmak, gözü hiçbir şey görmemek. *"Hem nenape tkuş kule tolepez goǯomağu do mu p̌i mati var miçkin"* O lafları söyledikten sonra gözlerim karardı ve ne yaptığımı ben de bilmiyorum.

Toliz meǯonu: Gözüne sokmak. İstenen bir şeyi birinin görmediği zaman göze sokar gibi göstermek. "*Var żiromz na ma mup̌a, toliz şameboǯonareyi"* Görmüyorsa ben ne yapayım, gözüne sokacak değilim ya.

Ť

Ťemťeťeli amaskidinu: Çırılçıplak kalmak, hiçbir şeyi kalmamak. "*İri mutu goǯomiğez, ťemťeťeli kamapskidit"* Her şeyimizi elimizden aldılar, ortada kaldık.

Ťemťeťeli kodoskidu: Çırıl çıplak kaldı. Varını yoğunu ne varsa kaybetti.

Ťḱebi goiǯḱams: (Kendi) Derisini soyuyor. Çok kızıyor, ateş püskürüyor anlamında söylenir. "*Berez si mot mulu ma do buǯvi ala bidare ya do ťḱebi goiǯḱams"* Çocuğa sen gelme dedim ama gideceğim diye kıyamet koparıyor.

Ťќebi golapu / ťќebi gomolu: Derinin soyulması. Bir iş için çok uğraşmak, çok yorulmak. *"Heќo dulya ƥi ki, ťќebi gomolu"* O kadar çok çalıştım ki, derim soyuldu.

Ťќebi goʒќu / ťќebi goʒќinu: Derisini soymak. 1- Birini çok çalıştırıp yorgun bırakmak. 2- Birisinin varını yoğunu nesi varsa almak. *"Çe Alik dulya boxenapam ya do ќoçiz ťќebi kogoʒќu"* Yahu Ali iş yatırıyorum diye adamın derisini soydu. *"Ќoçiz nikaçaşi çkunde moxti do naginon ќo para mekçat ya uʒves, eçopuş oraz faizite ќoçiz ťќebi kogoʒќes"* Adama darlanınca bize gel de istediğin kadar para verelim dediler, alacakları zaman faizle adamı soydular.

Ťriќi mebażgu: Direnmek, inat etmek. *"Bozok ťriќi konobażgu"* Kız inat etti, ayak diredi.

Ťriќi mesiyu: Birinin ölmesini gülünç hale getirmek. *"Badik ťriќi konusiyu"* İhtiyar ayağını kaydırdı, yani öldü.

Ťriќi mxeni: İnce, uzun çelimsiz ve çarpık bacaklı. *"Heya mu momʒondasen, ťriќi mxeni"* Onu ne beğeneceğim çarpık bacaklı.

U

Uci elaçamu: Kulak ardı etmek. *"Uci mot elamçam"* Beni kulak ardı etme.

Uci elaçaberi: Kulağı kapalı, olan biteni duymayan.

Uci elaçu: Kulağı yakmak. Konuşa konuşa birini bıktırmak, rahatsız etmek. *"Çe ќoçik çkar nuќu va dodu, uci elemaçu"* Yahu adam hiç susmadı be, kulağımı mahvetti

Uci meçamu: Kulak vermek. Kaale almak *"Nena çkimiz uci meçi"* Sözlerime kulak ver.

Uci palaska / uci ƥaraske: Palaska kulaklı. Uzun, kepçe kulaklı çocuklara sevgi ifadesi. *"Ooo! Uci palaska siti komoxtiyi?"* Ooo! Kepçe kulaklı, sen de mi geldin?

Uciz gesu: Kulağa ses gelmesi, kulakta bir ses hissetmek. *"Tkva mutu ogniti? Uciz a muntxa gemasu"* Siz bir şey duydunuz mu? Kulağıma bir ses geldi gibi hissettim.

Umƥa molapu: Göbek ağrısı, göbek düşmesi, göbek çatlaması. *"Żiʒate umƥa momilez"* Gülmekten göbeğimiz çatladı.

Uncumeli ƥaramiti: Lüzumsuz konuşmak, boş konuşmak. *"Uncumeli mot iƥaramitam"* Lüzumsuz konuşma.

Uќudelam / uќudelams / oќudelu: Gereksiz yere lafı uzatmak. Herhangi bir sorun tartışılırken bir taraf ya da her iki tarafın gereksizce konuyu uzatmaları. "*Če heќo mot uќudelamt, ukva zartikatişi ќoçi ret"* Yahu o kadar uzatmayın, siz birbirinizin adamı sınız. "*Heќo var uќudela-na do si ti nuќu dodvana mu iven?"* O kadar uzatmayip sen de ağzını kapatsan ne olur?

Unťru do ukaçu: Sığmayan, tutulmayan, afacan. Ele avuca sığmaz anlamında."*Skiri mutute vainťren do var ikaçen"* Yavrum hiç ele avuca sığmıyor, tutulmuyor.

Upiz donʒu: Ter içine batmak. *"Mʒudişi upiz kodobinʒi"* Boşuna kan ter içinde kaldım.

V

Veesiya meťaќsi: Önemsiz saymak, karşılıksız saymak, değersiz saymak. *"Hemuk veresiya meťaksi var ezdims"* O karşılıksız hiçbir iş yapmaz.

X

Xacişi buťќa: Fasulye yaprağı. Çok cana yakın, herkesle çabuk kaynaşabilen kişiler için kullanılır. "*Xacişi buťќa steyi iriz naçaben"* Fasulye yaprağı gibi herkese yapışır.

Xarќişi neќna: El kapısı. "*Xarќişi neќnaz mu dulya giğun"* El kapısında ne işin var?

Xe bigoni: Eli sopalı. Dayakçı anlamında kullanılır. "*Hek xe bigonepe dido ren"* Orda eli sopalılar çok.

Xe dunduli: Eli yatkın olmayan, beceriksiz olan. *"Haya haşo mupey boao ren allaise, mtelli xe dunduli"* Bu böyle ne biçim kız alah aşkına, hepten beceriksiz.

Xe gosveri: Başkası tarafından ellenmiş. Erkeklerle flört etmiş kız. "*Ma hem bozo var epčopum, irişi xe sveri ren"* Ben o kızı almam herkesle gezmiş.

Xe gunże: Eli uzun. Hırsızlık anlamında. "*Hemuz xe dido gunże uğun"* O çok eli uzundur.

Xe ќoťili: Beceriksiz. Elinden iş gelmeyen. *"Xe ќoťili mu gulur"* Beceriksiz ne geziyorsun.

Xe monќa: Eli ağır. "*Xe monќa giğun"* Senin elin ağır.

Xe meçaneri: Marifetli, becerikli. "*Heya mupey xe meçaneri bozo ren"*O ne marifetli bir kızdır.

Xenapa: Beceri, sanat. "*Hemuşi xenapa mitiz var uğun"* Onun becerisi kimsede yok.

Xeşe ǯḱomili: Başkasının eline bakmak. *"Si dulya skani vi, ma xez mot moǯḱer"*Sen işine bak benim elime bakma.

Xeşen moxtimu: Elinden gelmek, beceri, becerikli. *"Xeşen mutu va muxtams"*Elinden bir şey gelmiyor.

Xez dokaçu: Elde tutmak. Lazım olur diye bir şeyi saklamak. "*Giḱoremz na giğuťaz, vana xez mot dokaçam"*Lazımsa kalsın, yoksa elde tutma.

Xez gedveri: El üstünde tutmak. *"Hemuk komoli muşiz dido ḱayi oǯḱers, xez gedveri goyonams"* O kocasına çok iyi bakar, el üstünde tutar.

Xez gemiżin: Avucunun içinde olmak. *"Heya soti var alen, xez gemiżin"*O hiçbir yere gidemez, avucumun içindedir.

Xez gexuneri / xez gexunu: El üstünde olmak, el üstünde tutulmak. "*Ma komoli çkimik xez gexuneri gomoyonams".* Beni kocam el üstünde gezdirir.

Xez oxoskidu: Elde kalmak. "*Mitik var eçopuşi xez koxomskidu"* Kimse almayınca elimde kaldı.

ǯ

ǯiǯi gegixvare: Bağırsaklarını dökerim anlamında. "*Dido mo lalum, ǯiǯepe gegixfare"*Fazla afkurma bağırsaklarını dökerim.

ǯiǯila steri: Yılan gibi. Ama buradaki yılan gibi anlamı Türkçedeki kötü kişilik anlamında değil. Buradaki yılan gibinin anlamı, yılanın ince uzun ve kıvrak olmasıdır. "*ǯiǯila steyi mçipe do gunże bozo"* Yılan gibi ince ve uzun boylu kız. "*Bozo ǯiǯila steyi şkaz gomaťḱen"* Kız yılan gibi belimi sarıyor.

ǯḱayişi gza: Su yolu. Çok gidilen yer. "*Mṕoli ǯḱayişi gza dovu"* İstanbul'u su yolu yaptı.

ǯḱayiz dodginu: Suya durmak, su yoluna durmak. Tuvelete gitmek. "*Çeçme so giğunan? ǯḱayiz domadginen a kamaptiḱo"*Tuvaletiniz nerede? Tuvaletim geldi, girebilir miyim?

ǯḱinťili oğağu: Tavuk boku karıştırmak. Halt etmek, işi karıştırmak. "*Si mǯudişi nǯḱinťili mot ğağum"*Sen boşuna işi karıştırma.

Deyimler 3. Grup

Bu deyimlerin kullanımı iki yönlüdür. Hem gerçek anlamında olup hem de yerine göre mecaz kullanılabilen özellikte olan deyimlerdir. Bunlar tek kelime ya da çoğu iki kelimelik deyimler olup, gerçek ya da mecaz mı kullanıldığı ancak kullanıma göre anlaşılabilmektedir.

A

Abğal-çabğal: Karmakarışık olan. *"Haya mu okobğun abğal-çabğali isa muda svari"* Bu ne yığılmış böyle karmakarışık, neden düzgün dizmedin. "*Dulyape skani abğal-çabğali mot duťalam"* İşlerini karma karışık bırakma.

Alababula: Allak bullak olan, karmakarışık olan, başı kıçı belli olmayan bütün durumlarda kullanılır. "*Dulya skani ƥanda alababula mot ren?"* Senin işin neden her zaman karmakarışıktır. "*Ma heşşo alababula ƥaramiti do dulyape tiz var momixtams"* Benim öyle karışık kuruşuk konuşmalar ve işlerle başım hoş değil.

Amaonu-gamaonu: Avare avare bir aşağı bir yukarı dolaşmak, amaçsız dolaşmak. *"Ќorca ќoçi divu do mʒudişi amooms gamooms"* Koca adam oldu da boş boş bir aşağı, bir yukarı dolaşıyor.

Ambari eçopinu: Haber almak *"Ambayi keçopiyi"* Haberi aldın mı?

Ambayi giğuťas: Haberin olsun şeklinde kullanıldığı gibi herhangi bir uyarıda bulunurken haberin olsun karışmam anlamında da kullanılır. *"Si na-ikompeşe ma çkva var masaƥren ambayi giğuťas"* Senin yaptıklarına artık sabır edemiyorum haberin olsun gibi kullanılmakla birlikte güzel durumlar için de kullanılır. *"çanda çkimişe siti kçumer, ambayi giğuťaz"* Düğünüme seni de bekliyorum haberin olsun.

Ambari meçamu: Haber vermek. "*Ma mitik ambari var momçu"* Bana kimse haber vermedi.

Ananќeni: Umursamak, duyarlı olmak.

B

Bere bayi: Çoluk çocuk. *"Xusenis bere bayişi golobun, ti muşi iduşuns"* Hüseyin'in çoluk çocok umrunda olmaz, kendi başını düşünür.

Bere oxoktinu: Çocuk oyalamak, çocuk avutmak. *"Berez oxoktinu unon"* Çocuk oyalanmak ister, çocuk eğlenmek ister.

Beroba mo ikom: Çocukluk yapma! Cahillik yapma! Anlamında. *"Hem didi ќoçik beroba mot ikom"* Koca adam çocukluk yapma.

Bgara mecinu: Ağlamaklı olmak, gözleri dolmak.

Borbola: Anlamsız anlamsız konuşan. *"Bere dido ќayi ala babamuşi borbola ren"* Çocuk çok iyi ama babası lambur lumbur konuşan bir adamdır.

Bozobiçi: Ne erkek, ne kız. Kız gibi erkek. Dönme, eşcinsel. *"Komolepe steyi muda-gulur, bozobiçi reyi si"* Delikanlı gibi neden gezmiyorsun, dönme misin sen?

Burği mçќomu: Burği bitkisini çok yiyen anlamında. Arkabi'de Lome köyünde yaşayanlar için söylenir. *"Lomayi burği mçќomu"*

Ç

Çaplaxa: Kısa boylu, götü yere yakın. İçten pazarlıklı.

Çxindi paʒxa: Geniş ve yayvan burunlar için söylenir. *"çxindi paʒxa mu gulur"* **paʒxa** gibi burunla ne gezersin, seni gidi **paʒxa** burunlu gibi sevgi ifadesi biçiminde dekullanılır.

Č

Čičiќveri: Çok tuzlu anlamında. *"Gyari čičiќveri dovidoren"* Yemeği çok tuzlu yapmışsın.

Domixalalit: Hakkınızı helal edin anlamında kullanılır. *"Dido pčќomit do pşvit, domixalalit da do cumalepe"* Çok yedik içtik, hakkınızı helal edin kardeşlerim.

E

E bere çkimi bere: Ey benim çocuğum! Çok keyifli olunmayan durumlarda genelde kadınlar tarafından kendi çocuklarına ya da çocuğu yaştakilere biraz üzgünlük ifadesi belirten bir deyimdir. *"E bere çkimi bere, emaçopuќo do ma egiçopaťi"* Ah benim çocuğum keşke alabilsem de sana ben alsam.

Eçḱideri ḱoçi: Delice adam, kopuk adam. "*Çe hemuz ḱapula vanidven, dido eçḱideri ḱoçi ren"* Yahu ona güven olmaz, çok deli adamdır.

Elaḱideyi nena: Eklenmiş, ilaveli söz. 1- Bir konuşmada anlatılan durumun gerçekten çok abartılı ifade edilmesi. *"çe heḱo mot eluḱidam, mu ivu komiçkinan"* o kadar abartma yahu, ne oldu biliyoruz. 2- Yine bir ifadede gerçeğin yanında olmayanların da söylenmesi. *"hamtepez va niyucinen nenaz dido eluḱidaman"* Bunlara inanılmaz çok laf ekliyorlar.

Elavriya gelavriya: Yamuk yumuk, yampiri yumpiri. "*Na vare dulya isa vi. Elavriya gelavriya dulya mot ikom"* Yapacağın işi doğru yap. Yamuk yumuk iş yapma.

Eluḱidu igzalu: Alıp başını gitti. Sorumsuzca, umursamazca çekip gitmeyi ifade eder. "*Ma hak memaşku, muk eluḱidu do igzalu"* Beni burada bıratı, kendisi aldı başını gitti.

E na …– o na ….: İnşallah, inşallah olur anlamında iyi ya da kötü dileklerde (dua-beddua) başa konur. Lazcada *"e na*" ya da *"o na"* ile kullanılan çok deyim ve terim var. Bu çalışmaya kendimizce anlamlı bulunanlar konmuştur. Dua ya da beddua edilirken genel kulanımda "e na.." ya da "o na.." diye bir başlangıç kuralı gözlemlenememeiştir. Her iki halde kullanmalara çok sık rastlanıyor.

E na oşi ǯaneyi ivare: *Dua.* Yüz yaşma gelesin.

E na tangrik egzdasen: *Beddua.* Allah seni yok etsin.

E na va mogalasen: *Beddua.* Gelemeyesin inşallah.

Enǯona-genǯona: Tahterevalli. "*Berepek avliz enǯona-genǯona isternan"*Çocuklar avluda tahterevalli oynuyorlar.

Esvele şakiz: Esvele'ye kadar. *Esvele*: Lazcada bilinmeyen ve çok uzak yer anlamına gelir. *"Esvele şakiz idi"* Esfele'ye kadar git.

Eṫḱili bore: Türkçede kesin karşılığı olmayan bu deyimin, Lazcda da bilinen bir anlamı yoktur. Çok keyif alınabilecek bir olay karşısında "helal be", "yaşasın" gibi bir söylem.

Ey gidi: Ey gidi Türkçenin aynı anlamında kullanılır diyebiliriz. Hep hayıflanma, yanma duygularını ifade eder. Türkçeden geçtiği biliniyor. Yörede çok sıkça kullanılıyor.

Eygidi bere: Erkek çocuklara bir uyarı niteliğinde söylendiği gibi, bazen de özlemle anımsama anında kullanılır. "*Eygidi bere si dido dogavu"* Çocuk, sen artık çok oldun! *"Eygidi bozo çkimi, p̌eya sopez re*" Ey gidi kızım acaba nerelerdesin?

Eygidi bozo: Kız çocuklar için bir önceki deyim gibi kullanılır.

Ey gidi nana çkimi: Annesi ölmüş ya da çok uzakta olan birisinin, annesini anarken duyduğu özlem ve hüzün belirtisidir. Aynı şekilde *"Ey gidi baba çkimi - eygidi bere çkimi - eygidi cuma çkimi - eygidi dadi çkimi"* diye de sıkça kullanılır.

Eygidi ndğalepe: Hey gidi günler! Geçen günlere yanmak. *"Ǯoxle mupe bikomťit, ey gidi ndğalepe"* Eskiden neler yapardık, hey gidi günler.

F

Fraťki ya do: Bir çırpıda, bir anda. *"Heya babak fraťki deyi aşvacis dogixenams"* Onu babam san bir çırpıda hemen yapar.

G

Geberi / Geberepe: Süt kardeş, süt kardeşler. *"Xasani do Xuseni artikatiş geberi renan"* Hasan ile Hüseyin sütkardeştirler.

Gogixti do gogağari: *Sevgi*. Kurban olayım gibi. *"Ma si gogixti do gogağari"* Ben sana kurban olayım.

Gonduni: Kaybol. Kızgınlık anında söylenir.

Gopatxu: Silkelemek. Birini hafif yollu dövmek.

Goǯomancğoni: *Emir.* Düş önüme. *"Goǯomancğoni do naoni"* Düş önüme ve yürü.

Guriz dolongonu: Kalbine doğmak, kalbine koymak, içine doğmak. *"Ma guriz kodolomangonu dorťun"* Benim kalbime doğmuştu.

Gverdağnose: Yarım akıllı. *"Gverdağnose mu gulun"* Yarım akıllı ne dolaşıyor.

Gyaoba: Kuşluk vakti. *"Ǩaťťa çumani ordonayi gyaobaz ebisel"* Her sabah erken kuşluk vakti kalkarım.

Gza dokaçu: Yolu tutmak. *"Gza kodokaçez doren"* Yolu tutmuşlar.

Gza eçopu: Yol almak. 1- Belli bir mesafe gitmek. 2- İşin bir kısmının yapılması ve işin rayına oturması. *"Dulya çkimik çkva gza keçopu, hamuşkule mati dobikom*" Benim işim artık yol aldı, bundan sonra ben de yaparım.

Gza geḱidu: 1- Yol olmayan yerden yol açmak. "*Hakolen gza gebpḱidat-na mitik va-mẓiroman*" Buradan yol açarsak kimse göremez.

2-Yol olmayan bir yerden yol varmış gibi geçmek, yol haline getirmek. *"xarḱişi ntxirepunaz gza geḱidu do golaxtimu va nimskvanen"* Elin fındıklığından yol varmış gibi geçmek yakışmaz.

3- Bir yere gitmek için yapılan başlangıç. *"İpti si moxti ar gza kogyoḱidi do oḱaçxe berepeti komulunan"* Önce sen gel bir yol aç (başlangıç yap) sonra çocuklar da gelir.

4- Bir şey elde etmek için bahaneler uydurmak, birilerinin işini kolaylaştırmak. "*Ma va-maḱvanŭu ala si gza ko-dudvişi maḱvandu"* Benden istemeyecekti ama sen yolunu yapınca istedi.

Gza golaḱvatu: Yol kesmek. Birinin önüne geçmek, engellemek. "*Ma hemuz mupe buǯvaŭi ala babak gza golomiḱvatu"* Ben ona daha neler söyleyecektim ama babam önümü kesip engelledi.

Gza meçamu: Yol vermek. 1- Geçen birine yol vermek. 2- İşin önünü açmak, işe yol yordam vermek. *"Umiteli oxorcak dulyaz muçǒ gza meçaz"* Kimsesiz kadın işe nasıl yol yordam versin?

Gza meḱvatinu: Yol kesmek, önüne geçmek, önünü kapatmak, engel olmak. *"Noğamisaz gza nuḱvztez"* Gelinin yolunu kestiler. "*Hemuk natku nenapek ma gza memiḱvatu, mɜudişi mot ixveǯet"* Onun söylediği sözler benim yolumu kesti, bana engel oldu, boşuna yalvarmayın.

Gzaz gedginu: Bir yere gitmek için yola çıkmak. Bir işe doğru yönelmeyi belli etmek. *"Oxorca bere oçiluşi gzas kogedgitu"* Kadın çocuğu evlendirme yoluna koyuldu.

Ğ

Ğomaneyi bere: Küçümseme. Dünkü çocuk. *"Si daha ğomaneyi bere re"* Sen daha dünkü çocuksun.

Ğuli ğuli oǯḱomilu: Kötü gözle bakmak. Kötü kötü bakmak. *"Ma mitiz ğuli var goloboǯḱedi"* Ben kimseye kötü gözle bakmadım.

İ

İpti kuçxe: İlk adım, ilk hamle, yeni başlama. *"Tkva mu na-vaten ipti kuçxez koxiǯonu"* Sizin ne yapacağınız ilk adımda anlaşıldı.

İragadini: Defol git. *"Hakşen iragadini do suntxa idare idi"* Buradan defol da nereye gidersen git.

K

Kal muƀare: Herhangi bir şeye itirazda, küçümsemede, hayret etmede, espri yapmada değişik tonlamalarla kullanılır. "kal muƀare tolik mupe miżirams" Ne edeceğim, gözlerim neler görüyor!

Ǩ

Ǩakali geşabğeri: Taneleri yaymış. Erkeklerin uygunsuz oturuşları için söylenir. Özellikle kadın ve büyüklerin yanında erkeklerin saygılı ve uygun biçimde oturmaları gerekir. *"Ǩakalep geşabğeri mot goǯomixedur"* Taşaklarını yayıp karşımda oturma.

Ǩayi gurite: Güzel yürekle, iyilikle, hoşça. İyi dileklerde kullanıldığı gibi bazen de alınganlık ve kıskançlıklarda kullanılabiliyor. *"Tkva ǩayi guriten oǩoxedit do şa skidit"* Siz birlikte oturun ve gönlünüzce yaşayın.

Ǩayi guroni: İyi yürekli, kalbi temiz. *"Bere çkuni ǩayi guroni ren"* Çocuğumuz iyi yüreklidir.

Ǩoçi ovapu: Adam olmak. *"İri steyi siti ǩoçi ivi"* Herkes gibi sen de adam ol.

M

Makvalişi guri: Yumurta sarısı. Küçük çocuklara söylenen sevgi sözüdür. *"Haya bere varen, makfalişi guri ren"* Bu çocuk değil, yumurtanın sarısıdır.

Maǩiyale: Gereksiz yere çok konuşan. *"Dido maǩiyale cuma giyonun"* Çok gereksizce konuşan bir kardeşin var.

Mçipe mçvapi: Ufak tefek. *"Mçipe mçvape mebaşkvi, xeşe ǩayi na-mulunpe doƥǩorobi"* Ufak tefekleri bıraktım, ele kolay gelenleri topladım.

Mçḱomura: Yiyici, rüşvet yiyen. *"Haḱo mçḱomura ḱoçi dunyaz hakole var ƶiren"* Bu kadar yiyici bir adam dünyada bulunamaz.

Mebikaçi: Darlandım, sıkıldım, bunaldım, darda kaldım. *"Oxoriz xvala xvala lumcişa dido mebikaçi"* Evde yapa yalnız çok bunaldım. *"Mʒika para komegaʒxeni dido mebikaçi"* Biraz ödünç para verebilir misin, çok sıkışığım.

Mesveyi mosveyi: Çok uzaktan tanıdık olan. *"Mesveyi mosveyi mintxa içinomt iriz xolo uǯvit"* Uzaktan yakından kimi tanıyorsanız söyleyin.

Misa oxenu: Susmak, konuşmamak. *"Çe ar misa dovi"* Yahu bir sus.

Meʒxey moʒxeyi: Ödünç mödünç.

Moçḱa moçḱa: Henüz yeni başlamak. *"Moçḱa moçḱaz bore"* Başlangıçlardayım.

Monçvaşi gerçale: Kuluçka folluğu. Çok eskimiş ya da kirli ve buruşuk giysiler için söylenir. *"Çkva ham ruza oťḱoçi, monçvaş gerçalu divu doren"* Artık bu kazağını at, kuluçka folluğu gibi olmuş.

Mot lalum / mo lalum: Afkurma! Boş konuşma. *"Hayt hayt, mot goşubğam, şa naoni"* Hadi be, boş boş konuşma işine bak.

Mot nçxalum: Saçmalama! Boş boş konuşanlara denir.

Mot uḱudelam: Uzatma! Bir konu üzerinde çok durulursa söylenir. *"Mʒudişi mot uḱudelam"* Boşuna uzatma.

Mot vraťḱum: Saçmalama! Saçma sapan konuşma! *"Hak mʒudişi mo vraťḱum, mitik var giyucams"* Borada saçma sapan konuşma, kimse seni dinlemez.

Mtilanati şeni: Hayret bildiren durumlarda "gerçekten mi" anlamında söylenir. *"Mtilanati şeni çkar nosi var uğun-i"* Gerçekten hiç aklı yok mu?

Mtuti steyi: Ayı gibi. İri yapılı, güçlü kişiler için söylenir. *"Mtuti styi ḱoçi"* Ayı gibi adam.

Mu goşubğam: Saçmalama! *"İsa moda iparamitam, mu goşubğam"* Düzgün neden konuşmuyorsun ne saçmalıyorsun.

Mutuşi ambayi var uğun: Dünyadan haberi yok/olmayan. *"Si mutuşi ambayi var giğun"* Senin dünyadan / hiçbir şeyden haberin yok.

N

Nana şantişe: Üvey anne. *"Nana şantişe ṗoťe ḱayi var diǯonen"* Üvey anne hiçbir zaman hoş karşılanmaz.

Nciyi ecinu: Uyku basmak. "Nciri kemacinu" Uyku bastırdı.

Nciyi meťaxu: Uyuklamak, kestirmek. "Méikz nciyi meôûzxi" Biraz kestirdim.

Nena oçkinu: Lafını bilmek. Konuşmayı bilmek. "*Xuseniz na tkfasen nena muşi kuçkin"* Hüseyin konuşacağı lafını bilir.

Nena oxenu: Laf etmek. Dedikodu yapmak." *Mitişi nena oxenu ќayi varen"* Kimsenin dedikodusunu yapmak iyi değildir.

Nena ompulu: Laf saklamak, sır gizlemek. "*Ma çkva skande mutu var matkven, si nenaşi ompulu var giçkin"* Ben artık sana hiçbir şey söleyemem, sen lafı saklamayı bilmiyorsun.

Nena oťќiyalu: Çok konuşan. Olur olmaz her türlü konuşan. "*Čе ar mot ťќiyalam, si giyucareyi"* Yahu bir boş konuşma, seni mi dinleyeceğim.

Nostoni amagzu: Bir şeyin tadını almak. Tadını aldıktan sonra canı çekmek gibi. "*Nostoni kamamagzu, var p̌č̌ќomana var iven"* Tadı ağzıma girdi, canım çekti, yemesem olmaz

Nostoniz goʒќomilu: Tadına bakmak. "*Domaxenu doreni ar nostoniz kogoʒќedi"* Becerebilmişmiyim bir tadına bak.

Nuќu ğuťuťa: Ağzına yemek ya da başka kirlilik bulaşmış. "*Nuќu ğuťuťa idi do nuќu skani iboni"* Ağzı yüzü kirli, sen git de yüzünü yıka.

Nuќu mťaќu: Ağız burun buruşturan. "*Nuќu mot ťaќum, maymuni reyi"* Ağzını yüzünü ne buruşturuyorsun, maymun musun.

O

Obarbalu: 1- Uykuda konuşmak. 2- Boş konuşmak. "*Čuťa berepez nciriz abarbalenan"* Küçük çocuklar uykuda sayıklayabiliyorlar.

Oçxfaru do oragadu: Feci şekilde dövmek "*Elebocini do ќayi nuќu naќi dolobuçxfari do doloburagadi"* Yatırıp yere ağzını burnunu bir güzel dağıttım.

Oğurżulu: Çorlanmak, hak etmeden bir şey yemek. *"Muk xvala diğurżulaz ќap̌ulaz na doskidasen muntxaniyen ivaz"* Kendisi yiyip çorlansın, geriye kalan ne olursa olsun.

Oki korťi hakşa sorťi: Madem ki vardın şimdiye kadar neredeydin? Tatlı bir sitem.

Ona dodu: Tarla açmak, kazınacak yer açmak. *"Ona kodogidvi gixaçkare"* Tarlanı açtım, hazırladım, kazıyacağım.

Opatkalu: Korkudan titremek. "*Şkurnate patkalams"* Korkudan titriyor.

Oꝑaťḱalu: Gereksiz konuşmak, zırvalamak. "*Mo ꝑaťḱalam"* Zırlama!

Oragadinu: Def edip göndermek. "*Če ar oragadini do mʒika raxat bivat"* Yahu bir def edip gönder de biraz rahatlayalım.

Oraxunu: Titremek. "*Berek ineten raxunoms"* Çocuk soğuktan titriyor.

Oťḱiyalu: Boş konuşmak. "*Uncumeli uncumeli mot miťḱiyalam"* Tatsız tuzsuz boş boş konuşma.

Ovraťḱu: Palavra atmak, boşa konuşmak. *"Mu vraťḱum"* Ne sallıyorsun?

Ꝑ

Ꝑanda skaniz: Her zaman, her an, her yerde unutma! "*Ham nagiʒvipe ꝑanda skaniz kşunťaz"* Bu söylediklerimi hiçbir zaman unutma.

Ꝑaťi doʒonu: Fenasına gitmek. *"Na miʒvipe dido ꝑaťi domaʒonu"* Söylediklerin çok ağırıma gitti.

Ꝑaťi nena: Kötü söz, kem söz. "*Ꝑaťi nena nuḱuz var nimskvanen"* Kötü söz ağza yakışmaz.

R

Ragi gedgu: Kuş avı için tuzak kurmak. *"Hak dido ḱinçi mulun ar ragi kogebudgat"* Buraya çok kuş geliyor, bir tuzak kuralım

Ş

Şorşola: Düzensiz, pasaklı. Üstü-başı, evi ve işi karmakarışık olan. "*Če haḱo şorşola ḱoçi muçǫ iven?"* Yahu bu kadar düzensiz insan nasıl olur?

T

Ti elakteri: Boynu bükük. "*Skiri çkimi haşo ti elakteri naḱo goxtare"* Yavrum böyle boynun bükük ne kadar gezeceksin.

Ti kuƥeni: Tepetakla. "*Mʒ́kupiz ti kuƥeni mobikti"* Karanlıkta tepe takla düştüm.

Tişen goʒ́ku: Başından atmak. "*Hem bere tişen gobiʒ́kamťişa muperepe mʒ́ori"* O çocoğu başımdan atana kadar neler çektim.

Toli onçaxu: Göz kırpmak, göz etmek. "*Bozos toli unçaxams"* Kıza göz kırpıyor, göz ediyor.

Toli opşa: Gözleri dolu, ağlamaklı olan. "*Gomaşinaşi tolepe omapşen"* Hatırlayınca gözlerim dolar.

Toli ugonʒ́ku: Gözünü açmamış, açıkgöz olmayan. "*Bere mʒika toli gonʒ́keri ťasen"* Çocuk biraz açıkgöz olmalı.

YAŞANMIŞ HİKÂYELER

Zelixa Nandidi

Sumeneç do vit ǯaneyi didinana seri do ndğaleri nḱeyas gelaxuneyi mtel oduşunuz ťu. Didinanak nauyucaťu miti ziraťuşi beroba muşişi hekyayepez kogyoçḱamťu. Ma hem oraz viťojur ǯaner borťi. Didinanaşi hekyayepe heḱo ḱayi miǯonťu ki, heya xfala bžiraşi hem saaťiz komebaxolerťi. "Didinana çkimi mu iven açkva domiǯvi!" Didinanak hem oras ǯxuḱiner xepe muşi ğvaz gelemisumers "mu giǯva skiri çkimi...? Hem ndğalepe golilu açkva mu gobişina?" ya miǯumerťu. Ma var mebaşkumerťi "illaki miǯvare ma!" ...do kodolobaḱiderťi. Ar ndğaz didinanak noğamisoba muşi miǯumerťu:

-Eçdovit bozo noderiz borťit, yazişi pukuroni ar ndğa ťu. İr yeri mjorate içvapuťu. Çku yazma do ḱazepe motfaleri noderis mebudgirt do gonḱider bibirt. Ondğe meyalaperi ťu, Siderar biçepek noder çkuni ognezdoren. Viťoxut biçi gonḱider kematfes, memaxoleşkule irik arte tito fara pištovepe goxençines. Hemtepet noderis konudgites. Bozopez bergepe goǯuğez do oxaçkuz konudgitez do çku gemabirez. Çkut var mebaşkvit "biçepes oxaçku var nomskunan, hemtepe ancax galenan . Çku haǯi meşfelu var minonan, duğun çkuniz mibiran" ya do coğaƀ mepçit. Hemtepekti xolo gemabirez: "Çku biçepe kodopskidit, bozope ir miťḱobunan, oçileşe noğamisa var mžirenan" Haşote lumcişakis bibirit. Ma Siderar Axmeťis elebudgirťi. Axmeťik tamo tamo elemibirťu. Ma hemoraz viťvaşi ǯaner borťi, heti viťorvo ǯaneri ťu. Noder oḱixveťuşkule Axmeťik: "si mişi bozo re? Ma si eḱçopare" ya miǯu. Hem ndğaşkule sontxa noderişe bidaťi het memotxozuťu. Haşote Axmeťi tamami ar ǯana dogver maktetu. Axmeťik ma namƀoromťu ir yeriz ignudorťun. Babag do nanak ma cumadi çkimişi berez komemiçkinezdorťun. Axmeťiz mati ƀoromťi. Heḱo ƀoromťi ki "ege Axmeťik ma var emçopaťuḱo ti çkimi gomdinare" ma bzoƀonťi. Ar lumci pucepe meboḱoramťişkule, Axmeťi yemluğiz kogamaxtu. İpti var biçini do maşkurinu. Hemuk hem saaťiz eǯuḱaƀu do xez kogemaḱnu. "Mot gaşkurinetaz, hak skan ožireşen mopti, naḱo ora

ren var miżirur, gomançeli. Bogni ki si gamagotxfanoren. Ťora elemaḱidu, ar tutaren si gogotxozur sot var mażiri" Axmeťik hamtepe zoƥonťuşi oḱobnağurare ma miçkiťu, ma çkvaz muço boyomťi? Axmeťi'k aliz xe komomidu do çilamroni tolepez gomaxfelu "Mu ƥat ya, gomťinana çkimi ḱala komuluri?" ya miʒu. "muço var minon ma , haʒişen bimťat, mitik var mżiranşa. Suntxa ginon miyoni, ma skanişen çkfaz var boyom ma" buʒvi

Didinanak hak mʒika moyşfacu, ar zori kodişfanu do:

- Yaa skiri ya miʒu. Axmeťi ḱala heşşo bioropapuťit.. Tangrik var memiçarezdoren. Axiriz babak molamçopez do heya kusite geťḱoçu. Axmeťi hem oraşkul açkfa var mażiru. Hem ndğaz nagamaxtu Batumi'şe igzaludoren. İťuşkul bozope ḱala ambayi kodomidudorťun: "Ma Zelixa var gobiçḱendinam; mu ƥa? Ḱismeťi çkimi varťudoren, babamuşik başkaz konuçkinudoren, hemuz meçasen. Ma çkfa Pilargetis var domadginen, muk gomiçḱendinaz çkimde xeyri var uğun.

Ma haʒişkule
Jin nʒa
Tude dixa
Şuri mşine Zelixa… ya do bibgarare."

Zehra Nine

Yetmiş yaşındaki büyük annem gece gündüz ocağın kenarında oturup hep düşüncelere dalardı. Büyük annem dinleyecek birini buldu mu çocukluk hikâyelerini anlatırdı. Ben o zaman 12 yaşımdaydım. Büyük annemin hikâyeleri o kadar hoşuma giderdi ki, onu yalnız gördüm mü o dakka yanındaydım. "Babaanneciğim ne olur yine anlat, bir daha dinleyeyim" derdim. Babaannem o zaman kırışık elleri ile yanağımı okşayarak "ne anlatayım yavrum, o günler geçti artık ne hatırlayayım?" derdi. Ben hiç bırakmazdım "ille anlatacaksın bana" diye çok asılırdım. Bir gün babaannem gelin olduğu günleri anlatıyordu.

- Otuz kız imecedeydik. Çiçeklerle dolu bir yaz günüydü, güneş her yeri yakıyordu. Biz yazma ve eşarp örtmüş imeceye durup hep beraber türkü söylüyorduk. Öğleni geçmişti, Sidere'li gençler bizim imeceyi duymuşlar. On beş genç hep beraber imecemizi bastılar. Karşı gelince hep birden piştovilerini çekip bir kere ateşlediler. Tarlada onlar imeceye durdular, kızların kazmalarını alıp kazımaya başladılar ve bize türkü attılar. Biz de bırakmadık hoş, "erkeklere kazımak yakışmaz, onlar gezmelidir, biz şimdi yardım istemiyoruz, düğünümüze

bekliyoruz" diye cevap verdik. Onlar da yine "biz erkekler ortada kalıyoruz, kızlar hep saklanıyor, evlenmeye bir gelin bulamıyoruz" diye karşılık verdiler. Böylelikle akşama kadar birbirimize türkü attık. Ben Sidereli Ahmet'in yanındaydım. Ahmet bana yavaş sesle türkü atıyordu. Ben o zaman on altı yaşımdaydım, Ahmet on sekiz yaşındaydı. İmece dağılırken Ahmet, "sen kimin kızısın? Ben seni alacağım" dedi bana. O günden sonra nerede imeceye gitsem o da peşimde olurdu. Böylelikle Ahmet tam bir buçuk sene peşimde dolandı. Ahmet'in beni sevdiği her tarafta duyuldu. Annem ve babam beni amcamın oğluna vereceklerdi. Ahmet'i bende seviyordum. O kadar seviyordum ki "eğer Ahmet beni alamazsa kendimi kaybederim" diyordum. Bir akşam ahırda inekleri bağlarken Ahmet yemliğin içinden çıktı. Önce tanıyamadım ve korktum. O hemen fırlayıp ellerimden tuttu "korkma, buraya seni görmeye geldim. Ne kadar zamandır göremedim, özledim seni. Seni evlendiriyorlar diye duydum, azkalsın delirecektim. Bir aydır seni gözlüyorum hiçbir yerde göremedim seni" Ahmet bunları söylerken bayılacağım sanmıştım. Ben başkasına nasıl varırdım? Ahmet boynuma sarıldı yaşlı gözlerimden öperek "ne yapalım, benimle kaçar mısın?" dedi. "Nasıl gelmem dedim, şimdiden bile gidelim kimse görmeden, nereye götürürsen götür gelirim, ben senden başkasına varamam" dedim.

Babaannem burada biraz dinlenip derince bir nefes aldı ve, " yaa.. yavrum! Ahmet ile birbirimizi böyle severdik... Allah birbirimize yazmamış... Ahırda babama yakalandık. Ahmet'i tekme tokat döve döve dışarı attı. Ahmet'i o günden sonra hiç görmedim. O günü çıkıp gitmiş Batum'a. Giderken kızlarla bana haber bırakmış". "Ben Zehra'yı unutmayacağım... Ne yapalım.. kısmetim değilmiş. Babası onu başkasıyla evlendirecekmiş. Ben artık buralarda duramam, o beni unutsun, artık benden hayır gelmez" diye.

"Bundan sonra ben
Üstüm gök
Altım toprak
Kurban olayım Zehram
Beni bırak..." diye ağlayacağım.

Türkçesi: Kâmil Aksoylu

Not: Bu hikâye Georges Dumézil'n Contes Lazes isimli eserinden alınmıştır. Yer, zaman ve olay bir arada değerlendirilince yakın bir geçmişte yaşanan bir hikâye olduğu tahmin edilmektedir.

Berepe do Bayrami

Xasani orvo ǯaneyi ťu. Mektebişe iduşendoni bayamepe daha ќayi digurudorťun. Jur ndğa şkule bayami muluťu. Golamteşi berepek babamutepeşiz ar muturenpe yoçopinapamťez. Xasanikti babak a mutu kemiçopaťu ya do babamuşiz konançu.

— Baba, çumanişe noğaşe gextareyi ya do ќitxu. Babamuşik,

— Muğodare mot mќitxom ya uǯu. Xasanik ti,

— Baba çumanişe saƥaťoniren, noğaz sergi ivasen, gendğaniti bayami ren, a pontoli kemiçopaťi ya uǯu.. Nana muşik ti mʒika nuortonu do,

— Ќoçi çumanişe arafa ren. Si noğaşe gexti, ham beres ti a pontoli koyuçopi. Ma ti oxori gopağare do lumcisti xavla doƥare. Arafaşi lumcis xavlaşi şura ğurerepe şeni ќayi ren ya tku oxorcak. Ќoçik ti diven ya tku. Berez a pontoli kebuçopum do oxoyişe ordoci komobulur ya tku.

Xasani çkva mik okaçasen!!!? İxelu do ixelu. Ham seri muço tanasen do baba noğaşe gextasen ya do tanuťuşa sum-otxo fara oncireşen keyselu. Goyǯќedu ki var tanudoren, eќiќtu xoloti dinciru. Heşşo haşşopeten dotanu. Çkva çumanişe bayami ťu. Babamuşik handğa noğaşen ağani pontoli muğasen.

Xasanik xelobate tolepe muşi ofarfaloni steyi oktamťu. Nanamuşiz diiido dulya uğurťu. Arafaşi ndğaz ќaťťa mutu opağoni ťu. Xasanik ar ќele nanamuşiz nuşfelamťu, ar ќeleti baba mundez moxtasen ya do gzaz iǯќerťu. Mutute ora var golilamťu. Ƥeya babak muço pontoli emiçopo ya do nazmonamťu. Uça ťuyi, kçe ťuyi, mçita ťuyi iri hemtepe izmonamťu. Xasani şeni dido ќolayi var ivuќon ti çkva ora meќilamťu. Nanamuşişi meşfeluti meťќoçu do mtelli gzas kogelaxedu. Babamuşi çumerťu. Çkva var asaƥreťu ki… babamuşik goktinoniz ti kogamonçu. Xasanişi baba mulurťu. Xasanik koziru. Heya xeliner xelineri ar ќinçi steri putxu do babamuşiz konaçabu. Ala babamuşiz xez mutu var okaçurťu. Xasanişi ƥici do ǯќomili dikturu. Xasanik çkar mutu vatkuşa babamuşik,

— Skiri pontoli kegiçopi ala, gzas ondğeneri namazi şeni ncamez amapti. Abdezi eƥçopi, namazi ti doƥi ala gamabiťişi pontoli skani ncamez gomoçќondu ya do uǯǯu!!! Çkva mutuva, Xasanişi xeloba do ozmonupeşi iri diçodu. Xasanik çkar nena var eşiğu ala omuri steri çilambrepeti var akaçu. Gemzuli gemzuli oxoyişe igzalu. Çkva dolumcu-dorťun. Xasaniz lumcineri gyariti isa var açќomu. Zati ğomaneri ti unciru naťu şeni mensofaz pontolişe mezmoneri danciru.

Babamuşiz na var mağu pontoli çkva izmoce żiromťu. Babamuşiz ti mu vaťu var uçkiťu. Ƥeya ncameşe bidiќo hek reni ya do izmonamťu. Ncame oxorişen epeyiќo mendra ti ťu. Çkva oƿuťenurişi ќoçepeti hem gzaşen goliťers. Babamuşik beki mitik var ezdu, xalali para-te eƿçopidorťun ya do ncameşi gzas kogedgitu. Gzas epeyoci iduşi a-jur bere konagu. Berepeşi ari naťu Xasanişi akadaşi Yaşayi ťu. Yaşayik,

— Memet Cumadi so ulur haşşo yano yano ya do ќitxu. Xasanişi babak ti berepez ќaaayi mçipaşaşi koxoʒonapu. Haşşoşen haşşo mağodu do beki ncamez kobżirare ya uʒu berepez.

— So gogoçќondu Memet Cumad, Yaќovitayi oxvame-si? Ya do ќitxu.

— Ho ho skiri! Hek gobiçќendini, haʒi ti hek bulur, beki mitik var ezdu ya tku Xasanişi babak. Yaşayik tolepe ќoƿa steyi gonʒќu do,

— He pontoli çku kobżirit. Ncameşi avlişe ʒќayi oşu şeni amaptitşi ќazetaşi karťaliz melaќoreyi bereburi ar pontoli ťu, ya tku Yaşayik.

— Ho skiri ma gomoçќondu, xolo hek reni ya do ќitxu Xasanişi babak.

— Vaaa Memet Cumad! Çku kebzdit do ƿaƿulişi dukyaniz kodobdvit. İdi ƿaƿuliz koyuçopi do Xasaniz menduği ya tku Yaşayik. Memeťiz berepeşi ham dulyaşe toli nustu. Mʒikati tolepe apşu do sumisti ğvalepez kogaxfelu do berepez tito lira komeçu. Berepez ti ќayi daʒonez do xelineri oxoyişe igzales.

Xasanişi babak ti idu do dukyaniz Yaşayişi ƿaƿuliz pontuli koyuçopu do oxoşe komoyiğu. Xasani canťu. Var goќunʒxinu. İdu do pontoli oncirez Xasani nacanťu ќele kododu.

Xasanik tanuťuşa pontolişi izmocepe żiru mtelli. Tanu do eyselťuşi ipti na gaşinu xolo pontoli ťu. Oncirez eyselťuşi oʒќeduki pontoli oncirez yożin. Goyişaşu…!! İpti inani var vu. Esse varen ya tku. Diiido opşa opşa meselepe uçkiťu, meselepe kogaşinu. Ƥeya meselepe mtini iveni ya tku muşebura. .. Babamuşi odaşe amuluťuşa çkar mutu var oxaʒonu. Babamuşi odaşe amaxtu do,

— Xasani, si dido ќayi bere nare şeni pontoli skani melareğepek komogiğez ya uʒu do oќaçxe ti iri mutu koxoʒonapu do Xasanişi bayamiti xelineri golilu.

Naќorobu: Kâmil Aksoylu

Çocuklar ve Bayram

Hasan sekiz yaşında idi. Okula başladıktan sonra bayramları çok daha iyice öğrenmişti. İki gün sonra bayram gelecekti. Çevredeki çocuklar babalarına yeni bir şeyler aldırıyorlardı. Hasan da babasına bir şeyler aldırmak istiyordu. Babasına yaklaşıp,

— Baba yarın çarşıya inecek misin diye sordu. Babası,

— Ne yapacaksın, neden sordun dedi.

— Baba yarın cumartesi, çarşıda pazar kuruluyor, öbürsü gün de bayramdır. Bana bir tane pantolon alsan dedi Hasan. Annesi de Hasan'dan yana olup,

— Bey, yarın arife, sen çarşıya in çocuğa bir pantolon alıver. Bende ev temizliği yaparım, akşama da helva pişiririm. Arife akşamı helva kokusu ölülerimiz için sevaptır dedi hasanın annesi. Adam da peki olur dedi. Çocuğa bir pantolon alıp erkenden eve gelirim dedi.

Hasanı artık kim tutabilir? Sevindi de sevindi. Bu gece nasıl sabah olacak ve yarın sabah babam çarşıya inecek diye sabaha kadar birkaç kere yataktan kalktı. Baktı ki sabah olmamış tekrar yattı. Böylelikle sabahı edip, sabah Hasan kalktı. Artık yarın bayramdı. Sadece bir gün kalmıştı yeni pantolon giymeye. Artık Hasanı kimse tutamaz. Sevinçten gözleri fal taşı gibi dönüyordu. O gün annesinin çok işi vardı. Arife günü, her yer temizlenmeliydi. Hasan bir yandan annesine yardım ediyor, bir yandan da babam ne zaman gelecek diye yollara bakıyordu. Bir türlü zaman geçmiyordu. Acaba babam nasıl pantolon alacak diye dalıyordu. Siyah mı, beyaz mı, gri mi olacaktı. Hep onu düşünüyordu. Hasan için çok kolay olmasa da artık epeyi zaman geçmişti. Babası çoktan yolda olmalıydı. Artık annesine yardım etmeyi de bırakıp yola oturdu ve beklemeye başladı. Yolda epeyi oturdu. Gelen giden yoktu. Artık sabredemiyordu ki köşeden babasının kafasını gördü. Babası geliyordu. Bir nara atarak sanki kuş gibi uçup babasının göğsüne yapıştı. Fakat o ne! Babasının elinde hiçbir şey yoktu... Hasan'ın bakışları ve yüzü değişiverdi. Hasan henüz hiçbir şey sormamıştı ki babası,

— Yavrum senin pantolonunu aldım ama, yolda gelirken öğlen namazı için camiye girdim. Abdestimi alıp namazımı kıldım. Camiden çıkışta senin pantolonunu orada unuttum dedi. Hasanın sevinci ve hayalleri bir anda yıkılmıştı. Daha beş dakika önce nasıl da sabırsızca bekliyordu. Şimdi o halinden hiçbir eser yoktu. Hasan hiç sesini çıkarmadı. Hiç sesini çıkarmadı ama erik gibi gözyaşlarını da tutamadı.

Artık akşam olmuştu. Biraz sonra akşam yemeği yenecekti. Hasan'm hiç iştahı yoktu. Doğru dürüst yemek bile yiyemeden oturduğu yerde babasının unuttuğu pantolona dalarak uyuya kaldı. Zaten dünden uykusuzdu. Artık babasının getiremediği pantolonu rüyasında görüyordu.

Hasan evin en küçüğüydü. Evdekilerin hepsi Hasan için üzülmüştü. Babası da ayrıca çaresiz kalmıştı. Ne yapacağını bilemiyordu. Camiye gitsem acaba pantolonu bulabilir miyim, kimse almamış mıdır acaba diye düşünmeye başladı. Cami köylerinden epey uzakta idi. Yaya gitmek yarım saat sürerdi. Çarşı yolunda tek cami idi ve diğer köylülerin yolu da o caminin önünden geçiyordu. Babası belki kimse almamıştır, helal para vermiştim diye akşamüzeri caminin yoluna koyuldu. Yolda epeyi yürüdükten sonra birkaç çocuğa rastladı. Çocuklardan biri Hasan'm arkadaşı Yaşar idi. Yaşar, Hasan'm babasına doğru yaklaşarak,

— Mehmet amca akşam akşam böyle nereye gidiyorsun diye sordu. Mehmet amcası da çocuklara detaylı olarak olanları anlatıp, şimdi de belki bulurum diye pantolon için camiye gideceğini söyledi. Yaşar,

— Nerede unuttun Mehmet amca Kavak Camiinde mi? Diye sordu.

— Evet yavrum orada unuttum. Şimdide belki almamışlardır diye gidiyorum dedi Hasanın babası. Yaşar gözlerini fal taşı gibi açıp

— Mehmet amca!! O pantolonu biz bulduk. Caminin avlusuna su içmek için girmiştik, birde baktık ki gazete kâğıdına sarılmış bir çocuk pantolonu duruyordu dedi Yaşar

— Evet yavrum ben unuttum. Yine orada mı acaba? diye sordu Mehmet'in babası.

— Yok Mehmet amca, biz onu alıp dedemin dükkânına götürdük. Git dedemden al da Hasan'a götürüver dedi Yaşar. Hasan'm babası çocukların bu işine şaşıp kalmıştı. Biraz da gözleri doldu ve çocukları yanaklarından öpüp onlara birer lira para verdi. Çocuklar sevine sevine evlerine gittiler.

Hasan'm babası dükkâna gidip Yaşar'ın dedesinden pantolonu alıp eve getirdi. Hasan uyumuştu. Babası Hasanı uyandırmadan pantolonu yatağın kenarına koydu. Hasan sabahlara kadar rüyasında hep pantolonla uğraşmıştı. Sabah olup uyanınca ilk aklma gelen şey yine pantolondu. Yataktan kalkarken bir baktı ki pantolon yatağın üstün-

de!!! Şaşırdı. Hiç inanamadı. Olamaz dedi. Çok fazla masal bilirdi, masallar geldi aklma. Acaba masallar gerçekleşebilir mi diye düşündü kendi kendine... Babası odaya girene kadar hiçbir şey anlayamadı. Babası odaya girince gülerek,

- Hasan, sen çok iyi çocuksun, bak onun için pantolonunu melekler getirmiş dedi. Ve sonra da olan biten her şeyi anlattı. Böylelikle Hasan'ın bayramı da sevinçli geçmiş oldu

Derleyen: Kâmil Aksoylu

Not: Not bu hikâye, 1960'larda yaşanan gerçek bir olaydan alınmıştır. Yazarın çocukluğunda yaşanıp anlatılan gerçek bir olaydır.

Cumadi do Ǩaťu

Ali Cumadi ar saƀaťonişi ndğaz noğaşe gextudoren. Noğaz ar muturenpe keçopu do oxoşe eşuluťuşi gzas mupe naçaru nena muşite tkvaz do tkvanti uyucit.

Saƀaťoniz noğaşe kogepti. A muntxanepe keƀçopi do çkva oxoyişe eşaptaťi. Oxorcak cigeyi gamamandu dorťun, ǩasaƀiz mebacoxi do a-jur kilo ǩo cigeyi keƀçopi. Cigeyi ǩayi ʒanʒaz kodolobdvi, ʒanʒaz ti biga amabuği do mxuciz kebiǩidi. Çkva mutu var efendi... gzas kogebdgiti. Diiido mçxfapa ti ťu. Ar saeťi ǩo gza keƀçopi do çkva domaçǩindu. Mo iżiʒamt? Çku badi boret, tkvani steyi şaboreti... Amʒika komobişfaca ma do Lancğomaz ar ntxirepunaz amapti do ar ntxiriz keǯapxedi. Mʒika ixi ti elabarťu. Heya ǩayi domaǯonu do ağuťa oraz toliti obdvi. Ar-eçi deǩiǩe ǩo komobişfaci do xolo ʒanʒaz biga meşebuği do mxuciz eǩideyi gzas kogebdgiti. Mʒika monǩace momixtu ala mçxfapaz heşşo diǯonen ma ptkvi. Gzas heşşo meborom şa ʒanʒaz ar muntxa koxibadgalu!!!??? Heya ʒanʒa ivalenma do, biga mxucişen mʒika çkva jin dobomtini do ʒanʒa ǩayi ǩaƀulaz kebidvi. Çkva ʒanʒa var ivaleťu. Heşşote xolo meborom. Gzati çuťa doskidudorťun ki açkva koxibadgalu... Mo iżiʒamt heşşo mağodu... Halla hallaşi şeyi... Hamşeyi vaşa disağu ma ptkvi do oxoyişeti komoptidorťun. Oxorcak xez namokaçuťupe kemiçopu do ntaoz molobğamťu. Ǩoçi cigeyi muvi keçopiyi ya do mǩitxu. Çe keƀçopi oxorca ala gzas mobiťişa boyne badgalamťu, ar goǯǩedi hele vaşşa disağu ma buǯvi. Do mati gzas mekaçeyi borťi do çeçmeşe ǩele biťi ki, oxorcak ar zooyi kodiuru. Vuuu gyauroğli

gyauri...! Vay ti çkimiz haya munoren ya.. Oxorcak diuruşi ma muivu ma do çeçmeşeti var bidi. Heşşo diuru ki ťoa şkurnaten oxomaşku. Oxorca mu gağodu mtiniti disağuyi ma do ƥḱitxi. Oxorcak ʒanʒaşi nuḱu elaʒḱuşi ar diidi ḱaťu eşuḱaƥudoren do oxorca çkuniz şkurnaten daurinudoren. Ho ho disağu... hem didi ḱaťu doloxuneri komoxtidoren ya miʒu. So żiri ham ḱaťu cigerepe mtelli oçḱomudoren ya tku. Çe ḱaťu ma mu bżiri oxorca, ḱaťuk ma mżirudoren ma buʒvi oxorcas. Mutuva efendi cigeyi ḱaťuk oçḱomu çku xolo lu ƥçḱomit. Kogniyi!

Naḱorobu: Kâmil Aksoylu

Ali Dede* ve Kedi

Ali Dede bir cumartesi günü çarşıya gitmiş. Çarşıdan bir şeyler alıp eve dönerken yolda neler başına gelmiş kendisi anlatsın siz de dinleyin.

Cumartesi günü çarşıya indim. Bir şeyler almıştım ve eve gelecektim. Hanım ciğer ısmarlamıştı. Kasaba uğrayıp bir-iki kilo kadar ciğer aldım. Ciğeri güzelce heybeye yerleştirdim ve heybeye de bir sopa geçirip omzuma astım. Bişey yok efendi... Öylece yola koyuldum. Çok sıcaktı. Bir saat kadar yol aldıktan sonra artık yoruldum. Niye gülüyorsun canım? Biz yaşlıyız, sizin gibi değiliz ki... Biraz dinleneyim diye fındıklığa girdim ve bir fındığın altına oturdum. Hafiften serince rüzgâr da esiyordu. O kadar çok hoşuma gitmiş ki, bir ara gözlerim de kapandı. Yirmi dakika kadar dinlendim. Yine heybeye

---

* Ali Cumadi ya da Ali dede, 1885-1890 yılları arasında doğduğu tahmin edilmektedir. 1977 yılında ölen Ali Cumadi, Birinci Dünya Savaşına katılmış canlı bir tarihti. Okuma yazması olmayan Ali Cumadi'nin neredeyse bütün konuşması vecizelere dayanırdı ve bir hazır cevap ustasıydı. Hayat felsefesini **"kendi işini kendin yapacaksın"** ifadesi tam özetler. Çünkü, **"makvali skani si geťaxare"** (Yumurtanı kendin kıracaksın) derdi. Onu tanıyanlar tarihi canlı dinleme fırsatını da yakalamış kişilerdir. Hiç okumadığı tarihi yaşadığı şekliyle anlatırdı. Onu dinleyenler Alman generallerini ismiyle duyarken, Talat Paşaları, Enver Paşaları, Karabekirleri de bir tanığın sözlerinden dinliyorlardı. Ama o zamanlar ne yazık ki bunun farkında olunamıyordu. Ne zaman ki tarihi okuyup bir şeyleri kavramaya çalışırken bu isimlerle karşılaştığımızda kulaklarımızın tırmalandığını hissetmişizdir.
Çocukları İstanbul'a yerleşmiş olan Ali Cumadı, yılda bir ay ya da iki yılda bir ay ancak kışları İstanbul'da kalırdı. İstanbul'u sevemeyen Ali Cumadi, özellikle ömrünün son yıllarını yalnız geçirmişti. Bu kitabın yazarı çocukluğundan ilk gençlik yıllarına kadar Ali Cumadi'yi ayrıntılarına kadar tanıma fırsatı bulmuştur. Bu çalışmada yer alan birçok atasözü ve deyimini bizzat onun ağzından duymuştur. Nur içinde yatsın!

sopayı geçirip omzuma astım ve yola koyuldum. Heybe biraz ağırlaşmış gibi geldi ama sıcaktan öyle sanıyorum diye aldırmadım. Öylece yolda gidiyorum ki heybenin içinde bir titreme oldu. Bende herhalde heybe çok sallanıyor diye sopayı omzumdan yukarı iyice diktim. Heybe sırtıma tam oturdu. Artık heybe sallanmıyordu. Öylece yavaş yavaş yoluma devam ediyorum. Zaten az bir yolum kalmıştı ki heybenin içinde bir kıpırdama daha!!!? Gülmeyin aynen öyle oldu. Yahu Allah Allah! Bu nasıl bir şey yoksa canlanıyor mu dedim kendi kendime ve zaten eve de geldim. Hanım karşılayıp elimdekileri aldı. Heybeyi kenara koyup diğerlerini dolaba yerleştirirken, bey, ciğeri ne yaptın, aldın mı diye sordu. Ben de, aldım hanım aldım, ama yolda gelirken heybenin içinde hep oynayıp tepeleniyordu bir bak hele canlanmasın dedim ve bende yolda çok sıkışmıştım hemen tuvalete doğru yürüdüm. Fakat o ne!!? Kadından bir çığlık. Aman Allahım...! Vuu gavuroğli gavuri..! Vay başıma gelen, bu ne diye devam etti. Hanımın haykırışına bende şaşırıp ne oldu diye tuvalete de gitmeyip hemen yanma gittim. Öyle bir bağırmıştı ki az kalsın korkudan pantolona bırakacaktım.

— Hanım ne oldu, gerçekten canlandı mı yoksa dedim.

Hanım heybenin ağzını açınca birden içinden kedi fırlamış. Hanım da basmış feryadı.

— Evet evet canlandı, o büyük kediyi heybende taşıyıp getirmişsin. Nereden buldun o kediyi bütün ciğerleri yemiş dedi.

— Yahu hanım kediyi ben ne bulacağım, o beni bulmuş dedim. Hanımın rengi mengi solmuştu. Üç günde ancak kendine geldi. Ve bir şey yok efendi ciğeri kedi yedi. Biz yine lahana yedik.

Derleyen: Kâmil Aksoylu

Xasani do P̌aṕuli

Xasanik mektebiz ağani gyoçḱudorťun. Şkit ǯaneyi ťu. Ar ndğaz golamtez ǯaleni cumadi na uǯumerťes a ḱoçi doğuru doren. Berepe ǯoxleşendoni ğureyişe dido merağoni renan. Didepek ti berepez mot aşkurinenťan ya do ğureyişi oxoyişe var oyonaman. Berepez golamtez so ğura ivasen oxtimu unonan. Kimi oraz tḱobaşa ixosarnan. Bazi orazti ťḱobaşa var ulunan do iri steyi ḱoçepez anťalenan. Didepek ti berepe oḱoḱorobuman do ğureyişi şuyişe gyayi o-çaman. Gyayi şkuleti ḱayi daǯonan yado berepez geçareli meçaman. ǯaleni p̌aṕuli ğuruşi ti,

berepe okokorobez do ќayi gyayi oçezşkule ti xut-xut ngroşi, vit-vit ngroşi koguparez. Berepez ќayi daǯonez do xelobate stereyi stereyi uluťeşşi işoni nandidi ќala kokigez. İşoni nandidik berepe xelineyi žiruşi,

— Çe berepe, munoren mu gağodez, haќo mot ixelit ya do berepez ќitxoms. Berepeşi doloxe Xasanik,

— İşon nandidi, si so ulur ya do ќitxu.

— Bgaraşe bulur skiri, ǯaleni ďaďuli nağuru ya uǯu nandidik.

— Çkuti hekşen mobulut işoni nandidi, geçareli gomiltez do hemuşeni xelineri boret ya tku Xasanik.

İşoni nandidik berepe heşşo xelineri žiruşi, berepek na ixelanoren ar ambayiti ma komepçaya do berepez miǯka tamoci,

— Çkuni ďaďuli ti ğuraşi çkunde ti moxtit berepe. Mati tkva geçareli mekçaten ya uǯu berepez do heşopete xelineri iri xolo gza mutepeşişe igzales. Berepe igzales ala Xasaniz nandidik natkupe çkar nosiz va gamuxtamťu.

A vit ndğaşi Xasani işoni oxoşe komeќaxtu. Ďaďuli avliz gelaxeťu do imjorinamťu. Ďaďulik Xasani žiruşi

— Ooo Xasan çauş! A moxti hele. Mupe ikom… moçо boret… a miǯvi hele ya do uǯu. Xasani ďaďuliz konançu do,

- İşon ďaďuli… si mundez ğurare ya do ќitxu. Ďaďuliz nosi anťalu. Amǯikati dişumu ala bere ren ya do mutu var uǯu. Okaçxeti ďeya haşşo mot tku ya do Xasaniz ќitxu.

- Xasani mot mќitxi, ğura çkimi si mu oğodare?

Xasanik ti, ti eloktu do,

- Vaďďa işon ďaďuli, si ğuraşi nandidik çku geçareli momçaťez do hemuşeni ya… do uǯu.

Nakorobu: Kâmil Aksoylu

Dede ve Hasan

Hasan daha okula yeni başlamıştı. Henüz yedi yaşında idi. Bir gün, çevrede aşağı mahallenin dedesi diye söylenen adam ölmüştü. Çocuklar eskiden beri ölüyü hep merak ederler. Büyükler de çocuklar korkmasınlar diye ölü evine pek götürmezler. Çocuklarsa çevrede nerede ölüm olayı varsa gitmek isterler. Kimi zaman uzaktan gizlice gözetlerler. Kimi zaman da hiç gizlenmeden herkes gibi kalabalığa karışırlar. Büyükler de gelen çocukları toplayıp ölülerin ruhuna yemek yedirirler. Yemekten sonra da sevinsinler diye çocuklara bozuk para

dağıtırlar. Aşağı mahallenin dedesi ölünce de çocuklar toplandı, güzelce yemek yedirildi ve yemekten sonra da beşer-onar kuruş dağıtıldı. Çocuklar çok sevindi. Sevinçli bir şekilde oynaya oynaya evin yolunu tuttular. Çocuklar eve giderken komşu evin ninesi ile karşılaştılar. Yaşlı nine ölen dedenin evine baş sağlığa gidiyordu. Çocukları böyle sevinçli görünce yaşlı kadın merak edip sordu.

— Yahu çocuklar, ne oldu size böyle, neden bu kadar sevinçlisiniz diye sordu. Çocukların içinden Hasan,

— Nine sen nereye gidiyorsun diye sordu.

— Baş sağlığa gidiyorum yavrum, aşağı mahallenin dedesi öldü de oraya gidiyorum dedi nine.

— Nine biz de oradan geliyoruz. Bize para dağıttılar da onun için böyle sevinçliyiz dedi Hasan. Komşu nine çocukların böyle sevindiğini görünce, bir sevinçli haber de kendisi vermek ister.

— Çocuklar! Bizim dede de ölünce gelin de, ben de o zaman size para dağıtacağım der. Ve herkes yoluna devam edip giderler. Ama bu ninenin para dağıtma işi Hasan'ın kafasını kurcalar. On- on beş gün sonra, Hasan komşu eve gider. Dede bahçede oturmuş güneşleniyordu. Hasanı görünce dede,

— Ooo Hasan çavuş, gel bakalım neler yapıyorsun diye sorar. Komşu dedeye o çevrede büyük dede diyorlardı. Hasan iyice dedeye yaklaşıp,

— Büyük dede sen ne zaman öleceksin diye sorar. Dedenin birden aklı karışır. Biraz da kızar ama çocuktur diye belli etmez. Sonra da acaba neden sordu diye merak edip Hasan'a sorar.

— Hasan neden sordun benim ölümümü sen ne yapacaksın ki diye sorar. Hasan da başını eğip dedeye,

— Yooo büyük dede... sen ölünce nine bize para dağıtacaktı da onun için sordum....

Derleyen: Kâmil Aksoylu

Not: Bu olayın 1920-1925 yıllarında geçtiği tahmin edilmektedir. Yazar hikâyeyi olaya tanık yaşlılardan dinlemiştir.

Nurişi Korba

Nuri eçi do sum ǯaneyi ťu. Askerluğiti dovudorťun do çkfa oçiloni ťu. Oçiluşeni-ti geçareli ukoremťu. Nana do babamuşi çvaz-na dido çfaťu. Mçipaşaşi izmonamťu. Ar ќurbetişe ќele mendapti ќo do, jursum ǯanaz biçalişiќo emonçun ya do ingonamťu. Dulyaşe şkurna var

uğuťu, dido menceloniťu ala didoti gyayi açḱomerťu. İri mutuz diḱerdinamťu koduḱlamťu ala gyayi dido açkomerťu. Ḱayi korba dożğaşi ti, dulyaz nacinerťu do nana uťayiḱamťu.

Didi cumamuşi Mp̌oliz ťu, dulya eçopudorťun do madulyepe oçalişapamťu. Nurik ti, *"cuma çkimik xarḱi oçalişapamz do geçareli meçamz. Ep̌a mati bida do dulya p̌a geçareli moboga"* ya do tku. Mp̌oliz eksalepe uyonurťu, hemtepe ḱala kodobdgitu do dido ti var mebçirdu ya zop̌onťu. Ar ndğaz gamaxtu do Mp̌olişe igzalu. Naingonu steyi cumamuşik dulyaz komeçu. Ḱayi ḱayi geçareliti eçopuz kogyoçḱu. Ndğaleyi dulyaz ren, ameleluği ikomz, oserişe ti eksalepe muşişi oxoşe ulun hek dodgiturťu. Eksalepe muşi polusi ťu do hem geçareli mʒika mogamťu, hemi ti oxoyi ḱodumťu. Oxoyişi nusak ti mu vaz, muntxa żirasen suffaz dodgims ala, Nuriz çkar var nodgitun. P̌anda gubeyi gyayi gorumz. Gubeyi gyayi var çḱomaşi var nodgitun do boyne mşkorineri bore ya do uçkin.

Nurik a-jur tutaz diçalişu ala gyayişe var naxondinu do "enni ḱayi op̌uťeşe gobikta, haşşo ugyareli oçalişuten geçareli moboganati mu iven? Oçilu şakiz zaten var memaxondinen yado ongonupez kogyoçḱu. Ar ndğaz cumamuşiz "ma çkfa var maçalişen, bigzalare" ya uʒu. İrik xolo "idana si giçkin ala mʒika çkva konuxondiḱon skani şeni ḱayi iverťu" yado muturenpe uʒvez. Uʒvez ala Nuri şeni gyayişen meťa mutuk para var ikomťu.

— Tkva çenge mot iʒkunamt, ma haşşo xomula gyayite var memaxondinen. Oxoyiz nabipxorťi gyayite ar ndğaz jur faa na-bżgumťi, hak korba mtel domixomu. Jur ndğaz ar ożguşe malen.

Nuri'nin Karnı

Nuri 23 yaşındaydı. Askerliğini de yapmıştı ve artık evlenmeliydi. Evlenmek için de para gerekti. Anne babasını beklese, daha çok bekleyecekti. İnceden inceye düşünmeye başlamıştı. Gurbete doğru gitsem ve birkaç sene çalışsam yeter diyordu. İşten korkusu yoktu, çok güçlüydü ama çok yemek yiyebiliyordu. Her şeyden eksiltir idare ederdi ama yemeğe dayanamıyordu. İyice karnını doyurduktan sonra da işe dayanıp, işin anasını ağlatırdı.

Abisi İstanbul'daydı, iş almıştı ve işçi çalıştırıyordu. Nuri de "abim el alemi çalıştırıp para veriyor, hoş ben de gidip çalışayım, para kazanayım" diyordu. İstanbul'da kuzenleri de vardı. Onlarla kalırım, çok da sıkılmam diye bir gün çıkıp İstanbul'a gitti. Düşündüğü gibi

abisi işe verdi. İyiden iyiye para almaya da başladı. Gündüz işte olup amelelik yapıyor, akşamları da kuzenlerinin evine gidip orada kalıyordu. Kuzenlerinden biri polisti ve hem maaşı azdı, hem de ev yaptırıyordu. Evin gelini ne yapsın, ne bulursa sofraya koyuyor ama Nuri'nin içine hiç sinmiyordu. Her zaman tencere yemeği arardı, sulu tencere yemeği olmadı mı içine sinmez aç kaldığını hissederdi.

Nuri birkaç ay çalıştı ama yemeğe dayanamayıp "en iyisi köye geri döneyim, böyle aç aç para kazansam ne olur? Evlenene kadar zaten dayanamam" diye düşünmeye başladı. Bir gün abisine "ben artık çalışamam, köye döneceğim" der. Herkes de "gideceksen sen bilirsin ama biraz daha dayanırsan senin için iyi olur" gibisinden laf ederler. Ederler ama Nuri için yemekten başka bir şey para etmezdi.

— Siz çenenizi yormayın, ben böyle kuru yemeklere dayanamam. Köyde yediğim yemekle günde iki kere tuvalete gidiyordum. Burada karnım hep kurudu. İki günde bir sıçmaya gidiyorum.

Derleyen: Kâmil Aksoylu

Not: Yukarıda ki anlatılan gerçek bir hikâye olup 1950'li yıllarda yaşanmıştır. Kahramanı günümüzde hayatta olup 70'li yaşlarını tüketmektedir.

ANEKDOTLAR

Sica do Coğori

Ar oraz ar biçi mendra oƿuťeşen doçilez doren. Biçi asum-otxo tutaz ar çilimuşi ќala sicaliќobaşe uluťudoren. Ar ndğaz çilimuşi ќala xolo sicaliќobaşe mendaxtudoren. Lumciz yano şakiz doxedez, çќomez, şvez do nciri muxteşşi iri oncire muşişe idu do dincirudoren. Serişi ar oraz sica nciriz gamalu doren do ƿaaaťi ażgveťu doren. Sica keyselz ala çeçme oxoyişen gale ťudoren. Oxoyişi avliz ti ar diiidi mçќomura coğoyi uronuťez doren. Sica coğoyişi şkurnate çeçmeşe var aludoren ala dido ƿaťi ti nikaçu doren. Ќoçik mu vaz so idas mtelli anťalu doren. Gale gamaxtaz na var iven, inciraz na var anciren, ќayi ќayi iştoniz vasen. Çkva heşşo izmonamťuşa soğunişi ar çare kożiridoren.

Oxoyişi nusaz çiçku bere uyonuťu doren. Çiçku bere xayatiz onʒeliz gecanťudoren. Sicak bereşi ar mbela żiru do hemuz geżgu do ќundi muşi bereşi mbelaz melaќoru do onʒelişi berez komeşudu do berez kamoќoru doren. Çkfa diraxaťuşi idu dincirudoren. Çumani eyselez do gyayiz xeťezşi berek diiido ƿaťi obgaruz ko gyoçќudoren. Nanamuşi idu do berez goʒobuktura do kogoʒobubona ya do bere melaʒќu şkule amaќorale mbelaz sicak na gedu hem didi ќoroşi żiruşi oxorcas guri uťќvaʒu do ar zoyi kodiuru doren. “vuuu! Haya munoren!!? Ham berek ƿa hemuşen ibgaz” ya tku doren. Sicak ti tolişi uciten goloʒќez, ar ќele oxorca ʒadums do ar ќele ti “avliz hem coğoyi giyonunťaşakiz ham berek ƿanda heşo żgvasen” ya tku doren.

Naќoroba: Kâmil Aksoylu

Damat ve Köpek

Bir zamanlar bir delikanlıyı uzak bir köyden evlendirmişler. Delikanlı evliliğinin ilk yıllarında üç-dört ayda bir damatlığa gidermiş. Bir gün eşi ile birlikte yine damatlığa eşinin baba evine gitmiş. Akşam geç vakitlere kadar oturup yemişler içmişler ve uykuları gelince de herkes yatağına gidip yatmış. Gecenin bir vakti damat uykusundan uyanıp fena halde sıkışmış. Yataktan kalkmış ama tuvalet evin dışında biraz uzaktaymış. Evin bahçesinde de herkese saldıran büyük bir köpek varmış. Damat köpeğin korkusundan tuvalete gidemiyor ama giderek de fena halde sıkışıyormuş. Adam ne yapsın nasıl etsin kafası allak bullak kıvranmaya başlamış. Dışarı çıksa korkuyor, yatsa uyuyamıyor neredeyse altına yapacak derken sonunda bir çözüm yolu buluyor.

Evin gelininin küçük bebeği varmış. Bebek hayat dedikleri odada beşiğin içinde uyuyormuş. Damat çocuğun altına bağlanan bezlerden birini bulup bezin içine yapmış. Sonra da bezi beşikteki bebeğin altına bağlamış. Artık rahatlayınca gidip uyumuş.

Yarın sabah tam kahvaltıda bebek çok kötü bir şekilde ağlamaya başlamış. Gelin gidip bebeğin altını yıkayıp değiştireyim demiş. Çocuğun bezini çözünce bakmış ki ne görsün. Kadın feryadı basmış "uuu anneee! Aman Allahım bu ne, bu çocuk boşuna ağlamıyormuş" demiş. Damat da bir yandan göz ucuyla gelini izlerken, bir yandan da "kapıda o köpeğiniz dururken bu çocuk çok daha öyle sıçacaktır" demiş.

Derleyen: Kâmil Aksoylu

Leťaşi Oparu

Ar ќoçiz sum bere kuyonuťu doren. Berepe dordu do doçilu doren. Sumisti ayi oxoyi duќodu do kyona kogyodu doren. Enni soğunişi ti ma çkva dobibadi, mundez bğurare var miçkin, leťapeti dobupara ya tku do leťapeti duparudoren. Sum bere komiyonun ar ndğaz ayişe majuran ndğaz majuranişe mendebulur ya do muk çkar leťa var diťaludoren. Mʒika ora golaxtuşi na meşfenťu steyi var ivu do berepek çkar ќayi var oğodez doren. Ar bereşe idaşi nusak, si çkfa bere var giyonuni xolo çkunde mot moxti ya uʒumerťu doren. Sum bereşi oxorcalepek irik haşşo uʒvezdoren. Ќoçik mu vasen anťaludoren. Haʒi leťa goʒobuğana var iven, mtelli oncğore

gemaťalasen. Vana çkayik gyayi vamçaman ya do ar anaçoba dovudoren.

İpti didi berez ucoxu do, serentişi tudeleni ncaşi tude geçareli doboxfi, majura berepez var uçkinan. Si ma ќayi na moğodam şeni si xfala giǯumer. Ala ma bğuruťaşa xe var mentxare ki majuranepek mot maќvandan. Ma kodomoxvaşi ida do keşiğare ya uǯudoren. Majuranepek mot ognamťan ya do ќayi kogamandu doren. Sum berez ti ma xfala si giǯumer majuranepez var uçkinan ya uǯudoren.

Berepez artikatişi ambayi var uğunan, haǯi mişe idasen irik dido ќayi oğodamťu doren. Oxorcalepez ti ќayi kogamandves doren, babaz ќayi boğodat ki, xayi kodaǯonatna geçareli majura berepez komeçams.

Haşopete ќoçi ğuruťu şakiz raxaťi ťu. Doğuruşi kodoxfez şkule hem saaťiz sum bereti serentişi tude igzalez doren. Sumikti hek dginan ala artikatiz var nançenan. Mutebura, hamtepez hak mu dulya uğun ya zoƥonan. Lumci şakiz heşopete hek çvez doren do soğunişi didik naťu haya haşo vaivasen ar doƥќitxa ya tkudoren.

— Tkva hak mu dulya giğunan, mu çumert ya do ќitxudoren. Majuranepek ti,

— Si mu çumer ya do ќitxezdoren

Didi berek, babak hak muntxa doxudoren heya eşebiğare, ğuruťuşa ma domicoxu do miǯu ya tkudoren.

Sumikti xolo ayni tkveşşi cumalepe hek koќiќidez doren. Cumalepe oќoburťeşşi oƥuťeşi imami goliťu doren. İmamik, mot içќomert mu gağodez yado ќitxudoren. Berepekti haşoşen haşo ivu ya do imamiz oxoǯonapez doren. İmamik ti, beki sumiz ti megişkfez ar keşebiğat do koќiltaten ya uǯudoren. Berepek ti e ho vana heşo doƥauen ya do ontxoruz gyoçќez do ar katana keşiğezdoren. Katanaz ar nkra kogamaxtu doren. Nkraz ar karťali nonżgipuťu doren. Karťali iќitxez ki mu żiran?

"Sağlukina (skidalaz) berepe muşiz açkva leťa nauparasen ќoçiz ham nkra mundis goxedas"

Kaynak: Georges Dumézil / Documents Anatoliens

Arazi Pay Etmek

Bir adamın üç tane oğlu varmış. Çocuklarını büyütüp evlendirmiş, hepsinin evini barkını tamamlayıp yerleştirmiş. Sonunda ben de yaşlandım artık, her an ölebilirim diye çocuklarına araziyi de pay etmiş. Nasıl olsa üç çocuğum var, bir gün birine, bir gün öbürüne giderim diye kendine hiç arazi bırakmamış. Az bir zaman geçtikten sonra hiç beklediği gibi olmayıp, çocukların hiçbiri adama bakmak istememiş. Birine gittiği zaman gelin, başka çocuğun yok mu, bize niçin geliyorsun diyormuş. Üç çocuğunun karıları da aynı şekilde söylüyormuş. Adam ne edeceğini şaşırmış. Şimdi araziyi ellerinden alsam hepten rezil olacağım ama hiçbiri de yemek bile yedirmiyor diye çözüm yolu aramaya başlamış ve sonunda bir kurnazlık bulmuş.

İlk defa büyük oğlunu çağırıp, "serenderin altındaki ağacın dibine para gömdüm, ötekiler bilmiyor. Sen bana iyi baktığın için ben sadece sana söylüyorum. Sen de ben ölene kadar ellemeyeceksin ki diğerleri istemesin, beni gömdükten sonra çıkarıp alırsın" demiş. Diğerleri duymasın diye de iyice tembihlemiş. Çocukların üçüne de ben yalnız sana söylüyorum diye aynı şekilde söylemiş.

Çocukların birbirinden haberi yok kime giderse babalarına iyi bakıyorlar, eşlerine de babamıza iyi bakalım ki gücendirirsek paraları diğerlerine verir diyorlarmış.

Böylelikle adam ölene kadar rahat etmiş. Ölünce gömüldükten sonra o saat çocukların üçü de serenderin altındaki ağaca gitmişler. Üçü de oralarda duruyor ama birbirine yaklaşmadan bekliyorlar. Kendi kendilerine bunların burada işi ne diye soruyorlarmış. Akşama kadar öylece beklemişler. Sonunda büyükleri bu böyle olmayacak bir sorayım demiş. "Sizin burada ne işiniz var, ne bekliyorsunuz" diye sormuş. Diğerleri de "sen ne bekliyorsun" diye sormuşlar. Büyük olan çocuk, "babam buraya bir şey gömmüş onu çıkaracağım, ölürken beni çağırıp söyledi" demiş.

Üçü de aynı şeyleri söyleyince kardeşler orada birbirine girmiş. Kardeşler kavga ederken köyün imamı yoldan geçiyormuş. İmam, ne oldu niye kavga ediyorsunuz diye sormuş. Çocuklar da böyleyken böyle diye durumu izah etmişler. İmam da, belki üçünüze de bırakmıştır önce bir çıkaralım sonra pay edersiniz demiş. Çocuklar da peki öyleyse diye kazıyıp bir küp çıkarmışlar. Küpün içine bakmışlar bir tane kocaman bir öküz boynuzu var, boynuzun içinde de sıkıştırılmış

bir kâğıt. Hemen kâğıdı alıp okumuşlar ki ne görsünler. "Bir daha sağken çocuklarına araziyi pay edenin kıçına, bu boynuz girsin"

Lazcadan Türkçeye çeviren: Kâmil Aksoylu

Gurunişi P̌aramiti

Ar badi do ar kçini korť̌ez doren. Dido fuḱara ť̌ezdoren. Ar seyiz canť̌ť̌eşşi badik "kçini ar bere çkuni doboçilat" ya do uǯudoren. Kçinik ti, "e badi geçareli var miğunan do muço boçilat ?" ya. Badik "guruni gamapçat do hemuşi geçarelite doboçilat" ya tkudoren do dincirez doren. Berek ti hemtepe diucudoren do tanuť̌uşakiz çkar toli var adudoren.

Hem ndğaşi şkule epeyi ndğa kogolaxtu doren ala badi do kçinik açkva oçileyişi nena var eşiğez doren. Berek ti çumez mundes moçilanoren ya do, ala badi do kçini çkar oçilyiş ḱele varenan. Ar ndğas bere babamuşiz nançudoren do "baba çkva gurunişi muda iṕaramitamt ?" ya do ḱitxu doren. Baba muşik "gurunişi mu tkvalaren, mu itkven ?" ya do ḱitxudoren. Berek ti " baba ť̌oḱseyi nana ḱala naiṕaramitamť̌it, hemuşi bzoṕon" ya do tkudoren. Badik koxoǯonu do bere doçiludoren.

Kaynak: Georges Dumézil / Documents Anatoliens

Eşekten Bahsetmek

Yaşlı bir adamla yaşlı bir de karısı varmış. Çok fakirmişler. Bir gece yatarlarken adam "hatun şu çocuğumuzu bir evlendirelim" demiş. Kadın, "be adam paramız yok nasıl evlendireceğiz?" demiş. Adam, "eşeğimizi satalım, onun parasıyla evlendiririz" demiş ve öylece yatmışlar. Çocuk konuşulanların hepsini dinlemiş ve o gece hiç uyku tutmamış.

O günden sonra epeyi gün geçmiş ama ihtiyar anne ve baba bir daha evlenme işini hiç konuşmamış. Çocuk da bekliyor ne zaman evlendirecekler diye ama hiç oralı olan yok. Bir gün çocuk babasına yanaşıp, "baba artık eşekten niye söz etmiyorsunuz ?" demiş. Babası da, "eşekten söz etmek nedir, ne demektir ?" diye sormuş. Çocuk da "baba geçenlerde annemle konuşuyordunuz ondan söz ediyorum" der. Yaşlı adam anlamış ve çocuğunu evlendirmiş.

Lazcadan Türkçeye çeviren: Kâmil Aksoylu

Ťuʒa

Ar ndğas ar badik genduğeyi vudorťun do ipxorťu. Ťuʒa ťuʒa do ar ḱele ti okorinamťu. Ar bere konançudoren. "Cumadi heya mu ipxor?" ya do ḱitxudoren. Badik, "çe mutuva ťuʒa" ya uʒudoren. Berek, "Cumadi koraşi mu uʒumenan?" yado geḱitxudoren. Badik, "e bere çkimi bere, korumťaşa mik duťalams!" ya tkudoren.

Sıcak

Bir gün yaşlı bir adam sütlaç yapmış ve yiyormuş. Sıcak sıcak bir yandan da soğutmaya çalışıyormuş. Bir çocuk görüp yanaşmış. "Amca o nedir, ne yiyorsun?" diye sormuş. İhtiyar, "yok bişe sıcaktır" demiş. Çocuk, "amca soğuyunca ne deniyor" diye üstelemiş. İhtiyar, "hey gidi yavrum, soğuyana kadar kim bırakır ki!"

Kaynak: Georges Dumézil / Documents Anatoliens
Lazcadan Türkçeye çeviren: Kâmil Aksoylu

Ncumoyişi Meseli

Mp̌oliz padişayişi sarayişi bağuz na molobğuťu ncomoyişi katanape meyixu do naťu ncumoyi mtelli kodibu-doren. Padişayik, "mtelli xelḱiz ncumoyişi meçama yoḱidit" ya do ar ognapa kogamiğu-doren. Osmanli'şi memurepek padişayişi geçinadu oxenu şeni ḱaťťa ḱele goyxirez-doren. Hamtepeşi ari ti Lazona'şe ulun do ncumoyişi meçama şeni geçareli ḱorobums. Çxaluri ar ḱoçiz ham dulya dido p̌aťi daʒonen. Naḱo p̌aťi daʒonuna ti mitik var nuyucu do geçareli koyuçopez.

Çxaluri Lazis ham dulya dido p̌aťi nadaʒonu şeni Mp̌olişi gzas kogedgitun. Sarayişi avliz amaxtu do goyʒḱeduşi mskva mskva coğorepe elaxenan do canan. Nançudoren do naeʒulu coğoriz mudgitudoren bigaten. Coğorepek onʒiruz meçez-doren. Padişayik coğorepeşi onʒiru ognuşi balḱonişe gamaxtu-dpren ki mu żiraz! Ar ḱoçik macinu-doren do coğorepe baxums. "Çe ḱoçi mu aḱvan hem zavali coğorepez, naşkvi ulan coğorepe" ya do umğoru-doren. Ala Çxalurik ti nena var uşlu do nuçişinu-doren.

"Çxalaz mtuti do ğecik naťu lazuťepe gyoktu oçḱomu do hamtepek hak golaxen do canan. Haya muço dulya ren çe padişayi çkimi" Padişayi ham nenapeşe mtelli dişumu-doren.

"Çe goťḱvaʒer ḱoçi, Çxalaz mtutik lazuť giçḱomu do Mp̌olur coğoyiz mu ḱabaeti uğun"

Çxalurik heşşo nena nuçişinu ki,

"E padişayi çkimi, Mp̌oliz sarayi skaniz ncumorişi katanape gyokti do Çxaluri ḱoçiz meçama yoḱidam do yuçopum, hemuz mu ḱabaeti uğun e!" Ham nenapeşe otkoni mutu var ażiruşi Padişayik "Č̣e ubağun coğoriz naşkvi, meçama tkvani var miḱorems, tkfani t̆az" ya tkudoren.

Kaynak: Lazların Tarihi, Muhammet Vanilişi-Ali Tandilava
Türkçeden Lazcaya çeviren: Kâmil Aksoylu

Sirke Hikâyesi

İstanbul'da, padişahın sarayındaki sirke deposunda bütün küpler devrilmiş. Sirkeler dökülüp ziyan olmuş. Padişah bu nedenle bir buyruk çıkarmış.

"Bütün halka sirke vergisi yükleyin. Zararı böylece giderelim" demiş.

Osmanlı vergi memurları padişah buyruğunu yerine getirmek için yurdun dört bir yanma dağılırlar. Bunlardan birileri de Lazona'ya gider ve vergi toplamaya başlar. Bu uygulama Çhala köyünde bir Lazın çok ağırına gider. Fakat ne kadar itiraz etse de vergi memurları dinlemeyip adamdan vergiyi alırlar.

Çhalalı Laz, bu olay çok gücüne gittiği için doğruca İstanbul'un yolunu tutar. Saray bahçesinden girince bakmış ki, cins, güzel köpekler yan gelmiş yatıyor. Yaklaşmış onlara önüne gelene elindeki bastonla basmış dayağı. Köpeğin ciyak seslerini duyan padişah sarayının balkonuna çıkıp bakmış. Bakmış ki ne görsün! Adamın biri basmış köpekleri dövüyor.

"Bre herif ne istersin o masum köpeklerden, bırak ulan köpeği" diye köylüyü azarlamış. Fakat Laz Lafını hiç gecikmeden yetiştirmiş.

"Padişahum! Çhala'da ayiler, domuzler misir tarlalarumuzi perişan ettiler, bunlar haburada yan gelup yatayiler. Habu nasil iştur padişahum?"

Padişah adama bir o kadar daha sinirlenir.

"Bre zındık herif, senin Çhala'daki mısırlarını ayılar perişan etti diye İstanbul'daki köpeğin ne suçu var?"

Çxala'lı taşı tam gediğine koymuş

"Padişahum! Senun İstanbul'deki sarayunde sirke küplerun devrildi deyi Çhala'daki köyliden vergi aliyursin. Onun ne suçi vardur haçan"? Buna cevap vermekte zorlanan padişah,

"Tamam köpekleri rahat bırak, sizin verginiz lazım değil, sizde kalsın" der.

Kaynak: Lazların Tarihi / Ant Yayınları
Yazarı: Muhammet Vanilişi/Ali Tandılava
Çeviri: Hayri Hayrıoğlu

Nanak Mu Tku?

Ar ndğaz, nana ḱala onaşe mendaptit. Ek ḱayi lazuť i çanť u. Ma çḱinť iş oť axuz kogeboçḱi do mbuliş kerkite noşve ʒanʒas dolovobğaṕť i. Nanak ti ḱalatite çvinť i lobia ǯilomť u. Jur saať i şkule çkimi çiť a cuma Alioşa, ḱaṕineri şur dololaperi çkinde komoxtu do miǯves:

"Pucik çereli ngeni kodorinu"

"Xoci vana mozari?" ḱitxu nanak.

"Xoci" a uǯu Alişak.

"Ṕoť e ḱai żira do pimpili dixa şa gegixtaz. Mozai ť uḱonna ḱai ť u iya" ya tku nanak. Ma gomaḱvirdu do nanaz ṕḱitxi.

"Moro dadiz ḱulani na aḱu, muşeni ṕať i gaǯǯonu?"

Annem Ne Dedi?

Bir gün annemle birlikte tarlaya gittik. Orada güzel mısırlar vardı. Süt mısırları kırmaya başladım, kiraz kabuklarından örülmüş sepete doldurdum. Annem de sepetine taze fasulye dolduruyordu. İki saat geçmişti. Küçük kardeşim Alioşa soluk soluğa koşarak yanımıza geldi.

"İneğimiz alaca buzağı doğurdu" dedi,

"Erkek mi, dişi mi?" diye sordu annem.

"Tosun" dedi Alioşa.

"Allah iyiliğini versin, sakalın yere kadar uzasın. Ama dişi olsaydı daha iyi olurdu." Anemin bu sözlerine hayret ettim. Sordum.

"Öyleyse yengem kız doğurduğunda niçin üzülmüştün?"

Kaynak: Lazların Tarihi / Ant Yayınları
Yazarı: Muhammet vaniklişi / Ali Tandilava
Çeviri: Hayri Hayrioğlu

Not: Hikâye yazar tarafından Hopa diyalektiyle yazılmış olup bozmadan aktarılmıştır.

Çe nʒa Şa-gişlareyi!

Arkabiz ʒoxle ar ќoçi reizişe mendaxtu doren.

- Reizi çkimi! Ma noğaz oxoyi p̆ќodum do si otxo ќaťişen dido jin var ebodgapam ya do tkvidoren. Heşşo yi?

- E si naќo ќaťi yodgi? Ya do ќitxu doren reizik..

- Ma otxo kebodgi ala xut do aşi ќaťi ti edgu minon.. Mu p̆ate haʒi? Ya do ќitxu doren reiziş.

Reizik ќoçis oʒќedu oʒќedu do,

- Çe şa yodgi. Nʒa şa-gişlareyi! ya uʒudoren.

Yahu Göğü Esirgeyecek Değilim Ya!

Arhavi'de eskiden bir adam belediye reisinin makamına gidip,

— Yahu reisim, ben çarşıda ev yapıyorum fakat sen dört kattan fazla izin vermem demişsin. Öyle mi?

— Peki sen kaç kat yaptın? Diye sormuş reis.

— Ben dört kat çıktım ama beş altı kat çıkmak istiyorum.. Ne yapacağız şimdi? Diye reise sormuş

Reis adama bakmış bakmış da,

— Yahu sen istediğin kadar çık. Göğü esirgeyecek değilim ya! demiş.

Ќinťo

Ar oraz ar ќoçiz Ќinťo coxoni uça ar coğori kuyonuťu-doren. Ќoçik coğori çuťalaşen doni muk na-ordu şeni, coğori ќoçişe dido dolaxeri ťu-doren. Koçik sontxa idasen Ќinťo coğorti oyonamťu-doren. Coğoriz ti zati dolaxeri muşi naren şeni saibi-muşi ќala goxtimu ќayi uʒonťu-doren. Heќo nosiyayi coğori ťudoren ki, mutu na-uʒvare iri oxoʒonams, xvala op̆aramitu var uçkin. Heşopete coğorik lazuťiş oraz seri ќaliviz ğeci do mtuti çumerťu, ndğaleri ti oxoriş gomtez ќinçi var oputxinamťu-doren.

Gomtez ti irik dido na-oromťu Ќinťo coğori ar ndğaz iri steri heti di-badu doren. Çkva ќalivi var açveťu, na-meçaťez dulyape ti var axenerťu doren. Coğori dibaduşi ќoçiz toliz gyuludoren. Na çќomaťu gyariti daxenu ќo uşlamťu ala coğayişi dido ќaoba naẑiru şeni gyari meçamťu doren. Ala haya haşşo vaivasen, ham coğori mendra ar suntxa boyona do mebaşkva ya do ingonamťudoren. Ar ndğaz na-

ingonamťu steri elikatu doren coğori do mendra ar oǒuťez naşku doren. Coğoyi sum ndğa şkule oxoyişe komoxtudoren do ǩoçi žiruşi oxelinute muperepe vu doren. Ǩoçik haya haşşo var ivasen enni ǩayi ťobaz doloǒťǩoça do dolişkidaz ya do ar didi ťobaşe idu do coğoriz numxvancu do kodoloťǩoçu do muk imťu do igzalu doren. Ǩinťo coğori lumcişe oxoriş komoxtu doren. Ǩoçi çkva coğorişe mtelli dişumu do enni ǩayi haya muğaz doloboşkida ya tkudoren. Ar feluǩa okaçu, coğoriti gyoxunu do mzuğaz amilez doren. Çkva dubağun hakşen vagamalen yo do coğoriz naǩaǒu do mzuğaz doloťǩomerťuşi feluǩa moyktu do muti mzuğaz dololu doren. Ǩoçiz omçviru var uçkiťu do mzuğaz işkideťuşi Ǩinťo coğarik dolokunuşen nagyaǩnu ǩibiriten gale şakiz kogamoyonu do ǩoçi muşletinu doren. Ǩoçik hem oraşkule coğori çkar var naşku do ğuruťu şa oʒǩedudoren.

Naǩoroba: Kâmil Aksoylu

Kinto

Bir zamanlar adamın birinin Kinto adında siyah bir köpeği varmış. Adam köpeği küçüklükten beri kendisinin büyüttüğü için köpek ona çok düşkünmüş. Nereye gitse de Kinto köpeği götürürmüş. Köpek de zaten sahibine düşkün olduğu için onunla gezmeyi seviyormuş. O kadar akılı bir köpek miş ki, ne söylenirse yapıyor sadece konuşması eksikmiş. Böylelikle köpek mısır zamanı gece domuz ayı bekçiliği yapar, gündüzleri de evin etrafında kuş uçurtmazmış.

Çevrede de çok sevilen Kinto köpek bir gün herkes gibi o da ihtiyarlamış. Artık gece bekçiliği yapamaz, verdikleri işi de beceremez olmuş. Köpek yaşlanınca adamın gözünden düşmüş. Yapabilse yediği yemeği de vermeyecekti ama köpeğin çok iyiliğini gördüğü için yemeği esirgemiyormuş. Fakat bu böyle olmayacak, bu köpeği uzaklara bir yerlere götürüp bırakayım diye düşünüyormuş. Bir gün düşündüğü gibi köpeği alıp uzak bir köye götürüp bırakmış. Köpek üç gün sonra eve gelmiş ve adamı görünce sevinçten neler yapmış. Adam bu böyle olmayacak en iyisi bir göle atayım da boğulsun diyerek, büyük bir göle gider köpeği iterek göle atıp kendisi eve gelir. Fakat akşama Kinto köpek yine eve gelmiş. Adam artık köpeğe hepten kızıp, en iyisi bunu denize atıp boğayım demiş. Bir kayık kiralayarak köpeği de yanma alıp denize açılmışlar. Epeyi açıldıktan sonra artık buradan çıkamaz diye köpeği denize atarken kayık devrilip kendisi de denize

düşmüş. Adam yüzme bilmiyormuş. Boğulmak üzereyken köpek dişleriyle elbisesinden tutup dışarıya kadar sürüklemiş ve adamın hayatını kurtarmış. Adam ondan sonra köpeği hiç bırakmamış ve ölene kadar bakmış.

Derleyen: Kâmil Aksoylu

Orçayişi Meselepe (Orçi Hikâyeleri)

Arhavi yöresinin yüksek dağ köylerine **Orçi,** orada yaşayanlara da **Orçayi** denir. *Orçayi*, dağ köylü demektir. Günlük yaşam tamamen tarım, hayvancılık ve ormana bağlı olduğundan tamamen dışa kapalı bir hayat vardır. Onun için dağ köylü denmiştir. Eskiden beri biraz tepeden ve küçümsenerek bakılsa da, o yöre insanlarının olağan üstü beceri sahibi olmaları hiç değişmemiştir. Bu beceriye sahip olmaları o coğrafyadan aldıkları bir özelliktir. Yani dağ köylü olmalarının özelliğidir. Bir başka özellik de, biraz dışa kapalı kalmalarından dolayı, Laz dili ve kültürünün en bozulmayan ve en özgün kalan bölgeleridir. Ne yazık ki son 40-50 yıl içinde kırsal alanlarda yaşam şartlarının zorluğu bu dağ köylerini neredeyse tamamen göçe zorlamıştır. Köyün büyük çoğunluğu ya kasabaya, ya da büyük kentlere göç edip, olağanüstü becerilerinin karşılığını buralarda aramışlardır ve fazlasıyla da bulmuşlardır. Nasıl bulmaşlardırm cevabını şöyle verebiliriz. Şehre göç eden bu insanların işsizlik oranı yüzde bir ve iki bile değil. Hepsinin yaptığı bir işi, aldığı eğitimi veya bir mesleği vardır. Olağanüstü aktif ve sosyal insanlar olup, kent sosyolojisinden ayrı düşmemişlerdir. Aynı şekilde kendi dillerini ve kültürlerini de nispeten korudukları görünmektedir.

Aşağıda vereceğimiz anektod ve hikâyeler bu insanları hafife almak gibi görülse de aslen öyle olmadığı her dersten bir hikâye çıkarıp, her hikâyeden de ders almışa benzemektedirler.

Bu hikâyeleri ünlü Fransız dilbilimci Georges Dumézil'den aktarıyoruz.

Yali

Ar ndğas ar orçay ќoçik oxorca muşiz yali muğu-doren. "Kale oxorca aha mu mogiği" ya uʒudoren. Oxorcas ƥoŧe yali var uʒiruŧudoren. Yuçopu do gyoʒќeduşi ar mskfa oxorca koʒiru-doren. Vava

muşi naťu var oxoʒonu do ourinuz kogyoçḱu-doren. “vuuu… vuuu..! komolik ma nokteisa komomiyonu-doren” ya tkudoren. Damtiyek yuçopu do oʒḱeduşi, “skiri çkimi haya kçini ren hemu şeni mu uram” ya tkudoren. Hamuk genci, hemuk kçini ya do, nusa do damtire koḱiḱidez doren. Orçay ḱoçiz xuy muxtu-doren do yali ezdu ar gyoçḱidu-doren. Yali doťroxuşi ḱabğati diçodu-doren.

Ayna

Bir gün Orçi’den bir adam karısına bir ayna getirmiş. “Hatun al sana ne getirdim” demiş. Kadın o güne kadar hiç ayna görmemiş ve aynaya bakmamış mış. Alıp aynaya bakınca bir güzel kadın görmüş ve basmış feryadı “vuu.. vuuu.. kocam üstüme kuma getirdi” diye bağırmaya başlamış. Gürültüyü duyan kaynansı aynayı alıp bakmış. Ve kaynana “yavrum bu yaşlı kadın için mi bağırıyorsun” demiş. Bu yaşlı, o genç diye diye tutuşmuşlar kavgaya. Adamın kafası bozulup almış aynayı, yere vurup paramparça etmiş. Ayna kırılınca kavga da bitmiş.

Kaynak: Georges Dumézil / Documents Anatoliens
Lazcadan Türkçeye çeviren: Kâmil Aksoylu

Komoloba!

Orçay ar ḱoçi dido fuḱara ťudoren. Mçḱudi ʒḱayiz gyonʒamťu do ipxorťu-doren. Ar ndğaz ar oḱḱa yağı kożiru do oxoyişe moyğu do oxorca muşiz komeçu-doren. Oxorcamuşik ti ixelu do yağı ḱayi doşinaxu do mʒika mʒika ninḱiyalamťu doren. Komolik ar ndğas “oxorca yağı moyği, ar yağı opçḱoma” ya uʒudoren. Oxorcamuşik ti, “çe ḱoçi si elegaḱiduyi, yağı diçodaşi mu ƀaten? Mʒika mebinḱiyalat” ya uʒudoren.

Komolik: “Nena mo eşime ma giʒume! Ḱaƀineyi yağı momiği, ma komol ḱoçi miʒumenen, xolo ti kobżirom” ya tku do ar oḱḱa yağı jur ndğas doçodinu do xolo ʒḱayiz genʒus kogyoçḱu doren.

Oxorcak: “si, ma komoli miʒumenan ya zoƀonťi, haʒi yağı diçodu do muda moymer” ya uʒudoren

Komolik: “Ma komol miʒumenan ugyareli ti dobikom” ya tkudoren.

Erkeklik

Orçi'li bir adam çok fakirmiş. Ekmeği suya bandırıp yermiş. Bir gün bir okka yağ bulup eve getirmiş ve karısına vermiş. Karısı da çok sevinip yağı iyice saklamış azar azar kullanıyormuş. Kocası bir gün "hatun yağı getir de bir yağ yiyeyim" demiş. Karı sı da "be herif sen delirdin mi, yağ bitince ne yapacağız? Biraz idareli kullanalım" demiş.

Adam: "Kes sesini dedim! Çabuk getir yağı, bana erkek adam derler, yine bulurum" demiş ve bir okka yağı iki günde bitirip yine suya ekmek banmaya başlamış.

Karısı: "sen bana erkek adam derler diyordun, yağ bitti, şimdi neden getirmiyorsun" demiş.

Adam: "Bana erkek adam derler açlığa da dayanırım" demiş.

Kaynak: Georges Dumézil / Documents Anatoliens
Lazcadan Türkçeye çeviren: Kâmil Aksoylu

Mp̌oli

Orçayi ar ǩoçi Mp̌oli'şe mendulun. Gzapez guluťuşi gažgudoren. Hek naťu hak naťu çeçme var ažiru do p̌aaťi gandaru-doren. Soğunişi ar çeçme kožiru do kamaxtu-doren, dulya muşi dovudoren ala ǯǩayişi ǩurna var ažirudoren. Zincirite ar muntxa amobuťu do hemuz geǯiǩiduşi ǯkayi nioru do p̌aťi aşkurnu-doren. Pantoli gelǯǩeri gamuǩap̌u do ar ǩele pantoli geliǩorams, ar ǩele ti imťeťudoren. Çeçmez na-elaxeťu ǩoçik meçopu do geçareli aǩvans. Geçareli komeçu do "muşi Mp̌oli! Ǩoçi hak komuluni? Gyozini sevduğum raǩani çkuni, suntxa ginon golažgvi, ne geçareli gaǩvandaman ne ti ǯǩayi mogakten" ya tkudoren.

İstanbul

Orçi'den bir adam İstanbul'a gider. Yollarda gezerken sıkışmış. Çok darlanıp oraya dalmış, buraya dalmış bir türlü tuvaleti bulamamış. Sonuda bir tuvalet bulup girmiş, işini yapmış ama musluğu bulamamış. Zincirle asılan bir şey görmüş ve ona asılınca bütün sular üzerine dökülmüş ve çok kötü korkmuş. Pantolunu çekmeden dışarı fırlayıp, bir yandan pantolonu çekerken bir yandan da kaçıyoyormuş. Tuvaletçi yakalayıp para istemiş. Parayi vermiş ve " ne İstanbul'u be! İnsan buraya gelir mi? Gözünü sevdiğim bizim tepede istediğin yere yap, ne para isteyen var ne de üzerine su dökülür" demiş.

Kaynak Georges Dumézil / Documents Anatoliens
Türkçeden Lazcaya çeviren: Kâmil Aksoylu

MASALLAR / MESELEPE

Meseli / Masal: Dilimizde Arapça kökenli bir kelime olan masal, günlük yaşantıdan alınan bazı olayların eğitici bir şekilde yazılıp anlatılmasıdır.

Laz hikâye ve masallarını bir çırpıda özetleyebilmek ve anlatabilmek... Elimizden gelse de yapsak. Ancak zaman içinde bunların derlenip toplanması adına bizimki sadece bir başlangıç olabilir. Çünkü Laz Masalları başlı başına incelenmesi gereken detaylı bir çalışma alanıdır. Bu çalışmada seçtiğimiz örnekleri masal anlamında kategorik bir incelemeye girmeden, yaşanmış hikayeler, anekdot ve masallar başlığı altında okuyucularımıza aktaracağız.

Laz hikâye ve masalları, Lazların geçmişteki yaşamlarına dair önemli ipuçları vermektedir. Yaşadıkları coğrafyanın doğal özellikleri, iklim şartları, ekonomik yapı, insan ilişkileri, çocuk, kadın, gurbet, inanç, halk inançları, yardımlaşma, estetik, zekâ gibi. Kısaca her hikâye ve masal yaşama dair bilgiler taşımakta. Aslında bu özellikler, bütün toplumlarm masallarında ortaktır. Diğer toplumlarm masal kahramanları gibi Laz masal kahramanları da birer hayal ürünü olup uydurmadır. Hayal ürünü ve uydurma olmaları edebi yönden önem taşımaz. Önemli olan her anlatının birer ahlak ve ders çıkarma öğeleri taşımasıdır. Türk masalları genelde **"bir varmış bir yokmuş"** diye başlar. Laz masallarında buna denk gelen genel bir başlayış biçimi yoktur. Ama kimi yörelerde **"mesel mesel meseli / ar guda mseli"** ya da **"mesel mesel xaxuťa / goyxudoren mʒǩoş buťǩa"** diye başlayan masal anlatımları olduğunu belirtmek gerekir (Arkabi yöresi).

Masallarda her türlü konu işlendiği gibi cin, peri, devler, ejderhalar gibi imgesel tasarımlara sıkça rastlanır. Kral, padişah gibi zengin

ve güçlü karakterlerin yanında, yoksul çocuk, çirkin kız, çoban, üvey çocuk gibi karakterlere de yer verilir.

Fransız dilbilimci Georges Dumézil'in Laz Dili üzerine yaptığı araştırmalarda masallara geniş yer verdiğini görmekteyiz. Zira masallar, bir topluma ait dilin ifade ve anlatım zenginliğinin en güzel örnekleri olurken, o toplumun uzak geçmişlerinin de yansımasıdır. Dumézil Laz masalları üzerine ciddi boyutta araştırma yapan ilk dilbilimcidir. Dumézil'in Laz masalları üzerindeki çalışmalarına kitabımızda geniş-çe yer vereceğiz.

Masalların yazılışı önce Lazca, sonra da aynı masalı Türkçe olarak yazma şeklinde olacaktır. Masallarımızı sırf Lazca yazmayı uygun görmedik. Çünkü Lazcayı tam bilmeyen Lazlar ve Lazcayı hiç bilmeyen okuyucular için bir anlam ifade etmeyecekti. Bizim için Lazca masalların içeriği, en az Lazca yazabilmek kadar önemlidir. Masalların sadece yazılmakla kalmayıp, okunması ve dahası anlaşılmasını istedik. Buradaki amacımız sadece masal anlatmak değil, aynı zamanda Laz Masallarının özgün yanlarının da altını çizebilmektir.

Masallar daha çok çocuklar için yazılmış ve çocuklara adanmış yapıtlardır. Bin yıllık efsanelerin günümüze taşınmasında çocukların önemli bir araç olduğunu bilmekteyiz. Herhangi bir kayıta, yazıya ve belgeye dayanmayan Laz Masallarının kuşaktan kuşağa taşınmasında ise çocuklar yegâne araçtır. Kuşaklar arasındaki bu aktarımın tek şekli, dedelerin ve ninelerin kucağında uykuya dalarken kulaktan alınanların beyine yazılması, depolanması ve günün birinde bunların kucağa gelen kulaklara aktarılmasıdır.

Masal çalışmalarımı, artık büyüklerinin kucağında oturup masallar arasında uykuya dalamayan, atalarının dinlediği masallardan habersiz büyüyen, geleceğimizin teminatı tüm çocuklara adıyorum.

Gemaḱoçi

Gemaḱoçepe ar didi dağiz meşobğuťez. Hek miti var amaleťu. Ar ndğas yolciluğişe naiťes ḱoçepez gyolumcez do gemaḱoçepeşi dağiz kodoskides. Dağiz ar didi daçxur kodogzez do koguxedes. Hamtepe naẑiru ar gemaḱoçi tamo tamo konaxolu do mukti daçxuris kogoʒuxedu. Koçepek muntxa vanoren muk ti heya ikomťu. Ar narenk daçxuroni ar didi noçite ezdu do ninʒu. Gemaḱoçik ti ar didi noçite ezdu do hem ḱoçik navu steyi aminʒu. Mtel ntomate opşa xorʒis nanʒu do adu do oğus kogyoçḱu. Gemaḱoçik omğorinus kogyoçḱu.

Mendra ğalepez do raƙanepez naťes gemaƙoçepek hamuşi sersi ognez do:

"Mu gağodu?" ya do ƙitxes. Hamuk ti,

"Ma mağodu!" ya uʒu.

"Muço gağodu?"

"Haşo mağodu!"

"Mik goğodu?"

"Mitik var moğodu"

"Si gağoduna ƙayi gağodu ya!" ya uʒves.

Daçxuri ndvaleri gemaƙoçi diçu. Majuran ndğas arkadaşepe muşik çveri żires şkule: "Hamuz na ağodu çku ti mağodanoren" ya do hem serişen iri imťes.

Dağ Adamı

Dağ adamları büyük bir dağın içindeydiler. Oraya kimse giremezdi. Bir gün yolculukta olan insanlar varacakları yere geç kaldılar, hava karardı ve mecburen dağ adamlarının bulunduğu dağda kaldılar. Dağda büyük bir ateş yakıp çevresine oturdular. Bunları gören bir dağ adamı yavaş yavaş yaklaştı ve ateşin kenarına oturdu. İnsanlar ne yapıyorsa kendisi de aynısını yapıyordu. Adamlardan biri ateşin içinden büyük bir parça odun aldı ve vücuduna değdirdi. Dağadamı da ateşin içinden büyük bir parça alarak adamın yaptığı gibi vücuduna değdirdi. Hep kıllarla dolu olan vücudu tutuşup yanmaya başladı. Dağ adamı avazı çıktığı kadar bağırmaya başladı. Uzak derelerde ve tepelerde bulunan tüm dağ adamları bunun sesini duydular ve

"Ne oldu?" diye sordular. Bu da,

"Bana oldu!" diye cevap verdi.

"Nasıl oldu?"

"Böyle oldu"

"Kim yaptı?"

"Hiç kimse yapmadı"

"Sen yaptıysan iyi oldu" dediler.

Ateş saran dağ adamı yandı. İkinci günü arkadaşları yanık dağ adamını görünce "Buna olan bize de olabilir" diye o geceden itibaren oradan kaçmışlar.

Kaynak: Georges Dumézil
Lazcadan Türkçeye çeviren: Kâmil Aksoylu

Xomula Memeťi

Ar xomula Memeťi korťu doren, oƿuťe muşiz çkar raxaťi var doxeduťudoren. Oƿuťeşi ḱoçepe oḱibğezdoren do "ha Xomula Memeťi dunyaz kebzdat" ya tkvez doren. Ar ḱoçik, "seyi canťaşi şişi bomçxvinat do korbas goboxunat" ya tkudoren. İri razi divez doren. Haya Memeťik kognudoren. Xomula Memeťi mtiniti xomula ťudoren. Şuyi nubaraşi putxuťu buťḱas gyaxuneťu doren. Ama dido anaçi ťu. Mik muntxa iduşunťu iri oxoʒonamťu. Xomula Memeťi hem seyi onciyez var inciyu. Ntaros komolaťḱobu. Seyiş ortas ḱoçepe komoxtes Daraba gamaxves çxviney şişi a xut aşi fara oncires goxunes, "heya haʒi doğuru" ya tkvez do igzales. Çumanişe eyselesşi Memeťi hek gulun! Ḱoçepe goyşaşez doren. Ḱitxes: "Hamseyi si mutu var gağuduyi" ya. Xomula Memeťik "Çe hamsey mḱoyidak ar ƿaťi memiçḱomu, ar ƿaťi memiçḱomu ki ťoa dobğuri" ya tkudoren.

Ḱoçepek xolo koḱitkves "hamsey nacans yeyis nçeyişen xarxaley ʒḱayi mobuktat" ya. Xomula Memeťik hati koxoʒonudoren. Hem seyis ti ntaros komolaťḱobudoren. Ḱoçepe moxtes, nçeyişe extes, xarxaley ʒḱayi muktes do igzalez-doren. Tanuşi xolo Xomula Memeťi sağı yen! Ḱitxes-doren "ham seyi çkar mutu var gağoduyi?" ya. Xomula Memeťik "hamseyi heşe mçxvapa ťu ki upite mtelli dobişuvi". Ḱoçepe xolo koḱiḱates, "çume hamus mu boğodat do mobuçitat" ya tkves. Ayik, "ham seyi inciyaşi ar didi ḱaya ebontxat do mebjliƿat" ya tku. Xomula Memeťik hati koxoʒonu do xolo ntaros komolaxedu. Ḱoçepe moxtes nçeyişe extes, ar didi kva onciyes koyontxes. "Haʒi ti sağı goxtas" ya tkves do igzales. Tanuşi Xomula Memeťi xolo sağı ren! Xoloti ḱitxes doren, "çe ham seyi si mutu var gağoduyi" ya. Xomula Memeťik, "ham seyi ar didi mtugi kemaťu, mtugi heşşo monḱa ťu ki ťoa mebijliƿi" ya.

Ḱoçepek "haya var mağurinanoren, ƿçopat, xe dobuḱorat do mçxvineyi furunis komolaƿťḱoçat" ya tkves doren. Xomula Memeťik haya ognuşi "hak var domadginasen" ya do oƿu'te muşişen imťu. Ar mḱyapuşi gzas kogedgitu, idu idu do dağepunaşe igzalu. Sum ndğaney mşkorineri mtuti konagudoren. Mtutik ar amiťḱoçu-doren, Xomula Memeťi mçipe naťu şeni xurťulişen korbaşe geyludoren. Korbas şuyi gyatragudoren, mtutişi ʒiʒepe oʒiƿolus kogyoçḱudoren. Hemuras mtutis korba oḱaxu "ar ḱayaluğiz komeyabżgva" yado ḱayaluğişe idudoren. Uçurumis meyokaçapu do ar zoyi kodumxuʒonu. Xomula Memeťi korbas gamalu do aşi arşuni mele iťḱoçudoren. Ar buťḱas

koyoludoren. Ƥaťi mçima mçimťu. Mot bişuveťa ya do buťkas tude keʒaxedu. Mçima golanʒuşi ar gzas kogedgitu. İdu idu do ar oxoyişe mendalu. Oxoyis nokanku, oşi ʒaney a kçini kogamaxtu. "Vuu bere çkimi, Memeťi çkimi solen mogalu, sorťi hakşakis?" ya uʒudoren. Megee kçinis eçi ʒana oğine Memeťi nacoxonťu bere muşi gundunudorťun. Bere muşi Xomula Memeťis mtelli nungamťu. Xomula Memeťi mtiniti he oxorcaşi bereťu. Çuťa ťuşi gondunu do başka oƿutes kodoludorťun. Tiz nameyuxtu şeyepe nana muşis duʒu. Kçinik kayi gyayi koçudoren. Sum ndğa şkule "si dogoçila"ya. Xomula Memeťik ixeludoren. "Domoçili nana"ya uʒu. Kçinik ti ar bozo koƶiru do Memeťiz komeçu. Jurneçi ndğa do jurneçi seyi duğun duxenu.

Mati hek borťi, si bakklava do bureği mogimeťişi gzas ar langoni komemagu. "ham!" ya tkuşi maşkurnu do mebuxvi. Ma bimťi do skande komopti.

Kaynak: Georges Dumézil / Documents Anatoliens

Kuru Memet

Bir Kuru Mehmet varmış, köyünde hiç rahat oturmazmış. Köyün insanları birikmişler de "bu Kuru Mehmet'i dünyadan kaldıralım" demişler. Birisi "gece yatarken şiş kızdırıp karnına saplayalım" demiş. Herkes kabul etmiş. Bunu Mehet duymuş. Kuru Mehmet gerçekten kuruymuş. Üflesen uçup yaprağa konarmış. Ama çok kurnazmış, kim ne düşünse hemen anlarmış. Kuru Mehmet o gece yatağında yatmamış, dolabın içinde saklanmış. Gece yarısı adamlar gelmiş. Tahta duvarı delip kızgın şişi beş-altı kere yatağa saplamışlar. "Şimdi ölmüştür" deyip gitmişler. Yarın kalkmışlar ki Mehmet ortalıkta geziniyor! İnsanlar şaşırıp sormuşlar Mehmet'e "Dün gece sana bir şey olmadı mı?" Mehmet, "Yahu dün akşam tahtakuruları beni bir ısırdı, bir ısırdı ki, az kalsın öldüm" demiş.

İnsanlar yine sözleşmiş. "Bu gece yattığı yere tavandan kaynar su dökelim" diye. Kuru Mehmet bunu da duymuş. O gece de dolabın içinde saklanmış. İnsanlar gelip tavana çıkmışlar, kaynar suları yatağa boşaltıp gitmişler. Sabah olunca Kuru Mehmet yine sağ! Sormuşlar, "Dün gece bir şey olmadı mı?" Kuru Mehmet, "bu gece öyle sıcak vardı ki, terden hep ıslandım" demiş. İnsanlar yine toplanmış, "Yarın buna ne yapıp kurtulalım" demişler. Birisi, "Bu gece yatınca üstüne büyük bir kaya atıp ezelim" demiş. Kuru Mehmet bunu da anlayıp

yine dolaba girmiş. Adamlar gelip tavana çıkmışlar ve büyük bir kayayı yatağın üstüne atmışlar. "Şimdi de sağ gezsin bakalım" deyip gitmişler. Sabah olunca Kuru Mehmet yine sağ! Yine sormuşlar "Yahu dün gece sana bir şey olmadı mı?" diye. Kuru Mehmet "Dün gece büyük bir fare düştü üstüme, fare o kadar ağırdı ki az kalsın eziliyordum" demiş.

Adamlar, "Bunu öldüremeyeceğiz, yakalayalım, ellerini bağlayıp kızgın fırma atalım" demişler. Kuru Mehmet bunları duyunca "Burada duramayacağım" deyip köyünden kaçmış. Bir çakal yoluna koyulmuş. Gide gide bir dağa varmış. Üç gün aç gezen bir ayıyla karşılaşmış. Ayı Mehmet'i atmış ağzına, Mehmet ince ve küçük olduğu için hemen yutup midesine indirmiş. Karnında nefesi daralınca ayının midesinde oynamaya başlamış. Ayının midesi bozulup ishal olmuş. "Bir kayalıktan aşağıya bağırsaklarımı boşaltayım" diye kayalığa çıkıp ıkınmaya başlamış. Kuru Mehmet mideden fırlamış ve altı arşın öteye düşüp bir yaprağa konmuş. Kötü yağmur yağıyormuş, ıslanmayayım diye yaprağın altına girmiş. Yağmur geçince yine yola koyulmuş. Gide gide bir eve varmış, evin kapısını çalmış. Yüz yaşında bir kocakarı çıkmış. "Ahh yavrum, Mehmetim, nereden geldin, nerelerdeydin şimdiye kadar" demiş. Meğer kadının yirmi yıl önce Mehmet adında bir çocuğu kaybolmuş. Mehmet onun oğluna benziyormuş. Kuru Mehmet gerçekten de o kadının çocuğuymuş aslında. Küçükken yolunu kaybetmiş ve bir başka köye gitmiş. Başından geçenleri annesine anlatmış. Kocakarı iyice bir yemek yedirmiş. Üç gün sonra da "Seni evlendireyim" demiş. Mehmet çok sevinmiş. "Evlendir anne" demiş. Kadın da bir kız bulmuş ve onları evlendirmiş. Oğluna kırk gün kırk gece düğün yapmış.

Ben de oradaydım, sana baklava getirirken büyük bir köpeğe rastladım. "Haamm!" deyince korkup elimdekileri bıraktım. Oradan kaçıp sana geldim.

Lazcadan Türkçeye çeviren: Kâmil Aksoylu

Ǯipurťina

Ar Ǯipurťina korťudoren, dido fuḱara ťudoren, ne oxoyi ne yeyi uğuťudoren. Milletişi ncas yuluťu do hemute korba ożğamťudoren. Ar ndğas xolo mɜxulis gexeťudoren, gemaḱoçik haya kożirudoren. *"ha ḱoçi muço p̌č̣ḱoma?"* yado oduşunuz kogyoč̣ḱudoren. Mɜxuliş tude komoxtu-doren. *"Si mu gcoxons"* yado Ǯipurťinas ḱitxudoren. Hemuk

ti *"ma ǯipŭurťina mcoxons"* ya uǯudoren. Gemaќoçik *"ǯipŭurťina çkim ǯipŭurťina, xomula ťoťiz geladgiti do şu ťoťiz xe gyaќni do ma ar mǯxuli komemiťќoçi"* ya uǯudoren. ǯipŭurťinak gemaќoçik natku steyi mǯxul mebuťќoçayaşi ťoťi gelaťroxu do tude melu. Gemaќoçik ǯipŭurťina ezdu do gudas kodoloxunu. Ќaŭulas moyќidu do oxomuşişe ogzaluz kogyoçќu-doren. Gzas gażgudoren. Guda keladudoren do *"ǯipŭurťina si gudaşen vaşa keşaxta ma haǯi moptare"* yado gemaќoçi mşkerepunas meşiludoren. Hemoraz ǯipŭurťina gudaşen keşaxtudoren do guda mşkirdażiten opşudoren. Gemaќoçi moxtudoren gudamuşi moyќidudoren do gza muşis kogedgitudoren, mşkirdażepe ќaŭulas konaǯonudoren. Gemaќoçik *"ǯipŭurťina ќaŭula mot miǯipŭolam"* yado oxo muşişe igzalu guda dodu gonǯќuşi mşkirdażi opşa. ǯipŭurťina bomťini yado xolo mǯxuliş ncaş tude komoxtu, ǯipŭurťina xolo mǯxulis gexeťu. Gemaќoçik *"ǯipŭurťina şu ťoťiz geladgiti xomula ťoťiz xe gyaќni, ma ar mǯxul komemiťќoçi"* ya uǯudoren. ǯipŭurťina xolo tude meludoren. Gemaќoçik xolo gudas kodoloxunu do oyonams ki gażgudoren. *"ǯipŭurťina ma gale malen, si vaş keşaxta ma haǯi moptare"* tku do guda kododu doren do mukti mşkerepunas meşiludoren. ǯipŭurťina xolo gudaşen keşaxtudoren, kva ќorobu do gudas kodolobğudoren. Gemaќoçi moxtu guda ezdu do ogzalus kogyoçќudoren. Guda dido dimonќanudorťun. Gemaќoçik *"haќo mot imonќani mu gağodu"* ya tkudoren. Oxoşe idu goǯќeduşi mtelli kfa opşaren. *"Vay ǯipŭurťina vay, xolo mamťiyi"* yado xolo mǯxuliş tude igzaludoren. ǯipŭurťina haǯiti hek gexen. Gemaќoçik xolo mǯxuli memiťќoçi ya uǯuşi var nuucu. Hemindos gemaќoçik bigzali ya do doťќobudoren. ǯipŭurťina ncaşen gextuşi gemaќoçik oçopudoren. Xolo gudas doloxunu do komoyќidudoren. *"Gomapsas, gomazgvas, çkva si var megaşkume"* yado oxoşe mendoyonudoren.

Ar odas molokaçu do oxorca muşis duçoxudoren. *"ma ar ќoçi opçopi, ham seyi ti noќvati do ќauma domixeni, pçќomare. Ala dido anaçiyen, xua gibonae yado moğerdini do ti noќvati."* Yado ќayi kogamandudoren. ǯipŭurťinak hamtepe kognudoren. Gemaќoçi igzaludoren. Mǯika oraşi oxorcak ǯќayi doťubinudoren do *"ǯipŭurťina moxti a xura dogibona, dilebidoren"* ya uǯudoren. ǯipŭurťinak *"ipti ma si dogibona, okaçxe si ma domibonare"* ya. Oxorcak var uçkin ya do *"moxti miboni"* ya. ǯipŭurťinak xura gibon yado oxorcas ti noќvatudoren do ќayi ќauma dovudoren. Muti nçeris eyludoren. Lumcis gemaќoçi moxtuşi ќauma gubeyi kożirudoren do mupey ќauma ivu doren ya do

goʒḱedudoren. Naḱoti nostoneyi ren, p̌eya oxorca soren ya, muşebura tkudoren. Oxorcamuşis ducoxudoren *"oxorca sore? Ḱap̌iney moxti ma si vakçume"* ya do oçḱomuz kogyoçḱudoren. Çuťa oçḱomuşi oxorcaşi xorʒi naťu koxoʒonudoren. *"vaşa haya oxorca çkimi ren"* yado jin eʒiʒḱedudoren ʒip̌urťina nçeyis gexen. Gemaḱoçik "ʒip̌urťina çkim ʒip̌urťina, hek muço exti" ya. ʒip̌urťinak *"lemşis lemşi ebodgini mundi ebontxi do epti"* ya. Gemaḱoçik lemşis lemşi yodudoren mundi yontxuşi lemşi goxedu do ar zoyi kodimğorudoren. Xolo *"ʒip̌urťina çkimi ʒip̌urťina isa miʒvi, hek muço exti"* ya. ʒip̌urťinak *"gresta bomçxvini mundi ebonʒi do jin epti"* ya uʒudoren. Gemaḱoçik hemtepe vuşi mundi gaçudoren. *"ʒip̌urťina çkimi mu iven isa domiʒvi hek muço exti"* ya. ʒip̌urťinak *"oxoşkagures mťuťa dobobği, hemus ar teneke ḱazyaği ebobi, jin a çarçafi keborçi, mati jin keboxedi ebzaten mebunʒişi pagaraten jin şakis kepti."* ya. Gemaḱoçik nauʒu stey dovudoren. Ebzate amunʒuşi muz ti adu do diçudoren. Oxori do yeyi ʒip̌ur'tinas kodoskidudoren, ʒip̌urťinak ar bozo keçopudoren do bozo oxoyişe mendoyonudoren.

Kaynak: Georges Dumézil / Contes Lazes

ʒip̌urťina (Sipurtina)

Sipurtina adında biri varmış, çok fakirmiş, ne yeri ne yurdu varmış. Milletin ağaçlarına çıkar meyvelerle karnını doyururmuş. Bir gün yine armutun üzerindeyken gemakoçi (dağ adamı) bunu görmüş. Bu adamı nasıl yesem diye düşünüp armutun altına gelmiş. *"Senin adın ne"* diye Sipurtinaya sormuş. Siptrtina da adını söylemiş. Gemakoçi *"Sipurtinacığım, kuru dala ayağını bas, ıslak dalı elinle tut da bana bir armut at"* demiş. Sipurtina gemakoçinin dediğini yaparken dal kırılıp yere düştü. Gemakoçi Sipurtinayi alıp heybesine koyup evin yolunu tutmuş. Yolda giderken tuvaleti gelmiş. Heybesini koyup *"Sipurtina sen sakın çıkma ben şimdi geleceğim"* deyip ormana girmiş. Sipurtina heybeden çıkp heybenin içini dikenle doldurmuş. Gemakoçi işini bitirince gelip heybesini yükleyip tekrar evin yoluna koyulmuş. Yolda giderken dikenler sırtına batmış. Gemzkoçi "Sipurtina arkamı cicikleme" diye diye evine gitmiş. Heybesini koyup açınca bakmış ki içi diken dolu! Sipurtina'yı kaçırdım diye tekrar armudun altına gelmiş. Sipurtina'yı yine ağaçta görmüş. Gemakoçi *"Sipurtina ıslak dala ayağını basıp kuru dala elinle tutun da bana bir armut at"* demiş. Sipurtina gemakoçinin dediklerini yapınca yine düşmüş. Gemakoçi yine heybesine koyup evin yolunu tutmuş. Yolda

giderken yine tuvaleti gelmiş. Heybesini koyup *"Sipurtina ben şimdi geleceğim sakın dışarı çıkma"* deyip ormana girmiş. Sipurtina yine heybeden çıkıp bu sefer taş toplayıp heybeye doldurup kaçmış. Gemakpçi gelip heybeyi sırtlamış yine evin yoluna koyulmuş. Yolda giderken *"yahu Sipurtina sana ne oldu çok ağırlaştın"* demiş. Eve gelince heybeyi açmış ki içi taş dolu. "vay sipurtina vay, yine mi kaçtın" deyip tekrar aynı ağacın dibine gelmiş. Sipurtina yine ağaçtaymış. Gemakoçi yine armut atmasını söylemiş ama Sipurtina dinlememiş. Gemakoçi gittim diye numara yapıp saklanmış. Sipurtina'yı ağaçtan inince yakalayıp yine hetbesine koyup evin yolunu tutmuş. Artık tuvaletim gelse de seni bırakmam diye yola koyulup eve varmış. Bir odaya kapatıp karısını çağırmış *"hanım, ben bir adam yakaladım, bu akşam başını kesip kavurma yap, yiyeceğim, ama çok kurnazdır, seni yıkayacağım diye kandır ve başını kes"* diye iyice tembihlemiş. Bu konuşulanları Sipurtina duymuş. Gemakoçi gitmiş. Biraz sonra karısı su ısıtıp "Sipurtina, kirlenmişsin, gel seni yıkayayım" demiş. Sipurtina da *"önce ben seni yıkayayım, sonra da beni yıkarsın"* demiş. Gemakoçinin karısı hiç şüphelenmeden tamam olur demiş. Sipurtina karıyı yıkıyorum diye kandırıp kafasını kesmiş, pişirip kavurma yapmış ve kendisi tavana çıkmış. Akşam gemakoçi gelince kavurmayı görmüş, nasıl olmuş acaba diye bakmış. "*Ne kadar da lezzetli olmuş, hanım nerede acaba"* diye kendi kendine söylenmiş. Karısını çağırmış "hanım neredesin? Çabuk gel ben seni beklemiyorum" diye yemeye başlamış. Biraz yedikten sonra karısının eti olduğunu anlamış. "Yoksa bu benim karım mıdır" deyip yukarıya doğru bakmış ki Sipurtina tavanda! Gemakpçi *"Sipurtinacığım oraya nasıl çıktın"* diye sormuş. Sipurtina *"iğneyi iğnenin üstüne koyarak kıçımı üzerine değdirip çıktım"* demiş. Gemakoçi iğne üstüne iğneyi koyup kıçını değdirince iğne batmış ve acıdan haykırmış. Yine *"Sipurtinacığım doğru söyle, oraya nasıl çıktın"* demiş. Sipurtina, *"plekiyi ateşte kızdırıp kıçımı koydum ve yukarı çıktım"* demiş. Gemakoçi onları yapınca kıçı yanmış. Yine *"Sipurtinacığım, ne olur doğru söyle, oraya nasıl çıktın"* diye sormuş. Sipurtina *"evin ortasına kül döktüm, üzerine bir teneke gaz döküp üstüne çarşaf örttüm, ben de üzerine oturup kibritle külü tutuşturdum ve alevler beni yukarı attı"* demiş. Gemakoçi Sipurtinanm dediklerini yapmış. Evin ortasına külleri yığmış, üzerine bir teneke de gazyağı döküp üstüne de çarşaf serip, kendisi de üzerine oturunca kibriti ateşleyip külü yakmış. Çarşafla birlikte kendisi de tutuşup yanmış. Ev ve

yerler Sipurtinaya kalmış. Sipurtina kendisine bir kız bulup evlenmiş ve kızı eve getirip beraber yaşamışlar.

Lazcadan Türkçeye çeviren: Kâmil Aksoylu

Ƥaťoba/Ƥaťinoba

Ar orapes çkar umiteli jur bozo korťudoren. Lazuťi molumťesşi ar ǯiǯila kożires. Didi bozos aşkurinu do imťu. Çuťak ǯiǯilas bergi ar yoḱoru ǯiǯila biçi divu. Çuťa bozo keçopu hemtepes jur bere daves. Berepe ḱay ḱayi irdenan. Didi bozo mitik var eçopudorťun, çuťaşe aťamaxeťu. Ar ndğas juriti karmaťeşe igzales. Karmaťe ḱala ar ťoba ťu. Didi bozok *"ha ťobas naḱo didi nçxomepe ren"* ya. Çuťa bozok *"hele ar kobżira"* ya do mendoǯḱeduşi didi bozok ḱapulaşen numxvancu do çuťa bozo ťobas doloťḱoçu. Çuťa bozo ar didi nçxomik gyuşku. Didi bozo oxoyişe xvala komoxtu. Biçi berek *"nana soren"* ya ḱitxu. Didi bozok *"nana skani dişkidu, haǯişkule nana skani ma bore* ***'nana'*** *ma miǯvare"* ya uǯu. Berek ibgaru ibgaru do danciyu. İzmoce ar badi ḱoçi kożiru. Badik nana muşis na ağodupe duǯu. Bere gamaluşi xes naeǯulu oçḱomalepe ezdu do ťobaşe igzalu. Gyaepe tito tito ťobas doloťḱomes do "*dini dini ťobaşa / nana çkimişi korbaşa"* ya zoƥons. Haşşo ḱaťa ndğas ulun do zoƥons. Baba muşis derdi davudoren. Berek haşşo mu ikoms ya do. Ar ndğas ḱitxudoren *"si haşşo mu ikom"* ya do. Berek *"nana çkimis gyayi dolobubğam"* ya uǯudoren. Ḱoçik *"hak nana skani diveni? Si bere vare, ar çkva haşo şey mot ikom"* ya. Berek *"hek ar didi nçxomi ren, heya omiçopana ar çkva var bikom"* ya uǯu. Ḱoçik bereş xaťiri şeni didi nçxomi çopu do beres komuyonudoren. Berek nçxomi oḱoxaru do nana muşi kogamoyonu. İrik xolo ixeles, didi bozo oxoyişen geťḱoçes do hemora şkule çkva derdi var aves.

Documents Anatoliens / Georges Dumézil

Kötülük

Bir zamanlar hiç kimsesi olmayan iki kız varmış. Mısır çapalarken bir yılan görmüşler. Büyük kız korkup kaçmış. Küçüğü kazmayı yılana vurmuş, yılan anında bir erkek çocuğu olmuş, küçük kızla evlenmiş ve onların da iki çocukları olmuş. Çocuklar yavaş yavaş büyüyorlarmış. Büyük kızı hiç kimse almamış ve hep küçük kardeşini kıskanırmış.

Bir gün ikisi birlikte değirmene gitmişler. Orada büyük bir göl varmış. Büyük kız "bu gölde ne büyük balıklar var" demiş. Küçüğü "hele bir göreyim" diye göle bakınca, büyük kız arkasından itip onu

göle atmış. Küçük kızı büyük bir balık yutmuş ve büyük kız eve yalnız gelmiş. Erkek çocuk "annem nerede" diye sormuş. Büyük kız "annen boğuldu, bundan sonra senin annen benim, bana 'anne' diyeceksin" demiş. Çocuk ağlaya ağlaya uykuya dalmış. Rüyasında yaşlı bir adam görmüş. Yaşlı adam annesine olanları anlatmış. Çocuk uyanınca bulabildiği yiyecekleri eline alıp göle gitmiş. Yemekleri teker teker göle atıp "dini dini gölün olsun / annemin karnına gitsin" diye söylermiş. Her gün yiyecek alıp göle atarak aynı şeyi söylermiş. Çocuğun bu durumu böyle niye yapıyor diye babasına dert olmuş. Bir gün çocuğa sormuş, "Sen böyle ne yapıyorsun?" diye. Çocuk "anneme yemek atıyorum" demiş. Adam "burada annen olur mu?.. sen artık çocuk değilsin, bir daha böyle şeyler yapma" demiş. Çocuk "burada büyük bir balık var, onu bana yakalarsan bir daha yapmam" demiş. Babası çocuğun hatırına göle girip büyük balığı yakalmış ve çocuğa getirmiş. Çocuk balığın karnını yarıp annesini çıkarmış. Herkes sevinmiş. Büyük kızı evden kovmuşlar ve ondan sonra hiç dertleri olmamış.

Türkçesi: Kâmil Aksoylu

Of

Ar padişahis ar bere kuyonuťu. Ham beres oḱitxuşe çkar xavesluği var uğuťu. İr osteru do oťaiḱu unťu. Ar fuḱara badi ḱoçis ti ar biçi kuyonuťu, hemus dido oḱitxu unťu ala naoḱitxapaťu miti var uyonuťu. Ar ndğas bere gzas uluťuşi hamtepe iduşunamťu do *"of"* yado xe ƀicis moyvraťḱu. Hem saaťiz ar badi ḱoçi keçkindu do *"mu ginon"* ya uʒu. Berek *"si minore"* ya. Badik *"ma of mcoxons, muşen domicoxi"* ya. *Berek "si var dogicoxi ala ma naminon, oḱitxu do didi çkiner ḱoçi ovapu ren"* ya. Badik *"ma dido ḱitxer do çkiner ḱoçi bore, çkim ḱala komoxtana si muntxa ginon dogogurare"* ya. Bere razi divu do badi ḱal igzalu.

Sum ʒanas badi ḱala kodoskidu, ha sum ʒanas dido şeyep kodiguru. Badik beres ar şey doguraťuşkul ḱitxomťu *"haya kodogaguruyi"* yado. Berek kodiguranati var domaguru ya uʒumerťu. Çunki beres "*badik si ḱiḱtxaşkule var domaguru ya uʒvi, vana ti megoḱvatasen"* ya uʒvezdorťun. Berek ti çkar *"kodomaguru"* ya var uʒumerťu. Sum ʒanas berek iri şeyi kodigurudorťun. Ar ndğas ťoroci divu do badişi oxoyişen gamaputxu. Badik bere naimťu żiruş kule muk ti ar atmaca divu do eḱaçişu. Ťorocis meçişuťuşi bere padişahis oxoris

amilu do oadişahis xes kogyuxedu. Ham padişahi oḱitxu na var unťu do iri osteru naunťu bere ťu. Ťoroci xes yoxeduşi atmaca ti pencereşen amaxtu do ḱoçi divu. Padişahis uǯu ki *"ham ťoroci si bereťişi sağ naťu ar fuḱara ḱoçiş bere ren, ma boḱitxapi do dido şeyep doboguri, haǯi mamťu komomçi"* Padişahik meçamťuşi ťoroci diḱa divu do odas kodibğu. Hemoras ḱoçiti mamuli divu do ḱiḱilite diḱa oḱorobus kogyoçḱu. İri doḱorobu do xvala ar diḱa padişhis ḱuçxeş tude keǯaskidudoren. He ar diḱa hem saaťiz mḱyapu divu do mamuli oçḱomudoren. Haşopeten bere muçitu do hemuş kule çkineri skidudoren.

Kaynak: Georges Dumézil / Contes Lazes

Of

Bir padişahın bir oğlu varmış. Bu çocuğun okumaya hiç hevesi yokmuş. Hep oynayıp koşmak istermiş. Bir fakir adamın da bir erkek çocuğu varmış, o da çok okumak istiyormuş ama okutacak kimsesi yokmuş. Bir gün çocuk yolda yürürken bunları düşünüp *"of"* diye elini yüzüne vurmuş. O saat orada bir yaşlı adam çıkıp *"ne istiyorsun"* diye sormuş. Çocuk *"sen kimsin"* demiş. Yaşlı adam *"benim adım Of, neden beni çağırdın"* demiş. Çocuk *"seni çağırmadım ama benim istediğim okuyup bilgili insan olmak"* demiş. Yaşlı adam *"ben çok okumuş ve bilgiliyim, benimle gelirsen istediklerini öğretirim"* demiş. Çocuk yaşlı adamın söylediklerini kabul edip onunla birlikte gitmiş.

Üç yıl ihtiyarın yanında kalıp bu üç yıl içinde çok şeyler öğrenmiş. İhtiyar adam bir şey öğretti mi sorarmış *"bunu öğrenebildin mi"* diye. Çocuk öğrendiyse de *"öğrenemedim"* derdi. Çünkü çocuğa *"ihtiyar sana sorduğunda **'öğrenemedim'** de yoksa kafanı keser"* demişlerdi. Çocuk da hiç *"öğrendim"* dememiş. Üç yılda çocuk her şeyi öğrenmiş. Bir gün güvercin olup ihtiyarın evinden dışarı uçmuş. İhtiyar çocuğun kaçtığını görünce kendisi de atmaca olup peşine düştü. Tam güvercine yetişirken çocuk padişahın evine girer ve padişahın koluna oturur. Bu padişah, okumayı hiç sevmeyen ve hep oynamak isteyen çocuktu. Güvercin eline oturunca atmaca da pencereden girip insan oldu. Padişaha dedi ki *"bu güvercin sen çocukken yaşayan bir fakir adamın çocuğudur, ben okutup çok şeyler öğrettim, şimdi benden kaçtı, bana ver."* Padişah verirken güvercin buğday olup odaya saçılmış. O zaman adam da horoz olup gagasıyla buğdayları toplamaya başlamış. Tek bir buğday padişahın ayağının altında kalmış. O tek

buğday da çakal olup horozu yemiş. Böylelikle çocuk kurtulup bundan sonra bildikleriyle yaşamış.

Türkçesi: Kâmil Aksoylu

Tembel Memeť

Memeť ya do ar ќoçi do açkva çilimuşi korťudoren. Komolik çkar dulya var ikomťu do mtelli dulya oxorcas oxenapamťudoren. Hemu şeni irik ќoçis Tembel Memeť kogyodves doren. Oxorca ar ndğas va naxondinu do komoli muşi oxoris geťќoçudoren. "Giddi utanmazi rezili, siti komol bore yado goxtare hoyi" ya do gale geťќoçu do "çkva tolis mot mażire, irişi komoli steri dulya vaikom na sontxa ginon idi" ya do, a-jur makvali, ajur mќvali mʒika çkva mçќudi meluќoyu do neќnati eќunќoludoren. Memeť oşaşeyi do nosi onťaleyi kamaskidudoren. Haşopete gzas gedgitu do uluťuşi ar didi ğalişe komoxtudoren. Ğaliz mele didi ar divi kogeladgiťudoren. Divik Memťi žiruşi menceli çkimi žiras ya do tude naezdims kvas oќuzdams do mkveri steyi goşobğamťudoren. Memeťiz *"komoliye na hak moќaxti, ma ğalis mot dolomoşkume vana meќebulur do siti kfa steyi oќogizdam do megoşkidam"* uʒudoren. Memťiz dido ďaťi aşkuyinu ala diviz var oçkinapu. Tude kva ebzdimya mondruќu do melakoreyiz nauğurťu makvali eşiğu do diviz noʒiyu *"si kva mkveri ikomna mati kvaşen ʒќari dobobam"* yado makvalis oќuzdu do nʒela kodobuşi divis aşkuyinu. Memťik divişi şkurna žiyuşi diraxaťu do *"hak moxti do mele komeќemoyoni vana bulur do kva steyi dokkurçolum"* ya uʒu divis. Divis aşkurinu do komoќaxtu, Memeť mxucis geyixunu do ʒќaris meќoyonamťuşi divik *"si haќo mencelen ќoçi naќo subuki re, ma si ќitite kogogoronam"* ya uʒu. Memeťik divi şeni mot oxoʒonamťaz yado xepe jin ezdu do ar zoyi kogamižižinu do *"ula gangara ma ar xete nʒas amabobur vana si mtelli dijliďeť"* ya uʒu. Hemoras divik "*mtel mot oxuşkume ala mʒika oxuşvi hele ma xolo emazdareyi"* ya uʒu. Memeťik çvalťuzi eşiğu do divişi cinikişen goxunu. Divik ar kodimğoru *do "çe vaşa mtel koxuşkfa, xolo nʒas kamiќidi muiven"* ya uʒu. Memeťik çuvalťuzi eşaʒќu do cebis kodolidu. Ğali meќilez do heşşopeten divişi oxoyişe igzales. Divik Tembel Memeť kodoxunu do ohh yado ar şuyi kodişfanu ki Memeť divişi şuy doşfanuten onʒxones koyoludoren. Divik çe hek mu gorum, aşfacis muçо exti ya do ќitxu. Memeťik xolo *"nena moeşime oxoyi*

ќaƥeťi reni ma do pʒadum" ya uʒudoren. Oxoyiz ajur çkva divi korťudoren do Memeťi ќala namoxtu divik majura divepes *"vaşa mutu dotkvat, dido mencoloni ren, iri xolo domoğurinaman"* ya uʒu. Divepek çkar nena var eşiğes. Memeťi tude kogextu do divepes keluxedu. Divepek *"çku germaş bidaten dişka ƥќvata do mobiğaten si dido mencel giğun, hayde siti komoxti"* ya uʒves doren Memeťis. Memeťi divepe ќala germaşe igzalu. Divepek didi ncalepez nagyaќnanoren steyi eʒќiman, mxucis geycinaman do imeťers doren. Memeťisti ar didi nca noʒiyez do hati si mendiği ya uʒves. Memťis ƥaťi nandaru ala xolo ar anaçoba dovu. *"Ma dido gunżе do mçxu ar toќi komomiğit"* ya tku Memeťik. Memeťiz heşo toќi muğes ki divepek, Memeťik ar ucişen zoyila eʒazdu do divepeşi ariz naťu komeçu. Divik *"mu ƥare haya ma mot momçi"* yado ќitxu. Memeťik *"tkva tito nca imert, hemus konixuneni, ham toќi ham gemaşi ncalepez gulapi do ma iri epstika do mendebiğa"* ya uʒudoren ki, divepes aşkurines do *"çe vaşa heşo mutu dova, heќo dişka vaminonan, çku nabiğaten emonçunan, si mutu mot imer"* ya uʒves doren. Memeťik ti *"tkva giçkinan"* yado oxoşe igzales doren.

Oxorişe ideşşi divepek didi ar ngresta omçxvinu şeni daçxuris yodgez do mčќudi kogedvesdoren. Gresta mçxuşi Memetiz *"a ngresta kogyokti do çkuti nam mkiminit nʒomi mobuktat"* ya tkvezdoren. Memťik ngresta ezdimťuşi tuʒa ngrestaz meşikaçudoren. Divepek hekol hakol iʒќernan Memeťi so idu var açkinez do ngresta ezdezşi Memeťİ mtelli upiz donʒeri hek meşaxen. Divepek *"çe hak mugorum"* ya uʒves. Memeťik *"mʒika çkva var gasaƥresi, şka maʒќunen, bimçxfinamťi"* ya umğorudoren. Divepek *"heşşo na vi var miçkiťez"* ya uʒves. Memťik açkva moikomt ya uʒu. Majuran ndğas divvepek xolo dişkaşe bidaten hayde ya tkveşşi Memeťi ƥaťi dişumu *"ќaťa ndğas dişkaşe ulut, tkva gogatxozateni, bida do iri arte komobiğat"* ya uʒuşi divepek *"çe vaşa, si enni ќayi elaxedi do moyşvaci, hemtepe çku dobikomt"* ya do divepe germaşe igzaleşşi Tembel Memeťİ imťu do oxo muşişe igzalu doren. Çili muşik xolo oxoyiz var ezdimťu, axveʒu axveʒu do tiz nameyuxtupe iri koxoʒonapu, çkva mati iri steyi dulya ƥare ya uʒu, si çkva mogoşvacinare domixasuri çkva tembel var bive ya uʒu. Oxorcak ti duxasuru do hemindoşkule arte dulyaşe ides, içalişes do skidesdoren.

Tembel Mehmet

Mehmet adında bir adamla bir de karısı varmış. Adam hiç iş yapmayıp bütün işleri karısına yaptırırmış. Bunun için herkes adamın adına Tembel Mehmet dermiş. Kadın bir gün artık dayanamayıp kocasını evden kovmuş. *"Seni utanmaz rezil, sen de erkeğim diye geziyorsun değil mi?"* diye dışarı atıp *"artık gözüme görünme, herkesin kocası gibi çalışmayacaksan istediğin yere git"* deyip bir-iki yumurta peynir ve biraz da ekmeği bir bohçaya bağlayıp vermiş, kapıyı da kapatmış.

Mehmet şaşırıp aklı karmakarışık ortada kalmış. Böylelikle yola koyulup giderken karşısına büyük bir dere çıkmış. Derenin öbür yanında bir dev varmış. Dev Mehmet'i görünce kuvvetimi görsün diye yerden taşlar alıp sıkarak un gibi dağıtıyormuş. Mehmet'e *"erkeksen gel buraya, beni dereye sokma yoksa gelirsem seni de taşlar gibi sıkıp boğarım"* demiş. Mehmet çok kötü korkmuş ama bunu deve hissettirmeden yere eğilip taş alır gibi yapmış ve bohçasından yumurtayı çıkarıp deve göstererek *"sen taşı un gibi yapıyorsan ben de taşı sıkıp suyunu çıkarıyorum"* demiş ve yumurtayı sıktığı gibi beyazını akıtmış. Bunu gören dev fena halde korkmuş. Mehmet devin korkusunu görünce rahatladı ve *"buraya gelip beni karşıya geçir yoksa yanına gelirsem taşlar gibi sıkar un ufak ederim"* demiş. Dev korkup Mehmet'in yanma gitmiş ve Mehmet'i omzuna alıp geçirmeye başlamış. Sudan geçerlerken dev Mehmet'e *"sen bu kadar kuvvetli adamsın da ne kadar hafifsin böyle, ben seni parmağımla gezdiririm"* demiş. Mehmet dev anlamasın diye ellerini yukarıya doğru kaldırıp bir kahkaha bastı ve *"Ulan dangalak, ben bir elimle göğe asılıyorum yoksa sen çoktan ezilirdin"* dedi. O zaman dev *"hepten bırakma da biraz elini bırak hele taşıyabilecek miyim"* der. Mehmet çuvaldızını çıkarıp devin ensesinden sapladı. Dev acıdan bağırmış ve *"yahu sakın bırakma, yine göğe asıl ne olur"* demiş. Mehmet de çuvaldızı çekip cebine koymuş. Dereyi geçip öylelikle devin evine kadar gitmişler. Dev Tembel Mehmet'i yere bırakı ohh diye bir nefes alp vermiş ki Mehmet devin nefesiyle tavana fırlamış. Dev *"yahu orada ne arıyorsun, hemen de oraya nasıl çıktın"* diye sormuş. Mehmet yine numarasını yapıp *"sesini çıkarma, ev sağlam mı diye kontrol ediyorum"* demiş. Evde birkaç tane daha dev varmış ve Mehmet ile gelen dev diğerlerine *"sesinizi çıkarmayın, çok güçlü kuvvetlidir, hepimizi öldürebilir"* demiş ve diğer devler de seslerini çıkarmamışlar. Mehmet yukarıdan inip

devlerin yanına oturmuş. Devler Mehmet'e *"biz dağa gidip odun getireceğiz, sen çok güçlüsün, sen de bizimle gel"* demişler. Mehmet devlerle dağa gitti. Devler bir ağacı tuttukları gibi söküp omuzlarına atarak götürüyorlarmış. Mehmet'e de bir büyük ağaç gösterip bunu da sen götürüver demişler. Mehmet bu sefer kötü darlanır ama yine bir uyanıklık yapar. *"Bana çok uzun ve kalın bir ip getirin"* der Mehmet. Devler Mehmet'e öyle kalm ip getirip verirler ki Mehmet zorla bir ucundan kaldırıp devin birine vermiş. Dev *"ne yapacağım, bunu bana niye verdin"* diye sorar. Mehmet *"siz birer ağaç götürüyorsunuz, buna uğraşılır mı? Bu ipi dağın çevresine dola ben bütün ağaçları birden söküp götüreceğim"* demiş ki devler korkmuş ve *"yahu sakın öyle bir şey yapma, o kadar odun istemiyoruz, bizim götüreceğimiz yeter, sen hiçbir şey götürme"* demişler. Mehmet de "siz bilirsiniz" demiş ve eve gitmişler.

Eve gittiklerinde devler büyük bir plekiyi kızması için ateşe koymuşlar. Ekmek kuracaklar ve plekide pişireceklermiş. Hamuru hazırladıktan sonra Mehmet'e plekiyi kaldır da hamurt dökelim demişler. Mehmet plekiyi ateşten kaldırırken altında kalmış ve plekinin içinde kaybolmuş. Devler baktıklarında Mehmet'i görememişler ve hamuru dökmek için plekiyi kaldırmışlar ki Mehmet kan ter içinde altından çıkmış. Devler *"yahu burada ne arıyorsun"* diye sormuşlar. Mehmet *"biraz daha sabredemediniz mi belim ağrıyordu ve belimi ısıtıyordum"* diye kızmış. Devler *"öyle yaptığını bilmiyorduk"* dediler. Mehmet de bir daha yapmamalarını söyledi. Öbürsü gün devler yine oduna gideceğiz haydi dediklerinde Mehmet fena kızdı. *"Her gün oduna gidiyorsunuz, sizin peşinizde mi dolaşacağım, gideyim de hepsini birden getirelim"* diye söyleyince devler *"sakın ha, sen en iyisi evde dinlen onları biz yaparız"* deyip devler dağa gidince Mehmet de kaçıp kendi evine gelmiş.

Karısı yine evine almıyordu, yalvardı yalvardı, başından geçenlerin hepsini anlattı. Artık ben de herkes gibi çalışıp iş yapacağım. Seni artık dinlendireceğim, affet beni artık tembel olmayacağım dedi. Karısı da affedip bundan sonra hep birlikte işe gitmişler, birlikte çalışmışlar ve birlikte yaşamışlar.

Özgün anlatım: Georges Dumézil
Lazcadan Türkçeye çeviren: Kâmil Aksoylu.

Nana Şantişe

Lazonaşi ar oṗuťes çuťa ar bozo korťudoren. Nanamuşi zabunobaten doğuruşi unaneli kodoskidudoren. Babamuşi içilu do ar nanaşantişe komoyonudoren. Oxorca dido ṗaťi guroni ar oxorca ťudoren. A-jur ǯanaşi doloxe oxorcas-ti jur bozo davudoren. Oxorcak iptiz ḱayi na-oğodamťu bozos oḱaçxe muz bere avuşi dido ṗaťi oğodamťudoren. Komolis mutuşen ambayi var aveťu ala çuťa bozos nana-şantşişi şkurinaten çkar nena var eşağeťu. Galeni dulya iri muk naikomťu var ibağun steri nana-şantişek oxoyişi dulyapeti mtelli ham bozos oxenapamťu do muşi donorine bozopes çkar dulya var oxenapamťu-doren. Dulyape doçodinaşiti nana-şantişi do majura bozopes uxezmeťamťu-doren.

Ar lumcis nana-şantişik bozos *"karmaťeşe idi do ar lazut domkvapi do mkveyi komoyği"*ya uǯu-doren. Bozok *"haǯi domǯḱupu maşkuyinasen, çumanişe bidi ḱo va-iveni"* ya uǯu. Ṗaťi guroni nana şantişek *"muşi çumanişe ulurťi, ma hamseyi minon ma giǯume, hade ḱaṗineyi"*yado bozos uğarğalu doren. Bozok ti *"hemoras dalepe çkimi ḱala bidat, dulya xolo ma dobikom ala xvala maşkurinen"*ya tkudoren. Nana-şantişek *"gidi ǯuraḱa ma si mu giǯume, xolo hak dgiri, ḱaṗiney karmaťeşe"*ya do bozo mǯḱupis karmaťeşe ogzalu-doren.

Uçare bozo karmaťeşi gzas gedgitun do igzals. Karmaťes lazut kogyudu do şkurnaten ar ḱele ibgars, ar ḱeleti karmaťes mkveyi çumers. Heşşo mezmoneyi do çilambreten xeťuşa galendon ar ṗaramiti ognu ala çkar mutu var oxoǯonu do daha ṗaťi aşkuynu-doren. Şkurney şkurney ti eǯazdu ki mu żiru ḱo? Ar badi moxtu do jin yodgin. Badik bozos xes elaḱnams do gale kogamoronams. Gale gamaxteşşi badi kçini onťaleri xoronis kododgites doren. Bozok ḱoçepes goloǯḱǯdurşi açkva mu żiras? İris xolo ḱuçxepe golakteri uğuťes doren. Hemindoras bozok hemtepe çinḱa na-ťes koxoǯonu do daha ṗaťi aşkurinu-doren ala çinḱapes na-aşkurinu var oxoǯonapu do hemtepe ḱala tanuşa ixoronu doren. Çinḱapek bozos ḱayi guri na-gyużiťu oxoǯonesşi bozos dido ḱayi oğoders doren. Tanu do mamulepek oḱirus gyoçḱeşşi çinḱape goyxires do igzales-doren. Bozok ar goyǯḱeǯrs ki mupe żiras? Çinḱapek çeşit çeşiťi altunepe do dolukunupe oḱubğez do igzales-doren.

Bozo çeşiťi dolokunu do altunepe gobğeyi oxoyişe iduşi nana-şantişe do dalepe muşi goyişaşes. Zavalli bozok tiz na-meuxtupe iri koxoǯonapams. Ṗaťi guroni nana şantişek *" ham seri-ti bozope çkimi*

boşkvare" yado lumcis jur bozo muşi doxaziroms. Ǩayi domʒkupaşi karmaťeşi gzas kogyodginams do "*çinḱapes dido muturenpe aḱvandit, vaşa komoğerdat"* ya do gamandumes. Bozope ulunan karmaťes komolaxe-dunan do çinḱape çumenan. Çinḱape moxtes-vamoxtes elamʒkveyi bozopek *"ma haya minon, ma heya minon"* ya do kogyoçḱez-doren. Çinḱape dişumes do bozope tanutaşa oxoronu te şuy koyuçopes-doren do tanuşi gedgites igzales doren. Nana şantişik bozope va-moxteşşi karmaťeşe idudoren do açkva mu żiras. Bozope juriti gostikey-gobriʒey hek amażinan. Oxorcak ar zoy kodiyuru doren do bozope yoselu ḱaṕulas eḱiḱidu do oxoyişe oyonu-doren. Bozope sum tutas onciyes vayaselez do geyncires-doren.

Üvey Anne

Lazona'nın köylerinden birinde küçük bir kız varmış. Annesi hastalıktan ölünce annesiz kalmış. Babası evlenip bir üvey anne getirmiş. Kadın çok kötü kalpli biriymiş. Bir kaç yıl içinde kadının da iki kızı olmuş. Kadın önceleri çok iyi baktığı kıza kendi çocukları olunca kötü davranmaya başlamış. Kocasının bunlardan haberi olmazmış fakat küçük kız üvey annesinin korkusundan babasına hiçbir şey diyemiyormuş. Dışarıdaki işleri bu kızın yaptığı yetmiyormuş gibi üvey annesi ev işlerini de bu küçük kıza yaptırıp kendi kızlarına hiçbir şey yaptırmazmış. İşler bitince de üvey annesine ve kardeşlerine hizmet edermiş. Bir akşam üvey anne kıza "değirmene git, mısır öğüt ve un getir" demiş. Küçük kız "şimdi karanlık oldu korkarım, yarın gitsem olmaz mı" demiş. Kötü kalpli üvey anne "ne yarın gitmesi, bana bu akşam lazım, hadi çabuk ol" deyip kızmış. Kız da "o zaman kardeşlerimle birlikte gidelim, işleri yine ben yaparım ama yalnız korkuyorum" demiş. Üvey anne çok kızmış "seni yosma seni, ben sana ne diyorum sen yine burada mısın? Çabuk değirmene!" deyip kızı karanlıkta değirmene göndermiş.

Çaresiz kız değirmen yoluna koyulur ve gider. Değirmene mısırı kurmuş ve korkudan ağlayıp bir yandan da unu beklemeye başlamış. Öyle dalgın ve gözleri yaşlı otururken dışarıdan gelen bir konuşma sesi duyar fakat hiçbir şey anlayamaz ve daha çok korkar. Korka korka başını kaldırmış ki, bir de ne görsün! Yaşlı bir adam gelmiş üzerinde duruyor. Yaşlı adam kızın elinden tutar ve dışarı götürür. Dışarı çıktıklarında yaşlı kadın ve erkekler birlikte horona durmuşlar. Kız adamlara şöyle bir bakmış ki, bir de ne görsün! Hepsinin ayakları

çarpıkmış. O zaman kız onların cin olduklarını anlamış ve daha çok korkmuş ama korkusunu onlara hissettirmeden sabaha kadar onlarla horon oynamış. Cinler kızın iyi kalpli olduğunu anlayınca kıza çok iyi davranmışlar. Sabah olup horozlar ötünce cinler dağılıp gitmişler. Küçük kız çevresine bir bakınca neler görür neler? Cinler çeşit çeşit altınlar ve giysileri yığıp gitmişler. Küçük kız çeşit çeşit altınlar ve giysilerle eve gidince üvey anne ve kardeşleri şaşırıp kalmışlar. Zavallı kız tüm başından geçenleri anlatmış. Üvey anne "bu gece kendi kızlarımı göndereceğim" diye akşam olunca kızlarını hazırlar. İyice karanlık olduktan sonra değirmene gönderir ve "cinlerden çok şey alın, sakın az şeye kanmayın" diye tembihler. Kızlar gidip değirmende cinleri beklerler. Cinler gelir gelmez şımarık kızlar "ben onu isterim, ben bunu isterim" diye başlamışlar. Cinler çok kızmış ve kızları sabaha kadar oynata oynata canlarını çıkarmış ve sabah olunca dağılıp gitmişler.

Kızlar eve gelmeyince üvey anne merak edip kendisi değirmene gitmiş ki bir de ne görsün! Kızların ikisi de üzerleri yırtık pırtık yerde yatıyor. Kadın bir çığlık atmış ve kızları sırtına alıp eve götürmüş. Kızlar üç ay yataklarından kalkamayıp yatmışlar..

OYUNLAR ve OYUNCAKLAR

Beştaşi: *Oyun.* Bilinen beş taş oyunu.

Birdurbiri: *Oyun.* Bilinen birdirbir oyunu.

Çemberi / Çember: *Oyuncak.*

Malzeme ve yapılışı: İki adet 1 metre civarında 8-10 mm çapında düz inşaat demiri hazırlanır. Demirin biri daire şeklinde bükülerek 40-50 cm çapında bir çember yapılır. Diğer demir bir ucundan U şeklinde bükülerek kanca yapılır. Daire şeklinde bükülerek hazırlanan demir çember kancalı demir çubuk kontrolünde bisiklet tekerinin dönüşü gibi sürülür. Çocuklar arasında sırayla oynamak için ya saat tutulur, ya da demir çember devrilene kadar yanmacasma oynanır.

Çizgi: Seksek oyunu.

Elelem belelem: *Tekerleme oyunu.* Oyun sırasında ebeyi seçmek için ya da birinin oyundan çıkması için tekerleme şeklinde söylenir. Son kelime kime gelirse ebe seçilir ya da oyundan çıkar. *Elelem belelem / Cim cim kalelem / Atma yutma / Ağzı buğzi... şeklinde sürer.*

Docina / Güreş *Oyun.* Bilinen güreş oyunudur. Laz çocuklarında çok yaygın olarak oynanır. Hatta aileler bile çocukları *"a docina dovit"* diye teşvik eder.

Geşkida / Genťona: *Oyun.* Gençlerin derede veya denizde yüzerken oynadıkları boğmaca ya da batırmaca anlamına gelen bir oyundur. Derede oynanıyorsa derin olmalı ayaklar yere basmamalıdır. Denizde oynanıyorsa da ona göre açıkta olunmalıdır. Tehlikeli olsa da dikkat edilerek oynanırsa zevkli bir oyundur. İki kişi arasında oynanır. Sürekli suya batma olduğundan nefeslerin dayanıklı olması gerekir. Kim daha çok batırır ve rakibini yorarsa oyunu kazanmış olur.

Geťkobina/ saklambaç. *Oyun.* Bilinen saklambaç oyunudur.

Golaxtina / Yarış *Oyun.* Çocuklar arasında oynanan bir yarıştır. Koşmaca olur, kovalamaca olur, veya başka bir şey belirlenerek onun üzerinden yapılan bir yarıştır.

İnkoz minkoz: *Kumar oyunu.* Bozuk paraları düz bir zeminde üst üste dizerek oynanan bir nevi kumar.

Ǩale geçmek / Kale Zapt etmek: *Oyun.* İki gurup arasında belirlenen kaleler zapt edilmeye çalışılır. Beşer-altışar kişi oynayabilir. Oyun 20-30 metre aralıkla çizilen iki çizgi arasında geçer. Gruplar çizgilerin gerisine geçip karşılıklı dururlar. Gruptan ayrılıp iki çizgi arasına girenler kendi alanlarına giren diğer gruptakileri engeller. Esir alma şekli karşı oyuncuya senin alanına girdiğinde el değdirip sobelemekle olur. Bir tarafın oyuncuları tamamen esir alınınca oyun biter.

Ǩamçi / Kamçı: *Oyun.* Genelde enişte daveti ya da düğünlerde gençler arasında oynanan bir oyundur. Oyunun kuralı avuç içinde saklanan bir şeyi bulmaktır. Bulamayanların cezası avuçlarını kamçılamaktır. Düğünlerde gece geç saatlerde formaliteler bitirilip, çoğu misafirlerin gitmesinden sonra sabahlamak için oynanan geleneksel bir oyundur. Kızlar ve erkekler karışık olarak oynandığı gibi, kız ve erkekler grup olarak birbirine rakip de olabilirler. Kız kıza ve erkek erkeğe gruplar pek olmaz.

Karmaťe vore / Ben değirmenim: *Oyun.* İki çocuk arasında közlenmiş mısırla oynanan bir oyundur. Közlenmiş mısır ayıklanır, çocuklardan biri oturur diğeri oturanın kucağına yatar. Kucağına yatan "ma karmate vore, ma karmate vore" diyerek ağzını açar. Oturan avucundaki mısırları kucağında yatanın ağzına doğru tutar. Yatan ma karmate bore dedikçe onun ağzına teke tek atar. Mısır bitene kadar oyun devam eder. Mısır bitince diğeri yatarak yeniden başlar.

Ǩavli gedu: Lades tutma oyunudur. Her Laz çocukluğunda mutlaka lades tutmuştur diyebileceğimiz kadar yaygındır. Kurallar bilenen lades tutmanın kurallarıyla aynıdır.

Ǩeťinʒxeni: İnce çubuklardan at ve hayvan figürleri yapma oyunudur. İlkokul öncesi çocuklarda yaygın olarak oynanırdı.

Ǩorkoşi: *Oyun.* 7-8 kişilik bir grubun oynadığı bir ilk gençlik oyunudur. Korkoşi yumurta şeklinde oval ve bir yumruktan biraz daha büyükçe bir ağaç parçasıdır. Düz bir yerde 20-25 cm genişliğinde, 15-20 cm derinliğinde bir çukur açılır. Bunun dışında da 1-2 metre çapın-

da bir daire içinde, oyunda olan kişi sayısından bir eksik olarak eldeki sopanın ucunun rahat girebileceği çukurlar açılır. Oyunda bir baş seçilir ve korkoşi ona verilir. Oyundaki herkesin 1-2 metre boyunda bir çubuğu olur. Başlangıçta herkes elindeki sopasını büyük çukurun içine sokup tutar. Oyuncular sopalar çukurun içinde öylece dönmeye başlarlar. Dönerken de **"ќokќoşik nǯiyomz nǯiyomz / mamulik ќiyomz ќiyomz"** diyerek korkoşi aramaya başlarlar. Oyuncuların başı korkoşiyi sözde gizlice sopaların bulunduğu kuyuya atar. O anda hemen bir hareket başlar ve oyuncular sopalarını çemberin içindeki deliklere sokarlar. Delikler kişilere göre bir eksik olduğu için bir kişi açıkta kalır. Açıkta kalan bu kişi bir anlamda ebe olup ortada bir yerde bırakılan korkoşiyi sopasının ucuyla büyük deliğe sokmaya çalışır. Bu esnada sopaları küçük deliklerin içinde olan diğer oyuncular çubuklarla ebenin korkoşiyi deliğe göndermesine engel olurlar. Eğer ebe sopasını deliklerden çıkaran oyuncuların deliklerinden birine kendi sopasını sokma fırsatı bulursa açıkta kalan ebe olur ve oyun böylece sürer.

Laќaťќa: *Oyuncak.* Kuş lastiği, sapan. Çocukların kuşlara ya da başka bir hedefe nişan alarak ince taş fırlattıkları oyuncaktır. Çatal ağaç ve genelde araba iç lastiğinden yapılır. Taşın yerleştirileceği yer meşindir.

Mile: *Misket oyunu.* Bilinen misket oyunudur.

Obziťiloni: *Oyuncak.* Kelime anlamı su sıkan ya da fışkırtan araç anlamındadır. Çocukların birbirine su sıkarak birbirlerini ıslatmak için gruplar halinde veya iki kişi karşılıklı olarak oynadıkları ve büyüklerin hiçbir zaman oynamalarına izin vermedikleri bir oyuncaktır. Gövde ve çomak olmak üzere iki parçadan oluşur.

1- Gövde: **Ќampara** ağacından yapılır. **Ќampara** ağacı 30-40 cm uzunluğunda kesilip yumuşak olan içi bir cm çapında delinir. Kaval boyunda ve ebadında olan bu oyuncağın üst ucundaki deliği genişçe bırakılıp, alt ucundaki deliği daraltılarak bir-iki milim olacak şekilde ayarlanır.

2- Çomak: Yine aynı uzunlukta ve kalem kalınlığında, gövdeye açılan delikten itilince rahatça geçebilecek, sert bir ağaçtan sağlam bir çubuk çomak hazırlanır. Bu çubuk çomağın elle tutulacak tarafı ince çatal şeklindedir. Bir kalem kalınlığında olan bu çomağın alt ucu sert taşa vurularak çubuğun uç kısmı çatlak tomurcuk gibi yapılır. Kaval şeklindeki (gövde) su fışkırtma oyuncağı **obziťiloniye** su doldurulup

elimizdeki çomak şeklindeki çubukla içine basınç yapılır. Çubuğun yonca şeklindeki tomurcuk ucun ileri itilmesiyle yaptığı basınçla su ince delikten uzağa doğru fışkırarak akar. Oyuncak, su tabancası gibi suyu fışkırtır.

Oxarxaloni: *Oyuncak.* Cevizden yapılan bir oyuncak. Fırıldak, pervane.

Malzeme: İki adet iri ve sağlam ceviz, bir adet bir buçuk cm genişliğinde yedi-sekiz cm uzunluğunda ve birkaç mm kalınlığında pervane için çıta, on cm uzunluğunda bir kurşun kalem kalınlığında mil için çubuk ve 40-50 cm ince iplik.

Yapılışı: Seçilen iki tane iri ve sağlam ceviz tam ortalanarak birkaç mm çapında göbekten güzel bir şekilde delinir. Mil yapılacak çubuğun alta gelecek uç kısmından bir cm kadar yer, kalem kalınlığında bırakılıp, kalan kısmı cevizlerin deliğine sıkışacak kalınlıkta yontulur. Cevizlerin deliği denenip eğer sıkışıyorsa milin yontulması bırakılmalıdır. Cevizlerden birinin delikleri mile göre bir-bir buçuk mm daha genişletilmeli. Sonuçta mil cevizlerden birinin içinde rahat dönerken diğerinde sıkışıp cevizle birlikte dönmelidir.

Malzeme hazırlama tamamlanınca mil alınıp kalm tarafı aşağıda kalacak gibi tutulur, üst kısmından deliği kalm olan ceviz mile geçirilir. Ceviz milin çevresinde rahat dönmelidir, bir tarafından mile geçerken milin altından çıkmamalıdır. Milin altının kalem kalınlığında kalmasını bunun için söyledik.

Kontrol edilen ceviz milden çıkarılıp kenara konur. Milin kalm tarafından kalınlığın bittiği yerden 1-2 cm üstte bir çeltik açılıp mile ip bağlanır. Bu ipin bağlandığı yer ceviz yerleştirilince cevizin ortasına gelmelidir. İp bağlandıktan sonra kalm delikli ceviz tekrar alınıp bir yanma iki deliği tam ortalayacak ince bir delik açılır. Ceviz mile geçirilip ortasından ip çıkarılır. Diğer ceviz üstten 2 cm kalacak gibi mile sıkıştırılır. Kalan tek parçamız olan 7-8 cm'lik çıta bıçak ya da çakıyla yontularak ince bir pervane şekline getirilip tam ortasından milin sıkışacağı kadar delik açılır. İkinci cevizden sonra milde kalan boşluğun tam tepesine hazırladığımız pervane geçirilir. Bir ucu mile bağlanan ipin alt cevizin ortasından çıkan diğer ucuna bir kibrit çöpü ya da kürdan bağlanarak ipin ucu sağlama alınır. Yoksa mil dönünce ip içeri kaçar. Artık oxarxaloni hazırdır.

Sol elimizin işaret ve baş parmağıyla alt cevizden tutulup sağ elimizle mil çevrilerek ip sarılır. İpin sarılması bitince yine sağ elimizle ucuna çöp bağlı ip hızla 20-25 cm çekilir. (fazla çekip ipi koparmamak lazım) Çekme işi sürekli yapılırsa milin üst tarafındaki sabit ceviz ve pervane dönerek ipi yeniden sarar. Bu oyuncak adını har har diye ses çıkarmasından alır.

Okanǯuroni: Salıncak. Geçmişte salıncak Lazlarda çocuklar için bildiğimiz basit bir oyun şekli olsa da, gençler için geleneksel önem taşıyan bir eğlenceydi.

1960'lı yıllara kadar dini bayramlarda Laz köylerinin uygun yerlerinde salıncaklar ve dolaplar kurulduğu söylenmekte. Salıncaklar Lazların binexi dediği uzun asma gövdelerinden yapılır. Bayramdan önce köyde salıncağın kurulacağı alan tespit edilir. 8-10 metre boyunda verimi pek olmayan ama sağlam olan bir asma ayarlanır. Genelde ağaçlı ve düz ya da hafif meyilli alanlar tercih edilir. Bu alanda eğer ağaç varsa ve yere paralel 4-5 metre yüksekliğinde sağlam kalınca bir dalı varsa salıncak o dala monte edilir. Eğer böyle uygun ağaç ve dal yoksa salıncağın kurulacağı platform yapılır. Yerden bir sandalye boyunda oturulacak yükseklikte olan bu salıncağı sallama işini iki tane delikanlı üstlenir. Sallamak için 2-3 metre boyunda yine asmadan kesilme bir kasma aleti kullanılır. Salıncakta genelde erkekler tarafından kızlar sallandırılır. İki delikanlı salıncağın birkaç metre önünde durarak karşılıklı tuttukları kasmayla salıncağı geriye doğru sallarlar. Sallama arttıkça hız ve mesafe de artar. Salıncakta oturan kızın inmesi ancak salıncağı durdurmakla olur. Bu eğlenceler öylesine ahenkle geçerdi ki bazen köyde günlerce konuşulduğu olurdu.

Salıncak eğlencelerinde bazen birbirine sevdalı iki genç, ya da sevdaya tutulmuş ve pek karşılık alamayan erkekler olurdu. Eğer salıncaktaki kızı sevdalı erkeklerden biri sallıyorsa, kızı uzun süre salıncakta tutarak muziplikle sitemini ima edip indirmediği oluyordu. Böyle bir durumda erkek için "bozo gyokaçu" (Kızı indirmedi) derler ve gençler arasında haftalarca konuşulduğu olurdu.

Oṗirinoni: *Oyuncak.* İlkbaharda ince ve taze ağaç kabukları, kabak yaprağının sapı ve kamıştan yapılan tiz sesli oyuncak bir çalgıdır. Kızılağaç ve barut ağacı gibi ağaçların ince kalem kalınlığındaki dallarından kabukların kılıf şeklinde bozulmadan çıkarılmasıyla yapılır. En uygun ay ağaç gövdelerinin su aldıkları nisan ayıdır. Daha sonraları ağaçlar sertleşeceğinden kabukları da soyulamaz. Yaklaşık kalem

boyutlarında düzgünce pürüzsüz bir dal kesilir. Bir çakıyla 7-8 cm kadar yerinden sadece derinin kalınlığı yuvarlak çizilir. Çizilen kısım tükürükle ıslatılarak kabuk yumuşatılır. Yumuşadıktan sonra kabuk kılıf şeklinde yavaşça çıkarılır. Elde edilen 7-8 cm boyunda içi boş kalem kalınlığındaki deriye bir çeltik açılarak ağızda üflenir. Zurna gibi bir ses elde edilmişse oƥirinoni olmuş demektir. Aynı şekilde içi boş olan kabak yaprağının sapı ve taze arpa gövdesinden de yapılır. İlkbaharda havanın ısınmasıyla dışarı çıkan çocuklar için inek otlatırlarken oyalandıkları en güzel oyundur. Bir yandan inek otlatılır, bir yandan kelebkler uçuşur bir yandan da oƥirinoni sesleriyle bahar karşılanır.

Oƭkvaʒinoni: *Oyuncak.* **Kamƥara** ağacından yapılan bir oyuncak. Bu ağaç mandalina portakal ağacı büyüklüğünde olup, içi yumuşak elyaf olan hiçbir işte kullanılmayan bir ağaçtır. 3-4 cm çapında bir **kamƥara** ağacı 30-40 cm uzunluğunda kesilip yumuşak içi bir cm çapında delinir. Aynı uzunlukta kalem kalınlığında açılan delikten itilince rahatça geçecek sağlam bir çubuk çomak hazırlanır. Delik açılan kamparanm içine purçuma yaprağı tıkanıp hazırlanan çubukla ileriye doğru itilir. Çıkış deliğine geldiği zaman tıkaç gibi olan yaprak delikte bırakılır ve aletin bir deliği kapalı tutulur. İkinci bir purçuma yaprağından ayrı bir tıkaç hazırlanarak aletin üst deliğine tıkanır. Elimizdeki çubukla aletin üst deliğindeki tıkaç hızla itilir. Kaygan bir şekilde hızla kayan çubuk sıkışan havayla öndeki tıkacı patlatarak fırlatır. Arkadaki yaprak tıkaç olarak delikte durur. Bu işlem sürekli tekrarlanarak patlatma yapılır.

Pagarape: Pagaralar. *Oyun.* Pagara yüksek alevli ateş demektir. Bu aslında oyun oynamaktan daha çok iş amaçlıdır. İlkbaharda tarla temizliği yapılırken geçen yıldan kalma mısır sapları kesilip temizlenerek bir arada yığılıp yakılır. Yanma esnasında çocuklar "auuuhihih" diye bağırarak ateşin üzerinden atlarlar. Çocuklar için eğlenceli bir yanı olan bu işin, bir bakıma çocukları işlere alıştırmak gibi bir yönü de var.

Ragi: Kuş avlama tuzağı. Kışın çok kar yağıp dışarıya çıkılmayan durumlarda çocuklar için eğlencelik bir avdır. Evin bahçesine yığılı duran karın üstünde bir tepsi kadar genişliğe buğday, bulgur, mısır gibi yemler dökülür. Bir bakır tepsi, tepsi büyüklüğünde bakır süzgeç ya da küçük leğen yemin üzerine konup 15-20 cm'lik bir çubukla bir ucu kaldırılır. Çubuğa bir ip bağlanıp evin penceresinden kuşun tuza-

ğın altındaki yeme gelmesi beklenir. Kuş gelince ip çekilip tepsi ya da leğen düşer ve kuş içinde kalmış olur.

Riki: Bilinen çelik çomak oyunu. İki çubukla havada oynanan ustalıklı bir sektirmece oyunudur. Çubuklardan biri elde tutulur. Elde tutulan çubuk 100-120 cm boyunda çelik diye adlandırılır. diğeri de 50-60 cm uzunluğunda iki ucu kalem şeklinde çomak denen çubuktur. Bu oyun iki kişi arasında oynanır. Düz bir zeminde yere 1-1,5 metre civarında düz bir çizgi çizilir. Çizginin tam ortasına avuç büyüklüğünde yuvarlakça bir çukur açılır. İki ucu sivri çomak tam ortalanarak bu çukurun üstüne konur. Sonra çelik diye adlandırılan elde tutulan çubuk, çomağın altındaki çukurdan sokularak var olan bütün güç ve ustalıkla çomak ileri doğru atılır. Çomağın düştüğü yere gidilir, sivri ucuna eldeki sopa çelikle vurularak sektirilir. Sekip havaya doğru sıçradığında eldeki çubukla yere düşürmeden havada sektirilir. Amaç ne kadar sektirilirse o kadar puan almaktır. Sektirme sonunda çomağa çubukla vurarak ileri doğru fırlatılır. Çomağın düştüğü yer ile çizilen çizgi arası adımlanıp hesaplanır.

Bu oyunda çomağı havada sektirip yere düşürmemek ne kadar önemliyse, eldeki çubukla çomağa vurup en uzağa vurmak da o kadar önemlidir.

Xocişi / Żğebu: Yaz aylarının ilk günlerinde çoğu inek otlatırken çocukların eğrelti otuyla oynadıkları bir oyundur. 15-20 adet sağlam ve güçlü eğrelti otları kesilir, yaprakları sıyrılıp atılır. Eğrelti otunun uçları da kesilerek 20-25 cm uzunluğunda bırakılır. Dibine doğru gide gide ince dalları da kesilir. En dipteki en kalm dallarından sağlı sollu bir tanesi 5 cm kanca gibi bırakarak kesilir. Yani elde 25 cm uzunluğunda kalem gibi bir çubuk kalır ve sadece en uçta iki tane kancası olur. Bu oyun iki kişi arasında oynandığından toplanan eğrelti otları iki arkadaş arasında pay edilir. Daha sonra karşılıklı olarak eğrelti otlarının kancası birbirine takılarak çocuklar tarafından kendilerine doğru çekilir. Kimin kancası koparsa o kaybeder ve öteki çubuğa geçer. Sonuçta birinin ki biter ve biten taraf kaybetmiş olur.

Yesi Oyna: Esir alma oyunu. İlkokul çağlarında çocukların oynadığı kovalamaya ve koşmaya dayanan 5-6 kişilik iki ekip arsında geçen bir oyundur. Düz bir alanda 4-5 metre aralıklı daire şeklinde yuvarlak iki alan belirlenir. Bu belirlenen yer kale özelliğindedir ve esirler buraya alınır.

Belirlenen kaleler 20-25 metre mesafede olan bir alan oyun başlangıç yeri olarak belirlenir. Rakipler oyun başlama yerine gider. Kura ya da anlaşmayla belirlenen grup oyuna başlar. Hangi grup belirlenmişse o gruptan birkaç kişi kaçacak ve diğer grup yakalamaya çalışacaktır. Kaçan grup kendi kalesine gelene kadar diğer gruptan biri el değdirdi ya da eliyle tuttuysa o esir alınmıştır. Kendi kalesine gelip tekrar oyun başlangıç yerine dönenler oyuna devam edebilir. Esir alman oyuncu oyundan pasif kalarak kurtarılmayı bekler. Karşı gruptan esir alma durumu olursa takas yapılıp oyuna devam edilir. Oyunun bitmesi bir grubun oyucularının tamamı esir alınınca olur.

BİLMECELER

Altunişi araba gyumişişi daraba ,
Teraziten vaiʒonen, bazais gamiçinen: Saaťi.
Altından araba gümüşten daraba,
Terazide tartılmaz pazarda satılır: Saat

Ar ntxa miyonun, irik hemuşi nena ikoms: Oʒonale
Bir keçim var, kimse sözünden çıkmaz: Terazi

Ar yeşili sanduği ren, sanduğiş doloxe ḱuťi ren, ḱuťişi doloxe meşaxen: Neżi
Yeşil bir sandık var, sandığın içinde bir kutu var, kutunun içinde durur: Ceviz

Cebiz va-dolidven nuḱuz va-amidven
Nostoni-muşi iri mutuşen loʒa ren: Nciri
Cebe konmaz, ağızda yenmez
Tadı her şeyden tatlıdır: Uyku

Eyoneyi geyoneyi, ʒingili xoroneyi: Ǩeremuli

Galendo ťasi, doloxendo aťlasi: Makvali.
Dışı tas, içi atlas: Yumurta

Gemaşe ulun lalumz lalumz, oxorişe mulun golincirs:Arguni
Dağa gidip havlar havlar, eve gelince yatar: Balta

Kvaşen ren, ncaşen ren, lazut ipxors,
Ǩiyanaz iri ożğams mu va iżğen: Karmaťe (ʒkibu)
Taştandır ağaçtandır, mısır yer,
Herkesi doyurur ama kendisi doymaz: Değirmen

Ǩudeli xaşayi ti mangana: Nʒxeni
Kuyruğu havalı, koca kafalı: At

Mis ağodu ma mağodu,
Yeşili gebidvi mçita domavu
Ǩeya mot mavu: Ǩina
Kime oldu, bana oldu
Yeşil aldım kırmızı oldu,
Acaba neden oldu: Kına

Nekǩnaz ti yużin, dunyaz ǩudeli mużin: Gza
Başını kapıya koyar, kuyruğu dünyayı gezer:Yol

Nkra uğun xoci varen
Ncaz yulun ǩoçi varen
Ğarums çarums xoca varen: Penʒo
Boynuzu var öküz değil
Ağaca çıkar adam değil
Yazar çizer hoca değil: Sümüklü böcek

Nokǩoraşi gulun, nuʒǩaşi incirs: Kalamani
Bağlıyken gezer, çözülünce yatar: Çarık

Otxo cumak ar ťasiz dolopsims: Pucişi bużepe
Dört kardeş bir tasın içine işiyor: İneğin memeleri

Seri cans, ndğaleri goʒobun: Ǩolaǩidi.
Gece yatar, gündüz asar: Kapı kancası

Ti oʒxoci steyi, ǩudeli draǩani steyi, muk komoli steyi: Mamuli
Kafası tarak, kuyruğu orak, kendisi kabadayı: Horoz

İgunżanen toḱi steri,
Berepe ordams bulti steri: Ore (feli)
İp gibi uzar, top gibi çocuk büyütür: Kabak

Topurişen loǯa, şekerişen loǯa,
Oǯonalez va iǯonen, noğaz va gamiçinen: Nciri
Baldan tatlı, şekerden tatlı. Sıraya dizilmez, pazarda satılmaz: Uyku

Uça ipxors xoci steyi dimğors: Ťufeği
Kara kara yer, boğa gibi bağırır: Tüfek

Uça pucis mçita ngeni eǯuxen: Daçxuyi do ǯuḱali.
Kara ineğin altında kırmızı dana: Ateş ve kazan.

Ulun mulun ḱuçxe va uğun, żiroms toli va uğun: Ǩaravi
Gidiyor geliyor, ayağı yok. Bakıyor ama gözü yok: Gemi

Xeşi guriz irden: Murgi
Avuç içinde büyür: Yumak

Yulun gyulun nǯas axfamen: Oḱanǯuroni
İner kalkar göğe yalvarır: Salıncak

4. BÖLÜM
Halk İnançları ve Gelenekler

HALK İNANÇLARI

Halk inançları dini inançlar dışında toplum tarafından kabul edilip benimsenen, kuşaktan kuşağa aktarılıp taşınan, kesin sebepleri bilinmeyen inançlardır. Halk inançları ana karnından başlayıp, doğum, yaşam ve ölüme kadar insanın tüm hayatında vardır. Kimi inançlar neredeyse somut olarak gündelik yaşamla ilgiliyken, kimisi yaşamın sonsuzluğunda imgesel varlıklarda şekillenir. Kimi halk inançlarının dine aykırı olduğu ve günah sayıldığı kabul edilse de toplum tarafından tamamen terk edilemediği gözlenmiştir.

Halk inançlarında toplumlar arasında ortak eğilimler görülse de, ayrıntılarda toplumlara özgü inançların varlığı da ayrıca önem taşır. Bu ayrıntılarda toplumlarm geçmişine ait bazı ipucu bulgular barınabilmektedir. Çalışmamıza konu ettiğimiz Laz halk inançlarında bu ayrıntıları uzmanlarına bırakıp biz sadece bilinen ve uygulanan şekliyle yansıtmaya çalışacağız.

Her toplumda olduğu gibi Lazlarda da halk inançları yaygındır. Bu inançlarının bazıları ilkbaharda canlanan doğa ile birlikte kimi zaman doğaya karşı aktif kalabilme şeklinde olup, kimi zaman da

doğa üzerinde havada, karada ve suda yaşayan hayvanlara karşı sürekli akıl üstünlüğünü taşıyan insanın aktivitesini üstün tutabilme yönündedir. Lazların yaşamları buyunca doğaya karşı verdikleri mücadelede başarılı olabilmeleri ve bu dinamizmi sürekli taşıyabilmelerinin nedenleri doğrudan olmasa da dolaylı olarak bu unsurlarda barınmaktadır. Üzerinde yaşadıkları coğrafyanın zor şartlarında aktif kalabilmenin yollarını ararken, bu inançların geliştirilmesinden aldıkları destek açıkça görülebilmektedir. İnsanlar yaşadıkları coğrafyanın durumuna göre yaşam geliştirmek durumundadır. Zira doğal dengeyi ve yaşamın sürekliliğini oluşturan bu dinamizmin sadece insanlara has olmayıp, doğa üzerinde yaşayan diğer canlıların da yaşam aktiviteleri oluşturduğunu biliyoruz.

Bu inançları sıralarken çocukluktan yaşlılığa kadar, yaşadıkça önemli sayılan doğa ile ilgili inançlardan başlayalım.

Doğa İle İlgili İnançlar

Ǩuǩkuşi Gecginu: (Guguk Kuşunu Yenmek) Sabah kahvaltısını yapmadan guguk sesini duyan kişi guguk kuşuna yenilmiş sayılır. Hele ki yatakta guguk sesine yakalanmak tam bir tembel işidir. Guguk kuşunu yenmek için guguk sesini duymadan önce bir-iki lokma dahi olsa bir şeyler atıştırmış olmak gerekir. Özellikle çocuklar buna alıştırılmaya çalışılır. Çocuk eğer guguk sesini duymadan önce bir şey yemişse, o güne yengi ile başlamış olur. Ve yengi ile güne başlamanın tadını arkadaşları ile paylaşır. Arkadaşlarına *"ben bugün guguk kuşunu yendim"* der. (Ma handğa ǩuǩkuz gebocgini). Guguk kuşunu yenmek, doğrudan erken kalkmaya bağlıdır. Buradaki amaç çocuklara yaz boyunca bir yarışmanın kazanılması tadı ile erken kalkma alışkanlığı edindirmektir. Lazona'da yaşamış her çocuk guguk kuşuna yenilmek, ya da yenmek tadını yaşamıştır. Bir de gün ortası herhangi bir ağaç üzerinden apansız gelen guguk sesi büyükler tarafından sevinçli bir habere yorularak **"ağzına şeker"** denir.

Ǯiǯilaşi Gecginu: (Yılanı Yenmek) Yılanı yenmek ilkbaharda alabalık yemiş olmakla ilgilidir. Bir tane olsa da yenmelidir ki doğada yılana karşı üstünlük sağlanabilsin. Doğadaki vahşi hayvanlara karşı aktif olabilmenin yanı sıra, doğal beceri ve yeteneğin gelişmesiyle de ilgilidir. Her Laz çocuğu mutlaka yüzme ve balık tutmayı bilmelidir. Yüzme ve balık tutmak çok küçük yaşlarda öğrenilir. Bu işin eğitim

alanı derelerdir. Balık tutmak ağ, olta ve serpme yönteminin yanı sıra kısa mesafelerde suyun yönünü değiştirerek elle alabalık tutmak en zevklisidir. Çocuklar ilk olarak 10-12 yaşlarında değirmene giden suları keserek bu işi öğrenmeye başlarlar. Büyüdükçe diğer yöntemleri geliştirmek arzuya bağlıdır ama çocukluğu köyde geçirip dere ya da değirmenin suyunu keserek balık tutmayan çocuk yok gibidir.

Eğer bir kişi o mevsim balık yemeden (alabalık) yılanla karşılaşmışsa artık çok dikkat etmesi gerekir. Çünkü yılana yenilmiş sayılır. Yılanı öldürse de, yılan kaçsa da fark etmez. Önemli olan yılanı görmeden önce balığı yemektir. Bunun için Lazlarda balık tutabilmek balık yemekten daha önemlidir.

Ǯiṗi nçxomi geşku: (Yavru balık yutmak) Bu tamamen çocuklar arasında yaygındır. Çocuklar yavru balık yutarlarsa, balık gibi güzel yüzeceklerine inanırlar. Çocuklar arasında daha çok muziplik olsun diye de yapılır. Durgun sulara düşen cemre, nisan ayında başkalaşım sürecini başlatarak kurbağa larvasından iribaşa **(ǯk̕ak̕oṗali)** dönüşür. Çocuklar bir cm. boyundaki bu kaşığa benzer yaratıkla oynamayı çok sever. Onlarla oynarken bazen balık yavrularına da rastlanır. Mevsim başı olduğundan çocuklar iyi bir yüzme mevsimi yaşamak dileği ile küçücük balıkları yutarlar.

Çexni Oxenu: (İlk Tadımlık) Bir meyve ya da sebzenin mevsim başında ilk defa yenmesi anıdır. Türkçede tam karşılığı olmayıp **"ilk tadımlık"** denebilir. Her ne yenirse ilk yenen şey için yiyen kişi helal olması ve geleceğe erken gelmesi dileği ile "**çexni çexni xalali ordo moxti zamani**" der. İlk tadımlığın önemi meyve ve sebzelerin ilk çıktığında yapılmasmdadır. Sebze ve meyvelerin bolluğunda yapılan ilk yemeler, ilk tadımlığın önemi açısından değer taşımaz. Burada amaç doğadan zamanında faydalanabilmeyi bilmektir.

Kǯapa: Lazlarda eski hesaba göre temmuz ayma çürük ayı ya da Lazcası olarak **kǯapaşi ora** denir. Zaman olarak temmuz ayı ortaları ve ağustos ayı başlarıdır. Bu 20-25 günlük bir sürede ıslak bırakılan her şey kısa zamanda çürür, kokudan yanına yaklaşılmaz. Bu sürenin içinde zamanı tam bilinmeyen 3-5 günlük bir süre vardır ki, ancak tahmin edilen o zamanlarda dereye ve sulara dahi girilmez, mümkün mertebe uzak kalınır. O bir kaç günlük sürede derelere mantar türü bir mikrobun yayıldığına ve insan vücudunda çürüğe benzer beneklerin oluşacağına inanılır. Bu **kǯapa** olayından kurtulmak için bileklere ya da

parmaklara bakır yüzükler takılır. Bakırın bu hastalığı uzaklaştırdığına inanılır.

Hayvanlarla İlgili İnançlar

- Baykuş ötmesinin uğursuzluğuna inanılır.
- Çakalların bağırması yağmur yağdırır.
- Erkek çakal uluması (Laƀarde / Laƀardi / Liƀarde) kötü haberdir.
- Guguk kuşunu taklit etmek hoş sayılmaz.
- Günün herhangi bir saatinde uzun uzun kuş ötmeleri hayırlara yorulur. Hayırlı bir haber geleceğine inanılır ve kuşlara **"ağzına şeker"** denir.
- Horozların ikindiden sonra ya da gece ötmeleri uğursuzluktur. Eğer bir horoz bunu alışkanlık haline getirmişse kafasını kesmek caizdir.
- Karıncaları ezmenin, yuvasını bozmanın ya da zarar vermenin günah olduğuna inanılır.
- Köpeklerin uluması uğursuzluk sayılır.
- Kara kurbağaları insanın eline ya da üzerine işerse isilik (siğil) çıkar.
- Kurbağaların bir ağızdan bağırması yağmur yağdırır.
-Pirelerin kısırlaştırılmalarma inanılıp çoğalmalarının önüne geçileceği sanılırdı. **Mʒkiri okʹvaru / mʒiri okʹviru** denen bu inanç kadınlar arasında yaygındı. Evin hanımı elinde süpürgeyle tavana çıkarak pirenin kısırlaşıp çoğalmaması için tekerlemeler söyler.
-Yarasanın uğursuzluğuna inanılır.

Rüya İle İlgili İnançlar

- Rüyada ağlamak sevinç getirir.
- Rüyada balık avlamak ya da balık görmek yağmur getirir.
- Rüyada sağ birini ölü görmek ömrünün uzayacağını gösterir.
- Rüyada ölü birini görmek ölüm haberi getirir.
- Rüyada köpek ya da yılan görmek düşmanlık getirir.
- Rüyada diş çektirmek üzüntü dert getirir.
- Bazı kişiler rüyalarının ters çıktığına, bazı kişiler de doğru çıktığına inanır.

- Rüyada yumurta görmek bebek getirir.
- Rüyada uçmak günahlardan arınmaktır.
- Rüyada kan görünürse rüya bozulur.
- Rüyada boka bulaşmak zenginlik getirir.

Doğaüstü, Akıl Dışı İnançlar

İmgesel Varlıklar

Ağırbasani: Adından da anlaşılacağı gibi, kişi uykudayken gördüğü kâbusun ağırlığı altında kalır. Uyanınca kısa bir süre için bilinç tam netleşmeyebilir. Ağırbasana maruz kalan kişi bilinçsiz olarak vücudunun hiçbir yerinin kıpırdayamadığını hisseder. Erkek ve dişisinin olduğu söylenen ağırbasanın bazen de tanıdık yüzlere girip konuştuğu rivayet edilir.

Cini / Cinler: Laz halk inançlarında yeri oldukça büyüktür. Gözle görünmeyip kuytu ormanlarda, dere boylarında, terk edilmiş evlerde ve değirmen vadilerinde yaşayıp, geceleri ortaya çıkarak insana göründüklerine inanılır. Bir inanca göre cinler erkektir ve Lazlar **"cini"** veya "**ecilli"** derler. Perilerin ise dişi olduğuna inanılıp **"çinka"** olarak anılır. Böyle bir ayırım olsa da bazen cin ve peri ikisinin de erkek ve dişisinin olduğuna inanılır. Ayrıca bu inançlardaki cin, peri ve çinka figürlerinin birbirine karıştıklarına da sıkça rastlanır. Lazlarda bu inançların İslamiyet öncesinden varlığı bilinse de özellikle cinler İslamiyet döneminde inançlarına girmiş olabilir. (Olabilir ifadesi Kuran'da cinle ilgili ayetlerin olması, cinlerin ateşten yaratıldığına inanılmasına dayanarak tahmini olarak kullanılmıştır) İnsan biçimine girebilen bu yaratıklar gün batımmdan tan ağarana kadar ortalığa çıkabilmektedir. Bazı insanları kandırarak çeşitli kötülükler yaptırabildiklerine inanılır. Genelde insan kılığmdadır ve ayakları çarpıktır. İsterlerse hayvan kılığına da girebileceklerine inanılır. İstedikleri kişiyi tanıdık seslerle çağırıp karanlıkta dere, orman ve değirmen gibi ıssız yere götürdüklerine inanılır. Bazı cinlerin normal kadınlarla evli oldukları rivayet edilir.

Dere boylarında ya da değirmen vadilerinde gece dolaşan insanlara cinlerin taş attıklarına inanılır. Bir insan gece cinle karşılaşırsa normalde onun cin olduğunu bilemez. İstediği erkek, kadın veya hayvan kılığına girerek insanların karşısına çıkabilir. Ancak insanlar

ayaklarına dikkat ederlerse cin olduğunu anlayabilirler. Cinlerin ve perilerin ayaklarının ters olduğuna inanılır. Topuklar önde, parmaklar arkada olduğu söylenir.

Cinlerden korunabilmek için öncelikle geceleri tek başına değirmene gitmemek, dere boylarında, mezarlıkta, ormanda gece tek başına dolaşmamak, ikindiden sonra dışarılara işememek, küçük çocukların altı yıkanan suyunu ikindiden sonra dışarı dökmemek, yine ikindiden sonra loğusa kadınları dışarı çıkarmamak gerekir. Ve en önemlisi bu durumlarla karşılaşıldığında eğer biliniyorsa Kuran'ı Kerim'den cinlerle ilgili ayet okumak, bilinmiyorsa da besmele çekerek bu tehlikelerden korunabileceğine inanılır.

Çinka: 1. Dişi cin sayılan imgesel yaratık, perilerin Lazca adı. 2. Aynı zamanda mecazi anlamda uyanıklar için kullanılır. *Çinka steri bere ren.* Cin gibi çocuktur.

Çinkalarm genelde dişi cin oldukları söylense de erkeklerinin varlığına inanılan masallar da mevcut. Dere boylarında ya da değirmen çevresinde mekân tutup kaçırdıkları kişilerle sabah horoz ötene kadar horon oynadıkları söylenir. Kaçırılan kişinin ilk zaman normal insanlarla horon oynadığını sanıp korkmadığı, ancak çinkalarm çarpık ayaklarını fark edince çok korktuğu rivayet edilir. Çinkalar için erkek ve kadınları ayırmadan insanlarla uğraştıkları söylenir. En bilinen mekânları kuytu vadilerde kurulu değirmenlerdir. Gece değirmene yalnız giden genç kızlara neler yaptıklarını anlatan sayısız masallar vardır. Laz masallarında cin ve perilerin önemli yeri olup çocuklar için korkunç olsa da esrarı ve heyecanı çocuklara hep cazip gelmiştir.

Divi: İnsan kılığında ve görünüşünde olup fizik olarak insanüstü dev yaratık. İşi gücü insanlarla uğraşmak olup yeri gelince de insan eti yiyen Laz masallarının vazgeçilmez kötü karakteri.

Domralu / Çarpılma: Varsayımlara dayanan bir görüntüden, bir olaydan feci şekilde korkmak. Gece ıssız bir yerde değirmen kenarından geçerken, gece yalnız mezarlıktan geçerken, gece yalnız bir dereyi geçerken, ıssız bir evde gece tek başına kalırken olabileceği gibi gece dışarılarda bir yere işemek (özellikle mezara yakın yerler) domralunun en önemli sebepleri olabilir. Bu hastalığın tıbben tedavisi olmayıp hocanın okumasıyla tedavi edileceğine inanılır.

Galenişi: Dışarının, dışa ait. Anlamı: Lazlarda akıldışı ve doğaüstü bütün imgesel tasarıma genel bir ad olarak "**galenişi**" denir. Bunun sebebi genelde evin ve evdekilerin dışında bulunulan ortamlarda

bu tip varsayımlarla karşılaşılmasıdır. Eğer gece evde yalnız kalmıyorsa ve yalnız olmaktan korkuluyorsa bu **galenişi** varsayımı odada, tuvalette ya da pencerelerde profilleşebilir. Bu görüntü genelde tanıdık yüzlere ait olabileceği gibi hiç bilinmedik bir yüz ve şekilde de olabilir. Bazen de kedi, köpek gibi evcil hayvan görünümüne büründükleri rivayet edilir. Bu durumlarla ikindiden sonra akşam vakitlerinden sabahlara kadar karşılaşılabilir. Bazen bu durum bir görüntü şeklinde olmayıp herhangi bir tanıdığın sesine benzer bir sesle adınız çağrılmış gibi gelebilir. Daha çok yeni doğum yapmış kadınlar, genç kızlar ve çocuklar bu durumlarla karşılaşabilir. Bunun için loğusa döneminde kadınların ikindiden sonra dışarı çıkmasının uğursuzluk getireceğine inanılır. Lazlardaki bu inançların bir kısmı İslamiyet öncesinden gelmedir. Bu konuyu çalışmamıza alırken herhangi bir sınıflandırma yapmadan Lazca-Türkçe karışık olarak alfabetik sıralama yapmayı uygun gördük.

Gemaḱoçi: Dağ adamı. Yine insan kılığında olup fiziksel olarak normal insandan kat be kat büyük, güçlü ve her tarafı kıllarla kaplı yaratık. Anadan doğma çıplak vücudunun kıllarla örtüldüğü söylenir. İnsanları taklit etme efsaneleriyle ünlüdür. İnsanlar için çok tehlikeli ve saldırgan olduğu söylenen bu yaratıktan kurtulmak için insanların çok basit bir yöntem geliştirdikleri rivayet edilir. Gemaḱoçi yaklaştığı an kibrit çakıp vücudunu yakıyormuş gibi yapacaksın. O seni taklit edeceğinden kibritini senden alıp kendi vücudunu tutuşturacak. Çok kıllı olduğundan bir an da alevler içinde kalıp yanacak. Laz masallarında bolca rastlanan bu karakterin çocuklar için uydurulduğu sanılmaktadır.

Kçini ḱuḱayi / Ǩanḱubadi: Kanca gibi iki büklüm olmuş çok yaşlı kadın. Bu deyim çocukları korkutmak için uydurulmuştur. Genelde 3 ile 7-8 yaş civarı çocukları tarladan uzak tutmak için uydurulan hayali bir varlıktır. Tarladaki salatalıklara (hıyar) çocuklar aşırı ilgi duyarlar. Hele ki henüz büyümeyen salatalıkların çocuklar tarafından keşfedilip sürekli toplanması o yaz bütün ev halkını salatalıksız bırakabilir. Laz sofralarında yaz boyunca salatalık en çok tüketilen sebzelerdendir. Hamsili ekmek, sebzeli hamsi, yumurtalı hamsi gibi kısaca tüm hamsili yemeklerin yanında bol salatalık yenir. Ayrıca olgunlaşmış salatalıklardan sarğada kaymaklı cacık yapılıp sıcak mısır ekmeği ile yenir. Görüldüğü gibi salatalığı çocuklardan korumak gerekir. Bunun için her salatalık mevsiminde çocukların çok korkacağı **kçin ḱuḱayi** masalı

uydurularak devreye konur. Salatalıklar çoğunlukla mısır tarlalarındadır ve ocak ocak ekilmiş olup bir ocakta 10-15 salatalık fidesi bir arada olur. Bir tarlada ise 5-6 salatalık ocağı bulunur. Salatalık ocağına yakın bir yerde büyükler tarafından mısırların arasına bir çuval asılır. Mısırlar sıkça olduğundan çuval dışardan görünemez ancak tarlanın içinden görünebilir. Bu çuval uzaktan çocuklara gösterilip **kçin kuk̀ayinin** çocukları bu çuvallara doldurup götürdüğü söylenir. Böylelikle salatalıkların korunacağı gibi, çocukların aşırı salatalık yemesi önlenerek ishal gibi bazı yaz hastalıklarının da önüne geçilmiş olur.

K̆ap̀k̀ap̀i / Hortlak: Lazlarda bazı insanların öldükten sonra hortlayıp mezardan çıkabileceği inancı yaygındır. En çok kadınların hortladığına inanılır. Hortlakların genelde mezar ve çevresinde dolaştığı, bazen de evlere geldiği sanılır.

Peri: Dişi imgesel varlık. Figür olarak bazı dişil durumlarda çink̀a ile çakışsa da, periler kuşkusuz doğaüstü güçlere sahip olduğuna inanılan dişi varlıklardır. İyilik ve kötülük perileri vardır ve hepsinin dişi olduğuna inanılır. Bütün masallarda dişi figürler gözlenmiştir. Erkeklerin perili ya da perisi olduğu varsayımlarda gözlenen figürlerle kadının perili olduğu zamanlarda gözlenen figürler aynıdır. Yani kadının perileri de kadındır ve ona göre iyilik ya da kötülük yapmaktadır.

Periler de diğer imgesel varlıklar gibi insanların gözüne görünmezler. Laz Mitolojisindeki tasvirlerde gözlenmiş belli bir suretleri bilinmiyor. Bazen çok güzel bir kız suretinde olabildikleri gibi, bazen de kedi, köpek, kuş ya da başka bir varlığa büründükleri inanışı vardır. Yalnız bütün figürlerde çok güzel bir görünüme girebildikleri gibi, isterlerse her figürde bet bir surete bürünebilirler. Bu durumun perili olan kişiyle ilgili olduğuna inanılır. Normalde perilerle evli insanlara rastlandığı ve bu insanların normal kadınlarla evlenemediği söylenir. Kötü huylu perilerin insan figürlerinde olsa da çok çirkin bir surete büründükleri anlatılır. Uzun sivri yumurta gibi kafalarındaki uzun saçlarının şekilsiz, ayaklarının çarpık ve suratının çok yaşlı bir kadını andırdığı anlatılır. İyi huylu perilerinse mutlaka güzel oldukları, bazı güzel havalarda gözlerden uzak ıssız derelerde kayaların üzerinde güneşlendikleri tasvir edilir. Onları normal kadınlardan ayıran tek şeyin olağanüstü güzellikte olmaları olduğu söylenir. Periler de cinler gibi horonu, oyunu, düğün ve derneği severler, sabah horozların ötmesiyle birlikte ortalıktan kaybolurlar. Mekânları kuytu değirmenler ve

terk edilmiş evler olsa da bazen de sahiplendiği insanın evine hatta odasına kadar girip onu rahatsız edebilirler.

Olağan Dışı İnançlar

Alın çizgileri: Alındaki çizgilerin çocuk sayısını belirttiğine inanılır. Alını boydan boya çizen düz çizgiler doğup yaşayacak çocukları, yarım çizgilerse ölecek çocukları simgeler.

Avuç içi kaşınması: Sağ avuç kaşınınca para geleceğine, sol avuç kaşınınca para gideceğine inanılır.

Bayram günü çalışmak: Bayram günlerinde çalışmanın haram olduğuna inanılır.

Bismillah ile yemeğe başlamayan doymaz: Yemeğe bismillah ile başlamayanların doymayacaklarına inanılır. Bismillah ile başlamak yemeğe bereket getirir.

Büyü: Dünyada her toplumda gözle görülemeyecek güçlerin gizli varlıklarına bir şekilde inanılır. Bu inanç Lazlarda da güçlü bir şekilde yaygındır. Büyü yapılırken çeşitli katkı maddeleri kullanılır. Bu maddeleri büyüyü yapacak olan şahıslar belirler. Toprak, yaprak, su, taş, bir tutam saç, bez, mum, bal, şeker gibi malzemelerin kullanıldığı bilinmektedir. Kötü büyünün yapılabileceği gibi iyi büyünün de yapıldığına inanılır. Büyü her ne çeşit olursa olsun günah olduğuna inanılmaktadır.

Büyü bozmak: Bazı önlemler alınarak yapılmış bir büyünün etkisinin önleneceğine inanılan çeşitli yöntemlerdir.

Cenaze üstüne bıçak koymak: Bazı cenazelerin şiştiği bilinir. Normalde cenaze yıkanmadan önce tabuta konmaz. Ölü evinde ilk günü bir oda cenazeye ayrılır ve üzeri örtüldükten sonra karnının üstüne bıçak konarak bekletilir. Bıçağın cenazenin şişmesini engelleyeceğine inanılır.

Çocukların üstünden atlamak: Küçük çocukların üstünden geçilirse boyunun kısa kalacağına inanılır. Eğer böyle bir şey yapılmışsa bozmak için çocuğun üstünden geri atlanır.

Eller göbeğin üzerinde bağlanırsa: Eller göbek üzerinden bağlanıp düşünceye dalmak uğursuzluk ve kısmetsizlik getirir.

Evin giriş kapısının eşiğine oturulmaz: Uğursuzluk sayılır. Sadece ölüm zamanlarında kalabalık olursa kapı eşiğinde oturulabilir. Günümüzde bile birçok köy evlerinde kapı eşiğinde oturmak hoş kar-

şılanmaz. Ölüm zamanı uzaktan ve yakından gelenlerle normal olarak ev tıka basa dolar. Ev sahibi acılı olduğundan kapı eşiğine oturanları fark etmez bile. Normal zamanlarda bu durumun acıya gönderme yaptığından hoş karşılanmaz.

Falcılık / Gemǯkomilu: Fal bakmak, falcılık. Lazlar arasında en güçlü halk inançlarından biridir. Kişi çaresiz kaldığı zaman çözüm olarak başvuracağı biri falcıdır. Bu falcılar günümüzde adım başı rastlanan falcılar gibi olmayıp ancak üç beş köyde bir rastlanabilir insanlardır. Çoğunlukla kadın olurlar ve bu işi para ile yaparlar. Ama nedense bu işi yapanların ermiş biri olduğu veya deli olduğu kabul edilir. Daha çok önemli bir eşya ya da para kaybedildiğinde veya şiddetli aile içi geçimsizliklerde çözüm bulunamayınca falcılara başvurulur. Ufak tefek, basit işler için falcılara gidilmez.

Gece aynaya bakmak: Gece aynaya bakanın kardeşleri öleceği söylenir. Gereksiz ve zamansız süslenip püslenmelerin önüne geçmek için söylendiği tahmin edilmektedir

Gece dışarıda işemek: Gece dışarıda işeyenler ptu şkurnaz gale, ptu şkurnaz gale (kurkudan uzak, korkudan uzak) diye üç kere tükürmezlerse çarpılacağına inanılır.

Gece tırnak kesmek: Gece tırnak kesmenin uğursuzluk getireceğine inanılır. Eskiden yeterli aydınlatmanın yapılamadığı için uygun görülmediği tahmin edilmektedir. Çünkü tırnak keserken parçalar sağa sola sıçrayabiliyor.

Gökkuşağı: Gökkuşağına dişini gösterenlerin dişlerinin çürüyeceğine inanılır. Çocuklar gökkuşağına çok ilgi gösterirler ve mutlaka birbirlerine haber verirler. Büyükler çocuklara gökkuşağına dişlerini göstermemelerini tembihler.

Gül çiçeği: Gülün atılması ya da yapraklarına basılması günah sayılır.

Gün batımında uyumak uğursuzluktur: Güneş batarken uyumak çeşitli uğursuzluklar getirir.

Günler: Günlerden Perşembe akşamı kutsal sayılıp "**çaçxa lumci**" diye anılır. Perşembe akşamı ölülerin ruhlarının eve geldiğine inanılır.

Islık çalmak: Islık çalmanın şeytanı çağırdığına, şeytan toplandığına inanılır. Islık çalmanın saygısızlık ve avarelik simgesi olduğundan böyle bir inanç geliştirildiği tahmin edilmektedir. Islık çalman yere melekler girmez. Ayrıca gece ıslık çalmak günahtır.

İki bayram arası düğün: İki bayram arasında yapılan düğünün uğursuzluk getireceğine inanılır.

İncir ağacı: İncir ağacından düşen kişinin ömrü kısa olur.

İnsanın üzerinde dikiş dikilmez. Kısmeti bağlanacağına inanılır: Birinin üstündeki söküğünü ya da kopan düğmesini dikmek için üzerindeki giyecek çıkarılmalıdır. Çıkarılmadan üzerinde dikilirse her türlü kısmetinin bağlanacağına inanılır. Eğer üzerinde dikilmesi zorunluysa kısmetinin bağlanmasını önlemek için ağzına tahta parçası, bez, kalem, kibrit kutusu gibi küçük şeyler sıkıştırılır.

Kadın: Sabah ilk kez bir kadınla karşılaşmak uğursuzluk getirir.

Kayıp bir şeyi bulabilmek: Bu yöntem tamamen çocuklar tarafından uygulanan bir yöntemdir. Şeytan bağlamak şeklinde de söylenir. Herhangi bir şeyi kaybolup bulamayan çocuk, kaybettiğini sandığı yerde bir tutam otu topraktan koparmadan eliyle birkaç kez dolandırdıktan sonra üstüne bir taş parçası koyup aramaya koyulur. Böylelikle şeytanı bağladığına ve kolay bulacağına inanır. Eğer kayıp bulunursa taş parçası üzerinden alınıp otlar düzeltilir. Yok, eğer kaybedilen bulunamazsa otların düzeltilmesi kayba uğrayanın inisiyatifine kalmıştır.

Ǩoçi Oḱoru: Deyim ifadesi kelime anlamından farklıdır. Değerli bir eşyası ya da parası çalınanlar kaybettiklerini bulamayınca başvurdukları bir yöntemdir. Komşularından ve özellikle şüphelendikleri kişilerden fasulye taneleri toplanır. Bu fasulyeler hırsızlığı yapanın kötülüğü niyetine okunarak bir tas suyu bırakılır. Fasulyeler şişip patlayınca hırsızlık yapan kişinin de fasulye gibi şişip hastalanacağına inanılır. Buna hiç kimse müdahale edemez. Ancak yaptıran kişi isterse büyüyü çözebilir ve adam eski sağlığına kavuşabilir.

Menḱomu: Tam Türkçe karşılığı dumanlama ya da dumana tutma olabilir. Lazca **nk'oma** (duman) kelimesinden türemiştir. Herhangi bir şeyden şiddetli olarak korkan biri (domralu olayı), sürekli olarak o korku anını içinde taşıyıp normal duruma dönemez. Bu durumlarda nerede ve neden korktuğu araştırılıp korktuğu yer bilindikten sonra oradan muhtelif çalı çırpı toplanır. Bu çalı çırpıya hoca tarafından okutulup üfletilir. Daha sonra üzerinden okunmuş su dolaştırılıp bu su korkmuş kişiye içirilir. Su içirilirken okunan çalı çırpı ateşlenip korkan kişinin üstü bir battaniye ya da çarşafla örtülerek duman yüze ve göze tutulur. Bu olayı yaptıktan sonra kişinin normale döneceğine inanılır.

Mezarı işaret etmek: Mezar parmakla gösterilmez. Eğer parmakla işaret edilirse, işaret eden parmağın çürüyeceğine inanılır.

Nazar-toli moťalu: Lazlarda nazara inanç çok yaygındır. Her şeye, her varlığa nazar değeceğine inanılıp hep nazar bozulur ama daha çok güzelliklere nazar değeceğine inanılır. Nazardan korunmaya sıra gelince en çok küçük çocuklar ve inekler nazardan korumaya çalışılır. Nazarlığı olmayan inek ve çocuğa nerede ise hiç rastlanamaz diyebiliriz. Nazara gelen birinin nazarını bozmak için çeşitli hocalık yöntemler vardır, onlar uygulanarak nazar bozmaya çalışılır.

Saç kesilmesi: Kesilen saçlar açıkta bırakılmaz, mutlaka gömülmelidir. Açıkta kalan saçları kuşların yuva yapmada kullandığına ve saç sahibinin başı ağrıyacağına inanılır.

Saçak altı, lavabo ve banyoda işemek: Evin saçak altlarına, su yalaklarına ve banyo yapılan yere işeyenlerin çarpıldığına ve delirdiğine özellikle çocuklar inandırılır. Bunu en önemli sebebi ev içinin ve evin çevresinin temiz tutulabilmesidir. Özellikle çocukların her yerde rahatlıkla çiş yapmaları bu şekilde önlenmiştir. Temizlik amacıyla yapılan bir uygulama olduğu tahmin edilmektedir. Aynı şekilde büyüklerin de çevre temizliğine dikkat etmeleri için gece dışarıda olur olmaz yerde çiş edenlerin çarpılacağına inanılmaktadır.

Sağ ve sol inançları: Evden çıkarken sağ ayak atmanın uğurlu olduğu, sol ayak atmanın uğursuzluk getireceğine inanılır. Tuvalete girerken sol ayakla girilip, çıkarken sağ ayakla çıkılır. Gece yatarken sağ taraftan yatılıp, sabah kalkarken de sağ taraftan kalkılması uğur sayılır.

Sobada suyun kaynaması: Lazlarda genel olarak sürekli sıcak su bulundurulur. Bu özellikle kış aylarında çok daha önemlidir. Bütün temizlik işlerinde sıcak su kullanılır. Bunun için sobanın üzerinde devamlı bakır bir güğüm bulundurulur. Kaynadıkça üstüne su eklenir. Eğer su eklenmez ve sürekli kaynarsa komşuların zengin olacağına inanılır.

Süpürge ile birine vurmak: Eğer birine ya da çocuklara vurmak gerekiyorsa süpürge ile vurulmamalıdır. Süpürge ile dövülen kişinin süpürge gibi kuruyacağına inanılır.

Toli opatxu / göz seğirmesi: Göz seğirmesinin kimi zaman sevinçli bir haber getireceğine, kimi zaman da kötü haber getireceğine inanılır.

Vücudu benli olanların şanslı olduğuna inanılır.

Yemek: Yemeğe besmele ile başlanmalıdır ve mutlaka sağ elle yenmelidir. Sol elle yemek yiyenler aksidir. Yemek tabağını iyice temizleyenin çocuğu güzel olurmuş. Çocuklar tabaktaki yemeklerini bitirmeleri için özendirilir.

Hamilelik ve Çocuklarla İlgili İnançlar

Boş beşik sallanmaz: Çocuk olmayan evde boş beşik sallamanın eve uğursuzluk getireceğine inanılır. Çocuk olan evlerde de beşiğin boş olarak sallanması çocuğun karnını ağrıtacağı ve çocuğa uğursuzluk getireceğine inanılır.

Hamilelik: Hamile kadın ciğer yerse, doğacak çocuğun yüzünde ya da vücudunun başka bir yerinde leke olacağına inanılır.

Loğusa: Loğusa kadın ikindiden sonra dışarı çıkmaz. Sahiplenilip çarpılacağına inanılır.

Bebek için verilen yemek: Yeni doğan bebekler için çevreye verilen yemekte, gelip geçici insanlar da yemeğe çağrılır. Eğer geçen insanlardan biri yemek yemeyip gözü kalırsa bebeğin aç gözlü çocuk olacağına inanılır. Özelikle kadınların yemesine çok dikkat edilir.

Ezan: Bebeğin kulağına okunacak ezan, çevredeki yaşlıca, dindar ve aydın insanlara yaptırılır. Çünkü bebeğin ezan okuyanın huyunu alacağına inanılır.

Bebeklerin altı yıkanan sular: Bebekler çiş ya da kaka yaptıklarında bir leğen içinde altları yıkanır. Bu sular gündüz evin çevresinde ayak basılmayan yerlere ya da doğrudan **oçfeťela** denen çöplüklere dökülür. Ama ikindiden sonra gün doğana kadar bu sular dışarı dökülmez. Bebeğin çarpılacağına inanılır.

Bebek Bezleri: Bebeklerin yıkanan bezi ikindiden sonra toplanır, gece dışarıda bırakılmaz. Bebeğin sahiplenilip çarpılacağına inanılır.

Çocukların süt dişleri: Çocukların çekilen süt dişleri evin damına ya da tavanına atılır. Çocuklar, kuşların çekilen dişi götürüp yerine yeni dişlerin geleceğine inandırılır.

Ǩikǩi çkim kikki,
Ordo moxti ordo... gibi tekerlemeler söylenir.

GELENEKLER

Evlilik Gelenekleri

Lazlarda evlilik olayı çoğunlukla büyüklerin inisiyatifinde olurdu. Evlilik çağına gelen erkeklere ana babanın yanı sıra eş dost kız bakardı. Eğer gençler yakın çevredense birbirlerini tanırlardı. Yok, eğer uzak köylerden olursa çoğunlukla enişte daveti denen nişandan önce birbirini görme şansları olmazdı. Ancak gençler kendileri farkında olmadan çoğunlukla büyükler tarafından izlenerek sınanırdı. Bu sınamalarda kız izlenmişse olumlu ve olumsuz yönleri erkek ve erkek tarafına anlatılır, eğer erkek izlenmişse aynı izlenimler kız ve kız tarafına anlatılırdı. Kızların bu şekilde izlenmesine **"bozoşi o3adu"** denirdi.

Bozoşi o3adu: Evlenecek yaşta çocuğu olanlar ister istemez çevredeki genç kızları izlerdi. Bu şekilde hareket edip oğlunu evlendirenler için ayrıca **bozoşi o3adu** işine gerek kalmazdı. Çünkü bunlar önceden izlenip huyu suyu hakkında bilgi edinilmiş kızlar olurdu. Hiç tanınmayan ve bilinmeyen kızlar çocuğun annesi ve çok yakınları tarafından mutlaka izlenir ondan sonra kızı istemeye karar verilirdi. **Bozoşi o3adu** için imeceler, düğünler, cenaze evleri veya misafirliğe gitmeler en uygun yerlerdi. Böyle zamanlarda bazen durumu fark eden kızlar olurdu ve eğer erkekte gönlü varsa hünerlerini en iyi şekilde göstermeye gayret ederlerdi.

Kız İstemek

Kız istemenin de epeyi meşakkatli bir süreci olurdu. Kız istenmeden önce erkek tarafı yakınları, kız tarafı yakınları ile temasa geçerdi. Kız tarafının olumlu ya da olumsuz tavrına göre hareket edilirdi. Eğer kız tarafı olumlu bakarsa iş biraz daha kolay halledilirdi. Ama kız tarafının olumsuzluğu durumunda erkek tarafı için çok zor olan ikna çaba-

ları süreci başlardı. Araya hatırı sayılı kişiler konurdu. Olmadı köyün ya da kasabanın ileri gelenleri devreye konurdu. Oda olmasa kız tarafının hatırından çıkamayacağı kişiler aranırdı. Yine de olmazsa artık genelde bu işin peşi bırakılırdı. Bazen de genelin dışına çıkılıp halletme yoluna gidilirdi ki bu ayrıca değinilmesi gereken **kız kaçırma** olayıdır.

Erkeğin şansı daha çok yeri yurdu ve geniş arazisine bağlı olurdu. Kız tarafı en çok, "arazisi var mı" anlamına gelen "**ocağı kuğuni"** diye sorardı. Eğer yeri yurdu tamam ise de öyle kolayca iş bitmezdi. Bu sefer de delikanlının soyu sopu, huyu suyu ve ahlakı araştırılırdı. Her şey olumlu sonuç verirse kız tarafı erkek tarafına kızı isteyebilirler haberini gönderirdi. Kız tarafının belirleyeceği uygun günde erkek tarafı kızı istemeye giderdi. Bu randevular akşamdan sonra verilirdi. Ne kadar her şey olurunda olsa da kız tarafı ilk istemede evet demezdi. Düşünmek için zaman isterlerdi. Bu düşünmek için zaman isteme, işin olacağını işaret ederdi. Eğer olmayacaksa kız tarafı kesin ret cevabı verirdi. İlk istemeye gidilirken damat adayları kesin götürülmezdi. Ancak işin biteceği son istemede damat adayı yanlarına alınır fakat yine doğrudan kızın evine götürülmezdi. (Bazen damat adayının gittiği de rivayet edilir) Damat adayı eve yakın uygun bir yerde beklerdi. Bazen de damat adayları hiç götürülmez büyükler işi bitirir damat adayına müjde verilirdi.

Burada en hassas konu, kız tarafı evet dedikten sonra hemen o akşam işi sağlama almaktı. Bu da erkek tarafının kızın nüfus cüzdanını alması ile sağlanırdı. Buna **nufus koçani** denirdi**.** Nüfus koçanı erkek tarafından alındıktan sonra silah atışları başlardı. Durumdan haberdar olan komşular silah seslerini duyunca işin bittiğini anlamış olurdu. Ve asıl zor günler başlardı.

Gelaçamu: Kelime olarak tam Türkçe karşılığı yoktur. Kız isteme sürecinde başka birinin oğlanı ya da kızı kötülemesine denir. Şüphesiz bu bir gelenek değildir ama istisna sayılmayacak kadar başvurulan bir yöntemdir. Daha henüz söz kesilmeden isteme sürecinde yapılır. Birileri tarafından gerçek ya da gerçek olmasa da kızın ve erkeğin sözde kötü yanları muhataplarına söylenir. Bunu yapanların kim olduğu hiçbir zaman açık olarak söylenmese de kim oldukları tahmin edilir ve genelde bu kişiler makbul sayılmaz. Kimileri bunlara aldırmasa da sırf bu yüzden bazı evliliklerin gerçekleşemediği de söylenir.

Enişte Daveti (Nişan)

Nüfus koçanı alındıktan sonra artık inceden inceye hazırlıklar başlamaktadır. İlk yapılacak önemli iş enişte davetidir (nişan). Bu işler her iki tarafın kadınları tarafından organize edilip gün kesilirdi. Erkekler sadece bilgi amaçlı haberdar edilirdi.

Enişte daveti adından da anlaşıldığı gibi kız evinde yapılırdı. Hazırlıklara bir hafta öncesinden başlanıp davet için özgün Laz yemekleri hazırlanırdı. Bu yemeklerin hazırlanmasında komşu kadınların yardımları çok önemlidir. 150-200 kişinin yiyeceği yemeğin hazırlanması ve damak tadı verilmesi çok meşakkatli bir iştir. Bu işin idaresi genelde yaşı biraz ilerlemiş kadınlara verilirdi. Her köyde çok güzel yemek yapabilen, davet ve düğün yemeğini organize edebilen kadın sayısı üçbeşi geçmezdi. Ki bu kadınların yemeklere verdikleri damak tadını bilmeyen olmazdı. Bazıları çevre köylere de nam salmıştır. Bu tip kadınlardan biri böyle yemeklerin başına getirilirdi.

Yemek çeşitlerinde sulu tencere yemekleri olmazdı. Etli pilav, sade pilav, sütlaç (şekersiz, süt tadında), lahana sarma, Laz böreği, baklava ve şekerleme olurdu. Lahana sarma işini genelde evlilik çağındaki komşu kızları yapardı.

Lazlarda haremlik-selamlık olayı olmasa da gelen davetliler erkekler ayrı, kadınlar ayrı odalara alınırdı.

Okoťkoçu / Bir Araya Getirme

Bu arada evlenecekler için çok önemli olan bir gelenekten söz etmek gerekir. Önceden de belirttiğimiz gibi bu gençler çoğunlukla birbirlerini tanımaz, büyüklerinin referanslarına güvenirlerdi. Bu enişte daveti aynı zamanda iki gencin birbirini ilk göreceği zamandı. Davet boyunca gelin ve damadın birlikte olacağı bir oda ayrılırdı. Bu odada kız ve erkeğin çok yakını olan birkaç kişi gelin ve damada refakat ederdi. Yalnız bu kişiler refakat etmeden önce, akşamın erken saatlerinde damat ve gelini yanlarında hiç kimse olmadan bu odada bir araya getirip birbirlerini biraz olsun tanımalarına fırsat verirlerdi. Lazlarda gelin ve damadı ilk defa bir araya getirme olayına **"okoťkoçu"** (okotkoçu) denir. **Okotkoçu** kelimesi Lazcada, bir araya atmak, bir araya koymak anlamında kullanılan bir fiildir. Eğer insanlar ya da canlılar için kullanılıyorsa, bir araya getirip baş başa bırakmak anlamını verir.

Kendilerini ilk defa o an görüp tanıyacak gençler için **oĸoťĸoçu** anı çok önemlidir. Bu gelenek mutlaka yerine getirilirdi. Bir-iki saatlik sürede kendileri ile ilgili merak ettikleri hususlar karşılıklı konuşulup bir ön tanışma olduktan sonra iki tarafın da çok yakını olan 5-6 kişi gelin odasına alınırdı. Artık bundan sonra gelin, gelinliğini yapmaya başlardı. İlk adım olarak damat ve damat tarafı ile konuşmaz, onların sorularına yanıt vermezdi. Ne kadar dil dökseler para etmezdi. Gelin biraz da kendini naza çekerdi.

Davet evinde kurulan sofralara önce erkek tarafı misafirler yemeğe alınırdı. Kız tarafına yemek sırası ancak misafirler bittikten sonra gelirdi. (Misafir erkek tarafıdır, zira kız tarafı düğünde misafir olur) Sofralar gruplar halinde 5-6 kez kurulurdu. Büyüklerin yemek işi bittikten sonra bütün çocuklar toplanıp, çocuklar için ayrıca sofra kurulurdu. Çocuklar böyle bir geleneği bildiklerinden ısrar edilse de büyüklerle yemeğe oturmazlardı. Büyükler doymasalar bile kararından çok yemeye utanırdı ama çocuklar böyle bir sınırlamayı hiç bilmezlerdi. Bu anlar böyle gecelerde çocuklar için hiç kaçırılmayacak anlardı.

Yemek olayının asıl püf noktası misafir (erkek tarafı) sofralarında olurdu. Her yemek bitiminde kız tarafından bir kişi boş tepsi ile masada dolaşır yemek yiyenlerden para toplardı. Erkek tarafından herkes hazırlıklı giderdi. Sofraya oturup tepsiye para koymayan olmazdı. Böyle bir mecburiyet olmasa da sıkı bir gelenekti. Orada toplanan para davet masraflarını fazlasıyla aşardı.

Asıl zor sofra enişte sofrasıydı. Enişte tarafından ağır toplar enişte sofrasına otururdu. Enişte sofraya çağrılıp eşlik ettirilirdi. Bu sofrada ağır toplar olduğundan parada da ağırlık olurdu. Zor olmasının sebebi paradaki ağırlık değildi. Bu bilakis ev sahibinin işine gelirdi ama enişte sofrasının ağır topları yemek bitince kalkmazlar, başka ekstralar da isterlerdi. İşte bu istekler kız tarafını epeyi terletirdi. Bunlar kimi zaman birkaç tepsi baklava, bir tepsi şekerleme şeklinde olsa da, bu işin asıl geleneği tavuk ya da horoz (canlı, giderken götürülürdü) istemekti. Eğer ev sahibinde tavuk yoksa komşulardan temin edilirdi. Tavuk ya da horoz sözü alındı mı sofradan kalkılırdı. Bazen bu durumlarda ufak danalar istendiği de rivayet edilir.

Davetlerde kız tarafından herhangi bir hediye alınmazdı.

Yemek işleri bir kaç saatte ancak biterdi. Yemekten sonra saatler epeyi ilerlediğinden artık tulum şişerdi. Eğer hava yağmurlu ya da mevsim soğuksa evin en büyük alanı horon için boşaltılırdı. Eğer

mevsim yazsa horon için bahçe tercih edilirdi. Artık bundan sonra eğlence başlardı. Laz düğünlerinde horon erkekler tarafından oynanır, kadınlar seyrederdi. Tabi bu kadınlar horon oynamazdı gibi algılanmamalıdır. Hem kızların ayrıca oynadığı kız horonu var, hem erkeklerle karışık da oynarlar. Bizim sözünü ettiğimiz düğünlerdir. Böyle gecelerde ancak horoncularm çağrısı ile gelin-damat horona iştirak eder. Bu çağrılar kaynanaya da yapılırdı. Bunun dışında Laz düğünlerinde erkekler horon oynardı ve horon sabaha kadar aralıksız sürerdi.

Bu arada önemli bir konuyu da atlamamak gerekir. Bu hem enişte daveti ve hem düğünler için geçerlidir. Kadın ve erkeklerin ayrı odalarda toplandığını belirtmiştik. Aslında sadece kadın ve erkek olmayıp yaşlılar ve gençler de ayrı odalarda olurdu. Yani yaşlı kadınlar, yaşlı erkekler ve genç kızlar, genç erkekler hep ayrı ayrı odalarda olurdu. Bunun en önemli sebebi gençlerin yaşlıların yanında rahat hareket edememesidir. Yaşlılar genelde yaptıkları koyu sohbetin dışında ara sıra dayanamayıp horonun içine daldıkları da olurdu. Böyle durumlarda horona giren yaşlıya horoncular çok saygı duyardı. Horona komut veren kişi tulumcuya ritim değişikliği komutunu vererek gelen kişi onurlandırılırdı. Yaşlı kişi on-on beş dakika kadar oynadıktan sonra horonu gençlere bırakıp alkışlar içinde ayrılırdı. Yaşlılar genelde köyle ilgili sorunlar, memleket meseleleri ve avcılık maceraları üzerine koyu sohbetler ederdi. Düğünde sabahlamayıp gece yarısı evlerine dönerlerdi. Sabahlamak gençlerin işiydi.

Ayrı odalarda olan kızlar erkek horonunu izledikleri gibi kendi aralarında da kız oyunları oynarlardı. Kızların oynadığı **"kız mendil"** adında bir oyun vardı, genelde bu oyun oynanırdı. Hatırladığım kadarıyla **"kız mendil, mendili mendil / kız mendil, mendili mendil / oyalı da mendil"** gibi sözleri vardı. Bu oyun genç kızların oyunuydu. Bazen erkeklerin de bu oyunu seyretmesi ayıp sayılmazdı.

Horon dışında başka oyunlar da olurdu. Bunlardan en yaygın olarak bilinen **"kamçı oyunu"** dur. Bu oyun gecenin çok geç saatlerinde sabaha yakın bir zamanda oynanırdı. Oturularak oynanan bir oyun olduğu için horon yorgunluğundan sora olurdu. Kamçı oyunu iki taraf arasında oynanan bir oyundur. Taraflar sekizer-onar kişi olabiliyor. Tamamen genç oyunu olup çok geç oynandığı için eğer o saate kadar düğünde kalan yaşlı varsa ancak seyrederdi. Kız ve erkeklerin karşılıklı oynayabileceği gibi, kız erkek karışık olarak da oynanırdı. Asıl çekişme kızlar ve erkekler karşılıklı rakip olunca olurdu. Bazen de kız

tarafı ve erkek tarafı olarak da rakip olunabiliyordu. Bu oyuna gelin ve damat mutlaka iştirak eder ve birbirine rakip olurdu. Kimi zaman öyle kamçı oyunları olurdu ki düğünden sonra bir hafta konuşulurdu.

Kamçı oyunu: Oyunun kuralı adından da anlaşılacağı gibi resmen dayaktır. Kamçı, bezden ya da çarşaftan saç örgü şeklinde örülerek yapılan çok sert bir dayak alettir. Oyuna başlarken çarşaf istenip o an örülür. Oyunun püf noktası, avuç içinde saklanan fasulye tanesi, düğme ya da bozuk para gibi yumruk şeklinde sıkılmış herhangi bir şeyi hangi avuçta olduğunu bulmaktır. Beşer kişiyse on avucun, onar kişiyse yirmi avucun birinde o saklanan şeyi bulmak hiç de kolay olmaz. Önce taraflar kaçar kişi ise karşılıklı yüz yüze gelecek şekilde sandalyelere otururlar. İki taraf arasındaki mesafe en fazla 1 metre kadar olur. Sonra taraflar arasında kamçı mı düğme mi kurası çekilir, kamçı çıkan taraf kamçıyı alır. Düğme çıkan taraf oturduğu yerden arkasına dönmeden ellerini arkasına götürüp avuçların bir tanesine düğmeyi koyduktan sonra tamam komutu ile herkes kapalı avucunu dizinin üstüne koyar. Karşı taraftan sadece bir kişi (bu kişiler sıra ile her seferinde değişir) rakiplerin dizinin üstündeki avuçlara boş dolu diyerek düğmeyi bulmaya çalışır. Boş denen avuç açılır eğer boşsa aynı yöntemle düğme bulmaya devam edilir. Düğmeyi bulursa ya da dolu olduğuna eminse, kapalı olan avuçtan direkt ver diye isteyebilir. Düğmeyi bulursa ekip dayaktan kurtulduğu gibi düğmeyi de alır ve aynı yöntemle eller arkaya götürülerek düğme avuçların birine bırakılır. Bu sefer karşı taraftan biri düğmeyi bulmaya çalışır. Bulursa alacağı gibi bulamazsa avuçlar açılıp uzatılır ve kamçılar alabildiğine hızla vurulur.

Bu oyunda canı yanıp ağlayan kızlar çok olur. Çünkü kamçıyı vurmanın bir ölçüsü yoktur. Erkekler hele ki kızlar içlerini de yakmışsa artık Allah ne verdiyse hiç acımazlardı. Yalnız gelin ve damat incitilmez, onlara hızlı vurmak ayıp sayılırdı.

Burada eğer yakalanabilirse çok ince bir püf noktası var. Tarafların içinde düğme ya da fasulye tanesinin kimde olduğu bilinmez. Sadece kimin avucundaysa o bilir. Eller arkaya götürüldüğünden kimse tarafından görülemez ve doğal olarak ekibin içindekiler de bilemez. Yalnız avucu dolu olan diğerleri kadar rahat olamayacağı için dikkat edilirse gözlerinden, bakışından ve yüz ifadesinden kendini ele verebilir.

Kamçı oyununun sabahın erken saatlerinde sona ermesi ile enişte daveti de bitmiş olur. Kamçı ile kabarıp şişen ellerin acısı üç beş gün geçmezdi.

Enişte davetinden sonra artık nişanlılık dönemi başlardı. Nişanlılık dönemi ne kadar meşru sayılsa da yine gençler kolay kolay serbestçe bir araya gelemezlerdi. Gelinin damat evine gelmesi çok hoş karşılanırdı ama damadın gelin evine gitmesi hoş karşılanması bir yana öyle kolay becerilecek iş değildi. Ancak kızın babasından alınacak izinle olurdu bu iş. Eğer baba yoksa ağabey ya da büyük kardeşin rızasıyla damat gelebilirdi. Eğer kardeşler de yoksa, eh o zaman biraz kolaylaşırdı. Ayrıca damat öyle tek başına çıkıp ben geldim diye kızın evine gitmek değil kapısından geçemezdi. Ancak babadan izin alınarak kız kardeşi, yengesi, komşu kızları ve annesi gibi kadın grubundan oluşan bir ekiple gidebilirdi. Burada kaynananın fikri hiç sorulmaz. Çünkü bütün kaynanalar damatlarını çok sever ondan yana olur. Damat eve geleceği zaman nerede ise enişte davetinin yarısı kadar hazırlık olur. Baklava, börek, şekerleme, kavrulmuş fındık, kaymak, peynir tavalama damadın baş yemekleridir. Damat giderken ceketinin ceplerine şekerleme (Lazlarda bu şekerleme olayı çok farklıdır, bilinen şekerlemelere benzemez. Malzemesi un, tereyağı ve şekerdir. Yumruk büyüklüğünde üstü hafif konik, oval bir şekli vardır. Sadece damatlar için özel yapılır) ve kavrulmuş fındık konur, bir kısmı da bohçaya bağlanıp yanında verilir. Eğer kaynana damadın evine gidecekse, bir tepsi baklava ve bir tepsi şekerleme ile gider. Lazlarda damada çok aşırı değer verilir. Hatta Lazlara kız verme, Lazlardan kız al derler. İşte bütün bu abartıların altında kaynana vardır. Üç beş yıl kadar bir sürede damat hiç eskimez ve hep iltifat görür. Evin en güzel köşesi, en güzel odası, en güzel yatak yorgan onundur. En güzel yemekler onundur. Kavrulmuş fındık ve şekerleme onundur. Bu yüzdendir ki evin erkek tayfası damadı pek sevmez. Onun için nişanlılık döneminde damatlar elini kolunu sallayarak rahat bir şekilde kız evine gidemezler. Fakat kaynanalar bunun da çözümünü bulurlar. Bu çözümün adı Lazcada **"sica metkobinu"** dur. Gizli yöntem. Baba ve kardeşlerden gizli olarak yapılan buluşturmadır bu. Ve bu yöntemde yakalanma riski de yüksektir. Baba ve evdeki erkeklerin evde olmadığı zamana denk getirilir. Fakat yine de babanın ne zaman eve geleceği hiç belli olmaz. Bu durumlarda çok sayıda damadın pencereden atladığı rivayet edilir.

Damatlarla ilgili günümüze kadar gelmiş destanlar vardır. Onlardan birine bakarsak yazılanların abartı olmadığını görürüz.

Sicalepeşi Destanı
Lazistaniz var giğunan çkar nosi
Sicaz koçi oxoyi gamakosi
Var gaçaşi goykta gekçasen kusi
Eloğliren giçkitaz dadi çkimi

Oxoyizti var gelosonz ar kuzi
Sica yado konoxedunan purzi
Var ikitxenen paxali do ucuzi
Veresiya kortaşi dadi çkimi

Badi elaxedas kerençi xoraz
Sica tusa bureğiz komuxedas
Noğamisa ar ğormaz konoxedas
İxosaraz kayi usons dadi çkimi

Haşopete moboga do sicaz çi
Megomskunan mşkeyişi biga eçi
Var yançuyi hemuz boz ona meçi
Sadrazami şartuyi dadi çkimi

Damatların Destanı
Lazistanda hiç yoktur aklmız
Ne varsa damada yedirip evi süpürdünüz
Yediremeyince basar tekmeyi görürsünüz
Eloğlu derler bilesin teyzeciğim

Evinizde bir kaşık bile yok
Durulur mu damadın üstüne o kadar çok
Ucuzu pahalıyı soran da yok
Veresiye var diye teyzeciğim

İhtiyar oturup kuru ekmek yesin
Damat sıcak böreğin başına geçsin
Gelin bir delikten gözlesin
Hoşuna da gidiyor teyzeciğim

Böylelikle kazancımı damada yedir
Dayak yakışır hepinize bire bir
Yetmedi mi ona kızını verdiğin
Sadrazam değildi ki be teyzeciğim

Not: Bu destan Arhavili Nuri Duduşi tarafından yazılmıştır. Kendisi birinci dünya savaşında genç yaşta ölmüştür. (Türkçeleştiren: Kâmil Aksoylu) Destanın tamamı edebiyat bölümündedir.

Düğün

Düğüne kadar geçen sürede karşılıklı yapılan ziyaretlerde evlenecek çiftlerin yanı sıra her iki aile de birbirini tanıma olanağı bulur. Nişanlılık süresi genelde altı ay ile bir-iki yıl arasında değişir. Çok istisna olarak üç beş yıl sürdürenler de olmuştur. Bu durum çeşitli nedenlerle ortaya çıkabilir. Küçük yaşlarda yapılan söz kesme ve nişanlara ya da iki taraf arasında gelişen beklenmedik olaylara bağlanabilir.

Bu konuda Lazlarda asıl olan, nişanlılıktan dönmemektir. Nişanlı ayrılıklar özellikle kızlar için hayırlı karşılanmaz ve geleneklere uymaz. Herhangi bir olumsuz durumda büyükler araya girerek gençler bahtına razı edilir. Ancak bu durum şöyle izah edilebilir. Toplumsal yapıya bakıldığında sonuçta Lazlar da kaderci bir toplumdur. Elbette ki bu kaderciliğin Lazların tüm yaşam alanlarına yayıldığını söyleyemeyiz. Ancak erken gelen ölümler, kazalar, gurbet ve sevda çekmek gibi sıra dışı olaylar alm yazısına bağlanır. Evlilikte de kader-kısmet anlayışı egemendir. Çoğunlukla birbirini tanımadan evlilik yoluna çıkan gençler kısmetlerine razı olurlar. Bu durumları doğrulayan günümüze kadar gelmiş çeşitli ezgilere rastlamaktayız. Genç bir kadının yüreğinden geldiği rivayet edilen şu ezgiye kulak verdiğimizde kadere boyun eğmenin sesini duyabiliriz.

Kvaz gebdgana gyoxedun / Uça ren baxti çkimi.
Taşa bassam izim kalıyor / Karadır benim bahtım.

Ya da henüz evlilik çağlarında olan genç kızların tarla kazıma imecesinde (nodeyi) söyledikleri türkülerdeki gelecekle ilgili kaygılarına bakalım.

Pxaçkat bozope pxaçkat
Lazut maçananoren
İnçiri do purçuma
Tiz emaçananoren

Kelime karşılığı olarak çevirisi
Kazıyalım kızlar kazıyalım
Mısırımız olacak
İnçiri ve purçıma
Başımızdan çıkacak

İnçiri ve purçuma ikisi de Lazona'da meyve vermeyen, hiçbir işe yaramayan ve sahipsiz yerlerde kendi kendine biten bitkilerdir. Bu dörtlükte kızlar gelecekle ilgili kaygılarını ortaya koymaktadır. Zira Lazlarda **"inçiri do purçuma tiz kogemaçanu"** (inçiri ve purçuma başımda bitti/çıktı gibi) bir deyimdir ve başımdan çok şeyler gelip geçti anlamında kullanılır. Kızlar türkülerinde bunlara hazır olduklarını belirtmektedirler.

Bu tür rahatsızlıklar ne kadar hat safhada olsa da düğün hazırlıkları tam yapılıp görkemli bir düğünle rahatsızlıkların aşılması sağlanır.

Düğünde de enişte daveti gibi üç beş gün önceden hazırlıklar başlar. Düğün hazırlıkları tamamen erkek tarafınındır. Yemek hazırlıkları yine köyün en iyi yemek yapan kadınlardan biri tarafından yürütülür ve enişte davetinde yapılan yemeklerin aynısı yardımlaşma usulü ile düğünde de yapılır.

Düğünden bir iki gün önce kına gecesi olarak bilinen gelenek Lazlarda "çanda" adıyla yapılır. Çanda çağrı ya da davet anlamındadır. Gelinin baba evine veda gecesidir. Damat çağrıldığı için adını oradan alarak "çanda" denir. Bu geceye erkekler katılmaz. Her iki tarafın kadınları katılsa da ağırlık kız tarafının katılımında olur.

Çandadan bir iki gün sonra yapılan düğün kızın artık baba evinden tam çıkmasıdır. Bu yüzden olacak ki, kızı baba evinden çıkarmak bir hayli güçtür. Eskiden gelinin ata bindirildiği rivayet edilir. Ata bindirilse de, araçla alınsa da, gelinin evden çıkışı zor olduğu gibi köyden çıkarılması da çok zordu. Evden çıkarken direnen gelinin erkek kardeşlerini ikna etmeye sadece dil dökmek yetmiyordu. Eğer erkek kardeşler çocuk değilse büyük küçük ya da kaç tane olacağı fark

etmezdi, hepsinin ikna edilmesi gerekirdi. Bu iknaınm ucu paraya dayandığından damatlar için artık kesenin ağzını açma zamanıdır.



Düğüne hazırlık. (Fotoğraf: Hakan Şen)

Damat hem kesenin ağzını açarak hem de bin bir ikna yolu ile gelini evden çıkarmayı başarsa da yine iş bu kadarı ile bitmezdi. Köyün gençleri yol keserlerdi. Bu yol kesme engeli köy sınırları dışına çıkana kadar en az üç beş yerde damadın karşısına çıkardı. Bu gelenekler gençler için bir yandan eğlence olurken, geleneğin asıl önemli yanı, gençlerin köylerindeki kızı alıp gidene çeşitli engeller çıkarıp zorlukları sembolize etmesidir. Genelde zarf içine konan para ya da bir tepsi baklava ve şekerlemelerle bu zorluklar aşılırdı.

Artık kızın köyünden çıkıldıktan sonra mesafe ne kadar uzak olsa da düğün evine gidene kadar hiçbir engel çıkmazdı. Ancak düğün evine gelinin girmesi işin en zor tarafıydı. Buradaki direnme gelin tarafından yapılırdı. Gelinin bu direnmesine Lazlarda "triki mebazgu" (ayak diremek) denirdi. Bazen ayak diremek olayının saatlerce sürdüğü rivayet edilmektedir. Gelini ikna etmek daha çok damadın annesi ve babasına düşerdi. Olmadı, eğer varsa damadın dedesi de getirilirdi.

Bu olay düğün evine 300-500 metre kala başlatılıp, ilk direnmeler on-on beş dakikalarla atlatılsa da, 40-50 metre kala gelin tam bir direnmeye girerdi. Burada gelin, damadı, damadın annesini, babasını ve damadın tüm yakınlarını geri dönmekle tehdit ederdi. Buradaki pazarlık geline iyi bakılacağı, iş yaptırılmayacağı, kuş sütü ile besleneceği yönde yapılsa da sonuç yine paraya dayanıp bu sefer damadın annesi ve babası kesenin ağzını açmaya mecbur edilirdi. Hatta büyük babalar ve büyük anneler (nandidi do papuli) devreye girer kesenin ağzı daha da genişletilirdi. Türlü güvenceler verilip pazarlıklardan sonra iş tatlıya bağlanıp geline adım attırmak için beşi birlikler, altın liralar, hasırlar ve burma bilezikler takılıp gelin evin bahçesine getirilirdi. Evin bahçesinde bu olayı kutlamak için bekleyenler muhteşem bir gösteri ile karşılaşırlardı. Bu gösteriden kârlı çıkanlar tabi ki çocuklar olurdu. Düğünlerde çocuklar için bu anlar kaçırılacak gibi değildi. Önceden damadın babası tarafından hazırlanan bir torba dolusu bozuk paralar, gelinin bahçeden eve girişine kadar her adımda avuç avuç üzerine serpilirdi. Çocuklar akşamın karanlığında luksi denen gaz lambalarının ışığında yarı karanlık bahçede karınca gibi yerde dört ayak dolaşıp bozuk paraları toplamaya çalışırlardı.

Artık bütün engeller aşılmış olup gelin rahatlıkla evine alınabilirdi. Gelinin eve girerken ilk adımını sağ ayakla atarak girmesinin uğur getireceğine inanılırdı.

Gelin, enişte davetinde olduğu gibi damatla birlikte ayrı bir odada dinlenmeye alınıp yakın arkadaşları refakat ederdi.

Davetliler genç kızlar, genç erkekler, yaşlı kadınlar ve yaşlı erkekler olarak ayrı odalarda ağırlanırdı. Kız tarafından çok yaşlı olanlar uzak olduğu için düğüne gelmeseler de, erkek tarafın yaşlıları düğüne teşrif ederlerdi. Düğünde öncelikle uzaktan gelen kız tarafının misafirleri yemeğe alınırdı. Daha sonra yakın çevreden gelen erkek tarafına sofralar kurulup yedirildikten sonra en son çocuklara özel sofralar kurulurdu. Düğün yemeğinde kız tarafından gelenler yemekten sonra erkek tarafından birinin dolaştıracağı boş tepsiye para koyardı. Erkek tarafı bu geleneği enişte davetinde yerine getirmiş olduğundan düğünlerde yemeğe para koymazlardı.

Düğün evinde yemek, içmek ve eğlencede sınır olmazdı. Bunların yanı sıra bazı düğünlerde kumar masalarının kurulduğu da rivayet edilir. (Bu konuda geleneksellik ya da herhangi bir kural yoktur, bazı özel misafirlerin özel istekleri şeklinde algılanmalıdır)

Düğün eğlenceleri de enişte daveti eğlencelerinin aynısıdır. Horon, kızların oyunu kız mendil ve sabaha karşı oynanan kamçı oyunu başlıca eğlencelerdir. Kamçı oyunundan sonra sabahın erken saatlerinde düğün sona erer.

Yalnız burada önemli bir ayrıntıya değineceğiz. Bu gelenek Lazona'nın her yöresinde olmadığı için önemli bir ayrıntı olarak yazının sonuna almayı uygun gördük. Hem düğünlerde hem de enişte davetlerinde oynanan horonlardan farklı bir horon şekli daha vardır. Yöreye ait bütün horon oyunları normal olarak tulum eşliğinde oynanır. İlerleyen saatlerde ya da sabaha birkaç saat kala "Vahahay" denen enişte bağlama (sica mekoru) oyununa başlanır. Bu oyun diğer horonlara göre daha ağır ve yavaş oynanır. Yine tulum ya da kemençe, her ikisi ile de oynanabilen bu oyuna gecenin geç saatine ve yorgunluğuna uygun olarak ağır figürlerle geçiş yapılır. Geçiş oyunu bütün yörede tanınan Cilveloy Nanayda ile yapılır. Buraya kadar oynanan tüm oyunlar bütün yörede bilinip tanınsa da, sica mekoru (damat bağlama) geleneğini bütün Lazona bilmez. Sadece Arkabi yöresi geleneği olup doğu Lazları tarafından bilinir. Batıda Ardeşen, Çamlıhemşin ve Pazar bu geleneği bilmez.

Cilvoloy Nanayda oyunundan sonra yavaş yavaş ağırlaşan figürler "vahahay" oyununun bir bölümünde tamamen durma noktasına gelir. Sica mekoru (damat bağlama) sadece sözlerle ifade edilen ve vahahay grup nakaratları ile devam eden bir oyundur. Yoksa fiilen bağlama diye bir girişim olmaz.

Bu geleneğin sebebini araştırdığımızda elbette ki mantıklı bir dayanağı olmasa da kız tarafının ağırlığı ortaya çıkıyor. Bağlama oyununu kız tarafından seçilen birinin yönettiği söylenir. Enişte davetinden düğüne kadar geçen süre için damadın kıza zarar vermemesi temennileri ile yapıldığı rivayet edilir.

Damat bağlama anında söylenen sözler tamamen doğaçlamadır. Belli bir sözleri olmamakla birlikte geleneksel sözler kullanılabilir. Bu oyun normal horonu komut edenlere bırakılmaz. Damat bağlama oyununda doğaçlama sözlerde ustalaşmış oyuncular vardır genelde bu işi onlar yapar. Oyuna doğaçlama sözlerle damat ve gelin çağrılır. Bir süre damat ve geline doğaçlama sözlerle övgüler dizilir. Bu sözlere horondakiler tarafından sürekli alkışla tempo tutulur. Oyunun bir bölümünde bütün oyuncular sözcünün vereceği komutla yere çömelirler. Sadece gelin ve damat ayakta kalır. İşte damat bağlama olayı budur.

Bir süre sonra yine doğaçlama sözlerle "e damtire damtire" (e kaynana, kaynana) diye kaynana oyuna çağrılır. Kaynananın oyuna girmesi büyük alkış alır. Çünkü kaynana bu final oyunda kalanlara ipek mendil çıkarıp hepsinin başına örter. Ardından bütün oynayanlara birer tane Laz şekerlemesi verilir, ceplerine kavrulmuş fındıklar konur. Böylece kaynananın da oyuna girmesi sağlandıktan bir süre sonra oyun sona erip sabaha karşı kamçı oyununa geçilir. Sabah aydınlığı ile düğün sona erer.

Sica Mekoru (damat bağlama) Vahahay
Çe biçepe / E uşaklar
Vahahay
Heşşo haşşo / Şöyle böyle
Vahahay
Ma mu pare / Ben ne edeceğum
Vahahay
Kayi niyucit / Eyi dinleyun
Vahahay
Ha3i ha3i / Şimdi şimdi
Vahahay
Mu gi3vaten / Ne diyeceğum
Vahahay
İrik xolo / Hep beraber
Vahahay
Zori tkvit do/ Sesli söyleyin de
Vahahay
Kayi ognan / İyi duysunlar
Vahahay
Dadebek ti / Teyzeler de
Vahahay
Kayi ognan / İyi duysunlar
Vahahay
Sica çkuni / Damadımız
Vahahay
Soren soydu / Nerede, nereye gitti
Vahahay
Soren sica / Damat nerede
Vahahay

Gondunuri / Kayıp midur
Vahahay
Vaşşa soti / Yoksa sakın
Vahahay
Memixires / Kaçırmasınlar
Vahahay
Sortu soren / Nerde, nerede
Vahahay
Ma mu pare / Ben ne edeceğum
Vahahay
So bidare / Nereye gideceğum
Vahahay
Çe biçepe / E uşaklar
Vahahay
Vaş meçirdat / Sakın bıkmayın
Vahahay
Haşşo haşşo / Böyle böyle
Vahahay
Tanutaşa / Sabaha kadar
Vahahay
Bortaten çku / Buradayız biz
Vahahay
Ha3i sica / Şimdi damadı
Vahahay
Moyonanen / Getirecekler
Vahahay
Aha mulun / Aha geliyor
Vahahay
Kagamaxtu / Çıkıverdi
Vahahay
Komomyones / Getirdiler
Vahahay
Kayi niyucit / Eyi dinleyun
Vahahay
Çe biçepe / E uşaklar
vahahay
Ma mu pare / Ben ne edeyim
Vahahay

Vaşa soti / Aman sakın
Vahahay
Tol matasen / Nazar değmesun
Vahahay
Tamo tamo / Yavaş yavaş
Vahahay
Gebençaten / Çökeceğuz
Vahahay
Kogebançat / Çöküverelum
Vahahay
Kayi niyucit / Eyi dinleyun
Vahahay
Heşo zoyi / Öyle sesli
Vahahay
İrk xolo / Hepunuz
Vahahay
Zoyi zoyi / Sesli sesli
Vahahay
Dimğorit do / Bağirun da
Vahahay
İrik ognaz / Herkes duysun
Vahahay
Çe damtire / E kaynana
Vahahay
Sore sore / Nerde nerde
Vahahay
Sica skani / Damaduni
Vahahay
Kamabodginit / Diktuk ayağa
Vahahay
Vaşa soti / Aman sakın
Vahahay
Toli matas / Nazar değer
Vahahay
Maşalla tkvit / Maşalah deyun
Vahahay
Suphanella / Suphanelleh
Vahahay

Nazari ti / Nazari da
Vahahay
Kokobuxfat / Bozalum
Vahahay
Çe biçepe / E uşaklar
Vahahay
Hey tkvit / Hey deyun
Heyyy / Heyyy
Haya minoren tkvit / Bu kimdir söyleyin
Siicaa / Damaaat
Melondo / Karşısında
Noğamisa / Gelin
Çe damtire / E kaynana
Vahahay
Ma mu pare / Ben ne edeyim
Vahahay
So bidare / Nereye gideyim
Vahahay
Ha3i ha3i / Şimdi şimdi
Vahahay
Kay niyuci / İyi dinle
Vahahay
Sica skaniz / Damadına
Vahahay
Ar baxçişi / Bir bahşiş
Vahahay
Komuği do / Getiriver
Vahahay
Ar mendili / Bir mendil
Vahahay
Tiz koyotfi / Başına ört
Vahahay
Konamskfanas / Yakışıversin
Vahahay
Vaşa soti / Sakın ola
Vahahay
Vagiğun do / Yoktur deme
Vahahay

Hem rezili / Hem rezil
Vahahay
Hem kafaze / Hem kepaze
Vahahay
Dok3opxare / Edeceğum
Vahahay
Çe biçepe / E uşaklar
Vahahay
Ma mu pare / Ne edeyim
Vahahay
Haya mi dgin / Bu kim duran
Sicaaa / Damaaat
Yani muşiz / Yanındaki
Noğamisaaa / Gelin
Melendoni / Karşısında
Damtireee / Kaynanaaa
Tamo tamo / Yavaş yavaş
Vahahay
Dotanu do / Sabah oldu
Vahahay
Domaçkindez / Yorulduk da
Vahahay
Çe biçepe / E uşaklar
Vahahay
Hahdeyi do / Haydi mi
Vahahay
Hayde hayde / Haydi haydi
Vahahay
Mabulut do / Gidiyoruz
Vahahay
Kay gurite / Esenlikle
Vahahay
Ar oncirez / Bir yatakta
Vahahay
Ar yastuğiz / Bir yastkta
Vahahay
Okikçinit / Kocayın da
Vahahay
Okibadit / Kocaym…

Alkışlarla oyun sona erer ve artık sabaha çok az bir zaman kaldığından herkes dağılıp evine gider.

Not: Sözler anonim olup Yaşar Turna derlemesi ve günümüz horonculardan alınmış karmadır.

Ǩuçxe Ktalaşi: Türkçe karşılığı ayak döndü ya da ayak dönüşü. Baba evinden düğün ile çıkıp eloğluna giden kızın düğünden birkaç gün sonra kocası ile birlikte baba evine yaptığı önemi büyük geleneksel bir ziyarettir. O gece baba evinde kalınıp ertesi günü eve dönülür. Önemi büyüktür çünkü hem kız annesinden babasından kopmuştur, hem de kızın anne babası birdenbire kızlarından ayrı kalmıştır. Düğünden birkaç gün sonra yapılan bu ziyaret bunun için çok önemlidir. Bu ziyaretten bir hafta sonra ya da uygun olan kısa zamanda kızın annesi de damat evine ziyarete gidip kızını görecektir. Bundan sonraki gidip gelmeler karşılıklı ilişkiler ve arzulara bağlı olarak sürecektir.

Kız kaçırma olayı: Normalde hiçbir toplumda çok hoş karşılanmasa da Anadolu'da kız kaçırma olayı vardır. Sadece Anadolu'da değil, yöntemler ve nedenler farklı olsa da Kafkasya'dan Orta Asya ve Uzakdoğu'ya kadar kız kaçırma olayına rastlandığı bilinmekte. Hoş bir olay olmadığı için **"Kız Kaçırma Geleneği"** demedik. Fakat biz ne kadar demesek de günümüzde de yaşanmaktadır. Çoğu kız kaçırma olaylarında kızın gönlü de vardır. Ya başlık parası yüzünden veya anne babanın kızı vermeye razı olmamasından dolayı bu durum meydana gelir. Bunun için bir yerde gelenek olarak anılmasında da bir sakınca yoktur. Bizim burada sözünü edeceğimiz kız kaçırma olayı bu normallerin dışındadır. Başlık parası zaten Lazlarda yok. Bu yüzden Lazlarda başlık parası için kız kaçırılmaz. Ana baba razı olmayıp kız razıysa yine de bir rızalık vardır. Bu şekildeki kaçırmaya daha çok kızın kaçması anlamına gelen **eǩayonu** veya **meyonu** denir. **Eǩayonu** veya **meyonu**, arkasından gitmek anlamına gelir.

Normalde kızın rızasıyla, erkek ve erkek tarafının oluruyla yapılan kız kaçırma olayı programlıdır ve bu programdan kızın haberi vardır. Kızın hangi saatte, ne ile ve nasıl kaçırılacağı, nerede kaç gün konaklayacağı ve sonradan izleneceği yol kız tarafından da bilinmektedir. Sadece kız tarafı bunları bilmemektedir. Amaç kızın ailesine kızınız kaçırıldı süsü vermektir. Sonraki süreç için bu çok önemlidir. Eğer aile sıcağı sıcağına kızın gönlüyle kaçtığını öğrenirse kız açısın-

dan hiç iyi olmayabilir. Baba kızı affetmeyebilir. Bu durumda iki tarafın yakınları bir araya gelerek kısa zamanda işi tatlıya bağlarlar.

Ama Lazona'da öyle kız kaçırma olayları olur ki kızın bile gönlü yoktur veya gönlü olacaksa da haberi yoktur. İşte bu, gerçek bir kız kaçırma olayıdır. Her şey zoraki yapılır ve aynı zamanda çok tehlikeli bir iştir. Her şey bir yana, bu bir bakıma eşkıyalıktır. Günümüzde pek rastlanmayan bu olaydan biraz söz edelim. Bu şekilde kız kaçırma olayları her türlü tehlikeye adeta tahrik olduğundan bu işte uzmanlaşmış kişilerden mutlaka yardım alınarak yapılırdı. Bu uzmanlaşmış kişi kız kaçırma yöntemlerinde gerçekten otoritedir. Bu şekildeki kız kaçırma olayında en çok dikkat edilecek husus kız tarafı erkekleriyle karşı karşıya gelmemektir. Eğer böyle bir karşılaşma olursa olay muhtemelen silahlı çatışmaya dönüşür. Sonuç her iki taraf için de çok kötü olabilir. Bu yüzden kızı kaçırmakta sorumlu olan kişi uzun bir süre kızı takip eder. Kızın evini, evine girişi çıkışı ve kızın gittiği yerleri gözlem altına alır. İcap ederse evin çevresini inceler. Bunu kendisi yapamazsa hiç kimsenin şüphelenmeyeceği birisini kızın evine gönderir. Veya kızın muhitinden güvenebileceği bir kişiden evin girişi, çıkışı, konumu ve çevresiyle ilgili bilgi edinir. Buna göre kız ya evinden kaçırılır veya dışarıda gittiği bir yerlerden kaçırılabilir. Evden kaçırılacak ve gündüz yapılacaksa kızın evde yalnız kaldığı zamanlar uygundur. Evden kaçırılacaksa ve kız hiç yalnız kalmıyorsa gece herkes uykudayken kaçırmak uygundur. Kızın yattığı oda, odada kimle yatar, penceresi, yerden yükseklik vs. tespit edilir. Eğer evden değil de dışarıdan kaçırılacaksa kızın gittiği yerler, yollar, çevre ve gidiş geliş şekilleri iyice araştırılır. Kızın gittiği yerler ya akrabasıdır, ya çarşıdır, ya noderilerdir veya biçki – dikiş kursları vs.dir. İşte bütün bunları kızı kaçırma olayını üstlenecek olan uzman kişi belirler. Her şey bitip, araştırmalar tamamlanmışsa uzman kişi ekibini kurar, yöntem ve stratejiyi belirler. Olaya katılan herkes bu kurala uyar. Hangi yöntemle olursa olsun en çok dikkat edilecek husus, kızın babasına ve varsa erkek kardeşlerine asla denk gelmemeyi ayarlamaktır. Bu husus sadece korkulduğundan değil, kızın babasına duyulan saygıdan da dır. Kızın kaçırılması başarıyla gerçekleşmişse bundan sonra izlenecek yol öncelikle kız tarafıyla asla karşılaşmamak, sonra da jandarmadan gizlenmektir. İlk gün ve gece önceden belirlenmiş olan yerleşim alanlarından ve köylerinden uzak yerlerde geçirilir. Sonraki yerleri erkeğin yakını bir iki kişi dışında kimse bilmez. Gerekirse duruma göre sürekli

yer değiştirilir. Her ne olursa olsun bu süreçte erkeğin kıza sahip olması gerekmektedir. Eğer sahip olma olayı gerçekleşmezse bu işin olmama ihtimali olduğu gibi, hapislik gibi hiç hesapta olmayan işler de çıkar. Bu tip olaylarda çoğunlukla düğün vs yapılmaz. Çünkü kızın ailesi kısa sürede ikna olmaz. Sonuçta araya hatırı sayılır kişiler konarak barış sağlanır ve damat kız tarafından kabul görür. Bu tip mutlu evliliklerin sürdüğü söylenmektedir.

Yeni Doğan Çocuk Gelenekleri

-Yeni doğan çocuk eğer erkekse silahlar atılır. İlk atış ya baba tarafından ya da babanın yakınları tarafından yapılır. Sonra komşular ve yakın çevreler eşlik eder.

-Doğumun ilk haftasında geniş çevreye hitap edecek yemekler verilir. Bu yemekte mevlit okutma geleneği de vardır.

-Bebeğin kulağına ezan okunur. Bu iş için hoca ya da imam şartı aranmaz. Yakın çevreden dindar ve aydın kabul edilen yaşlı kişilere yaptırılabilir.

-Çocuklara genelde büyüklerin ismi verilir. İsim koyma büyüklere bırakılır.

- Süt annelik geleneği vardır.

- Anne ve babalar büyüklerinin yanında çocuklarını sevemezler laubali davranamazlar, çocuklarını şımartamazlar. Böyle bir davranış saygısızlık sayılır.

- Bebeklere nazar boncuğu ya da muska takma geleneği vardır.

- Bebekler kırk gün annesinin yanında yatabilir ama çoğunlukla üç beş gün sonra kundaklanarak beşikte yatırılır. Sadece emzirme zamanları ya da bebek ağlarsa kucağa alınır. Beşikte bebeklere göre yatak, yorgan ve yastık vardır. Beşikte ayrıca bant şeklinde sabitlenmiş iki sargı kuşağı bulunur. Biri gövde tarafında, biri de ayaklar tarafındadır. Kundağa sarılmış bebek, beşiğe yatırılmca bu kuşaklarla bağlanıp sabitlenir. Altı aydan sonra çocukların kolları bağlanmayıp serbest kalmasına izin verilir. Bu uygulamanın bebeklerin eli ve ayaklarının düzgün şekillenip çarpılmaması için yapıldığı söylenir. Hava soğuksa üzerine yorgan örtülür yoksa ince bir örtü örtülerek beşik sallanır ve bebek uyutulur. Ayrıca bunun dışında beşiği komple kaplayacak beşik örtüsü de vardır.

Beşikte mutlaka nazar boncuğu bulunur. Bunların dışında bebek büyüdükçe beşik boncuklarla süslenir. Eli ayağı oynamaya başlayan bebek uyandığı zaman o boncuklarla oynar. Bebekler iki yaşma kadar beşikte uyutulur.

Genel Örf ve Adetler

- Kadın erkeğin hep birkaç adım gerisinden yürür. Lazlarda genel olarak iç işlerde kadın tam yetkili ve sorumludur. Dış işlerde erkek sorumlu ve yetkili görünse de bu sadece uygulama alanındadır. Karar noktasında kadının iradesi de önemlidir. Kadının erkeğin birkaç adım gerisinde yürümesinin anlamı, erkeğe duyulan saygının yanı sıra, fizik olarak kadından güçlü olan erkeğin güvencesi olarak rivayet edilir.

-Yeni Gelinler az konuşur, her şeye cevap vermez. Yaşlıların yanında oturmazlar: Günümüz için çok geçmişte kalmış bu gelenek, büyüklere saygının esas olduğunu vurgulamaktadır.

- Genç anne ve babalar büyüklerinin yanında çocuklarını sevemez, çocuklarını azarlayıp dövemez: Günümüzde Lazların dışında da önemli bir yeri olan bu geleneğin amacı saygıdır.

- Gelinler çocuklarını büyüklerinin yanında emziremez: Katı bir kural olmasa da ahlaki bir gelenek olarak kabul edilir.

- Loğusa kadınlara kırk gün iş yaptırılmaz: Bu uygulama genelde sağlık açısından gerekli görülse de Lazlardaki farklılık uygulamada değil, anlayıştadır. Lazlarda kırk gün anlayışı başka alanlarda da karşımıza sıkça çıkar. Buradaki anlayış sadece iş ya da sağlıkla ilgili olmayıp inanç yönü de vardır. Çocuk doğuran bir kadının kırk gün loğusalıktan çıkmayacağına inanılır. Bu kırk gün sürede loğusa ikindiden sonra dışarıda kalırsa çarpılacağına inanılır.

- Delikanlı geleneği: Evin erkek çocuğu büyüyüp delikanlılık çağma gelince kendisini hissettirecek hareketler yapar. Bu davranış büyükler tarafından delikanlının evlilik çağına geldiğine sinyal olarak yorumlanır. Bu sinyaller kapıları sertçe vurma ve ortalığı dağıtma şeklinde verilir. Büyükler de "bu çocuk artık evlenmek istiyor, bak ortalığı nasıl dağıtıyor" der. Hatta bazı yeni delikanlılar kapıları biraz sertçe vurabilseler büyükleri hemen takılıp "ulan daha evlenme yaşına var" gibi şakalaşırlar.

- Eğer kişinin öleceği anlaşılırsa hemen hoca çağrılıp tövbeye getirilerek ruhu teslim ettirilir.

- Ölü soğumadan düzeltilerek ayak başparmakları beyaz bir patiska ile bağlanır. Ağız açık kalmışsa kapatılarak yine beyaz bir bez parçası ile çeneden bağlanıp cenazenin düzgün olması sağlanır. Son olarak da üzerine yeşil bir örtü örtülüp üstüne de şişmemesi için bıçak konur.

- Ölülerin arkasından mutlaka yas tutulur.

- Ağıt yakmak geleneği vardır. Hatta o kadar önemlidir ki ilgili bir atasözü de vardır. **"ğuraz bgara nomskun"** Ölünün ardından ağlamak yakışır.

- Ölü evine bir hafta on gün komşular tarafından yemek taşınır. Ölü evinde yemek pişmez.

- Köylerde her ailenin evlere yakın kendilerine ait mezarlıkları olur. Ev civarında en güzel yerler mezar için ayrılır.

- Defnetme bittikten sonra çocuklara bozuk para dağıtılır. Büyüklerden muhtaç olanlar için "devir" denen bir usul vardır. Bu usule göre devir uygulama esnasında ihtiyacı olanlar gösterilecek yere otururlar ve ölü sahibinin durumuna göre oturanlara bir miktar para dağıtımı yapılır. Buna devir denir.

- Bir hafta için her akşam Kuran okunur. Bir haftadan sonra her Perşembe akşamları kuran okunur. Kırk ve elli ikinci geceler komşulara Kuranlı Mevlitli yemek verilip dua edilir. Bundan sonra da artık gidenle gidilmeyip, yavaş yavaş unutarak hayata dönülür.

- Ölülerin ruhlarının bir yıla kadar perşembe akşamları eve geldiğine ve evdekileri gözlediğine inanılır.

- Arife akşamları ölülerin ruhlarının eve geldiğine inanılır ve etrafa güzel kokular yaymak için mutlaka helva pişirilir.

Lazlarda ölünün arkasında ağlamanın ne kadar günah olduğuna inanılsa da mutlaka yas tutulur. Bu yüzdendir ki Laz kadınları ölü evine giderken baş sağlığa gideriz demezler, ağlamaya gidiyorum anlamında olan "**bgaraşe bulur**" derler. Ve ölü evinde ağlamak esastır. Hatta ölünün genç olması durumunda çeşitli ağıtlar yakılır. Hele ki genç bir delikanlı ya da kız olursa ağıtlar o kadar acı olur ki bazı kişilerin yürekleri dayanmayıp bayıldıkları olur. Bu tip ağıtlar kadınlar tarafından yakılıp uzaklardan duyulabilir. Lazlarda bu ağıtlara

kore3xapa denir. Türkçe karşılığı olarak saymalar diyebiliriz. Bu saymalarda ölenin yaptıkları, konuşmaları ve hayalleri dile getirilir. Kadınlar alnlarına tülbent bağlayıp ağlamaya otururlar. Bu şekilde alınlara tülbent bağlamanın başağrısını hafifleteceğine inanılır.

Bir de Lazlarda kadın ölümlerinin erkek ölümlerinden daha acı ve felaket getireceğine inanılır. Bunun sebebi Lazlarda kadın nerede ise ekonomik faaliyetlerin tam belirleyicisi, evin birliği ve dirliğinin tam sağlayıcısı olarak bilinir. Baba ölürse evet acı olmasına çok acıdır ama anne kuluçka gibi yavrularını kanatlarına alabilir. Ve bir Laz kadını çocukları varsa evlenmeyi asla düşünmez. Ama anne ölürse bu açıdan baba ne yapabilir ki? İlk zamanlar çocukların yanı sıra adama da acınarak ocağı söndü garibin dense de erkekler genelde bir yıl sonra evlenirler. Lazlarda kadınsız ev evden sayılmaz, çok zordur. Kadın her yönden evin direğidir.

Giyim

Lazların gündelik yaşam giyimleriyle ilgili geçmişe yönelik bir veri ve kaynak bulunmamaktadır. Varsa da en azından ben ulaşamadım. Bu konuda bilgi veren bazı kaynaklarda belirtilen giyim tarzı ve abartılı aksesuarlar, Lazlarm gündelik giyim tarzlarına uymayıp daha çok Karadeniz-Kafkas halklarına yönelik otantik giysilerdir. Lazlarm giyimi konusunda bizim vermeye çalışacağımız bilgiler Müslüman olduktan sonraki dönemin devamı olan cumhuriyetten bu yana, kısmen geleneksel ve kısmen de Türkleşmiş giyim tarzına ait olacaktır. Zira bizim babalarımızın ve dedelerimizin de belirttikleri bu yöndedir.

Kadın Giyimi: Lazlarda çocuk ve genç yaşta kızların dışında kadınların başı örtülüdür. Normal ev halinde başlarına **xase** dedikleri tülbent veya yazma takarlar. Ev dışında gezi, ziyaret ve çarşı-pazar işlerinde eşarp takarlar.

Dış giyimde Anadolu geleneği olan şalvar ve benzeri kıyafetleri Laz kadınları kullanmaz. Normal pazen ya da basma kumaştan dikilen elbiseler giyilir. Bu elbiseler hazır alınabileceği gibi çoğu kadın köylerinde terzilik yapabilen bir kadına diktirir veya becerebilen kendisi diker. Elbise dışında yine çeşitli kumaşlardan dikilen etek ve bluz çeşitlerine de rastlanır. Her ne şekilde giyim olursa olsun açık saçık, kısa ve dekolte giysiler olmaz. Mevsime göre yün kazak ve hırkalar giyilir. Çok seyrek de olsa yakın geçmişe kadar Cumhuriyet öncesi

geleneği olan çarşafa da rastlanırdı. 1960'lardan sonra artık pek rastlanmadığını söyleyebiliriz. Çarşafların yerini modern giyim olan manto ve pardösüler almıştır.

Dış giyimi destekleyen **foťa** dedikleri peştamal ve **atki** dedikleri, atkı ve şal dış giyimin sürekli aksesuarlarıdır. Peştamal **(foťa)** bağlanmadan hiçbir iş yapılmaz. Peştamal günlük işlerde toz ve kir koruyuculuğu yaparken, gezilerde de temiz olarak takılması gereken zorunlu bir aksesuar gibidir. Keza atkı da öyle. Yazın bir elbise bir hırka çarşı-pazara çıkan bir Laz kadını şal gibi omuzlarına örttüğü özgün atkıyla dış giyimini tamamlardı.



Köy kadınları (Fotoğraf: www.karalahana.com)

Ayaklara çarık (kalamani) ve **ǯuǧa** dedikleri ayakkabıyı giyerlerdi. 1950'lerden sonra yayılan **dimoḱraťi*** dedikleri kara lastik gündelik işlerde revaçta olup günümüzde de giyilmektedir. Çorap olarak özellikle kışın kendi elleriyle ördükleri çoraplar giyilirdi.

Bir de yaşlı Laz kadınlarının iç don olarak giydikleri **ḱurta** vardı ki, sözünü etmeden geçmeyelim. **Ḱurta** denen iç don kış için kalın pazen kumaştan, yaz içinse ince basmadan dikilirdi. Bu iç don mutlaka dizin 3-4 parmak altında olup diz altından düğmelenirdi. Sadece ninelerin giydiği bu iç don görülebilse de ayıp sayılmazdı.

---

* Dimoḱraťi: Karalastik. Özellikle 1950'lerden sonra yayıldığı için Demokrat Parti'ye atfen bu isim verilmiştir.



Akçaabatlı köy kadınları (Fotoğraf: www.karalahana.com)

Erkek Giyimi: Erkekler başlarına **kudi** ya da **p̆ap̆axi** dedikleri bir başlık takarlardı. Sonraları yerini fötr şapka ve daha çok köylü kasketine bırakmıştır. **Kudi** yünden örülmüş püsküllü bir kukuleta şeklinde olurdu.

Ayaklarına **kalamani** (çarık) ya da **ǯuğa** dedikleri ayakkabı giyerlerdi. (1950'lerden sonra günlük ayakkabı olarak **dimoḱraťi** dedikleri kara lastik giyilir) Yazın ince örülmüş yün çorap, kışın kalınca örülüp diz altına kadar uzanan yün çoraplar giyerlerdi.

Dış giyimde, **ǯiḱva** ya da **ḱiloş** dedikleri bilekten dize kadar dar ve düğmeli, dizin üstü bol kiloş pantolon giyilirdi. Üst giyim mevsime göre ince ya da kalm aba şeklinde yakasız bir gömlekle veya yine yakasız gömlek olup üzerine yelek ya da ceketle tamamlanırdı.

Aksesuar olarak zincirli saat, kılıfında kama ya da bıçak pantolon kemerinden takılırdı. Silah aksesuarı belde ayrıcalıklı bir unsurdu.

Avcılık

Lazlar hem denizde hem de dağda yaşadıklarından deniz ve kara avcılığı yaygındır ve geçmişten günümüze geleneksel bir yolculuğu vardır. Denizci bir ailede yetişen çocukların geleceğinde denizciliğin önemli bir yeri olacağı gibi, dağlık bölgede yetişen çocukların geleceğinde de coğrafyaya uygun bir yaşam tarzı vardır. Balıkçılık gibi mesleki olan deniz avcılığı hobi dışında da zorunlu yapılan ticari bir geçim kaynağıdır. Dağ köylerinde yapılan avcılıkta ekonomik bir kaygı olmayıp tamamen hobi olan avcılık merakı vardır. Bu yüzden çalışmamıza sadece kara avcılığını alacağız.

Atmacacılık

Atmaca avcılığı birkaç evreden oluşup uzun süreç gerektiren bir avcılıktır. Amaç vahşi olan atmacayı evcilleştirip, atmacaya bıldırcın avlatmaktır. Alışkanlığı hastalık derecesine varan, önemli ölçüde babadan oğula geçen bir meraktır. Bu merakı taşıyan kişilere atmacacı da denir.

Atmacacılık bahar aylarında **ğvaṗa** denen danaburnu böceğinin yakalanmasıyla başlayıp, eylül ekim aylarında çeşit çeşit atmacaların yakalanıp evcilleştirilmesiyle bıldırcın avlamaya kadar sürer. Danaburnu köpüklü sabun suyunu taş altındaki yuvalara dökmekle avlanır. Yakalanan danaburnu boynuna ince bir iplik geçirilerek tel bir kafese konur. Bu kafesle atmacayı yakalamada kullanılacak olan **ğaçǫ** kuşu (çekirge kuşu) yakalanır. Çekirge kuşu **(ğaçǫ)** ğvaṗa denen danaburnunu çok sever. Nisan ve mayıs aylarında kafes içindeki danaburnu otluk ya da çalılık arazide bırakılarak çekirge kuşuna kafesle tuzak kurulur. Çekirge kuşu, kafesin içinde boynuna küçük ip bağlanmış, sürekli gezinen danaburnunu çok uzaktan görüp doğrudan üzerine gelip kafesin yaylı kapısına basarak hemen danaburnunu yakalar fakat kapanan yaylı kapıyla kendisi de kafesin içinde kalır.

Bundan sonraki süreç **ğaçǫ** kuşunu alıştırıp evcilleştirme sürecidir. Oklava çubuğu gibi bir çubuğa 50-60 cm bir iple ayaklarından bağlanır. Artık bütün hayatı o çubukta geçecektir ve sonunda da atmacaya yem olup hayata veda edecektir. Bu süreç içinde **ğaçǫ** et ve balıkla beslenir ve 10-15 günde yeni hayatına alışır ve eğitimine geçilir. Bir iki ayda çekirge kuşu tam eğitilmiş olup atmacaya av olmaya hazırdır.

(tabi kediler daha önce davranıp yemedilerse*) Gözleri reçineyle kapatılıp sağı solu görmesi engellenir, sadece önde ayak basacağı yeri görebilir. Bunun sebebi atmaca avlanırken atmacayı görüp ürkmemesidir. Şayet atmacaya av olmayıp kurtulmuşsa mevsim sonunda gözlerindeki reçine ve iplikleri sökülerek özgürlüğe doğru uçurulur.



Sifteri. Atmaca. (Fotoğraf: Osman Nuri Özkan)

Ağustos ayında atmaca avı başlar ve atmaca avı için skence denen ağ kurulur. Avcı gizlenmek için ağın gerisine çalılarla kaplı **çerge** denilen bir gizenek yapar. Çergenin arkasına gizlenen avcı çubuktaki kuşu ağm gerisine uzatarak oynatmaya başlar. Çok keskin olan atmacanın gözleri kilometrelerce uzaktan kuşu görebilir. Gördüğü anda da hızla kurşun gibi kuşun üzerine gelir ve ağm içine düşer. Atmaca istenen cinste değilse salınıp uçurulur. Eğer istenen cinsteyse alınıp bundan sonra atmaca eğitimine geçilir. Atmacanın çeşitli cins ve isimleri vardır. Bir yaşını geçmiş atmacaya **tuylek** denir. Yaşını geçmiş atmacanın eğitimi çok zor olduğundan atmacacılar tercih etmez. Yakalanır yakalanmaz bırakılıp uçurulur. Atmacanın bir yaşını geçmiş olduğu tüylerinden anlaşılır. Yaşını geçen atmacanın tüyleri koyulaşır. Atma-

canın erkeğine **mamuliği** denir ve erkeği dişisinden küçük olur. Erkek atmacalar küçük olduğundan ava uygun olmaz, yakalandıkları an uçurulur.



Çerge (Fotoğraf: www.arhavi.net)

Öyleyse yakalanıp, eğitilen ve beslenen atmaca dişi atmacalardır. Bu atmacaların değerini tüylerinin rengi belirler. Tüylerine göre her biri ayrı ayrı isimlendirilir. Atmacacılar bu isimlerin 25-30 çeşit olduğunu rivayet ederler. Dişi atmacalar renklerine göre üç ana grupta toplanır. **Karalar**, **sarılar** ve **kızıllar.** Bu ana grupların içinde de çeşitli cinslere ayrılırlar. Bunlardan birkaç örnek vermeye çalışalım.

Karalar: Karanın büyüğü ve ufağı, kara kızıl, açık kara.

Sarılar: Sarı çam kızıl, boz kızıl, açık sarı ve ispir.

Kızıl: Beyaz kızıl, boz kızıl, çam kızıl.

En değerli atmacanın yöremizde çok nadir rastlanan ispir türü olduğu söylenmektedir.

Atmacanın en önemli yemekleri arasında et, balık ve yumurta vardır. Atmaca eğitildikten sonra av köpekleriyle birlikte bıldırcın

avına gidilir. Köpekten korkup kaçan bıldırcına atmaca salınır. Eğitimli atmaca avını yakalar. Böylelikle danaburnu avıyla başlayıp, çekirge kuşuyla devam edilen avcılık, atmaca avı ve eğitimiyle önemli bir aşamayı tamamlar. Bıldırcın avı zincirleme avcılığın son halkası olup ilkbaharda danaburnuyla başlayan heyecan, sonbaharda bıldırcın avıyla gelecek bahara kadar dinmiş olur.

Diğer Kuş Avları

Kışın kar yağdığı zaman Lazların çoğu kuş avına çıkar. Kar yağarken en çok avlanan kuş Lazlarm **mzesku** dedikleri karakuştur. Bu kuşlar karda aç kaldıklarında ağaçtaki sarmaşıkla gelip yem ararlar. Karakuş avcısı her Laz sarmaşıklara yakın bir yerde yaptığı meteyizde (mevzi, siper) siperlenip gelecek kuşları tüfekle avlar. Karakuşun eti çok lezzetlidir, hem tavalama yapıp yenir, hem de pilava katılıp kaplama yapılır.

Sonbaharda yüksek dağlara çıkarak **Oǒurmole** dedikleri, **ǒurmol** kuşunun (Florya kuşu) bulunduğu bölgeye gidip kuşların geçiş yaptıkları boğazlara ağ kurarak sürü ile yüzlerce kuş avlarlar. Bu bölgeler evlerden çok uzak olduğu için on-on beş gün kalınır. Avlanan kuş küplerle tuzlanıp kışın yenir.

Ayrıca ağustos eylül aylarında incir yemeye gelen Lazlarm **malağure** dedikleri sarıasma kuşu tüfekle avlanır.

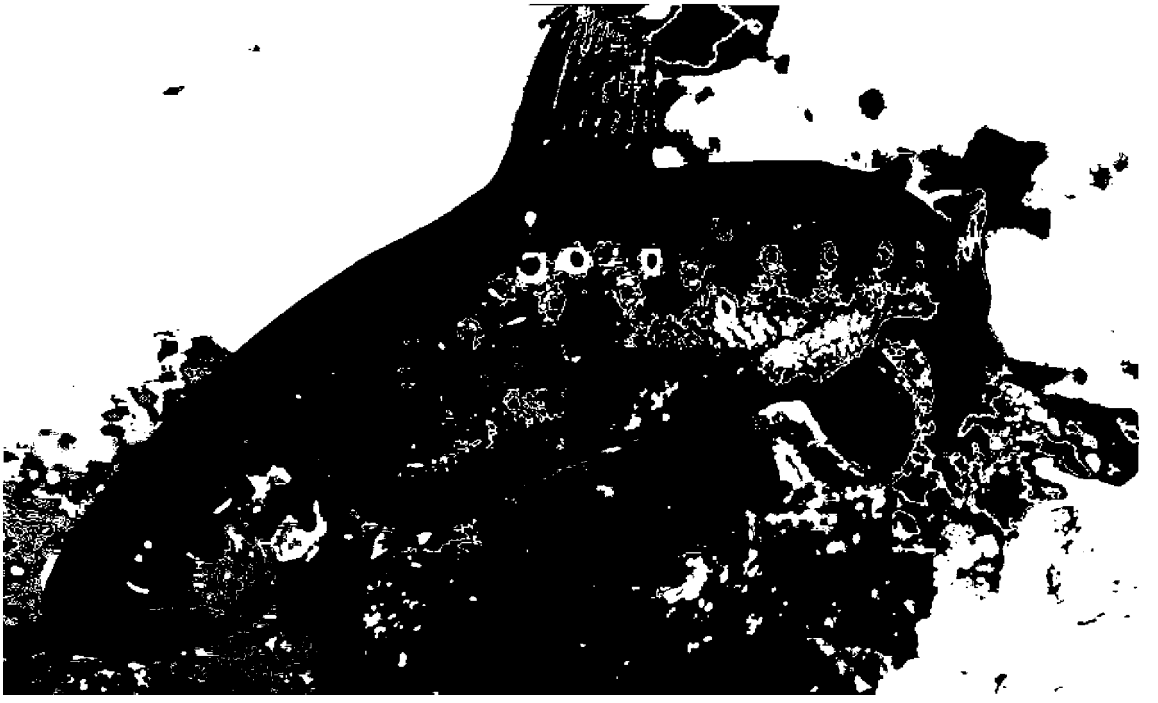
Ayı - Domuz Avları

Ayı ve domuz avı sıradan avcıların işi olmaz. Mavzerler ve çiftelerle yapılan bir avdır. Kışın kar yağdığı zaman usta avcılardan 7-8 kişilik bir grup sabah erkenden köpeklerini alıp, ayaklarına hedikler giyerek akşama kadar dağda ayı ve domuz ararlar. Bu tip organizasyonlarda günde birkaç ayı ve domuz vurulabiliyor. Böyle durumlarda avcıların başarısı günlerce konuşulduğu gibi avcılar da her toplantıda ve her mecliste avcılık maceralarını anlatırlardı.

Balık Avcılığı: Alabalık

Lazlarm yaşadıkları coğrafya yüksek ve dağlık bölgeler olduğundan akarsuları soğuk olup debisi yüksektir ve çağlayarak akarlar. Bu su-

larda kırmızı pullu alabalık yetişir. Lazlar dere alabalığı avında oldukça ustadırlar. Çocuklar alabalık avına küçük yaşlarda alıştırılır. İlk alabalık avları değirmenin suyunu keserek ya da büyüklerin yanında balığa gitme yöntemiyle başlar.



Balık avı yavrulama dönemi olan baharın ilk günlerinden sonra başlar. Bazı uygun yerlerde dere suyunun kısa mesafe yönünü değiştirerek yapılan elle balık tutma yöntemi en zevkli olandır.

Kamış oltacılığı, ağ ve serpme yöntemleri en yaygın balık tutma yöntemidir. Bir de yazın yağmur yağıp dere bulandığı zaman balıklar etrafı göremediklerinden kenarlarda durgun yerlere sığınırlar. Bulanık olan bu yerlere ağ ya da serpme atılarak kolay avlanırlar. Karadeniz sularının ne kadar deli aktığı bilindiğinden bu şekilde bulanık suda balık avlamak pek tavsiye edilmez.

5. BÖLÜM
Lazlarda Mutfak Kültürü

Tangrik lu do xaci şeni mu emoçkinez
(Allah bizi lahana ve fasulye için ne yarattı)
Ahmet Lakerta*

Ülkemizde Karadenizliler Laz olarak bilindiklerinden olsa gerek, Laz mutfağı genelde Karadeniz mutfağı ile karıştırılır. Oysa Laz Mutfağı Karadeniz'in hiç de homojen olmayan mutfak kültüründe farklı bir dokudur. Yani Karadeniz mutfağında, Laz mutfağında olduğu gibi karalahana ve hamsi egemenliği yoktur. Diğer bir deyişle Karadeniz mutfağı farklı kültürlerin zengin çeşitleriyle süslüdür. Samsun, Bafra ve Trabzon pideleri, Akçaabat köftelerinin yanında hamsi ve karalahananın da farklı yapıldığı biliniyor. Karadeniz'in homojen olmayan kültürü doğal olarak mutfağına da yansır.

---

* Hepimizin Axmet Emica dediği Ahmet Lakerta, Arhavi'nin Yolgeçen (Lome) köyünde doğup büyümüştür ve halen köyünde yaşamaktadır. Çevrede esprili konuşmaları ve hazır cevaplarıyla tanınan Axmet Emica'nın bütün konuşmaları adeta bir deyimdir. Bugünlerde 70'li yaşlarını bitirmekte olan Ahmet Amca'ya nice uzun ömürler dilerken, varlıkları, yaşamları ve konuşmalarıyla hiç farkında olmadan bu kitaba katkı sağlamış nice Ahmet amcalarımızı ve Fadime teyzelerimizi saygıyla anıyoruz.

Bizim bu çalışmamızda konu ettiğimiz dar anlamda yemek tarifi değildir. Onun için bölüm başlığına "Mutfak Kültürü" dedik. Mutfak kültürü ve yemek tarifi iç içe alanlar olsa da tamamen farklı konulardır. En anlaşılabilir yemek tarifleri aşçıların ya da yemek kitabı yazarlarının işidir. Bu anlamda aynı işi yapmadığımızı ve de yapamayacağımızı söylemekte yarar var. Bizim yapmak istediğimiz, yemek tarifi yapılırken gelenekselliği ile ortaya koyup okuyucuya sunabilmektir. Yemek tarifi, yemeğe katılan malzemenin çeşidi, gramajı, yapılış şekli ve pişirilmesiyle ilgilidir. Yemek kültürü yemek tarifinden çok yemeğin gelenekselliği ile ilgilidir. Köy yerinde malzemenin üretildiği alandan, şehir yerindeyse satıldığı tezgâhtan başlayıp hazırlanışı, pişirilmesi ve sofrada yeme şekline kadar tüm safhalar yemek kültürüyle ilgilidir. Bütün bunların bir araya gelmesi o yörenin mutfak kültürünü oluşturur.

Mutfak kültürünün tarihsel gelişim süreci vardır. Yörenin coğrafyasına, etnografyasına, kültürüne ve beslenme biçimine göre oluşmaktadır. Laz mutfağı o bölgedeki insanların yedikleri ve içtiklerinden daha çok, geçmişten günümüze bu insanların beslenme biçimleriyle ilgilidir. Yiyecek ve içeceklerin nasıl hazırlandığı, nasıl pişirildiği, nasıl yendiği, nasıl korunduğu, kullanılan araç gereçler, yemek adabı ve bu alandaki tüm inançlar mutfak kültürünü oluşturur. Her mutfak kültürünün kendine özgü yemekleri olduğu gibi, Laz mutfağı da hamsi, lahana ve süt ürünlerinden diğer mutfaklarda olmayan kendine özgü yemeklerle değişik damak tatları oluşturmuştur.

KARALAHANA VE HAMSİ EGEMENLİĞİ

Laz mutfağının en önemli özelliği hamsi ve karalahana egemenliğinde olmasıdır. Sınırlı malzemelerle zengin bir mönü üretimi yapılır. Bunda ne kadar başarılı olup olunamadığı okuyucu diğer mutfakların olanaklarıyla karşılaştırıp kendisi karar verebilir. Fakat bu demek değil ki Laz Mutfağında yüzlerce yemek vardır. Özgün Laz Mutfağında yemek sayısı pilavı, tatlısı ve tüm teferruatı dahil 35-40 çeşidi bulmaz. Bu sayıya günümüzde unutulmuş ya da çok nadir yapılan yemekler de dahildir. Unutulmuş ya da çok nadir yapılan yemekler diyoruz. Çünkü bu yemekler yokluk günlerinin zor şartlarında öğün atlatma mönüleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Kabak pilavı, kabak tavalama, mç'k'udi guberi (ekmek haşlama), unk'aumasi (un kavurma), çxvayiş çorba ve

kuru mısır ekmeğini ayrana doğrayıp yiyerek atlatılan öğünler artık yok diyebiliriz. O yokluk günlerden kalma şu maniyi hatırlatmak yararlı olacaktır.

Sumlede bi ayran yedum, sutten çoği su idi
K'usura k'almayasun, bulunduği o idi
Ekmeğe ne dersun, uç günluk k'uri idi
Sicak ekmek mi k'alur, çocukler suri idi

Yukarıdaki dörtlük aslında yokluğu vurgularken alınacak bir başka mesaj, hamsi ve karalahanasız bir Laz mutfağının düşünülemeyeceğidir. Lazlar nereye giderlerse gitsinler karalahana ve hamsi hiç vazgeçemedikleri bir damak tadıdır. Şehirlerde market ve manavlarda Laz Lahanası etiketi ile alıcıya sunulan karalahananın diğer mutfaklarda da önemli bir yer edindiğini görüyoruz. Lazların karalahanaya olan tutkunluğu, *"karalahanayı bir Lazlar, bir de inekler yer"* diye bir espri ile ifade edilir.

Konuyla ilgili güzel bir anekdot var. Bu anekdot Lazlarm kendi kendilerini nasıl hicvedebildiklerini de göstermekte. Bu açıdan okurlarla paylaşmak yararlı olacaktır. Renkli televizyonun yeni olduğu dönemlerde komşularının evinde televizyon izleyen Axmet Emica, reklamlarda da gözünü televizyondan ayırmıyor. İkram edilen çayı yudumlarken bir yandan da gözü televizyondadır. Televizyonda bir fırın reklamı yapılmaktadır. Bizimkinin ilgisini fırın değil, fırının içindekiler çekmiştir. Fırma tavuklar giriyor kızarmış olarak çıkıyor. Börekler, pastalar, kekler, poğaçalar muhteşem bir görüntü ile fırma girip çıkıyor. Kısacası Laz mutfağında hiç rastlanmayacak görüntüler ekrana geliyor. Axmet Emica dayanamayıp hemen lafı gediğine koyuyor: **"Tangrik lu do xaci şeni mu emoçkinez"** (Allah lahana ve fasulye için bizi ne yarattı). Herkes kahkahayı basar tabi. Ama beni kahkahanın yanında biraz da düşündürür. Müthiş bir tespit ve izahat. Allah'ım, bu kadar çok çalışan insanlara daha güzel ve çeşitli yemekler veremez miydin? Laz mutfağı iki kelime ile ancak o kadar güzel, anlamlı ve espri anlayışı ile izah edilebilir.

Bu anekdotu paylaştıktan sonra devam edersek; geleneksel çeşitleriyle hamsinin de Laz mutfağındaki yeri çok önemlidir. Yalnız hamsi için önemli olan birkaç hususu önceden belirtmek faydalı olacaktır. Hamsi mevsimi kışın birkaç aylık bir zamanı kapsar. En lezzetli za-

manı kulağına kar suyunun kaçtığı aralık, ocak ve şubat aylarıdır. Lazlar bu ayların dışında taze hamsi tüketmezler. Yazın tuzlanmış hamsi tüketirler. Hamsinin en ucuz zamanında kasa kasa hamsiler alınıp tuzlanır. Hamsiler önce temizlenip yıkanır. Daha sonra, önceden hazırlanmış özel toprak küplere bir sıra hamsi bir sıra kaya tuzu serperek doldurulur. Tuzun çok olması gerekir çünkü yaz boyu çürütmeyip saklayacak olan tuzdur. Küpe doldurulan hamsilerin en üstüne de bolca tuz döktükten sonra hava almaması için ağzı kapatılır. Mayıs ayından önce pek kullanılmaz. Çünkü kışın bol hamsi yendiği için biraz özlenmesi gerekir. Tuzlama işini istisnasız bütün Lazlar yapar. Tuzlamanın yanı sıra çok fazla olmasa bile hamsi kurutulması da yapılmaktadır. Eskiden bir ipe dizilen iri hamsiler açık ateşte **k'eremuli** ye asılarak kurutulurdu. Günümüzde iri iri hamsilerin bir ipe dizilerek, yanan sobada borunun etrafına asılıp kurutulmasına ancak köylerde bazı evlerde rastlanabilir. Zaman zaman aynı şekilde kefal ve palamut gibi balıkların da kurutulduğu olurdu.

PUCİŞİ / İNEK İŞİ

Karalahana ve hamsi egemenliğindeki Laz mutfağının en önemli bir başka malzemesi **pucişi** diye adlandırılan **süt işi**dir. Diğer malzemelerle yapılan yemekler çeşit zenginliğini getirir ama bu üç ana malzeme olmayan Laz Mutfağı düşünülemez. **Pucişi** diye tabir edilen **süt işi** olmayan bir ev yarı aç yarı tok sayılırdı. Geçmişte köy yerinde herkesin üç beş ineği olurdu. Peynir ve minci tavalama üç öğün yenen bir yemek altı mönüsü olduğu gibi, zor zamanlarda da öğün atlatılan en pratik yemekti. Ansızın gelen misafire de en pratik bir yemek olan peynir tavalama, aynı zamanda geçmişten günümüze Laz Mutfağında ağır misafirlerin damağına hitap eden en saygın bir yemektir. Bu yüzden **ntao** dedikleri dolapta Laz kadınlarının peynir ve tereyağları hiç eksik olmazdı. Eğer dolapta tek yuvarlak peynir kalmışsa, kimi evlerde yenisi gelene kadar o tek peyniri bozmamak kuralı vardı. Bu kurala çocuklar dahil evin her ferdi uymak zorundaydı.

ET YEMEKLERİNDE DURUM

Et çeşitlerine gelince, Laz mutfağında et yemeklerinin fazla yeri olmadığı biliniyor. Ancak kavurma biçiminde yapılan et tüketimine sıkça rastlanır. Ama etin diğer çeşitlerini ve kıyma ile yapılan yemekleri Laz mutfağında göremeyiz. Et tüketiminin tamamı inek etidir. İstisnalar dışında koyun ve keçi eti tüketilmez. Yüksek köylerde yaşayanlar, bazı özel kişiler ve çobanlık yapan aileler koyun ve keçi etinin tadını bilirler. Sıradan Lazlar ancak özel zamanlarda koyun ya da keçi eti tercih eder. Bu özel zamanlar herhangi bir adak ya da başka özel bir gün olabilir. Söz açılmışken belirtmekte yarar var. Adak olgusu Lazlar'da sık rastlanan bir gelenektir.

O halde en çok tüketilen inek etinin pazarından biraz söz edelim. Malum köy yerinde kasap dükkânları olmaz. Cuma günleri köy meydanında kesilen inekler çoğunlukla namaza gelen cemaate satılır. Bu gelenek günümüzde de sürmektedir. Kesilen inek köyden birine aittir. Kasap işine eli yatkın olan kişi bu işi üstlenir. Kasap bu işten para almaz. Kesim sonunda kendine birkaç kilo et verilir. Bu etlerden bonfile, biftek, pirzola vs. çıkarılmaz. Kemikle orantılı olarak satılır. Böylelikle et isteyen köylü her cuma günü köy meydanından et ihtiyacını karşılar. Burada damızlık inek, dişi dana, yüklü inek kesinlikle kesilmez. Kesilen hayvan ya kısır inektir, ya da yaşlı inektir veya boğadır.

Kümes hayvanlarının tüketiminde ise, çoğu Lazların kendi kümeslerinde besledikleri horoz ve tavuklardan olduğunu görüyoruz. Geçmişte kümessiz bir Laz evinin olmadığını söyleyebiliriz. Lazlarm önemli geleneklerinden biri de enişte davet edildiği zaman mutlaka tavuk kesilmesidir. Eğer evde tavuk yoksa komşulardan temin edilir.

Et bahsini kapatmadan yine etgillerden olan, Laz mutfağında seçkin ve özel bir yeri bulunan, Lazlarm "**souşi**" dedikleri kelle ve işkembeden söz etmeliyiz. Bu kadar inek kesilir de kelle ve bağırsaklar ne olurun yanıtını da buradan bulabiliriz. **Souşi** çok eziyetli bir yemek işidir. Çoğu kadın bu işten kaçmak ister. Sırf bağırsakların temizliği saatlerce sürer. Bu iş için bol su gerektiğinden genelde derelere gidilir. Bağırsakların içi boşaltılıp iç pisliği, derince açılan bir çukura gömülür. Çukur derin olmalı ki köpek ya da çakal gibi yabani hayvanlar eşelemesinler. İçi boşaltılan bağırsaklar işkembe ile birlikte bir sepete doldurulup derenin yolu tutulur. Bir yardımcı alınsa iyi olur.

Tek başına çok uzun sürebilir. Dedikten sonra hazırlanışı ve yapılışını tarifler bölümünde göreceğiz.

YEMEK ÇEŞİTLERİ AÇISINDAN LAZ MUTFAĞI

Laz yemekleri çeşit olarak biraz fakir sayılabilir. Bu durum belki de diğer toplumlarm yaşadığı kültürel gelişim sürecini yaşayamamış olmasına bağlıdır. Gelinen süreçte günümüzdeki Laz mutfağında komşu mutfak kültürünün yanı sıra popüler mutfak kültürünün etkisi hızla yayılmaktadır. Bu etkileşim son yarım yüzyılda bölgeye giren malzemelerle artık özgün Laz yemeklerinin geleneksel yapısını da bozmaktadır. Biz çalışmamızda geleneksel yemek kültürüne bağlı kalıp, etkileşimleri tavsiye niteliğinde değil, sadece bilgi açısından vereceğiz.

Herhangi bir kurala bağlı olmaksızın yemek cinslerine göre oluşturduğumuz kategoriye göre Laz Mutfağındaki yemek ve yiyecekleri dokuz ana grup altında topladık. Bu gruplandırma kural olmasa da yemeklerin malzeme cinslerine göre sınıflandırılmasına dikkat edilmiştir. Örneğin Lazların geneli pilav ve makarnayı üzerine şeker dökerek yer diye biz pilav ve makarnayı tatlı grubuna almadık. Keza Lazlar sütlacı da şekersiz yerler diye tatlı grubundan çıkarmadık. Yine aynı şekilde Lazlarm ağaç sarğada (ağaç tekne) kaymaklı cacık yapıp mısır ekmeğiyle dudeyi gibi yemeleri ve adına da salata demelerine rağmen bu yemeği de salatalar sınıfına almayıp özel olarak sarğada yapıldığından özeller grubuna koyduk. Zira Lazlarda salata kültürü hiç yoktur. Tariflerle birlikte bu tip yemeklerin özel durumları da belirtilmiştir.

Yemeklerin isimleri yazılırken mümkün mertebe özgün kalmak tercih edilerek, farklı diyalektlerin belirtilmesine de özen gösterilmiştir. Türkçe isimler yazarın inisiyatifiyle Lazcadan çevrilerek yazılmıştır.

I- Guberepe / Tencerede Pişenler (Ana Yemekler)
II- Geťağaneri / Tavalama (Pratik Yemekler)
III- Maќayina do Pilavepe / Pilav ve Makarnalar
IV- Mçќudepe / Ekmekler
V- Doxmelepe / Özeller

VI- Lo3ape / Tatlılar
VII- Çorbape/ Çorbalar
VIII- Ťurşepe / Turşular
IX- Oçḱomalepe do Oşonepe/ Çerez Yiyecekler ve İçecekler



Fotoğraf www.karalahana.com'dan alınmıştır.

I- Guberepe / Tencerede Pişenler (Ana Yemekler)

Her mutfakta olduğu gibi Laz Mutfağında da **guberi gyari** yani tencere yemekleri en revaçta olanlardır. Tencere kaynamadan yapılan yemeklere geçiştirilmiş öğün olarak bakılır.

1- Lu Ncaxeri / Lahana Dövme
2- Lu Mk'vaneri (Duderi) / Lahana Ezme
3- Lu Princoni (Lu Prinżoni) / Pirinçli Lahana
4- Lu Sarma (Lu Koťeri) / Lahana Sarma
5- Lu Pancayi / Lahana Pancar

6- Xaci Guberi / Kuru Fasulye
7- Xaci Geşiyeyi / Susuz Fasulye (taze)
8- Xaci Ncaxeri (Lobya Zeri) / Dövme Fasulye
9- Ǩauma / Kavurma
10- Kotume/Korme / Tavuk
11- Mçǩudi Guberi / Ekmek Haşlama

1- Lu Ncaxeri (Lu zeri) / Lahana Dövme

Malzeme: Lahana, mısır kırması, mısır unu, tereyağı iç yağı ve lahanayı dövecek ǩorza.

Kökeni: "Lu ncaxeri" isimden de anlaşılacağı gibi dövmekten (oncaxu) adını alır. Türkçe tam anlamı dövülmüş lahanadır.

Oncaxu: Bir nesneyi başka bir nesne ile (çekiç, keser, balyoz, ağaç, demir, odun, tokmak, dibek vs.) ezercesine dövmek. Eğer **"oncaxu"** bir canlı ya da insan için kullanılırsa, feci şekilde ezilircesine dövülmüş anlamı ifade eder.

Yapılışı: Lu ncaxeri bir kış yemeğidir. Yazın **lu ncaxeri** pişiren Laz evine rastlanmaz. Asla da yaz için tavsiye edilmez. Yazın neden yapılmaz diye sorulursa, yazın yenmez diye cevap vermeyiz. Onun için hiç kimse "ben yazın yaptım ve yedim, hiçbir şey de olmadı" demesin. Tereyağı ve içyağı bulunan bu yemek sıcak havalarda bir günde bile bozulabilir. Oysa lu ncaxeri diğer yemeklerin aksine bir kazan dolusu olarak birkaç gün yenecek gibi yapılır. Geçmişin elektriksiz zamanlarında soğutucusuz ev şartları düşünüldüğünde bu yemeğin neden kış yemeği olduğu anlaşılır.

Uzun karlı kışlarda **lu ncaxeri** Lazlar için en vazgeçilmez yemektir. **Lu ncaxerinin** en lezzetlisi karın içine gömülmüş lahanadan olur. Ve her zaman karın altında **lu ncaxeri** için lahana kesmek ustalık gerektiren bir iştir. Bu iş evin sıradan kişisine hiçbir zaman verilmez. Bu işi çoğunlukla evin **"oxoǩyura"** sı üstlenir. Çünkü yemeğe damak tadı verecek olan **"oxoǩyura"** dır. Yani evin hanımıdır. Ancak çok kar yağmış ve tarlaya giden yol kapanmışsa o zaman bu iş erkeklere kalır. Lahana toplanırken sıradan her lahana alınmaz. Aslında kadın topluyorsa tarlanın şekline göre, toprağına göre iyi lahananın yerini de bilir. Lahanalar toplanıp eve getirilir evde ayıklanır. Ayıklama sırasında sert, sararmış ve don yemiş lahanalar varsa bunları da atmadan ayrı bir kapta toplayarak inekler için değerlendirilir. Lahana yaprak yaprak ayrılıp temizlendikten sonra yaprakların uzun ve tadı bozabilecek

kalın sapları kadının el ustalığı ile yapraklardan sıyırtıp atılır. Körpe yaprakların seçimine özen gösterilir. Ayıklama bittikten sonra yapraklar gelişigüzel, çok ince olmadan bir sarğanın içine doğranır. Bol suda yıkanır. İyice yıkandıktan sonra en büyük tencere ya da "ǯuḱali" de pişirilir. (Bakır olması tavsiye edilir) Lahana biraz piştikten sonra mısır kırması, biraz daha sonra iç yağı ve tuz eklenir. Pişirme için en uygunu kuzine soba ve odun ateşidir. Lahana piştikten sonra kendini bırakır. Arada pişip pişmediği "ḱoǩa" ile kontrol edilebilir. Piştiğine emin olduktan sonra tahta "ḱorza" ile dövülür ve kıvamını alması için biraz kalm öğütülmüş mısır unu serpiştirilir. Mısır unu serpme işi ince ayar gerektiren bir iştir. Çok verilirse pelteleşir soğuyunca odun gibi olur. Az verilirse lahana kıvamını bulamaz. Bu tamamen beceri işidir. Dövme ve un verme işi bittikten sonra evin damak tadına göre arzu ediliyorsa biber de konabilir. Bütün bu işler ve dövme işi bittikten sonra bir tavada tereyağı, iç yağı, zeytinyağı (yada başka sıvı yağ) kızdırılarak lahana terbiye edilir. Eğer 500 metre Uzaktan kokusu alınıyorsa ya da şehir yerinde bütün apartmanı lahana ve iç yağı kokusu kaplamışsa bu iş olmuş demektir.

Yenmesi: Lahana yemenin de tarifi mi olur demeyin. Öyle olur olmaz şekillerde yenmez. Mutlaka ve mutlaka mısır ekmeği gerekir. Yeni piştiği zaman sıcakken, sıcak mısır ekmeği ile sıcak bir yemek gibi yenirse de "lu ncaxeri" gün geçtikçe daha da lezzetlenir. İkinci ve üçüncü günleri ilk günden çok daha lezzetli olduğu rivayet edilir. "Lu ncaxeri" her öğün yenebileceği gibi sabahları da Laz damakları için mükemmel bir tattır. Soğuk lahanaya soğuk mısır ekmeği gerekir. Kaç kişi yiyecekse o kadar lahana ayrı bir kapta ısıtılır. (kalacak lahana ısıtılmaz) Lu ncaxeri ısınırken soğuk mısır ekmeği doğranır. Lahana ve mısır ekmeği birbirine geçene kadar ısıtılır. Servis yapmak için bir kaptan diğerine koyarken kepçe yerine ḱoǩa kullanılır. Sonra tahta kaşıkla yenir. Lu ncaxeri asla elle yenmez. Megaḱaran. (Yarasın)

Yemekle ilgili özgün kelimeler

Ǩoǩa: Ağaç kepçe.

Ǩorza: Lahana ya da fasulye yemeklerini ezmek için kullanılan ağaçtan yapılan dövme aleti.

Sarğa: Ağaç ya da bakır tekne.

ǯuḱali: Lahana ve fasulye gibi yemeklerin pişirileceği kazan.

2- Lu Mḱvaneri (Dudeyi) / **Lahana Ezme**

Malzeme: Lahana, taze fasulye, pazı, bezelye, barbunya, patates, ceviz, tereyağı, iç yağı, sarımsak, biber, ḱorza, sarğa.

Kökeni: **Lu mḱvaneri** adını, Lazcada kıvam, kıvamda olmak anlamına gelen **"omḱvamu"** dan almaktadır. Adı gibi kıvamında olmadı mı yenmeyebilir.

Yapılışı: Malzemeler çok sıralansa da **mḱvaneri** için gereken ana malzeme karalahana, sarımsak ve iç yağıdır. Diğerlerinden herhangi biri ya da hiçbiri olmasa da **mḱvaneri** yapılabilir. Ama karalahana iç yağı ve sarımsak olmadan **mḱvaneri** yapılsa da yenmez. **"Mḱvanerr"** nin ne anlama geldiğini araştırıp yemeğe kıvamında olmak anlamını verdiğini öğrendik ama **"dudeyi"** adının ne anlama geldiğini ve yemeğe ne anlam kattığını bilemiyoruz. Yalnız lahana yemekleri için genel bir özellik söylersek kıvamında olmayan, kıvamını bulamayan lahana yemeklerinin pek yenemeyeceğini söyleyebiliriz. **"Dudeyi ve mḱvaneri"** de bu daha da önemlidir. Onun için bir adının **mḱvaneri** olduğu tahmin edilmektedir.

Mḱvaneri bir yaz yemeğidir ve diğer lahana yemeklerinin aksine tek öğünlüktür. Soğuyup ısıtıldıktan sonra önemli ölçüde tadını kaybedebiliyor. Yapılırken tek öğünlük yapılmasına özen gösterilir. Çünkü içinde tereyağı, içyağı ve sarımsak bulunan bu yemek Lazona'nın yüksek rutubetli yaz sıcağında çok çabuk bozulur.

Mḱvaneri lahanasını seçmek çok ustalık gerektirir. Bu iş kesinlikle kadınlar tarafından yapılır. Hem de evin **oxoḱyura** kadını tarafından, evin kızına ve yeni gelinine bu işler verilmez. **Dudeyinin /mḱvaneyinin** malzemeleri çok körpe olmalıdır. Onun için lahananın en taze yaprakları tercih edilir. Eğer taze fasulye katılacaksa iş daha da zordur. Sert fasulyeler dudeyiye kesin katılmaz. Eğer katılırsa **sarğanın** içi kılçık dolar, ayıklanması çok zordur. Onun için fasulyelerin çok taze ve kartlaşmamış olması gerekir. Keza katılacaksa aynı şeyler bezelye ve pazı için de geçerlidir.

Mḱvaneri nin yapılışını eldeki malzemeye göre birkaç türlü tarif edebiliriz. **1-** Karalahana, yeşil bezelye, (taneleri değil komple) pazı, birkaç patates, içyağı, tereyağı, sıvı yağ, sarımsak. **2-** Karalahana, taze fasulye, pazı, birkaç patates, tereyağı, içyağı, sıvı yağ, sarımsak. **3-** Karalahana, barbunya, birkaç patates, içyağı, tereyağı, sarımsak. **4-** Karalahana, taze fasulye, bezelye, pazı, patates, içyağı, tereyağı, sıvı yağ, sarımsak gibi. Bu dört çeşit listede anlatılmak istenen

mḱvaneyinin zengin bir çeşide sahip olabileceği gibi, sınırlı bir çeşit ile aynı yemeğin aynı kalitede yapılabilmesi özelliğidir. Bu çeşitlere evin damak tadına göre dövülmüş ceviz ve yeşil acı biber eklenebilir. Fakat herkes her zaman **mḱvaneri** de ceviz kullanmayabilir. Ayrıca her dört tarifte malzeme olarak belirtilen patates bu yemeğe ait özgün bir malzeme değildir. Yeşil malzeme kısıtlıysa zenginlik için patates kullanılabilir.

Eğer tamamen yeşil sebzeler kullanılacaksa ona göre bahçeden çok taze ve kartlaşmamış sebzeler temin edilir. İlkbaharın sonu yazın başı haziran zamanları ise yeşil bezelye tercih edilebilir. Çünkü yeşil bezelyenin ömrü çok kısadır. Her ne şekilde yapılacak olursa olsun önce lahana temizlenerek saplardan arındırılır. Güzelce yıkandıktan sonra genişçe bir kapta lahana haşlanır. Haşlanan lahananın suyu süzülür. Suyun süzülmesi şarttır lahananın acı suyu **mḱvaneri** nin tadını bozar. Süzülen lahanaya taze fasulye, eğer mevsimi ise bezelye ve pazı ilave edilerek pişirilir. Arzu edilirse birkaç adet orta büyüklükte patates atılabilir. Pişirilmesi için elbetteki kuzine soba ve odun ateşi tavsiye edilir. Karışık malzeme piştikten sonra suyu süzülür. Sonra bir **sarğaya** aktarılır. Eğer varsa ahşap sarğa yoksa bakır idare eder. Dövmeye başlamadan 10-15 diş sarımsak soyulur. Lahanayı döverken sarımsaklar teker teker ezilebileceği gibi arzu edilirse bir **nçala** ile ayrıca ezilerek karışıma eklenebilir. Tabi lahana dövme işi ahşap **ḱorza** ile olur. Dövme süresi karışım birbirine geçene kadar devam eder. Yani lahana, fasulye, pazı ve daha içinde ne varsa fiziksel olarak özelliklerini kaybedene kadar dövmek gerekir. Bu sebzeler yerlerini artık yemeğin içine verecekleri tada bırakmışlardır. Bu arada yavaş yavaş bir tavada sıvı yağ, tereyağı ve içyağı karıştırılarak kızdırılır. İyice kızdığına emin olunduktan sonra (yakmadan) **sarğadaki** karışıma dökülüp karıştırılır. Daha önce de belirttiğimiz gibi arzu edilirse yeşil acı biber ezilip karıştırılabilir. Yine isteğe göre karışıma ceviz koyulur. Eğer **sarğanın** içinde ağızda lokum gibi eriyen bir karışım hazırsa iş bitmiş demektir. Ve hiç zaman kaybetmeden **mḱvaneyi** nin yenmesi gerekir Burada yeme işine geçmeden bir hatırlatma yapalım. **Mḱvaneyi – dudeyi** fasulya, bezelye ve pazı olmadan da pişirilebilir. Bunların yerine karalahananın yanma barbunya haşlanarak ilave edilir. Eğer kuru barbunya kullanılacaksa mutlaka bir gün önceden suya bırakılmalıdır. Bir gün suda şişen barbunya haşlanır, suyu süzülür.

Daha sonra haşlanmış lahana ile pişirilir, sarımsak, içyağı ve tereyağı ile yukarıda anlatılan aynı uygulamalardan geçirilir.

Yeme şekli: Dudeyi / mḱvaneri dendi mi akla önce **sarğa** gelir, sonra da kalabalık gelir. **Dudeyi** yalnız yenmez. **Dudeyi** tabakta yenmez. Dudeyi kaşıkla yenmez. Dudeyi soğuk yenmez. **Dudeyi** iki öğünlük olmaz. Karnı tok kişinin yok diyemeyeceği tek yemek Arnavutta pırasa ise, Lazlarda dudeyi dir. Peki nasıl yenir bu yemek? Sarğada yenir. Kalabalık yenir. Evde az insan varsa komşular çağrılır. "Mḱvaneri meboḱidam lumci gyayi mot ipxort" (lahana mkvaneyi yapıyorum, akşama yemek yemeyin) denir. **Grestadan** çıkan mısır ekmeği olduğu gibi sarğadaki **dudeyinin** üstüne kırılıp parça parça konur. Sarğa "suffaşi orżo" denen büyükçe bir orżoya konur. (Normalde o orżoya oturulmaz. Oturulan orżolar küçük olur.) Kalabalık **sarğanın** çevresine yerleşip kollarını sıvar. Ve elle yemeye başlar. Eğer çok sıcaksa tahta kaşıkla ekmek ve lahana ezilebilir ama yemek için asla kaşık kullanılmaz. Sarğada dudeyi bitene kadar yenir. **Dudeyinin** yanında adettendir başka bir yemek yenmez. **Dudeyi** ile doyulup kalkılır. Bunun sebebi, dudeyinin verdiği damak tadını bozmamak için olduğu rivayet edilir. Laz kadınlarının en büyük hünerlerinden biri de dudeyiye tam damak tadı verebilmektir. Megaḱaran.

Not: Lahana yemekleri içinde çeşitli sebzeler, sarımsak, içyağı ve tereyağı bulunduğundan sıcak havalarda çok çabuk bozulur. Geçmişte buzdolabı gibi teknolojik koruyucu çözümlerin olmadığı düşünülürse bu yemeklerin neden yaz ve kış özellikleri olduğu da anlaşılır. Bir önce anlatmaya çalıştığımız lahana yemeği lu ncaxeri kış yemeği olduğu için soğuk havada bozulma problemi olmaz. Bu yüzden lu ncaxeri dört beş gün yenecek gibi bir kazan dolusu yapılabilir. Ama mḱvaneri (dudeyi) taze sebzelerle yazın yapılan bir yemek olduğundan tek öğünlük olur ve üzerine başka bir yemek yenmez.

Yemekle ilgili özgün kelimeler

Gresta: Pleki. Taştan oyulma 40-45 cm çapında mısır ekmeği pişirilen kap.

Ǩorza: Lahana ya da fasulye yemeklerini ezmek için kullanılan ağaçtan yapılan dövme aleti.

Nçala: Avuç içi büyüklüğünde, yüzeyi pürüzsüz oval deniz taşı.

Orżo: İskemle.

Sarğa: Ağaç ya da bakır tekne.

Suffaşi orżo: Üzerine sofra (sini) kurulan yüksek iskemle.

3- Lu Princoni / **Pirinçli Lahana**

Malzeme: Lahana, pirinç, soğan, maydanoz, salça, içyağı, sıvı yağ, tereyağı.

Yapılışı: Lu princoni her mevsim yapılabilir. Ama çok soğuk ve karlı havalarda lu ncaxeyi tercih edildiği gibi yazın da sebzelerin çok taze ve körpe olduğu dönemlerde **dudeyi/mḱvaneyi** tercih edilir. Bu zamanların dışında **lu princoni** her zaman yapılabilir. Ve de güzel yapılabilirse birkaç porsiyon bile yenebilir. Güzel yapılması için lahana seçimini iyi yapmak gerekir. Burada pişen lahana dövülmeyeceğinden kart lahanalar tercih edilirse yerken bir hayli sorun çıkabilir. Bunun için daima lahananın körpe olan üst yaprakları tercih edilir. Eğer lahanalar pazar market vs. yerlerden alınıyorsa lahanalar çok yumuşak ve hali ilen tabii ki taze olmalıdır.

Lahanalar sap kısmından ayrılıp sadece yaprak kısımları seçilir. Seçilen yapraklar ince ince doğranır. Bol suda güzelce yıkanır. Yıkanan lahana haşlanır. Haşlanan lahana pişmeden ocaktan alınıp suyu süzülür. Diğer taraftan ayrı bir tencerede hazırlanan soğan, maydanoz (maydanoz tercihe göre), çok az bir salça (yemeğin rengini hafif pembeleştirecek kadar, özgün pirinçli lahanada salça olmaz) sıvı yağ ile karıştırılıp kavrulur. Salça içinde kaybolduktan sonra (birkaç dakika) pirinç eklenerek kavurmaya devam edilir. 5-6 dakika kavurduktan sonra haşlanmış lahana tenceredeki karışıma eklenip biraz su katılarak pişirmeye bırakılır. Unutmamak gerekir **lu princoni** sulu yemek değildir. Piştikten sonra suyun çekilmesi gerekir. Ona göre su eklenmelidir. En son üzerine içyağı koyarak kapak kapatılır. Arzuya göre bir miktar tereyağı eklenebilir. Yine arzu edilirse evin damak tadına göre bir miktar pul biber konabilir. Zaten yarı pişmiş olan malzemelerin tam pişmesi için 35-40 dakika süre yeterlidir. Ama çiğ kalmaması ve fazla lapa olmaması için arada bir lahana ve pirincin kontrol edilmesi tavsiye edilir. Pirinçli lahanaya pirinç yerine mısır kırması katılarak farklı bir lezzet yakalanabilir.

Yenmesi: Lu princoni tabakta çatalla herhangi bir ekmekle yenebilir. Ama biz bakır bir sahanda sıcak mısır ekmeği ile yemeyi tavsiye ederiz. İçyağı katılan bütün yemekler sıcak yendiğinden **lu princoni** de soğuk yenmemelidir. Megaḱaran.

4- Lu Sarma / Lahana Sarma

Malzeme: Lahana, soğan, pirinç, dana eti, salça, maydanoz, nane, sıvıyağ, içyağı, karabiber.

Sarmanın efsanesi: Lahana sarma özgün Laz yemeklerinden sayılmayıp her damağa hitap etse de Lazlar için hem özgün hem de geleneksel bir yemektir. Lahana sarması olmayan hiçbir Laz düğünü düşünülemez. Ve sarmalar düğünden 1-2 gün önce komşu kızların yardımı ile imece usulü sarılır. Çünkü yüzlerce sarma sarılır. Bu rakam bazen iki-üç bin gibi telaffuz edilir. Onun için hazırlıklar birkaç gün önceden başlar. Düğünlerde genelde etli sarma tercih edilir. Sarma içi mutlaka bir usta kadın tarafından hazırlanır. Ama sarmayı saranlar genelde genç bekâr kızlar olur. Hatta bazı bekâr kızların bir iki adet sarmanın içine bir kuruş, iki buçuk kuruş ve beş kuruş gibi bozuk paraları sarmanın içine sardıkları olurmuş. Bunun anlamı, eğer o sarma bekâr bir erkeğe rast gelirse, sarmayı saran kız onun kısmeti olurdu diye rivayet edilir. Çok istisnai olsa da bu şekilde yapılan evliliklerin bilindiği söylenir.

Yapılışı: Lahana sarma etli ve etsiz olarak iki şekilde de yapılabilir. Eğer etli yapılıyorsa ona göre iç hazırlanır. Bazıları kıymalı yapsa da Lazlar'da kıyma yerine dana eti tercih edilir. Etler eğer evde varsa satırla, satır yoksa keskin bir bıçakla çok ince doğranmalıdır. Lahanalar küçük yaprak ve körpe olmalıdır. Yaprakların sapları koparılıp güzelce bol suda yıkanır. Yapraklar ister bir tencerede kaynamaya bırakılır, istenirse de bir tencerede kaynatılan tuzlu suda lahanalar azar azar atılıp bir-iki dakika kaynadıkça çıkarılır. Tercih yapanın pratikliğine kalmıştır. Sarmanın içi için soğan ve maydanoz çok ince bir şekilde kıyılır. Havanda dövülmüş az miktarda karabiber karışıma katılıp karıştırılır. Bir miktar salça ya da birkaç adet ince kıyılmış domates ile birlikte iyice karıştırdıktan sonra ince ince doğranmış dana eti ile birlikte kavurmaya başlanır. Bir iki dakika sonra kavrulan karışıma önceden yıkanıp hazırda bekleyen pirinç eklenir. Karışıma evin damak zevkine ya da isteğe göre pul biber, iç fıstık ve kuş üzümü konabilir. (Özgün Laz sarmasında pirinç yerine mısır kırması tercih edilir. Ayrıca özgün Laz sarmasında iç fıstık, kuş üzümü, salça ve domates bulunmaz). Karışımın içindeki malzemeler iyice kavrulduktan sonra (asla pişmemelidir) ateşi kesilip soğumaya bırakılır. Karışım soğuyana kadar rulo yapılacak lahanalar hazırlanır. Pişirmek için derin olmayan genişçe tencere kullanılmalıdır. Tencerede ilk sıraya lahana

yaprakları ve sapları yerleştirilip sarmalar üzerine dizilmelidir. Karışımı tam soğutmadan sarmalar sarılmalıdır. Ev için yapılan sarmayı aynı oranda pişirmek için derin olmayan tencerede 5-6 sıradan fazla dizilmemelidir. Tencereye dizilen sarmaya çok az bir su eklenip üzerine isteğe göre birkaç parça içyağı konduktan sonra tencere kapanır. Yapraklar yumuşayana kadar pişirilir. Başlangıçta belirttiğimiz gibi etsiz ya da kıymasız lahana sarması da yapılır ve pek lezzetli olur. Etsiz yapılacak lahana sarması zeytinyağlı olmalıdır ve pirinç tercih edilmelidir. İstenirse etsiz sarmaya karabiber, iç fıstık ve kuş üzümü katılarak değişik damak tatlarına ulaşılabilir. Artık son yıllarda geleneksel lahana sarması nerede ise unutulmuş durumda. Sağlığa olumsuz etkisi nedeni ile içyağından uzak durularak, mümkün mertebe çok çeşit bir karışım yapılarak değişik damak tatları aranmaktadır.

Geleneksel lahana sarması Lahana, mısır kırması, soğan, sıvıyağ ve içyağı kullanılarak yapılır. Hazırlanış ve pişirilme şekli aynıdır.

5- Lu Pancayi / Lahana Pancarı

Malzeme: Lahana, sarmısak, içyağı, tereyağı.

İsim Kökeni: Lu pancayi, gövde lahanadan yaprakları üzerinde olarak yapılır. Pancayi yapmak için lahananın yaprakları toplanmaz, lahana tamamen kesilir. Alt yaprakları koparılıp inekler için yem yapılır. En üst birkaç adet körpe yaprak gövde ile birlikte kesilir ve ayıklanmaz. Gövde üzerinde yapraklı olduğundan **"lu pancayi"** adını alır. Tadı diğer lahana yemeklerinden çok değişiktir. Malzemeye bakılırsa hiç çeşit yoktur. Lahananın körpe tomurcuk kısmından özgün lahana tadı yakalanmaya çalışılır.

Yapışlı: Tomurcuk halinde kesilen lahanalar temizlenip yıkanır. Büyükçe bir tencerede sadece tuzlu suda pişene kadar haşlanır. İyice piştikten sonra süzülür. Genişçe bir tencere ya da büyükçe bir tavada pişen lahanaları hiç bozmadan kavrulur. Bu kavurma işi öyle soğan kavurur gibi yapılmaz. Tencereye konan bir miktar tereyağı bir miktar da zeytinyağı ile karıştırmadan, yalnızca birkaç kere evirip çevirerek 8-10 dakika kavrulur. Kavururken 8-10 dilim sarımsak doğranarak eklenir. Daha sonra ayrı bir tavada yine tereyağı, zeytinyağı ve içyağı kızdırılarak lahananın üstüne dökülüp terbiye edilir. Terbiyeden sonra birkaç dakika daha ateşte bırakılıp sıcak olarak servis yapılmalıdır.

Yenmesi: Lu pancayi sıcak olarak sıcak mısır ekmeği ile elle yenmelidir. Sadece **lu pancayi** ile doymak istemeyenlere, altına güzel

bir peynir tavalama, üstüne de mısır ekmeği doğranarak güzel bir köy yoğurdu tavsiye edebiliriz. Afiyet olsun.

6 - Xaci Gubeyi / Xaciş Gyari /

Malzeme: Kuru fasulye ya da barbunya, soğan, salça, yağ.

Lazlarda kuru fasulye ya da barbunya aynı yemek olarak bilinir ve ikisine de xaci gubeyi denir. Özgün Laz yemeği değildir ama çok yapılır. Yapılış tarzı kuru fasulyenin aynısıdır.

7- Xaci Geşiyeyi / Susuz Fasulye

Malzeme: Taze fasulye, patates, soğan, domates, sıvı yağ. Bir tencere fasulye için, orta büyüklükte dört-beş soğan ve patates, yarım bardak sıvı yağ, üç-dört domates ya da arzuya göre bir kaşık salça yeterlidir.

Anlamı: Xaci geşiyeyi ismini yapılışından alır. **"Geşiyeyi"** Lazcada kaynatılarak suyunun çekilmesi demektir. Adından anlaşılacağı gibi suyu iyice çekildikten sonra yemeye hazır olur.

Yapılış: Bir yaz yemeğidir, bunun için yazın taze fasulyeden yapılır. Bu yemek çok taze kılçıksız fasulyeden yapılmalıdır. Sert ve kılçığı soyulmayan fasulyeler pişerken sorun olacağı gibi yerken de büyük problem olabilir.

Taze fasulyeler ayıklanıp fasulyenin boyuna göre iki ya da üçe bölünecek gibi kırılır. Soyulan patates soğan ve fasulyeler bol suda yıkanır. Soğan normal boyutlarda doğranır. Patatesler önce ikiye, sonra dörde ve sekize böler gibi orantılı biçimde kesilmelidir. Eğer domates katılacaksa domateslerin kabuğu soyulmalıdır.

Bu yemek iki türlü yapılabilir. Birincisi, önce soğan, patates ve fasulye sıvı yağda bir süre kavrulduktan sonra pişirilir. İkincisi ise hiç kavrulmadan bütün malzemeler çiğden tencereye doldurulup üstüne yağı eklenir ve pişirilir. Her ne şekilde yapılırsa yapılsın duruma göre bir bardak su eklenebilir . Lazona'da çoğunlukla su eklenmeden kendi tazeliğinde pişirmeye bırakılır. Su eklense de, eklenmese de önemli olan fasulyenin suyunun iyice çekmesidir. Evin damak tadına göre pişerken bir miktar tereyağı konabilir.

Yenmesi: Bu yemek genelde sıcakken, sıcak mısır ekmeği ile yenir. Tencere yemeği olduğu için ikinci ve üçüncü öğünleri mutlaka olur. Bu durumda ısıtılmalıdır. Elle yenir kaşık kullanılmaz.

8 - Xaci Ncaxeri (Lobya zeri-xaci zeri) / Dövme Fasulye

Malzeme: Taze fasulye ve barbunya karışık, kuru soğan, maydanoz, acılı yeşil biber, sarımsak, sıvı yağ, ince mısır unu ya da buğday unu ƙorza.

İsim Anlamı: Ncaxeyinin anlamından anlaşılacağı gibi, ismini yapılışından alır. Yapılırken ahşap ƙorza ile dövüldüğünden bu isim verilmiştir.

Yapılışı: Xaci ncaxeyi fasulye mevsimi sonunda yenen bir sonbahar yemeğidir. Mevsim sunu fasulyeler toplanıp taze olanlar seçilip iki üç parçaya kırılır. Sert olanların barbunyası çıkarılıp ikisi karıştırılır. Orta büyüklükte tencere için bir kg. fasulye, üç adet soğan, bir demet maydanoz, üç-beş yeşil acı biber ve yarım bardak sıvı yağ yeterlidir.

Fasulyeler temizlendikten sonra barbunyalarla karışık tencereye konur. Sağanlar doğranıp eklenir. Yağını da koyduktan sonra malzemenin piştikten sonra bir miktar sulu kalacağı şekilde suyu eklenir. Bu yemeğin malzemeleri mevsim sonunda çok kısa bir zamana denk geldiğinden genelde köyde yapılır. Bakır tencere ve kuzineli sobada pişirilmesi tavsiye edilir. Şehir yerinde normal çelik tencerelerde pişirilebilir. İçindekiler iyice piştiği zaman suyu çekilmeden korza ile dövmeye başlanır. Dövülürken kıvamını tutturmak için üzerine az az serpiştirerek bir iki avuç un konur. İyice dövülüp kıvamını aldıktan sonra 10-15 diş sarımsak ve üç beş yeşil acı biber ezilerek karışıma atılır. Beş dakika daha karıştırıp dövdükten sonra son olarak bir demet maydanoz ince doğranarak üzerine dökülür. Kapağı kapanıp ateş kesilir. Sıcak mısır ekmeği ile afiyetle yenir.

Yeme biçimi elle ya da kaşıkla arzuya göre değişebilir.

Xorʒiş Gyayi / Et Yemeği

Lazlarda özgün olarak et cinsinden bir Laz yemeği yoktur. Ancak kimi yemeklere çeşit ve tat açısından katılmasının dışında kavurmada Laz özgünlüğü vardır ya da en çok bilinen et yemeği çeşidi kavurmadır diyebiliriz. Diğer türlü kıymasından bonfilesine kadar uzanan et kültürünün hiçbiri Laz Mutfağında yoktur. Bundan dolayı et cinsinden hiçbir yemek tarifi yapmayacağız.

10- Ǩauma / Kavurma

Lazlarda etgillerden en çok bilinen ve sevilen yemektir. Kemikli ve kemiksiz karışık yapılacağı gibi daha çok kemiksiz (**nżeli**) kavurma tercih edilir. Sadece tuz katılıp pişirilir, başka hiçbir şey katılmaz. Kurban bayramında kurbanın kesildiği yerde büyük kazanlarla pişirilen kavurma gelen geçene ikram edilerek orada yenir.

11- Kotume / Korme / Tavuk

Genelde her Laz evinde kümes vardır ve tavuk beslenir. Böylelikle yumurtanın yanı sıra tavuk etinden de faydalanılır ve tavuk eti satın alınmaz. Yalnız Lazlarda tavuk kesmek öyle sıradan yemek işine benzemez. Ağır misafirler geldiğinde onların onuruna tavuk kesilir. Damatlar davet edildiğinde tavuk kesmek adettendir. Enişte daveti sırasında damadın ağır misafirleri olan arkadaşları kız evinden tavuk almadan sofradan kalkmazlar. Bu tavuk canlı olur giderken damadın arkadaşlarına verilir. Eğer kız evinde tavuk yoksa mutlaka komşulardan temin edilir. Yani Lazlarda tavuk kıymetlidir, öyle her sofrada rastlanamaz.

Yemeklerine gelince, daha çok tencerede haşlanır ve en kıymetli yeri but dur. Damat sofrasına gelecek tavuğun iki budu de sağlam olmalıdır ve en az bir tanesi damadın tabağına konmalıdır.

Haşlamanın dışında tavuklu pilavlar yapılır. Sadece Hopa yöresine ait sazibeli ya da Çerkez tavuğu denen ayrı bir yemek çeşidi de vardır.

12- Mčkudi Guberi / Ekmek Haşlanmış

Malzeme: Bayat mısır ekmeği, tereyağı ya da sıvı yağ, içyağı ve su.

İsim Anlamı: İsminden anlaşıldığı gibi özgün adı yapılışından gelir.

Yapılışı: Yapma sebebi bayat ekmeğe bağlı olan bu yemek yaz kış duruma göre her zaman yapılır. Kuruyan ekmekleri zayi etmemek gibi bir amacın yanında asıl amaç, öğün atlatmaktır. Hele ki biraz da yoksulluk varsa bu öğün atlatma mönüleri kaçınılmazdır. Mısır ekmeği, içyağı ve tereyağı bulunmayan Laz evi düşünülemez.

Bayat mısır ekmeği bir kabın içinde ince kıyım doğranır. Derin ve bakır bir tavada tereyağı ya da sıvı yağ hangisi uygun görülürse ya da arzu edilirse ikisi de bir miktar içyağı ile birlikte eritilip kızartılır.

Tavada kızaran yağa doğranmış mısır ekmekleri dökülüp iyice karıştırılır. Karışımın üstünü birkaç milim geçecek kadar sıcak su eklenir. Su pilavda olduğu gibi tamamen çekene kadar haşlanır. Bu işlem üç-dört dakikadan fazla sürmez. Ortalığa tereyağı ve içyağı karışık bir koku yayılmalıdır. Piştikten sonra soğumadan sıcak bir şekilde yenirse bu fakir yemeğinde güzel bir damak tadı yakalanabilir. İstenirse tabaklara servis yapılacağı gibi, bakır tava sofraya konarak tava içinden de yenebilir. Mçkudi Gubeyi yemeği asla elle yenmez, kaşıkla yenmelidir. Afiyet olsun.

II-*Geťağanerepe* / Tavalamalar

Geťağaneri / Tavalama: Laz yemek kültüründe pratikliğinden dolayı her öğün için vazgeçilmez bir yemektir. Peynirden, yumurtadan, hamsiden ve balıktan yapılan çeşitleri vardır. Çorba yerine yemek altı olarak yendiği gibi, pratikliğinden dolayı yoğun iş zamanlarında sabah öğle akşam tek yemek olarak da tercih edilirdi.

1- Kapça Tağaneri / Hamsi Tavalama
2- Kapça Buťka / Yaprakta Hamsi
3- Goçkoreyi Kapça (Ťakimoni Kapça) Sebzeli Hamsi
4- Kapçaz Makvali Moťaxeri / Yumurtalı Hamsi
5- Nçxomi Ťağaneri / Balık Tava
6- Mkvali Geťağaneri / Peynir Tavalama
7- Minci Geťağaneri / Minci Tavalama
8- Mkvaliz Makvali Moťaxeri / Yumurtalı Peynir (Omlet)
9- Makvali Tağaneri / Tavada Yumurta
10-Ťurşi Ťağaneri / Turşu Tavalama
11- Ore Ťağaneri / Kabaka Tavalama
12- Burği Ťağaneri / Kaldırık Tavalama
13- Makvaliz Topuri Goberi / Ballı Yumurta

1- Kapça Ťağaneri / Hamsi Tava

Malzeme: Taze hamsi, mısır unu, zeytinyağı ya da sıvı yağ.

Yapılışı: Hamsi tava taze hamsiden yapılır. Genelde iri hamsiler tercih edilmesine rağmen hamsinin memleketi olan Karadeniz'de ince hamsiler tercih edilir. Eğer iri hamsilerden tavalanacaksa, hamsiler mısır ununa bulanmalıdır. Kışın hamsilerin yağlı olduğu düşünülerek tavaya az yağ konmalıdır. Yağ ısındıktan sonra hamsiler teker teker

dizilir. Güzel kızarması ve hamsi içinin iyice pişmesi için kısık ateş tercih edilir. Hamsinin estetiğini bozmamak için bir tarafı kızaran hamsiyi çevirirken düz bir tabak tavanın üstüne konarak tava ters çevrilir. Tava tekrar ateşe konur hamsinin kızarmamış yüzü tavaya gelecek gibi yerleştirilir. Bu hareket sırasında tavadan yağ damlayacağı düşünülerek çevirme işi mutfak evyesi üzerinde ya da yağ damlasının zarar vermeyeceği bir yerde yapılmalıdır. Zira hamsi kokusunun her yere bulaştığını bilmek gerek. Kısık ateşte kızartılan hamsilerin nar gibi kızarmasını istiyorsak bu hareketi ikişer kere yapmalıyız. Yani hamsi yüzeylerini yavaş yavaş kısık ateşte ikişer kere kızartmalıyız. Kızartma işi bittikten sonra tekrar tabağa çevrilen hamsiler aynı tabakla masaya konabilir. Yanında turp, kuru soğan, taze soğan arzuya göre mevsim salata yenebilir. Hamsi yerken çatal bıçak kullanılmaz, elle yenir.

Eğer kızartılacak hamsiler ince ise mısır ununa bulamadan da yapılabilir. Bu tip hamasi tavalar, tuzlamak için alman kasa kasa hamsilerden birkaç tavalık tazelik niyetine ayırarak yapılır. Temizleme ve tuzlama işi uzun süreceğinden genelde başka yemeklere de zaman ayrılamaz. Bir de her taraf hamsiye bulanmışken o günün akşamı hamsi yemek ayrı bir keyif verir. Adettendir böyle bir günde birkaç tavalık da komşuya verilir. Yine hamsiyi kızartmak için tava yağlanır. Hamsiler gelişi güzel konup sonra tavanın içinde kızarırken tahta kaşık ya da maşa ile düzeltilir. Bu tip tavalamada hamsiyi tabakla çevirmeye gerek yok. Bir tarafı kızaran hamsi tavada havalandırılarak ters çevrilir. Bu iş de marifet gerektirir. Bazıları hamsinin üçte birini yere dökebilir. Bunu belirtmekte yarar var. Eğer yere düşen hamsi varsa tavaya alınmaz. Her evde yere düşen hamsiyi bekleyen bir kedi vardır. Birkaç tava olarak yapılıp yenen bu hamsinin üzerine genelde tatlı yenir.

2- Kapça Buťka / Yaprakta Hamsi

Hamsinin en lezzetlisi "mşkeyişi buťka" denen orman gülü yaprağında kızartılıp yapılır. Bu yapraklar uzun, geniş ve de en önemlisi kalın olur. Hamsiler temizlenip tuzlandıktan sonra yapraklara dizilir. Yapraklara dizilen hamsiler yaprakla birlikte açık ateşteki köze konur. Yapraklar yandıkça üzerindeki hamsiler kendi suyu ve yağı ile pişer. Pişen hamsi yapraktan alınarak direk ağza atılır. Bu yemeğin bir kararı

ölçüsü yoktur. Doyana kadar ya da tıkanana kadar yenir. Korkmayın hiç dokunmaz. Beklide diğerlerine göre en sağlıklısıdır.

Son zamanlarda çok gelişen mangal versiyonlarını burada anlatmaya gerek görmüyoruz.

3- Goçkoreyi Kapça / Ťakimoni Kapça / Sebzeli Hamsi Tava

Malzeme: Tuzlanmış hamsi, soğan, yeşil soğan, maydanoz, yeşil biber, marul, pazı, mısır unu, sıvı yağ. (Son zamanlarda patates ve domates bu yemeğin malzemeleri arasına girdi. Biz arzuya göre öneriyoruz)

Yapılışı: Bu yemek tuzlanmış hamsi ile yapıldığından kesinlikle tuz katılmaz. Hatta çok tuzlu olmaması için hamsiyi önceden bir süre suda bekletmek gerekir. Sebzeli hamsi tava bir yaz yemeğidir, yeşil sebzenin en bol olduğu zamanlarda Laz mutfağında kaçınılmaz bir yemektir. Bir tava için 100-150 gram kadar tuzlanmış hamsi yeterlidir. Yeşil sebze çeşidi arzuya göre değişir. Kimisi hepsinden katar, kimisi de bir iki çeşitle yetinir. Bizim tavsiyemiz, yeşil soğan varsa kuru soğan olmasa da olur, ama biri mutlaka olmalı. Maydanoz ve yeşil biber olmalı. Diğer sebzeler karışımı zenginleştirmek için olanaklara göre tercih edilebilir.

Önce hamsinin kılçıkları temizlenir. (kılçıklar temizlenmese de bir mahsuru yoktur) Hamsiler tencere gibi derince bir kaba konur. Katılacak sebzeler çok ince doğranarak karışım için tencereye eklenir. Eğer patates katmak tercih edilirse bir tava için orta büyüklükte patates yeterlidir, karışımın içine rendelenmelidir. Domates de arzu edilirse orta boy bir domates soyularak karışımın üstüne rendelenir. Bütün sebzeler tenceredeki hamsinin üstüne eklenmişse karışım yoğurmaya hazır demektir. Tencerenin içi iyice karıştırılarak karışım yoğrulur. Karışımı yoğururken kıvama göre bir avuç ya da iki avuç mısır unu serpiştirilir. Elde edilen karışım cıvık olmalıdır, bu yüzden mısır unu fazla kaçırmamak gerekir. Karışım iyice birbirine geçene kadar yoğrulur. Yoğururken arzu eden bir kaşık sıvı yağ koyabilir.

Hazırlanan karışım çok bekletilmeden bir tavaya bir-iki çorba kaşığı sıvı yağ koyup ısıtılır. (Tabi ki hamsi ve balık için kullanılan tava tavsiye edilir) Yağ ısındıktan sonra karışım tavaya boşaltılır. Orta ayar ocakta pişirmeye alınır. Karışımı tavaya iyice yayıp alt ve üst olarak iki taraflı kızarmalıdır.

Bu yemeği ille de yapmak için çeşitli sebzelerin olması da gerekmez. Çeşitli sebzeler değişik tatlar verir ama olanak yoksa, sadece tuzlanmış hamsi bir kuru soğan, bir patates ve bir-iki avuç mısır unuyla da yapılabilir. Mısır unu bulunamıyorsa zararı yok buğday unu kullanılabilir. Her ne şekilde yapılırsa yapılsın kesin olarak şuka (hıyar) ile yenmelidir. Afiyet olsun.

4- Kapçaz makvali moťaxeri /Yumurtalı Hamsi Tava

Malzeme: Tuzlanmış hamsi, yumurta, mısır unu ve sıvı yağ.

Yapılışı: Bir tava için, 100 gram civarı tuzlanmış hamsi yeterlidir. Hamsinin kılçıklarının temizlenmesi tavsiye edilir. Üç adet yumurta ve birkaç avuç mısır unu eklendi mi müthiş bir damak tadına gidebilirsiniz.

Bir tavada sıvı yağ kızarırken, bir tas içinde de hamsi ve mısır unu iyice yoğrulur. Yağ kızardıktan sonra karışım tavaya konur. Karışımın pişene kadar sürekli karıştırılması gerekir. Eğer teflon tava kullanılıyorsa mutlaka tahta kaşık kullanılmalıdır. Karışım iyice piştikten sonra (7-8 dak.) orantılı olarak güzelce tavaya yayılır. Bu arada bir tas içinde çırpılmış bekleyen üç adet yumurta tavanın üzerinde gezdirilerek her tarafına eşit olarak dökülür. Karışım zaten pişmiş olduğundan yumurtanın pişmesine 2-3 dakika yeterlidir. Bir alt üst edildi mi pişmiş olur.

Bir yaz yemeği olan yumurtalı hamsi kesinlikle elle ve yanında şuka ile yenmelidir.

5- Nçxomi Ťağaneri /Balık Tava

Balık denince Lazona'da ilk akla gelen alabalıktır. Kırmızı benekli alabalık. Eşi benzeri her yerde bulunmaz. Lazona'daki her derede alabalık bulmak mümkündür. Bir de alabalık kadar lezzetli olmayan bıyıklı sazanlar vardır.

Alabalık kızartılarak yenen bir balıktır. Zeytinyağı ya da tereyağı ile tavalanmalıdır. Makbul olanı tereyağında kızartılan alabalıktır. Tavaya bolca tereyağı konur. Eriyip biraz kızardıktan sonra balıklar tavaya sıralanır. Balıkların yarısı tereyağına gömülmelidir. Kısık ateşte altı kızaran balıklar maşa ile ters çevrilir. Diğer tarafı da aynı şekilde kızartılır. Balık yüzeylerini ikişer kere kızartmak tavsiye edilir. Kızaran alabalıklar mısır ekmeği ile elle yenmelidir.

Deniz balıklarına gelince, Lazlar'da balık kültürü sanıldığının aksine pek gelişmemiştir. Zaten Karadeniz'de balık çeşidi çok fazla değil. En çok bulunup yenen istavrit, mezgit, palamut, kefal, zargana ve kalkan balıklarıdır. Lazca adı **siyaki** olan kalkan balığı Lazlar için en değerli balıktır. Diğer balıklara çok nadir rastlanır. Bu balıkların iri olanlarını eskiden bazı aileler açık ateşte **keremuli** ye asıp kuruturdu. Kurutulmuş balık çiğ olarak yendiği gibi kızartılarak da yenirdi. Tavalama işi ise her balık, tavaya yağ konarak iki tarafı kızarana kadar evirip çevrilir. Sıcak mısır ekmeği ya da köy ekmekleri ile afiyetle yenebilir. Son zamanlarda gelişen ızgara teknikleri ile güveç ve kiremitte sunulup çok beğeni toplayan değişik versiyonları Lazona geleneği olmadığı için çalışmamıza almıyoruz.

6- Mkvali Geťağaneri / Peynir Tava

Malzeme: Taze peynir, taze tereyağı.

Peynir tavalama Lazlarda her öğün yenebilen geleneksel bir yemektir. Çok basit ve çok pratik olmasının yanında, her Lazın çok da ucuza mal ettiği bu yemek aynı zamanda en saygın bir yemektir. Ağır misafirler geldi mi mutlaka peynir tavalama yapılır. Misafirler için genelde kaymaktan elde edilen peynirle yapılan bu tavalama yemek altı olarak verilir. Normal zamanlarda kişiye göre, miktarına göre ve o anki zaman sıkışıklığına göre sadece bu yemekle doyulup kalkılabilse de, çoğunlukla sofralarda çorba gibi alt yemek çeşidi olarak yer alır. Peynir tavalama Lazlarda sabah dahil çorba gibi her öğün yenebilir. Peynir tavalamada en önemli püf nokta, kızartılan tereyağının kıvamını peynirin kıvamıyla tutturabilmektir. Bazı köylerde sırf peynir tavalamalarıyla ünlenen kadınların olduğu rivayet edilir.

Çok sık olmasa da bazı evlerde peynir tavalarken sarımsak kullanılır. Tereyağı kızardıktan sonra peynirden önce konan ince dilimlenmiş üç beş diş sarımsak değişik damak tadı verir.

7- Minci Geťağaneri / Çökelek / Lor Tavalama

Malzeme: Minci (çökelek), tereyağı.

Yapılışı: Minci tavalamaya geçmeden önce mincinin elde edilmesini hatırlatalım. Tadında minci yiyebilmek için bu önemlidir. Minci peynir yapıldıktan sonra arta kalan peynir suyundan elde edilen bir çökelektir. Lazlarda bu peynir suyuna **tani** denir. Peynir suyu olduğu için içinde yağ bulunmaz. Eğer biraz damak tadına uygun minci

elde edilmek istenirse peynir suyuna üçte bir oranında süt katılabilir. Büyükçe bir tencerede kaynatılıp soğumaya bırakılır. Ilık bir halde iken beyaz patiskadan dikilmiş bir turbaya (minciş turva) tencerenin tamamı boşaltılır. Torbanın ağzı iyice büzülerek mutfağın bir köşesinde ya da lavaboda süzülmeye bırakılır. En az iki-üç saat kadar süzülmelidir. Süzülmeden sonra torbada kalan çökelek mincidir işte. Bir kaba alınarak biraz da tuz konulunca yenmeye hazırdır.

Tavalama için tereyağı kullanılmalıdır, başka yağlarla tavalanırsa yenmeyebilir. Dört kişilik bir tava için bir tabak dolusu minciye elli gram kadar tereyağı yeterlidir. Tereyağı iyice kızardıktan sonra tabaktaki minci tavaya boşaltılır. Yarım çay bardağı su ilave edilerek bir iki dakika ateşte bekletilir, kaynar kaynamaz yemeye hazır olur. Arzu edenler sarımsaklı yapabilir.

***8 -Mk'valiz Makval Moťaxeri/*Peynirli Yumurta (omlet benzeri)**

Malzeme: Peynir, yumurta, tereyağı.

Omlet benzeri bu yemeğe Laz mutfağında çok sık rastlanır. Dört kişinin yemek altı yiyeceği yumurtalı peynir tavalama için, 200 gr. kadar peynir ve üç adet yumurta yeterlidir. Peynirler ince dilim doğranıp çukurca bir kaba alınır. Üzerine yumurtalar kırılıp çırpılır. Bakır bir kulaklı kapta ya da bir tavada kızartılan tereyağının üstüne tastaki karışım dökülür. Pişmesi için iki – üç dakika yeterlidir. Sıcak mısır ekmeği ile yenmesi tavsiye edilir.

***9- Makvali Ťağaneri /*Tavada Yumurta**

Malzeme: Yumurta, sıvıyağ, tuz

Yapılışı: Yaygın olarak bilinen tavada yumurtadır. Tereyağlı ya da sıvıyağlı arzuya göre yapılır.

***10- Ťurşi Ťağaneri /*Turşu Kavurma**

Malzeme: Fasulye turşusu, pazı turşusu ya da kaldırık (burği) turşusu, soğan, sıvı yağ, maydanoz.

Lazlarda turşuculuk çeşit olarak çok gelişmemiş olsa da tüketim kültürü oldukça yaygındır. En çok fasulye turşusu revaçtadır. Kimi özel damak tadı sahipleri pazı turşusunu da tercih eder. Kaldırık turşusu ise çok çok özeldir. Hangi turşu tercih ediliyorsa iyice yıkanır ve ince ince doğranıp genişçe bir tasa konur. Diğer taraftan soğanlar hazırlanır. Bir tabak dolusu turşu için dört baş orta büyüklükte soğan

yeterlidir. Soğanlar çok ince doğranıp bir tavada sıvı yağla kavrulur. İyice kavrulduktan sonra doğranmış turşular üzerine dökülüp kavurmaya devam edilir. Üzerine bir tutam maydanoz doğranıp hiç su eklemeden 5-6 dakika kavrulur. Sıcak mısır ekmeği ile yenir.

11- Ore Ťağaneri /Kabak Tavalama

Malzeme: Haşlanmış kabak, sıvı yağ, karabiber, acı biber ya da pul biber.

Bu yemek Lazona'da çok yaygın olmayıp pek bilinmeyen bir yemektir. Bazı eskilerin damak tadına hitap etse de genelde fakir yemeği olarak bilinir. Lazona'da çok bol yetişen sert kabuklu kabaklar henüz sertleşmeden, süt kabağı iken lapa (laƥa) denilen tatlısı yapılır. Kabuğu iyice sertleşen kabaklar kış için saklanır. Kışın karlı havalarda dilimlenerek suda haşlanan bu kabaklar aslında sade olarak yense de tavalaması da yapılıp ekmekle yenir. Bir çeşit öğün atlatma ya da yemeğe bir çeşit daha eklemek gibi algılanabilir. Yoksa hiç kimse ah bir kabak tavalaması yesem diye aklmdan geçirmez.

Haşlanmış kabaklar kabuğundan sıyrılıp bir tava ya da tencerede sıvı yağ, karabiber ve pul biberle kavrularak üç-beş dakika pişirilip sıcakken yenir. Bir kış yemeği olduğundan karlı ve soğuk bir havada acı ağırlıklı pişirilirse değişik bir damak tadı yakalanabilir.

12- *Burği Ťağaneri* / Kaldırık Tavalama

Malzeme: Taze kaldırık, kuru soğan, sıvı yağ, yumurta, maydanoz

Yapılışı: Taze yapraktan (burği) kaldırık tavalama yumurtalı ve yumurtasız olmak üzere iki türlü yapılır. Yumurtalı yaparken kaldırık ve soğanlar doğranıp sıvı yağla pişene kadar kavrulur. Piştikten sonra üzerine yumurta kırılarak, ister birkaç dakika daha yumurtayla birlikte kavrulur.

Yumurtasız yapıldığı zaman taze burği yaprakları ve soğan ince ince doğranıp sıvı yağla kavrulur. Soğan ve burği yaprakları iyice kavrulduktan sonra üzerine maydanoz doğranarak 5-6 dakika daha kavrulduktan sonra pişmiş olur.

Önemli Not: Bu yemekte burğinin iyice pişmesi için önceden haşlanıp sonradan kavrulması tavsiye edilir. Çok körpe burği yaprakları pişirilmeden sadece kavurarak yenebilir. Ancak burği çok çabuk

kartlaşan bir sebze olduğu için genel olarak önceden haşlanması uygundur.

13- Makvalis topuri goberi / Ballı Yumurta

Her ne kadar tavalama grubuna aldıysak da biraz özel bir tavalama yemeği olduğunu belirtmek gerekir. Çünkü bu yemek her zaman yapılmadığı gibi, herkes de tavada yumurtaya bal döküp yemez. Özel bir damak tadıdır bu.

Yumurta bilinen şekilde normal olarak tavalandıktan sonra üzerine kaşıkla bal gezdirilerek dökülür. Diğer tavalama yemekleri veya omlet gibi ekmekle yenir. Normalde tuzlu olan bu yemeğe bal dökülerek değişik bir damak tadı arandığını tahmin ediyoruz. Aynı şekilde pekmez dökülerek de yapılabilir.

III- *Maǩayina do Pilavepe* / Pilavlar ve Makarnalar

Laz Mutfağında pilav ve makarna çeşitlerine pek rastlanmaz. Eskiden pirinç yetiştirilen bölge olmasına rağmen pirinç pilavı lüks sayılıp az tüketilirdi. Düğünde yapılan etli pilav ile et ve soğan katılarak gündelik hayatta bir nevi yemek olarak yapılan kaplamalar Laz Mutfağının özgün pilav versiyonlarıdır. Sade ya da beyaz pilav düğünlere özel yapılıp üzerine sütlaç atılarak yenir.

Makarnalarda ise tek bir çeşit vardır. El makarnası dedikleri ve kendilerinin hamur yoğurarak özenle ve emekle yaptıkları makarna tüketilir. Hazır makarnalar özgün Laz mutfağına girmez.

1- Kapçoni Pilavi / Hamsili Pilav
2- Ǩabak Pilavi / Kabaklı Pilav
3- Xeşi Maǩayina / El Makarnası (Erişte)
4- Ǩaplama / Kaplama
5- Xorʒoni Ǩaplama / Etli Kaplama
6- Xorʒoni Pilavi / Etli Pilav

1- Kapçaşi Dolma / Kapçoni Pilavi / Hamsili Pilav

Malzemesi: Hamsi, pirinç, soğan, maydanoz, salça, patates, kuş üzümü, iç fıstık, zeytinyağı, domates, karabiber.

Yapılışı: Geleneksel hamsili pilavda patates, salça, domates, kuş üzümü ve iç fıstık olmaz. Hamsi, pirinç, soğan, maydanoz ve sıvıyağ

gibi ana malzemenin yanında dövülmüş karabiber tercih edilir. İrice hamsiler temizlenip yıkandıktan sonra iyice süzülmesi için bekletilirken bir yandan pilav içi hazırlanır. (İç hazırlığı aşağıda günümüz hamsili pilav versiyonu tarifinde detaylıca anlatılmıştır. Uygulama aynıdır, sadece malzemeler farklıdır. Ayrıca detaya girilmemiştir) Genelde bakır bir tepsi sıvıyağla iyice yağlanır. Önce tek sıra hamsiler dizilir. Tek sıra hamsilerin üzerine hazırlanan iç dökülür ve üzeri hamsilerle iyice kapatılır. Üzerine birkaç kaşık sıvıyağ gezdirilerek dökülür ve fırma sürülerek 30-40 dakikada pişirilir. Ayrıca servis yapmadan, sıcakken tepsi içinde herkes tarafından soğuk mısır ekmeği ile yenir.

Yukarıda anlattığımız geleneksel hamsili pilavın yanında son zamanlarda lüks lokantaların mutfaklarına giren değişik versiyonlarını anlatmadan geçmiyoruz.

Hamsilerin çok taze ve iri olması gerekir. Temizlendikten sonra hamsilerin kılçığı da çıkarılır. Kılçığı çıkarılan hamsiler bol suda güzelce yıkanır ve tepsiye dizmeden bir süzgeçte suyu süzülmeye bırakılır. Pirinç, soğan, maydanoz ve salçadan oluşacak iç karışımın ilk hazırlığı, soğan ve maydanozu ince kıyım doğrayıp pirinçleri yıkamaktır. Bir tencereye (karışıma göre çok yağlı olmayacak gibi) birkaç çorba kaşığı zeytin yağı konarak biraz ısıtılıp, önce soğan, birkaç dakika sonra da diğer malzemeler tencerenin içine konur. Karışımdaki sebzeler yumuşayana kadar pirinç ile birlikte kavrulur. Bu süre 8-10 dakikayı aşmamalıdır. Malzeme kavrulurken damak tadına göre baharat çeşitleri konur. Bizim tavsiyemiz çok baharattan yana olmayıp sadece dövülmüş karabiberin (eğer yoksa toz olabilir) mutlaka denenmesidir. Geleneksel hamsili pilavda baharat çeşitleri ve salça olmaz ama dövülmüş karabiber vardır. Eğer arzu edilirse kavurma esnasında iç fıstık ve kuş üzümü konabilir. Konursa damak tadını zenginleştireceği gibi konmazsa da eksiklik sayılmaz. Son yıllarda büyük şehirlerde revaçta olan hamsili pilav; kuş üzümü, iç fıstığı ve baharat çeşitleri ile lüks lokantaların mutfağından müşterilere sunulmakta ve beğeni ile yenmektedir.

Bu kadar açıklamadan sonra malzemeler kısmında saydığımız patatesin hamsili pilav malzemesi olmadığını belirtelim. Patates koyma işi harmanı zenginleştirip bereketlendirmek içindir. Kısıtlı olanaklarla yapılan hamsili pilavda bazıları bu tercihi yapar. Ama patates hiçbir zaman hamsili pilav malzemesi olarak sayılmamalıdır. Konacaksa

eğer, ince küp şeklinde kesip iç pilavla birlikte kavrulup hazırlanmalıdır.

Karışımı kavurma işini bitirdikten sonra pilavın yapılacağı tepsi (bakır, teflon, çelik, yuvarlak, kare hepsi olabilir) çok hafif yağlanarak fırında ısıtılır. Tepsi ısınana kadar karışım kendi halinde biraz soğumaya bırakılır. Tepsi çok kızmadan fırından alınmalıdır. Isıtılmış tepsiye hamsiler, dışı tabana gelecek gibi tek sıra hiç boşluk bırakmadan dizilir. Tabana dizme işi bittikten sonra tepsinin yanlarına geçilir. Geleneksel hamsili pilavda olmayan bu kısım çok önemlidir dikkatle yapılmalıdır. Hamsiler kuyruk kısmı tabana gelecek şekilde tepsinin yanlarına tek sıra dik olarak dizilir. Yanlara dizilen hamsinin üst yarısı tepsinin dışına sarkmalıdır. Yana dizilen hamsilerin düzgün durması için dışta kalan kısımları tepsinin üzerinden dışa doğru katlanabilir. Yan sıralamasını da bitirdikten sonra tencerede bekleyen iç pilav, tabanı ve yanları hamsi sıralanmış tepsiye dökülür. Yayıp yerleştirdikten sonra yana dizilen hamsilerin dışarıda kalan kısmı pilavın üstüne kapatılır. Geri kalan boş kısımlara kalan hamsiler üst kısmı dışarıda olacak gibi dizilir. Tepsinin içi, yani pilavın üstü hiç boşluk kalmayacak şekilde hamsi ile kapatılır. Pilavın altı, üstü ve yanları hamsi ile kaplı olmalıdır. Eğer iyice kapatılmazsa özellikle yan tarafta kalan pirinçler fırında kuruyup sertleşir. Bu pirincin sertleşmesi pilavın yenmesinde sorun olacağı gibi yan tarafların tadını da oldukça bozar. Son olarak üzerine az miktarda sıvı yağ (zeytinyağı tercih) gezdirilerek dökülür. En son olarak birkaç dilim domates ve limon konabilir. Kızgın fırma sürülerek 30-40 dakika pişirildikten sonra sıcak servis yapılıp çatalla yenmelidir. Elle yenmesi tavsiye edilmez.

***2-* Kabak Pilavı**

Malzeme: Bal kabağı, pirinç, tereyağı, şeker, bal

Yapılışı: Kabak pilavı bal kabağının (tatlı kabağı) bulunduğu her mevsim yapılabilir. Kabaklar küçükçe dilimlenip kabukları iyice soyulur. Kesmeşeker gibi küp şeklinde kesilip yıkanır. Yıkanan kabaklar pirinçle karıştırılarak ya da pirinç ayrı kabak ayrı haşlanır. İyice piştikten sonra (lapa olmadan) **suzgide** süzülür. (**Suzgi:**Lazların kullandığı çapı tepsi büyüklüğünde, tepsiden daha derin bakır süzgeç.) Bir tencerede biraz sıvı yağla karıştırılarak hafif ateşte ısıtılır. Isındıktan sonra tereyağı kızartılarak üzerine gezdirilerek dökülür. Tereyağı döküldükten sonra ister karıştırılıp pilav gibi servis yapılır, ister tereyağından

sonra hiç karıştırmadan kızarmış tereyağının tortusu ve kokusu pilavın üzerinde bırakılarak sıcak servis yapılabilir. Arzu eden üzerine şeker ya da bal dökerek yiyebilir.

Bu pilav Lazlara özgü bir yemektir. Amaç tarlada bolca yetiştirilen kabağı kullanıp, pahalı ve zahmetli olan pirinçten tasarruf etmektir. Tasarruf ederken evde üretilen tereyağı kullanılıp, şeker yerine de bal ve pekmezden faydalanılarak değişik damak tatları elde edilir.

3- Xeşi Makayina / El Makarnası

Malzeme: Un, yumurta, süt, tereyağı, şeker, bal, pekmez.

İsim Anlamı: İsmi yarı Türkçe yarı Lazca olup el ve makarnadan gelmektedir.

Yapılışı ve Yenmesi: Bu makarnanın yapılışı çok farklı olmayıp bütün yörelerle aynıdır. Özgün olmadığından tarifini de yapmayacağız.Yalnız kesilirken biraz irice kesilmelidir. Yapılışını tarif etmesek de yenme şekli çok farklı olduğundan tarif etmemiz gerekir. Eğer özgün Laz el makarnası ise tereyağıyla yapılmalıdır. Sıcak ya da çok soğutmadan biraz sıcak olarak yenmelidir. Sıcak yenmesinin bir sebebi tereyağlı oluşundandır. Fakat sıcak yenmesinin asıl önemli sebebi, Lazlar makarnayı üzerine şeker dökerek yediklerinden şeker ağızda fazla katır kutur yapmamalıdır. Şekerleri eritecek kadar sıcak olmalıdır. Şekerin dışında arzu edenler makarnanın üzerine pekmez ya da bal dökerek yerler. Bunun sebebi de, Lazların hem tatlıyı sevmelerine, hem de hamurun yanında bal ve pekmez gibi kaloriler alınıp hamurun çok fazla yenmesinin önüne geçilmesine bağlanıyor. Denemekte fayda var.

4- Ǩaplama / Kaplama

Malzeme: Patates, soğan, pirinç, salça, sıvıyağ.

Kaplama malzeme bakımından çok ucuza mal olan özgün Laz yemeğidir. Tek başına ana yemek niteliğinde yenebileceği gibi pilav olarak da yenebilen yapılışı basit, lezzetli bir yemektir.

Dört kişilik bir aile için orta büyüklükteki bir tencereye göre, iki bardak pirinç, orta büyüklükte dört adet soğan, beş adet patates yeterlidir. Soğanlar ince doğranıp bir tencerede sıvı yağla kavrulur. Tam kavrulup pembeleşmeden küçük dilimlere ayrılmış patatesler ve bir çorba kaşığı salça eklenerek iyice kavrulurken pirinç ilave edilir. Pirinç karışımla iyice harman edilerek birkaç dakika kavurmaya devam

edilir. Son olarak su ve tuz eklenerek pişirmeye bırakılır. Pilav kıvamında olacağı için suyu ona göre ayarlamak gerekir. Suyunu çektikten sonra 6-7 dakika demlenmeye bırakılırsa daha lezzetli olur. Ekmeksiz ya da koval ekmekle yenir. **(Kovali:** Buğday ekmeği)

5- Xor3oni Ǩaplama / Etli Kaplama

Malzeme: Pirinç, soğan, kuzu ya da dana eti, salça, sıvı yağ

Yapılışı: Pirinç yarım saat öncesinden yıkanarak bekletilir. Soğan çok ince olarak doğranır ve sıvı yağda kavrulur. Soğan kavrulduktan sonra çok az miktarda (pembemsi bir hava verecek kadar) salça katılır. Etler ayrı bir tencerede haşlanıp, haşlandıktan sonra pirinçle birlikte kavrulmuş soğan tenceresinin içine konup, 4-5 dakika daha kavrulur. Daha sonra haşlanmış etin suyu ile birlikte yeteri kadar su eklenip pişmeye bırakılır. Piştikten sonra en az 5-10 dakika demlemeye bırakılırsa daha iyi olacağı rivayet edilir.

Bu yemek aynı zamanda av etleri ile de yapılır.

6- Xor3oni Pilavi / Etli Pilav

Etli pilav özel günlerde yapılan Laz özelinde bir yemektir diyebiliriz. Bu özel günler çoğunlukla düğün günleridir. Düğünlerde normal pilavın yanı sıra aynı gruba girse de etli pilav, şekersiz sütlaç ve lahana sarma değişmez bir mönüdür. Düğünlerde normal pilav üzerine sütlaç atılarak yenir ki, sütlacın içinde de pirinç vardır. Bunun sebebini tam bilemesek de Laz düğünlerinde hamsili, balıklı ve sulu yemeklerin yapılmadığına bağlayabiliriz.

Malzeme: Pirinç, dana eti, sıvı yağ ve salça.

Yapılışı: Eğer bir düğün için yapılıyorsa mutlaka usta eller tarafından yapılır. Her köyde damak tadı ün yapmış birkaç umçane kadın bulunur ve düğün yemekleri onlara teslim edilir.

Yapılışı normal etli pilav gibidir. Yalnız buradaki etler kalın kuş başı olarak kesilir. Normalde bir tabak pilava bir ya da iki parça et düşecek şekilde ayarlanır. Tabi ki eti ayrıca haşlamalı ve pirinçle pişirilirken et suyu da eklenmelidir.

Önemli hatırlatma: Normal etli pilavlarda soğan bulunmaz. Soğan katılırsa kaplama olur.

IV- Mçḱudepe / Ekmekler

Lazların geleneksel ekmeği şiirlere ve destanlara konu olmuş mısır ekmeğidir. Bunun yanında kendileri üretmedikleri için biraz lüks saydıkları ve **kovali** dedikleri buğday ekmeğini nadir olarak yaparlardı. Lazlar **kovali** (buğday ekmeği) yerken yanında katık aramazlardı.

1- Kapça Mçḱudi (kapçoni cari)/ Hamsili Ekmek
2- Kapça Geçveri (kapça ceçveri) / Plekide Hamsi
3- Lazuťiş Mçḱudi (lazuťi cari)/ Mısır Ekmeği
4- Kovali (ḱovali) / Buğday Ekmeği
5- Mamaliḱa / Kaçamak

1- Kapça Mçḱudi / Kapçoni Gyayi / Hamsili Ekmek

Malzemesi: Tuzlanmış hamsi, mısır unu, soğan, pazı, maydanoz, yeşil soğan, yeşil biber, domates, patates, havuç, sıvı yağ

Hamsili ekmeğe dair: Çok sözler ediliyor hamsili ekmeğe dair. Ama en önemlisi ekmeğin katığı da beraberinde olup çok pratik bir şekilde yapılabilmesidir. Birkaç söz de biz edersek, hamsili ekmek bir yaz yemeğidir ve tuzlanmış hamsiden yapılır. Kışın zaten yeterince bol olan taze hamsi tüketilir. Aynı zamanda bir mezra yemeği olan hamsili ekmek, bir **noderi** (imece) yemeğidir de aynı zamanda. Hamsili ekmeksiz hiçbir **noderi** olmaz neredeyse. Yazın işin çokluğundan yemek yapmaya bile çok zor zaman ayrılır. Lazlar tarlada ve evden uzaktaki işyerlerinde sadece hamsili ekmekle çok günü akşam etmişlerdir

O Hamsili ekmek ki sıcak yaz günlerinde güzel bir soğuk suyun yanında **şuḱa** ile beraber baklava börek olur. Hoş baklava böreğe de kim değişir ama lafın gelişi işte.

Yapılışı: Özgün hamsili ekmekte sadece tuzlanmış hamsi, mısır unu ve bir miktar zeytin yağı olur. Bir de yazın yeşillik bol olduğundan Lazlarm **goçḱorale** dedikleri bir iki çeşit yeşillik kullanılabilir. Ama çeşitlerine gelince alabildiğince çok malzeme kullanan vardır. Bana kalsa havuç ve patatesin hamsili ekmekte ne işi var ki diye sorarken, patlıcan, kabak ve pırasa koyanlar bile var. Çeşit denenmek istense de çok abartılmaması tavsiye edilir. Çünkü hamsili ekmeğin özgün tadı kaybolur. O zaman şöyle açıklayabiliriz: Hamsi, mısır unu, soğan (yeşil de olur, kuru da) ve zeytinyağı ana malzeme olarak, yeşil-

lik için de pazı ve maydanoz tavsiye edebiliriz. Gerisi arzuya kalmıştır ister kabak ve patlıcan katıp musakka tadı da verebilirsiniz.

Hamsiler çok tuzlu olabileceğinden biraz suda bekletilmelidir. Arzuya göre kılçığı temizlenir. Ama kılçıklı olsa da çok fark edilemiyor. Sebzeler ince bir şekilde kıyıldıktan sonra bir **sarğanın** içinde mısır unu, hamsi ve sebzeler yoğrulur. Yoğururken normal bir tepsi için bir bardak sıvı yağ katılabilir. Yağ hem hamuru yumuşatır hem lezzet verir. Güzelce yoğurduktan sonra tepsinin dibi yağlanarak içine dökülür. Kızgın fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Yenmesi: Hamsili ekmek mutlaka **şuḱa** (salatalık) ile yenir. **Şuḱa** o kadar taze olmalı ki, hamsili ekmek pişerken o an tarladan toplanmalı. **Şuḱa'**nın yani sıra kuru soğan, taze soğan ve en önemlisi de **ʒxuḱuburi** ile yenir. Hamsili ekmek yerken mekân çok önemlidir. En iyi hamsili ekmek, sıcak bir yaz günü bir dere kenarı serinliğinde su seslerini duyarak, ya da buz gibi soğuk bir pınarın başında oturarak yenir. Megaḱaran/Yarasın.

*2- Kapça Geçveri /*Plekide Hamsi

Malzeme: Mısır unu (fırınlanmış tercih), tuzlanmış hamsi, pazı, yeşil soğan, kuru soğan, yeşil biber, yeşil erik, sirke, gresta (taş pleki)

Yemek hakkında bilgi: Kapça geçveyi, değişik damak tadı sunmak isteyen Laz kadınlarının mutfaklarında çok önemli bir yeri olan tuzlanmış hamsi çeşitlerinin bir versiyonudur. Özgün Laz yemeğidir. Başka hiçbir mutfaklarda görülemez. **Kapça geçveyi** bir yaz yemeğidir ve tuzlanmış hamsiden yapılır. Bu yemek hamsili ekmeğe çok benzer. Erik ve sirke gibi farklılıkları olsa da asıl farkı hamurunun çok cıvık olması ve yenirken de **grestanın** içinden mısır ekmeğiyle yenmesidir. Sıcakken tüketilir. Eğer soğutulursa önemli ölçüde özelliğini kaybeder. Soğuk mısır ekmeğiyle birlikte yendiği için hamuru nispeten cıvık olur ve piştikten sonra da ekmek katılığına ulaşmaz.

Yapılışı: Kapça geçveyinin lezzetli olması için **gresta** da yapmak gerekir. Malzemeler hazırlanırken **gresta** ısınması için açık ateşteki közün üzerine ters çevrilip konur. Bugünkü olanaklarda **gresta** bulabilmek elbetteki zordur. Aynı tadı vermese de değişik alternatifler vardır. Eğer varsa güveç tepsi kullanılabilir. Güveç tepsi yoksa bakır tepsi olabilir. Eğer o da yoksa ve bu yemek yapılacaksa herhangi bir tepsi olabilir. Hangi tepsiyi seçmişsek kuzine soba ya da evde kullanılan normal fırınlarda ısıtılır. Tepsi ısınana kadar bir yandan malzemeler hazırlanmalıdır.

Kapça geçveyinin bir yaz yemeği olduğunu belirtmiştik. Kışın neden yapılmaz diye sorulursa; kışın erik olmaz cevabını vermeyiz. Kimse de bize **"ben kışın da yaptım oldu"** demesin. Çünkü kışın taze hamsinin tam yenecek zamanıdır ve yazın taze hamsi yenmez. **Kapça geçveyi** tuzlanmış hamsi yemeği olduğundan yazın yapılır.

Hamsiler en az birkaç saat önceden çıkartılıp tuzu gitmesi için suda bekletilir. Soğan ve pazı gibi kullanılacak sebzeler çok ince kıyılır. Tuzlanmış hamsinin kılçıkları temizlenir. Mısır unu, hamsi ve sebzeler sarğanın içinde yoğrulur. Hazırlanan hamur biraz sulu ve cıvık olmalıdır. Katı olmamalı. Daha sonra hamur haline getirilen karışım grestaya ya da fırında iyice ısınmış tepsiye dökülür. Eğer mevsimi ise mutlaka herkesin bahçesinde erik vardır. Erikler hamurun içine yarısı girecek şekilde batırılır. 5-10 tane erik yeterli olur. Fırma verilip pişirilir. Çevreye çok güzel sayılabilecek, hamsiyle sebzenin karıştığı bir koku yayıldı mı **kapça geçveyi** nin hazır olduğu anlaşılır.

Yenmesi: **Kapça geçveyiyi** yemek büyük derttir. Tariften de anlaşılacağı gibi pişince hamsili ekmekvari bir şey ortaya çıkar. Fırından çıktığı gibi tepsi ile sofraya konur. Sininin üzerine konan **grestanın** çevresine toplanan aile bireylerinden herkes kendi önlerinde bir çukurcuk açarak, içine sirke dökerler ve soğuk mısır ekmelerini doğrayarak elle yerler. Sirke yerine kimileri su döker. Özellikle çocuklara sirke tatsız geldiğinden su kullanmayı tercih ederler. Kapça geçveyinin üzerine başka yemek yenmez. İşin dolu olduğu bir yaz gününde önemli bir öğün savılmıştır. Bu beceri de Laz kadınının haklı bir gururudur.

3- Lazuťiş Mçkudi / Mısır Ekmeği

-1920 Yılı ve Hikâyei Arhaveli İsmail…
"Dümende ve başaltlarında insanları vardı ki
bunlar
uzun eğri burunlu
ve konuşmayı şehvetle seven insanlardı ki
sırtı lacivert **hamsilerin** ve **mısır ekmeğinin**
zaferi için
hiç kimseden hiçbir şey beklemeksizin
bir şarkı söyler gibi ölebilirdiler…"

Nâzım Hikmet Ran

Nâzım Hikmet *Memleketimden İnsan Manzaraları* adlı eserinde Lazların Kurtuluş Savaşı'na katkısını anlatırken, Hikâyei Arhaveli İsmail destanında mısır ekmeğini böyle dile getirmiş. Bir halkın özgürlüğe olan inancı ve ekmeğine verdiği değer başka nasıl anlatılabilir ki.

Malzeme: Mısır unu, ahşap tekne, taş pleki (gresta), su ve tuz.

Yapılışı: Lazlarla özdeşleşmiş olan mısır ekmeğini artık marketlerin unlu mamul reyonlarında da görebiliyoruz. Lazlarda sadece mısır ununda yapılan bu ekmek Lazlarm dışında farklı şekillerde yapılmaktadır. Mısır unuyla birlikte bazı tatlandırıcı katkıları olan bu ekmekler Lazlarm geleneksel damak tadına uymamakta. Lazlarm mısır ekmeğinde sadece mısır unu, su ve tuz bulunur. Yapılışını ve özellikle pişirilmesini günümüzde ve geçmişte ayrı ayrı tarif etmeyi uygun görüyoruz.

Geçmişte mısır ekmekleri sarğa denen ahşap teknelerde yoğrulup taş plekilerde pişirilirdi. Eskiden soba olmadığı dönemde bütün Laz evlerinde evin ortasında ateş yanardı. Tam ateşin üstünde tavanda **keremuli** denen bir zincir asılırdı. Bu zincirde bir çok yiyecek kurutulduğu gibi kazanlar asılarak yemek de pişirilirdi. Yazın tamamen ekmek ve yemek pişirmek için, kışınsa ısınmada da kullanılan bu ateşten elde edilen güzel közlerle ekmek pişirilirdi. Hamur yoğrulmadan bir saat kadar önce taş plekiyi ısıtmak için ateşin üzerine konur. Pleki iyice ısındıktan sonra teknede iyice yoğrulan hamur plekiye boşaltılır. Hamurun yüzeyi elle düzeltildikten sonra üzeri orman gülü yapraklarıyla örtülür. Yapraklar iyice hamuru örttükten sonra yaprağın üzerine de sadece ekmek pişirmek için kullanılan 75-80 cm çapında yuvarlak sac konur ve üzeri kor halindeki közlerle doldurulup beklemeye bırakılır. Kızgın plekinin içindeki hamur üzerindeki saca dökülen közle bir saat içinde ekmek halini almıştır.

Günümüzde genetiği bile bozulmakta olan mısırın ekmeğine gelince şehir versiyonlarına hiç değinmeden sadece mısır unu kullanılan Laz usulünü anlatalım. Köyde ya da şehirde, soba veya fırın fark etmez. Bir teknede mısır unu, su ve tuz katılarak yoğrulan hamur, bir tepsiyle herhangi bir fırında pişirilebilir. Tepsiye birkaç damla sıvı yağ ya da nostalji olsun diye iç yağı sürülse ekmek tepsiye yapışmaz.

Mısır ve mısır ekmeğinin önemi: Mısırın Lazlarm hayatındaki önemi ve varlığı hiçbir şeyle kıyaslanamaz. Lazlarm bir adı da Lazutlar diye anılmasının sebebi mısırın hayatlarında önemli bir yer işgal

etmesidir. Sebze çeşitlerine ve özellikle diğer tahılların yetişmesine uygun olmayan Laz coğrafyasında tarlalara sadece mısır ekilirdi. Derelerin en kuytu, karanlık ve ıssız bölgelerinde kurulan Laz değirmenleri mısır için dönerdi.

Mısırın az da olsa ekmek dışı amaçlarda kullanıldığına rastlanmakta. Mevsiminde haşlama ve közde pişirilip yenen sütlü mısırın dışında ayrıca kış aylarında haşlayıp yemek için sütlü mısır hazırlanırdı. Sütlü mısırların beş dakika kadar kaynar suya bırakılıp çıkartılarak kurutulmasıyla, kış için yenecek sütlü mısırlar elde edilip saklanırdı. Kuruyunca kemikleşen bu yarı haşlanmış mısırlar soğuk karlı günlerde haşlanarak yenirdi.

Çok fazla olmasa da yine mısırların değirmende bulgur gibi kırılmasıyla elde edilen mısır kırmasından çorba ve lahana sarmaları yapılırdı.

Geçmişte günün üç öğününde de Lazların sofrasında yer alan mısır ekmeğinin üç ayrı çeşidi vardır. Birincisi, normal mısırın değirmende öğütülmesiyle elde edilen undan yapılır. İkincisi, daha çok mevsimlik olarak tüketilen fırınlanmış undan yapılan mısır ekmeğidir. Üçüncüsü ise, biraz daha zahmetli yoldan elde edilir. Tam sertleşmemiş mısırların ayıklanmadan koçanıyla kaynar suya sokup çıkararak kurutulmasıyla elde edilen undan yapılan mısır ekmeğidir. Üçünün de yapılışı ve pişirilmesi yukarıda tarif edildiği şekilde olur.

4- Kovali / Buğday Ekmeği

Malzeme: Buğday unu, maya ve su.

Lazlarm **kovali** dedikleri buğday ekmeği şehirlilerin ekmeğiydi. Geçmişte mısır ekmeği ile büyüyen köylü Laz çocukları için **kovali** yiyebilmek ayrıcalıktı. Çoğunlukla yavan olarak yedikleri bu ekmeği çocuklar çok severdi. Hele yanında bir de helva oldu mu bundan iyisi olmazdı. Şöyle ki, varlıklı aileler ölülerinin ruhuna yıldönümlerinde ilkokul çocuklarına okulda ekmek dağıtıp çocukları sevindirirdi.

Ekmeğin yapımında normalde tatlı yapımında kullanılan birinci sınıf unlar kullanılmayıp biraz daha ucuz olan ikinci sınıf un kullanılırdı. Burada en önemli nokta hamurun mayalanmasıdır. Mayalama için hazır mayalar kullanılmayıp hamurdan maya kullanılmalırdı ki ekmek lezzetli olsun. Her ekmek hamurundan bir avuç kadar ayrılıp bir sonraki ekmeğin mayası için saklanır. Hamur yoğrulurken bu maya

katılır ve unla birlikte yoğrulur. Hamurun normalden biraz fazla yoğrulmasıyla ekmeğe lezzet katacağı rivayet edilir.

Bir de Lazların buğday alıp kendi değirmenlerinde öğüterek yaptıkları ekmek vardır. Normal köy değirmenlerinde öğütülen buğday unundan yapılan bu ekmekler oldukça esmer olup, hazır unla yapılan ekmeğe göre çok daha lezzetlidir. 1970'lerde Ecevit'li yıllarda köylülere destek için oldukça uygun fiyatlarla satılan bu buğdaylardan yapılan ekmeklere köylüler Ecevit'e gönderme yaparak Karaoğlan Ekmeği demişlerdi.

***5- Mamaliḱa* /Kaçamak (kimi yerlerde söylenir)**

Malzeme: Mısır unu, su

Mamalika Lazlarm ekmek olmadığı anda ya da işlerin yoğun olduğu dar zamanlarda çok pratik yaptıkları bir ekmektir. Her yemekle kolay yenmediği gibi bazı özgün Laz yemekleriyle de güzel bir damak tadı yakalanabilir.

Yapılışı: Beş kişilik bir aile için yarım kilo un yeterlidir. Normal büyüklükte bir tencereye yarısı geçkin su ve tuz konup kaynatılır. Su kaynadıktan sonra tencereye avuçlarla mısır unu serpiştirilip kepçe ile sürekli karıştırılır. Un bitene kadar bu işlem sürdürülür. Tenceredeki su ve un akışkan olmayan hamur katılığına geldikten sonra un konmaz. Dibi tutmaması için sürekli karıştırılarak 10-12 dakika pişirilir. Mamalika soğutulmadan sıcakken yenmelidir. Peynir tavalama, minci tavalama, yumurtalı peynir, kaymaklı ve pekmez mamalikanm yanında en vazgeçilmez yemeklerdir. Her yemekle yenmeyeceğini tekrar hatırlatalım.

Ha bu arada ne kadar karıştırılsa da mamalika tencere dibine mutlaka tutar. Bir-iki milim kalınlığında tutan tencerenin dibine süt konup yumuşatılarak yenmesiyle farklı bir damak tadı yakalanabilir.

Tekerleme:

Mamaliḱa do papa
Gyayi giğunani
Bacaḱa mşkeyişi kyoki
Oxoyi giğunani

V- Doxmelipe / Özeller

Bu yemekler özel zamanlarda ya da özel durumlarda yapılırdı. Bunlar tek başına ana yemekler değildir. Tariflerde özellikleri anlatılmaktadır.

1- Ǩaymağoni / Kaymaklı
2- Xişiyi / Kaymak Çökeleği
3- Salaťa / Cacık
4- 3xoni /
5- Souşi / Kelle-Paça-İşkembe
6- Ƥaça (ƥexťi) / Paça

1- Ǩaymağoni / Kaymaklı

Malzeme: Yoğurt, kaymak, köy peyniri.

Kaymaklı adından da anlaşılacağı gibi kaymak ağırlıklı, yoğurt ya da sütten oluşturulan, lezzetli fakat sağlık yönünden oldukça sakıncalı özel bir yemektir. Kaymağın taze olmasına dikkat edilmelidir. Tencerede tutulan birkaç günlük sütlerin kaymak tabakası alınır. Bire bir oranında yoğurtla karıştırılarak içine taze köy peyniri doğranır. Peynir bıçakla dilimlenmeden elle doğranmalıdır. Normalde bire bir yoğurtla yapılan bu karışımda kaymağın daha ağır basmasını istiyorsak, üçte bir oranında yoğurt katılabilir. Yoğurdun ekşi olması gibi bir endişe olursa süt de katılabilir. Sıcak mısır ekmeği ile kaşıkla yenir.

Kaymaklı çok özel günlerde ya da özel misafirler için yapılır. Laz kadınlara için damatlarına kaymaklı yedirmek bir gelenektir.

2- Xişiyi / ya da Hişir

Xişiyi yemek olmaktan öte yemek altı olarak çok ender yenen bir yiyecek çeşididir. Süt kaymağının kaynatılmasıyla elde edilir. Lazlarda süt ürünleri ticari olarak üretilmeyip tamamı ev ihtiyacı olarak tüketilir. Peynir, tereyağı, yoğurt gibi tüketimin dışında kimi zaman günlük süt tüketilemeyip fazla gelebilir. Bu durumlarda sütün kaymağı alınıp biriktirilir. Bir hafta – on gün gibi bir sürede biriktirilen bu kaymak, bir tencerede kaynatılır. Kaynadıkça yağ çözülür ve dipte kahverengi bir tortu kalır. İşte bu kalan tortu hişirdir. Çıkan yağlar saklamak için küçük çömlek kaplara alınır, kalan çökelek de sıcak mısır ekmeğiyle afiyetle yenir.

Bu işin yapılmasının asıl sebebi yemek amaçlı olmayıp, inek sütü kestiğinde tereyağsız kalmamaktır. Bilindiği gibi inekler doğuma bir-

iki ay kala sütü keserler. Sütün bol zamanında bu yöntemle elde edilen yağlar kavanoza benzer çömlek kaplarda uzun süre saklanabilir.

3- Cacık (Lazlar salata der)

Malzeme: Yoğurt, kaymak, salatalık, samırsak.

Ana malzemesi yoğurt olan bu yemek çeşidi yaz aylarında özel durumlarda yapılır. Bu özel durum ille de özel bir güne bağlı olmaz. Çok pratik yapıldığından yoğun iş zamanında yapılabileceği gibi, bazen insanların çok canı çekti mi, özel olarak kaymak katılıp yapılır.

Yapılışı kolay bir yemektir. Tarladan cacıklık salatalıklar toplanır. Ahşap teknenin içine rendelenir. Yoğurt ya da kaymak, hangisi arzu edilirse teknedeki salatalığın üzerine dökülür. 10-15 diş sarımsak ezilerek karıştırılır. Fırından yeni çıkmış sıcak mısır ekmeği teknenin içine kırılıp elle yenir. Bu yemek tek öğünlük yapılıp, tek öğünde tüketilir. Adettendir bu yemeğin üstüne bir şey yenmez.

4- 3xoni: (Türkçe adı bilinemedi)

Malzeme: Malzemesi sadece süttür. Yeni doğum yapmış loğusa ineğin ilk bir haftalık sütünden yapılır. İneklerin doğum yaptığı ilk dört beş gün sağılan süt hiç kullanılmayıp tamamı danaya içirilir. İlk bir haftada danadan artan birkaç günlük süt biriktirilir. Biriken süt büyükçe bir tencerede ateşe ya da ocağa konur ve ısıtılır. Isınınca süt kesilir ve kesilen süt ateşten alınarak soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra yenebilir.

Bu yemek sevilip yenen bir yemek değil ama yeni doğuran inekler için bir gelenektir. Yeni doğuran ineğin sütünü normal tüketime başlamadan ilk bir haftalık sütünden bu yemeğin yapılması uğurdan sayılır.

5- Souşi: Souşi / **Kelle-Paça-İşkembe**

Malzeme: Mutlaka inek kellesi ve bağırsakları.

Yapılışı: Lazların en zor yemeği olduğuna pek kuşku yok ama belki de dünyanın en zor yemeklerindendir. Hazırlanışmdan pişirilmesine kadar geçen süre 10-15 saattir.

Kelle bildiğimiz ineğin kellesidir. İnek kesildi mi kellesi alınır. Derisinin soyulmasından sonra kulakları kesilerek kızgın bir kanca (ḱuḱayi) ile göz çevresi ve burun delikleri yakılır. İyice temizlenip bağırsaklarla birlikte büyük bir kazanda (çuḱi) pişirilir. Tabi bu işi

yapmak için bağırsakların ve işkembenin de temizlenmesi gerekir. Hatta önce bağırsak ve işkembe temizlenir. Çünkü bunları temizlemek çok uzun zaman alır.

Önce işkembe ve bağırsakların içi boşaltılır. Boşaltılan iç ve bağırsakların yenmeyen tarafları ayıklanıp biraz derince kazılacak bir çukura gömülür. İçi boşaltılan işkembeler bir sepete (ťiḱina) doldurularak doğru derenin yolu tutulur. Bu işi kesin olarak kadınlar yapar ve genelde iki kadın olur veya erkeği yardımcı alabilirler. Çünkü işkembenin bol suda çok iyi temizlenmesi gerekir. Erkekler yapsa da kadınlar temizlik konusunda erkeklere pek güvenmez. Artık saatlerce süren temizlemeden sonra malzeme eve getirilir. Bahçede bolca odun hazırlanıp büyük bir açık ateş yakılır. Kelle ve işkembeler bir arada bu meydan ateşine konan kazanda saatlerce pişirilir. Süresi için kesin bir şey söylenemez, ancak birkaç saat sonra arada bir kontrol edilmesi gerekir. Eğer kontrol süresi uzatılırsa hazır temizlenip pişmiş kelle ve souşinin tiryakisi çok olduğundan kaybolma tehlikesi de vardır.

6- Ďaça (Ďexťi) / Paça

Malzeme: Bir önceki yemek souşide anlatılan pişmiş işkembe, aynı oranda kelle eti, paça eti, sirke, sarımsak, un, kurutulmuş kırmızı acı biber, yeterince tuz ve su.

Yapılışı: Yukarıda pişmiş olarak verilen malzemeler (işkembe, kelle ve paça etleri), ince parçalara ayrılır ya da doğranır. Büyükçe bir tencereye iki kilo kadar su ve bir kilo kadar sirke konur. Kaynayana kadar ısıtılır. Kaynadıktan sonra doğranmış etler tencereye atılarak üzerine acı biber ve tuz eklenir. Yarım saat sonra on diş sarımsak ince doğranmış ya da ezilmiş olarak içine konup karıştırılır. Suyun yarı yarıya çekmiş olması gerekir. Bundan sonra iş paçanın kıvamını tutturmaya gelmiştir. Bunun için bir miktar un serpiştirerek tencere durmadan karıştırılır. Akışkan bir muhallebi kıvamına kadar pişirilir. Piştikten sonra tabaklara servis yapılır. Paça soğuk olarak, mısır ya da buğday ekmeği her ikisiyle de yenebilir. Kesinlikle elle yenmez kaşıkla yenir.

VI- Lo3ape / Tatlılar

1- Bureği / Börek
2- Baḱlava / Baklava
3- Bulma / Burma
4- Gem3xineri /
(Süt, şeker, un ve yağ ile muhallebi gibi yapılıp fırında pişirilen tatlı)
5- Suẗli / Sütlaç
6- Laẗpa / Lapa
7- Papa / Muhallebi
8- Çxvayi
9- Ǯilexta / Akıtma (Krep)
10- Termoni / (Aşure benzeri pekmez ağırlıklı bir tatlı)
11- Kada / Kek
(Özgün olanı pekmezli olup ballı ve sadece şekerli de yapılır.
12- Xoşmelli / Pekmezli Un Helva
13- Xavla / Bayram Helvası
14- Şekerleme
15- Ṕẗmeziş papa / Pekmezli Muhallebi
16- Ṕeẗmezi / Pekmez
17- Topuri / Bal

1- Bureği / Laz Böreği

Malzeme: Un, nişasta, süt, yumurta, tereyağı, sıvı yağ, nişasta, şeker, öğütülmemiş karabiber.

Yapılışı: Laz böreği iki safhada hazırlanır. Birinci safha hamuru hazırlamak, ikinci safha muhallebisini hazırlamak.

Önce hamuru hazırlanır. Yoğurma kabı içine una orantılı olarak süt, sıvı yağ, yumurta, tuz ve süt eklenerek hamur yoğrulur. Hamur iyice yoğrulmalıdır. Yoğurma işi bittikten sonra hamurun üzeri kapatılarak diğer işlere geçilir.

İkinci safhası böreğin içini, yani muhallebisini hazırlamaktır. Buradaki malzeme miktarı hazırlanan hamur ve tepsiye göre ayarlanmalıdır. Büyükçe bir tepsiyle yapılacak börek için iki buçuk-üç kilo kadar süt bir tencere ile ocağa konur. Süt ısınırken karıştırarak içine iki bardak civarında un serpe serpe konur. Kaynayana kadar sürekli karıştırılır. Karıştırılması önemlidir yoksa dibi tutar. Kaynayınca iki-üç bardak

civarında şeker eklenir ve karıştırmaya devam edilir. Bir tutam tuz atılması adettendir, tat verir. İndirmek üzereyken iki kaşık (100gr) tereyağı, dört-beş yumurta sarısı ve havanda dövülmüş bir tutam karabiber muhallebiye katılıp iyice karıştırılır.

Börek yapılacak tepsiye yarım kaşık tereyağı konup biraz ısıtılarak eritilir ve tepsiye yayılır. Hamurdan açılan on adet börek yufkasının beş adeti tek tek tepsiye serilir. Yufkalar serilirken bir tavada eritilen tereyağı her yufkanın arasına birkaç kaşık gelecek gibi orantılı olarak, yufkanın bütün yüzeyine kaşıkla gezdirilerek dökülür.Beşinci yapraktan sonra muhallebi dökülür ve kalan beş yufka da aynı şekilde muhallebinin üzerine tek tek serilir. Tavada kalan tereyağının tümü en üst yufkanın bütün yüzeyine sürülür ve tepsi fırma verilir. Üzeri nar gibi kızaran kadar pişirilir. Birden pişirlmeyip yavaş yavaş pişirilmesi tavsiye edilir.

Daha iş bitmedi, börek pişirilirken hazırlanan ağda tepsinin üzerine dökülüp, tepsinin üstü kapanır. Ağda sıcak dökülmez, fırından çıkan sıcak böreğe ılık ağda dökülür. Kimileri soğuyana kadar beklemez. Afiyet olsun.

2- Baklava

Malzeme: Un, nişasta, süt, şeker, sıvıyağ, tereyağı, yumurta, ceviz veya fındık.

Yapılışı: Büyükçe bir tepsi için bir buçuk kilo kadar un, bir tutam tuz, bir iki bardak süt, bir çay bardağı sıvı yağ ve iki yumurta sarısı karıştırılarak, azar azar su eklenip hamur yoğrulur. Hamuru iyice yoğurduktan sonra kıvamını bulması için biraz bekletilir. Bu arada hamur beklerken fındık ya da ceviz içi havanda dövülerek hazır edilir. Tepsiye yarım kaşık tereyağı konarak tepsinin yüzeyi yağlanır. Bir tavada ayrıca tereyağı eritilir. Elde edilen hamurdan 15-20 yaprak kadar yufka hedeflenir. Yapraklar çok ince açılmalıdır. Her yufka açıldığında tepsiye alınarak üzeri yağlanır ve ceviz ya da fındık içi dökülür. Son yufka da üzerine örtüldükten sonra keskin bir bıçakla dilimler halinde tepsinin içinde kesilir. Üzerine sıvayağ ve tereyağı gezdirilerek dökülür. Sıcak fırma sürülerek kızarana kadar pişirilir. Pişerken hazırlanan ağda ılık halde sıcak baklavanın üzerine dökülerek üstü kapatılır. Adettendir baklava sıcak yenmez.

3- Bulma / **Burma**

Malzeme: Un, nişasta, şeker, yumurta, tereyağı, sıvıyağ, süt, fındık, ceviz.

Yapılışı: Büyükçe bir tepsi için bir buçuk kilo kadar un, bir iki bardak süt, bir tutam tuz, iki yumurta sarısı, bir çay bardağı sıvıyağ yoğurma kabına konarak az az su ilave edilerek yoğrulur. Hamur iyice yoğrulduktan sonra yarım saat kadar bekletilir. Tek tek yufkalar açılır. Açılan her yufkanın içine önceden hazırlanmış fındık ya da ceviz içi dökülüp yufkanın üzerine yayılır. Yufkayı tekrar oklavaya sararak oklavanın her iki yanından iki elle sıkıştırılarak büzüştürülür. Büzük halde iken oklava çıkarılır. Büzük haldeki yufka iki ya da üç yerinden kesilerek önceden yağlanmış tepsiye konur. Tepsi dolana kadar bu işleme devam edilir. Tepsi dolduğunda üzerine iki üç kaşık eritilmiş tereyağı dökülür ve sıcak fırma verilir. Fırından çıkınca önceden hazırlanmış olan ılık ağda üzerine dökülüp üstü kapatılır.

4 - Gemʒxineyi

Malzeme: Süt, Un, yumurta, şeker, nişasta, tereyağı

Yapılışı: Özgün bir Laz tatlısı olan **gemʒxineyi** muhallebiden esinlenerek fırında yapılır. Önce büyükçe bir tencerede muhallebi hazırlanır. Muhallebinin içine süt, un ve yumurta katılır. Kaynadıktan sonra içine bir yemek kaşığı nişasta ve tereyağı katılır. Yarım pişirilerek katılaşmadan fırma sürülmek üzere ocaktan indirilir. Tepsinin dibi bir iki kaşık sıvı yağla güzelce yağlanır ve muhallebi tepsiye dökülür. Üzeri nar gibi kızarana kadar fırında kalır. Piştikten sonra çok soğutmadan ılıkça iken tepsinin içinden kaşıklanarak yenir.

5- Sutli /**Sütlaç**

Malzeme: Süt, pirinç, un

Yapılışı: Malzemelerden anlaşılacağı gibi özgün Laz sütlacına şeker katılmaz. Hatta biraz tuz katılır. Sütlaca sütten gelen doğal tatlılık verilir. Son zamanlarda yem ve süt üretim şeklinin değişimi ile bu tadı ayarlamak oldukça zor olduğundan küçük ölçekli bir tencere sütlaç için bir yemek kaşığı kadar şeker katılabilir. Önemli olan diğer bir husus, pirinç oranının günümüzde yapılan tatlı sütlaçlardan çok fazla olması. Laz sütlacı katı olmalıdır. Süte hiç su katılmadığı için pişiril-

mesi ona göre ayarlanır. Sütün kaynayarak katılaşması ile pirincin pişmesi denk düşürülmelidir. Bir önemli ilginç husus da şudur. Lazlar bu sütlacı düğünlerde özel bir şekilde pilav üstü olarak yerler. Yani sütlacı pilavın üstüne değil, pilav üstü sütlaç koyarak yerler.

6- Laƀa / Lapa

Malzeme: Süt kabağı, süt, un, şeker.

Lapa tarihçesi oldukça eski bir yemektir. Sütlaç şeklinde tatlı gibi yenebilse de, Lazlarda daha çok ekmekle yenen bir yemek çeşididir. Yaz aylarında kabak mevsiminde yapılır. Bu yemek her kabaktan yapılmaz. Lazların **(ǩarǩalaşi ore yada feli)** dedikleri süt kabağından yani kabaklar tam sertleşmeden toplanıp yapılır.

Laz büyükleri kabağın gıdasının yüksek olduğuna inanırlar ve çocuklarına kabak lapasını yedirmede ısrarlı olurlar.

Lapanın şöyle bir efsanesi olduğu söylenir: Çok eski zamanlarda annesinin yanında tarlaya giden bir çocuk her kabak ocaklarının tombul tombul kabaklarla dolu olduğunu görünce sevincini şöyle ifade eder, ***"çe vuu nana naǩo ore çans. / Ooo! Anne ne çok kabak var"*** Annesinin de oğluna "**laƀa ƀaten sefa ƀaten / lapa yapacağız sefa edeceğiz"** şeklinde cevap verdiği rivayet edilir.

Yapılışı: Kartlaşmamış süt kabakları (ǩarǩalaşi ore) toplanır. Bir ya da iki tanesinin içi temizlenerek kabuğu soyulur. Süt dolu bir tencerenin içinde biraz sulandırılarak haşlanır. İyice haşlandıktan sonra kabaklar ezilir. Muhallebi kıvamına getirmek için biraz un ya da nişasta katılabilir. Eğer tatlı isteniyorsa katılacak şeker ona göre ayarlanır. Tabaklarda normal kaşıkla yenir. Lapa tatlı olarak yemek üstü yenebileceği gibi, Lazlarda yemek olarak yanında ekmekle de yenir.

7- Papa / Muhallebi

Malzeme: Süt, un, şeker

Muhallebiyi her ne kadar tatlılar bölümüne aldıysak da, Lazlarda muhallebi genelde yemek gibi ekmekle yenir. Evdeki olanaklar kısıtlı olunca ya da yemeğe yeterince zaman ayıramadıklarında büyükçe bir tavada pişirilen papa, soğuk mısır ekmeği ile birlikte yemek olarak yenir. Papaya şeker katılır ama su katmadan normal muhallebi kıvamında pişirilir.

8- Çxvayi

Malzeme: Kurumi, süt, un, şeker

Yapılışı: Kurumi temizlenip yıkandıktan sonra tencerede suyla haşlanır. Haşlanırken çok su konmaz, bir kilogram kurumi için 1-2 kg su yeterlidir. Su çekmeye başladığında süt, şeker ve bir tutam tuz ilave edilir. Sütlaç ayarına gelene kadar pişirilir. Kıvamını ayarlamak için birkaç kaşık un serpiştirilip sürekli karıştırarak pişirmeye devam edilir. Sütlaç kıvamında ateşi kesilir ve tabaklarda servis yapılır.

9- Ǯilexta / **Akıtma**

Malzeme: Un, yumurta, süt, sıvı yağ

Yapılış: Bir tencerenin içinde un, süt, yumurta ve bir miktar su karıştırılarak macun şekline getirilir. Tavada bir kaşık kadar sıvı yağ kızartılarak hazırlanan macun tavanın büyüklüğüne göre bir ya da iki kepçe gibi konur. Tavanın içindeki macun tavanın tabanına eşit oranla yayılır. Tavaya yayılan macunun kalınlığı 3-4 mm kalınlığı geçmemelidir. Yüzeyleri çevrilerek kızarana kadar pişirilir. Çevirirken herhangi bir tabak kullanmadan tavanın içinde havada çevirmek marifet sayılır. Piştikten sonra sıcak yenmesi tavsiye edilir. Üzerine şeker, pekmez, bal konup yenebileceği gibi sade olarak da yenebilir.

10- Termoni / **Laz Aşuresi**

Malzeme: Pekmez, haşlanmış mısır, bulgur, buğday, pirinç, kuru barbunya, fındık, defne yaprağı, un, şeker.

Yapılışı: Termoni yapılacaksa bir gün önceden kuru barbunya suya konur. İkinci günü barbunya haşlanır ve suyu süzülür. Sonra un dışında bütün malzemeler tek tek tencereye konup su eklenerek pişirmeye başlanır. Büyükçe bir tencere için (10-12 kâselik) yarım kilo pekmez, 300 gr barbunya, 200gr haşlanmış mısır, 100 gr bulgur, 100 gr buğday, bir çay bardağı pirinç, 100 gr fındık ve bir su bardağı şeker bir tencere içinde ocağa konur, bir-iki kilo su eklenerek pişirilir. Kaynamaya başladıktan 15-20 dakika sonra kıvamını ayarlamak için buğday unu eklenir. İçindeki malzemeler piştikten sonra 5-6 tane defne yaprağı atılarak beş dakika daha pişirilir. Kâselere doldurularak yenir.

Lazlar yapar termoni
Musliman yemez oni

11- Kada / **Kek**

Malzeme: Pekmez, un, şeker.

Yapılışı: Kada belki Laz evlerinde beş çayı ile olmasa da kek-pasta yerine yapılan pekmezli bir tatlıdır. İçinde şeker olsa da pekmez tadı ağır basar. Bir tepsi için 300gr pekmeze bir kilo kadar un ve bir bardak şeker konarak hamuru yoğrulur. Hamur fazla katı olmadan kek hamuru kıvamında akışkan olarak tepsiye konur. O vaziyette üzeri düzeltilerek fırında pişirilir. Piştikten sonra dilimler halinde kesilir. Sıcak ve soğuk olarak yenebildiği gibi bazen de günlerce kalmış kuru kadaların yendiği de bilinmektedir.

12- Xoşmelli

Malzeme: Pekmez, un, iç mısır unu, şeker.

Yapılış: İç mısır unu (bu mısır ununa guri mkveri denir), pekmez, şeker ve sudan yapılan pasta ya da kek türü bir yiyecektir. Önce mısır unu kavrulur. Pembeleştikten sonra ateşten indirmeden pekmez, az bir şeker ve çok az su eklenerek sürekli karıştırılır. Karışım iyice birbirine geçip macun şeklini alınca, biraz iç mısır unu ya da buğday unu serpiştirerek sert bir bulamaç haline getirilir. Piştiğine emin olunnunca da soğutmadan avuç içinde sıkıştırılarak top (bulti) haline getirilerek bir tepsiye dizilir ve soğuduktan sonra yenir. Soğuyunca mısır ekmeği kıvamında bir sertliği olur. Görünümü pekmez rengindedir, şeker az katıldığından tadında da pekmez mayhoşluğu ve kokusu hissedilir.

13- Xavla / Bayram Helvası

Malzeme: Un, yağ, şeker

Yapılışı: Xavla ya da helva, Lazlarda bayramda yapılan bir tatlıdır. Özellikle arife akşamları yapılır. Arife akşamları ölülerinin eve geleceklerine inanılır ve evi güzel kokutmak için helva pişirilir. Un yağ ve şeker kavrularak yapılan bayramların asla vazgeçilmezi olan bir helvadır. Bir tencereye su ve şeker konorak sıcak şerbet hazırlanır.Un ve tereyağı iyice kavrulur. Unun rengi değişmeye başlayınca şerbetle karıştırılarak yoğrulur. Sert bir hamur kıvamına gelen karışım tepsiye bastıra bastıra yayılır. Düzgün bir şekilde tepsiye yerleşimi bitince bıçakla dilim dilim kesilir. Soğuduktan sonra sertleşir, Bayram ziyaretine gelenlere dilimler halinde tabaklarda servis yapılır.

14- Şekerleme

Malzeme: Un, şeker, tereyağı (on adet için)

Yapılışı: (on adet için) Şekerleme bir avuç içine sığabilecek şekilde, küçük bir yumruk büyüklüğünde yuvarlak oval şekilli bir tatlıdır. Enişte davetinde (nişan) damat ve yakın arkadaşları için yapılır.

Bir buçuk kilogram un, bir kilogram şeker, yarım kilo kadar tereyağı hazırlanır. Şeker tereyağı içinde eritilerek iyice yoğrulur. Sonra un eklenerek yoğurmaya devam edilir. Yoğurma işi biraz uzundur, karışımdaki malzemeler özelliklerini tamamen kaybetmelidir ve karışım kesinlikle hamur şeklini almamalıdır.

Yağ ve şekeri eritmek için önce tencerede ısıtılır, eridikten sonra sarğaya alınır. Isıtılırken kepçe ya da büyük tahta kaşıklarla karıştırılır. Eridikten sonra sarğaya alman karışıma sürekli karıştırarak un ilave edilir. Sıcaklık el dayanacak seviyeye düştüğünde karışım elle iyi şekilde yoğrulur. Karışım artık hamur gibi birbirine yapışmayıp dağınık bir duruma gelmişse yoğurma işi bitmiştir. Hiç zaman kaybetmeden (çünkü soğutmamak lazım) şekil vermeye başlanmalıdır. Tek tek avuç içinde yumruk büyüklüğünde oval toplar haline getirilirken bir yandan da her iki elle avuç içinde sıkıca preslenir. Elle ovularak yüzey pürüzleri düzeltilir. Tepeye doğru yumurta şeklinde sivrilen, alt kısmı geniş ve yuvarlak olan oval yapıda estetik bir şekil elde edilmişse iş bitmiştir. Yapılan her şekerleme tepsiye konur ve bitince firma sürülür. Şekerleme çok kızarmamalıdır, hafifçe pembemsi renk değişikliği yeterlidir. Şekerlemeler damada verilirken kırmızı ya da beyaz kâğıtlara sarılır.

Sarğa: Hamur teknesi.

15- Ṕetmeziş Papa /**Pekmezli Muhallebi**

Malzeme: Pekmez, un, şeker

Yapılışı: Adından da anlaşılacağı gibi ana malzeme pekmezdir. Orta büyüklükte bir tencere için yarım kg pekmez yeterlidir. Pekmez sulandırılarak bir yandan un eklenerek karıştıra karıştıra ısıtılır. Muhallebi kıvamına gelince içine bir bardak şeker koyularak beş-on dakika kadar daha pişirilir. Akışkan vaziyette kâselere konarak soğuyunca yenir. Hafif tatlılığı olsa da pekmez mayhoşluğunda bir tadı olur.

16- Ƥeťmezi /**Pekmez**

Malzeme: Armut, üzüm, hurma.

Lazlarda pekmez kültürü çok gelişmiştir. Üç çeşit pekmez yaygın olarak yapılır. Pekmez mevsimi yazın armut zamanında başlar. 8-10 çeşit armuttan ayrı ayrı olarak pekmez yapılır. Bu armutlar **m3xul meťaksi ya da m3xul ağa (ağa armudu), m3xul topuyi (bal armudu), m3xul şekeri (şeker armudu), m3xul xamza (hazma armudu), m3xul şuќa (salatalık armudu), m3xul gudeli (sepet armudu)** şeklinde sayılabilir.

Armuttan sonra sonbaharda kırmızı ve siyah üzüm pekmezleri yapılır. En son olarak da mevsimine göre bazen çok hurma olur, o zaman da kışa yakın zamanlarda hurma pekmezi yapılır.

Lazlar için pekmez, yemek üzerine ekmek bandırarak yenen bir tatlı gibi tüketilse de, un kullanılarak yapılan kada ve xoşmelli dedikleri tatlımsı un mamulleri şeklinde de tüketilir. En önemlisi de sıcak yaz günlerinde soğuk su katılarak yapılan pekmez şerbetleridir. En çok tercih edilen de üzüm pekmezinden yapılan şerbetlerdir. Şifa olduğuna inanılır.

Pekmez yapımının tarifi için sadece üzüm pekmezin tarifini çalışmamıza aldık.

17- Üzüm Pekmezi

Üzüm asmaları genelde kızılağaca verilir. Kızılağaç meyve vermediği için tercih edilir. Bunun dışında armut, elma ve kiraz ağaçlarına da nadiren üzüm asması verilir. Lazona'da üzümler eylül sonu ya da en geç ekim ayı içinde olgunlaşır. Bu aylarda toplanıp pekmez yapılır.

Üzümler yüksek ağaçlarda olduğu için toplamaya en az iki kişi gereklidir. Gudeli adı verilen, tabana doğru daralan özel konik bir sepetle toplanır. Gudeli denen sepet üzümlerin ezilmesini önlediği gibi, sivri olduğu için ağaçtan aşağıya salınması da kolay olur. Bir kişi ağaçta üzüm toplar ve topladığı üzümü gudeliye bağlanan uzun iple aşağıya sarkıtır. İkinci kişi yerde olur, ağaçtan sarkıtılan gudeliyi alıp sepete boşaltarak tekrar ipe takar ve yukarıya çekilmesini sağlar. Aşağıdan gudeli alıp sepete boşaltma işine "megudelu" denir.

Toplanan üzümler sepetlere doldurulup eve taşınır. İlk aşama öğütme makinesinde üzümlerin öğütülmesidir. Öğütme makinesinden çıkan üzümler makinenin altına konan leğen büyüklüğünde bakır süz-

geçlere dökülür. Süzgecin altında yine bakırdan kazan vardır ve bakır süzgeçten süzülen üzüm suyu o kazana akmaktadır. Makinenin altındaki süzgeç doldukça pres sepetine boşaltılır. Pres sepeti 70 cm çaplarında 1,5 metre boyunda, altı ve üstü açık, düz silindire benzer, ince çubuklarla örülmüş bir sepettir. Lazca "çaçaşi paʒxa" (posa sepeti) denir.

Pres sepeti pekmezin ikinci aşamasıdır. Silindir şeklindeki sepet, özel yapım oluklu bir ağaç düzleme yerleştirilir. Bu oluklu düzlem pekmez yapma takımının bir parçasıdır, sadece bu işte kullanılır, başka hiçbir işte kullanılmaz. Önce düzlemin yerleştirileceği sağlam bir platform hazırlanır. Platform 40-50 cm yükseklikte kurulmalı ki, altına konacak bakır kazanlara düzlemin oluğundan akacak üzüm suları rahatça dolsun.

Platform bittikten sonra, platformun üzerine oluklu ağaç düzlem sağlam bir şekilde yerleştirilir. Düzlemin üzerine iki yanı açık, silidir şeklindeki pres sepeti yerleştirilir. Pres sepetinin tabanına içinden eğrelti otları yerleştirilir. Bu eğrelti otları pres yapılırken üzüm suyu ile birlikte posaların gitmesini engeller. Öğütme makinesinden çıkıp bakır süzgece dolan üzüm posaları süzgeç doldukça pres sepetinin içine boşaltılır. Pres sepeti dolunca posalar basılarak sepetin içinde iyice sıkıştırılır. Pres sepeti doldurulduktan sonra üzerine sepetin çapı büyüklüğünde, yuvarlak kalm bir kapak yerleştirilir. Sonradan kapak üzerinden çeşitli yöntemlerle pres uygulanır. Preste sıkılan posanın suyu sepetin altındaki düzlemin oluğundan altına konmuş bakır kazanlara akar.

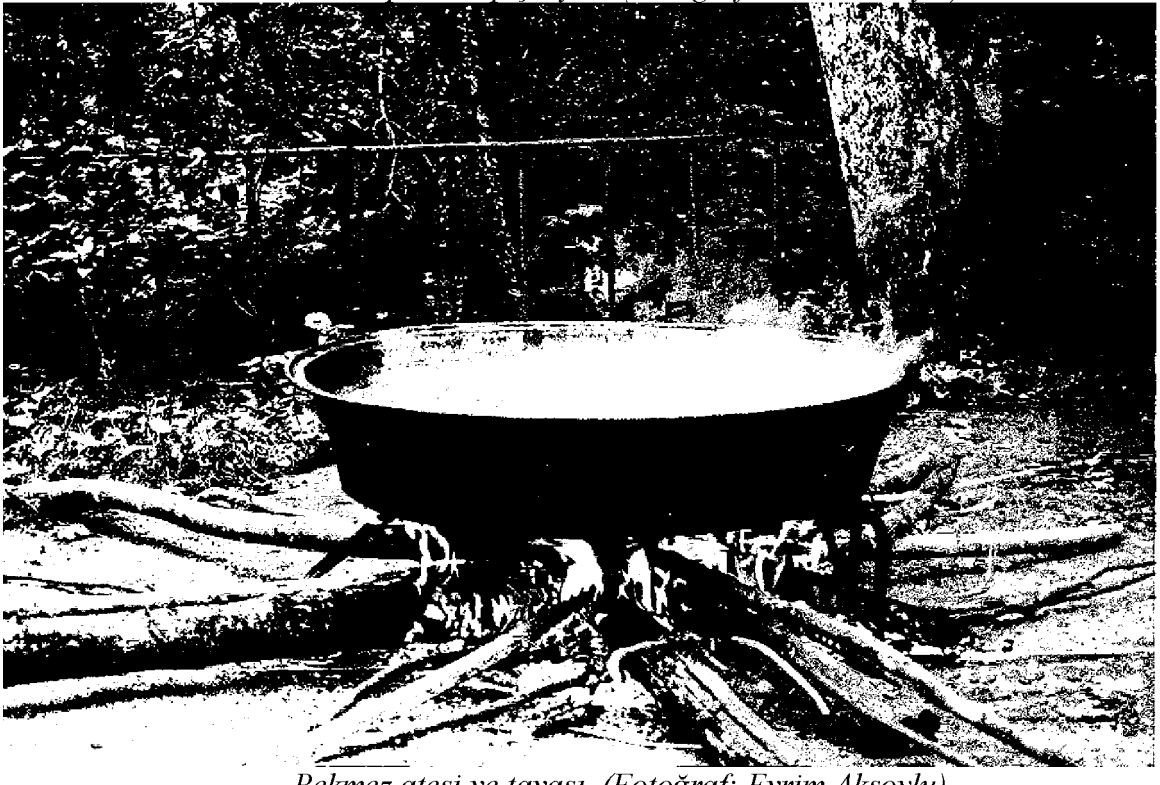
Üçüncü aşamada sıkılan üzüm suları büyük bir kazanda toplanır ve tülbentle süzülür. Süzülen üzüm suyuna toz kireç katılarak kesilmesi sağlanır. Lazcada bu olaya "meḱvatu" denir. Bir iki saat bekletildikten sonra kireçler dibe çöker. Tortusu bırakılarak üstte kalan üzüm suyu tekrar süzülür ve pekmeze hazır hale gelir.

Dördüncü ve son aşama üzüm suyunun kaynatılması safhasıdır. Ateş yakmak için büyükçe bir ocak yeri hazırlanır. Ocağa tavayı yerleştirmek için ocağın dört yanma taş ya da briketten ayaklar konur. 100-110 cm çapında, 20-25 cm derinliğinde bakır tava bu ocağa yerleştirilir. Hazırlanan üzüm suyu tavaya boşaltılır. Artık bundan sonra pekmez kıvamına gelene kadar saatlerce kaynatılır. Bu iş birbirini takip edip bitmeden bırakılmaz. Bu yüzden pekmez yapılırken sabaha kadar tava nöbetleri de tutulur.

Pekmezler büyük toprak küplere konup, üzeri sağlamca kapatılarak obargale dedikleri odalarda ya da bağu dedikleri ambarlarda muhafaza edilir.



Nandidi pekmez pişiriyor. (Fotoğraf: Deniz Aksoylu)



Pekmez ateşi ve tavası. (Fotoğraf: Evrim Aksoylu)

18- Topuri / Bal

Bal Lazlar için eskiden beri vazgeçilmez bir gıda ve ilaçtır. Dağlık arazilerde meşe, gürgen ve çam gibi yüksek ağaçlara yerleştirilen kara kovanlara arı yerleştirilerek bal üretimi yapılırdı. Çeşitli çiçeklerden elde edilen bu bal zehirli olup bazen insanları komaya soktuğu olurdu. Lazlarda bal zehirlenmesine "bal tutma" denir. Kimisi için bal tutan parmağını yalar misali bir parmak yalaması bile bal tutması için yeterliydi. Kimisi birkaç kaşık yediği zaman bal tutardı, kimisi de bir tabak yese bile bal tutmazdı. Bu yüzden bu bala deli bal denir. Şerbeti her türlü hastalıkta şifa olarak içildiği gibi sağlıklı durumlarda içilmesinin zindelik yapacağına inanılırdı. Günümüzde kara kovan balı yok denecek kadar azdır.

VII- Çorbape / Çorbalar

Laz mutfağına has bilinen çorba kültürü ve çeşitleri yoktur. Ancak yine de çorba kıvamında birkaç yemeğe rastlanmıştır. Bunların uzun yıllar önce yokluklarla birlikte Laz mutfağına girdiği fakat Lazlara özgü olmadığı rivayet edilmektedir.

Leyi ǯk'ari / Sulu sarımsak

Malzeme: Sarımsak, tereyağı, tuz ve su

Yapılışı: Bu yemeğin yokluk yıllarında gurbetçi Lazlar tarafından Arnavut Mutfağından alındığı tahmin edilmektedir. Görüldüğü gibi iki diş sarımsak ve iki kaşık tereyağından ibaret sulu bir yemektir. Tereyağı bir tavada ya da küçük bir tencerede eritilir, içine sarımsak ezilir ve üzerine su dökerek kaynatılır. Kaynadıktan sonra ekmek doğranarak yenir. Çok pratik olup kısa bir sürede yapıldığı için "çabuk leyi ǯk'ari" diye biraz esprili anılır.

Un k'aumasi / Un kavurması

Malzeme: Un, tereyağı, maydanoz, tuz ve su

Yapılışı: Malzemeden de anlaşılacağı üzere dar zamanlarda öğün atlatmak için yapılan bir yemektir. Üç-beş kaşık buğday unu tereyağıyla iyice kavrulduktan sonra su ve baharat ilave edilerek kaynatılır. Birkaç dakika kaynatıldıktan sonra içine özellikle bayat mısır ekmeği doğranarak yenir.

Xacişi çorba /**Fasulye çorbası**

Malzeme: Kuru fasulye ya da barbunya, içyağı, tereyağı, kuru soğan, mısır kırması.

Yapılışı: Kuru fasulye ya da barbunya önceden haşlanır. Soğanlar doğranarak kavrulur. Haşlanan barbunya, içyağı ve mısır kırması soğana ilave edilir. Eğer varsa bir iki kemik parçası ilave edilirse lezzetli olacağı rivayet edilir. Karışımın üzerine su eklenerek malzemeler pişinceye kadar ateşte kalır. İçine ekmek doğranarak çorba şeklinde yenir.

VIII- Turşular

Lazlarda son yıllara kadar birkaç çeşit turşu yapılırdı. Günümüzde neredeyse bütün aile her çeşit turşu yapıp tüketmektedir. Biz çalışmamızda yeni çeşitlere değinmeden geçmişten beri var olup toprak küplerde saklanan turşuları anlatmaya çalışacağız.

Burğiş ťurşi / **Kaldırık turşusu**

Burği turşusunu Lazların geneli pek bilmez. Burği (kaldırık) ırmak kenarlarında kendiliğinden yetişen şemsiye yapraklı bir bitkidir. Mevsimi ilkbahardır ve süresi çok azdır. Çok çabuk sertleşir ve sertleştikten sonra yenme özelliğini önemli ölçüde yitirir.

Arhavi'nin Lome köyünde çok iyi burği yetiştiği rivayet edilir ve Arhavi halkı Lome halkına "Lomayi burği mçk̓omu" (Lome'li burği yiyici) diye takılır.

Malzeme: Kaldırık yaprağı ve kökü, sirke, sarımsak, kalm tuz.

Yapılışı: Kaldırık mevsimi ilkbaharın ilk günlerinde çok kısa bir zamandır. Tam mevsiminde toplanmalı ya da satın alınmalıdır. Mevsimi geçti mi çok sertleşir, turşu yapılsa bile yenmesi hoş olmaz. Normal temizliği yapıldıktan sonra kaynar suda yarım haşlanır. Malzemesi turşu kabına göre hazırlanır. Küpte, plastik bidonda veya cam kavanozlarda yapılabilir. Malzeme durumuna göre, sarımsak, tuz ve sirke konur.

Msuťulyaş ťurşi /**Pazı turşusu**

Malzeme: Pazı, sarımsak, sirke, kalm tuz ve su.

Yapılışı: Turşunun yapılacağı kaba göre malzeme hazırlanır. Örneğin beş litrelik bir cam kavanoz için üç kg. pazı yeterlidir. Pazılar

iyice temizlendikten sonra birkaç dakika kaynar suya bırakılıp çıkarılır. Fazla kalırsa pazı yumuşak bir sebze olduğundan pişebilir ve turşu olmadan kapta erir. Haşlanmış pazı iyice süzüldükten sonra cam kavanoza yerleştirilir. On diş sarımsak ezilerek kavanoza eklenir. Üç beş diş sarımsak da ezilmeden içine atılır. Yarım su bardağından biraz fazlaca sirke ile birkaç bardak su ve tuz eklenerek ağzı sıkıca kapanır.

***Şukâş ťurşi* /Hıyar turşusu**

Malzeme: Salatalık, sarınsak, kalm tuz, sirke ve su.

Yapılışı: Beş litrelik cam kavanoz için üç kg. kadar salatalık temizlenerek cam kavanoza yerleştirilir. 8-10 diş sarımsak ezilerek içine atılır. Tuz katılarak bir bardak sirke ve birkaç bardak su eklenerek kapağı kapatılır.

***Xaciş ťurşi:/* Fasulye turşusu**

Lazlarda fasulye turşusu yapmak önemli bir gelenektir. İstisnasız her evde vardır. Turşuluk fasulyenin tohumları ayrı tutularak ekilirken diğer fasulyelerden ayrı ekilir. Turşuluk fasulye erken gelmez, geç gelen fasulyeden yapılır.

Malzeme: Turşuluk fasulye, sarımsak, kalın tuz, sirke ve su.

Yapılışı: Fasulye turşusu çok yapıldığından sonbaharda bir iki gün turşuya özel ayrılır. Mutlaka toprak küpte olmalıdır ki gelecek yıla kadar sağlam muhafaza edilsin. Fasulyeler suda haşlanır ve gerisi diğer turşular nasıl yapılıyorsa aynıdır.

IX- Oçk̀omalepe do Oşonepe/ Çerez Yiyecekler ve İçecekler

Yemek çeşitlerinin dışında çok çeşitli olmasa da açıkça gözlenen yiyecek içecek kültürü vardır.

Fındık, ceviz, ince hurma (mçipeşi xurma), kyume, kurutulmuş hurma akşamları ya da karlı havalarda yenen çerezlerdir.

Pekmez şerbeti, bal şerbeti, ayran, süt, çay salt susama amaçlı olmayıp aynı zamanda şifa niyetine içilen içeceklerdir.

***Oçk̀omalepe-Amaçk̀omalepe* /Yiyecekler-Çerez yiyecekler**

Bilindiği gibi çerezlerin grup olarak Lazcada bir söyleniş şekli yoktur. Kuruyemiş olarak da herhangi bir söylenişi yoktur. Oçk̀omale, yemek de dahil her türlü yiyecek anlamına gelmektedir. Amaçk̀omale

ise, genel olarak yiyecek altı veya yiyecek üstü atıştırılan her şey anlamındadır. Doğrudan kuruyemiş ya da çerezlerin karşılığı olmadığı için, yiyecek altı ve yiyecek üstü atıştırılan her türlü yiyeceği kapsayan "amaçkomalepe" ifadesini çerez yiyeceklere öneri olarak getirip bu çalışmamızda kullandık.

Fındık: Fındık çerez olmanın yanı sıra geçmişte önemli bir geçim kaynağıydı. Bölgeye çayın girişinden sonra çoğu yerde fındık tarlaları yerini çaya bıraktı ve fındık Lazlara geçim kaynağı olmaktan çıktı. Ancak yine de çok az sayıda da olsa bazı ailelerin geçimine fındığın katkısı sürmektedir. En az Lazların yarısı da kendi ihtiyacını karşılayacak kadar fındığını bahçesinden temin edebiliyor.

Eskiden damatlara ikram edilecek en değerli çerez kavrulmuş fındıktı. Kaynanaların damatlarının ceplerini kavrulmuş fındıkla doldurduğu rivayet edilir.

Baklava ve burma gibi hamur tatlılarında iç olarak mutlaka fındık kullanılırdı. Ayrıca meyve sularından yaptıkları sucuğun (kyume) içi de fındık olurdu.

Ceviz: Cevizin hem yiyecek olarak, hem yağ yapılarak, hem de kereste olarak Lazlarm yaşamlarında önemli bir yeri vardır. Günümüzde de mobilya sanayinde değerli bir kereste olan ceviz, geçmişte ahşaba dayalı Laz evlerinin yapımında kullanılan en sağlam kerestey-di. Bilindiği gibi bir ceviz ağacının büyümesi ve yetişmesi yılları alıyor.

Cevizin hasat olarak en önemli değeri yağ yapılmasıdır. Ceviz yağının insan hayatında ne kadar sağlıklı olduğu artık günümüzde herkesçe bilinmektedir. Ceviz yağının elde edilmesi imece usulü ile tamamen doğal yollardan yapılırdı. Bu olaya Lazlarda "noǯilexi oǯku" denir.

Noǯilexi Oǯku. Toplanan cevizler iyice kurutulduktan sonra akşamları yapılan bir imeceyle önce cevizler kırılarak, sonra ezilerek, en son da sıkılarak yardımlaşma yoluyla cevizden yağ çıkarılmasına *"noǯilexi oǯku"* denir. Bu iş çoğunlukla kadınlar arasında yapılsa da cevizleri sıkmak için güç gerektiğinden erkeklerin de katıldığı olurdu. Cevizin yağı sıkıldıktan sonra kalan tortusuna noǯileği denir. Yağlar süzüldükten sonra kavanozlara konarak rafa kaldırılır ve yemeklerde

kullanılırdı. Kalan tortular avuç içi büyüklüğünde şekillendirilerek kurutulur ve öylece yenirdi.

Hurma: Normalde bilinen hurma, genelde Trabzon hurması diye anılan elma büyüklüğünde, olgunlaşınca yenen tatlı bir meyvedir. Kimi Lazlar bu hurmanın tam olgunlaşmasını beklemeden sertken toplarlar. Elma gibi soyarak, dilimler halinde kestikten sonra bu dilimleri ipe dizerek kuruturlar. Bir-iki haftada kuruyan bu hurmalar güzel bir kuruyemiş haline gelir. Tek başına da keyifle yendiği gibi, fındık ve cevizle birlikte yemenin tadına mutlaka bakılmalı.

İnce Hurma: Normal hurma ağaçlarına göre oldukça büyük bir ağaçtır. Üzüm tanesi büyüklüğünde yaprak sıklığında meyve verir. Meyve gibi toplanmaz. Uzun sırıklarla silkelenerek yere dökülüp yerden toplanır. Kurutulup kışın yenir. Kuru üzüm büyüklüğünde olup çekirdeklidir.

***Kyume* / Tatlı sucuk:** Fındık ya da ceviz içi 50-60 cm uzunluğunda bir ipliğe beşer cm arayla dizilir. Ağaca asmak için iki iplik bir birine bağlanıp bir çift yapılır. Elma, armut, üzüm ve hurma gibi meyve sularını sıkarak bir kazanda muhallebi haline getirilir. Tam kıvamına geldiği zaman ipliğe dizili fındık ve cevizler kazanın içindeki muhallebiye bandırılıp düzgün bir ağacın üzerine asılırlar. Bandırma işlemi 5-6 kez yapıldıktan sonra ağaç iki ucuna bağlanan iple tavana çekilir ve tavanda 15-20 gün asılı kalarak kurur.

Oşonepe / İçecekler

Lazların geleneksel içecekleri tamamen şifa niyetinedir diyebiliriz. Kahve ve çay içmek son zamanlarda yerleşen bir alışkanlık olduğundan gelenekselliğe almayı doğru bulmuyoruz.

Pekmez şebeti: Hem sıcak yaz aylarında içini ferahlatmak için, hem de enerji ve şifa kaynağı olduğuna inandıkları için Lazlar pekmez şerbeti tüketirler. Her türlü pekmezin şerbeti içilir ama özellikle üzüm pekmezinin şerbeti hastalar için de önerilir.

Bal şerbeti: Geçmişte istisnasız Lazların hepsi kendi balını kendi üretirdi. Kara kovan dedikleri ıhlamur ağacının gövdesi oyularak yapılan kovanlarda bal üretilirdi. Bölgenin zengin bitki örtüsünün çiçeklerinden üretilen bal insanı tuttuğundan bölgede "deli bal" denirdi. Bu bal hem yemek olarak tüketilir, hem de şerbeti içilirdi. Son yıllarda üretimi tamamen yok olmakta olan deli bal bulunabilirse eğer günümüzde de ilaç olarak tüketilmektedir.

Ihlamur: Lazlarm yaşadıkları coğrafyada dev ıhlamur ağaçları yetişir. Onlardan toplanan tomurcuk çiçekler kurutularak özellikle soğuk algınlıklarına karşı ilaç olarak içilir.

Bunların dışında her toplumda içilip tüketilen süt ve ayran bol miktarda tüketilir.

EBSCOhost®

6. BÖLÜM
Genel İsimler

LAZLARDA YER ADLARI (TOPONYMY)

Yer adlarının, adbilim çalışmaları içinde geniş bir yeri olduğu söylenmekte. Dünyada bu alanda yapılan çalışmalarla dil, yerleşim ve etnik yapıya dair önemli izler sürülmektedir.

Lazlarda yer adları üzerine bilinen bir çalışma yoktur. Henüz tamamlanmamış çalışmalar sürmektedir. Görünen şu ki, bu alanda çok geniş bir bilimsel çalışmaya ihtiyaç vardır. Biz bu çalışmamızda yer adlarına adbilimsel bir metoda girmeden yüzeysel olarak değinip, bazı yer adlarının veriliş biçimlerini birkaç örnekle inceledikten sonra Lazona'da halen kullanılmakta olan yer adlarının bazılarını listeleyeceğiz. Zira detaylı bir yer adları çalışması **yer adları bilimi'**nin (toponymy) yanı sıra, coğrafya adları bilimi, akarsu adları bilimi (hydronymy), dağ adları bilimi (oronymy) ve kişi adları bilimi (anthroponymy) gibi alt alanlarda da uzmanlık gerektirir. Bu alandaki

geniş çalışmaları bilim adamlarının ilgisine bırakıp bilgi sahibi olmadığımız alanlarda fikir üretmeyi doğru bulmuyoruz.

Yer adları, üzerinde yaşayanların yaşadıkları topraklara, coğrafyasına ve iklimine göre kendi dillerinde verdikleri isimlerdir. Bu isimler incelenirken bölgedeki geçmiş dönem yaşamına ait önemli izlere de rastlanmaktadır. Geçmişte ve son yıllarda uygulanan isim değiştirme politikaları çok başarılı olmasa da başarı nispetinde tarihi izleri de yok etmektedir.

Yerleşim yerlerine ve yerleşim dışı bölgelere verilen adların konulmasındaki etkenlerin detayında ülkelere göre bazı özellikler olsa da, genel olarak dünyada bir ortak eğilime rastlanmaktadır. Bu ortak eğilimler Lazların yaşamış oldukları topraklara verdikleri yer adlarında da mevcuttur. Bu isimlerin kökeni (etymology) araştırılıp, neye göre hangi dilde verildiği saptanması gerekirken isimleri değiştirip kökten yok etmeye çalışıyoruz. Yaşadıkları topraklara atalarının verdikleri binlerce yıllık isimleri değiştirmenin kime ne yararı olur ki?

Yer Adlarında Ortak Özellikler

Adbilimcilere göre yer adlarının veriliş özelliklerini şöyle sıralayabiliriz:

A. Yerleşim yerinin coğrafyasına, iklimine ve çevresine göre özellikler belirtilip verilen yer adları:

Çok engebeli olan Laz coğrafyası akarsu, göl, yağmur, fırtına ve bitki örtüsü bakımından oldukça zengindir. Yer adlarına verilen isimlere bakıldığında değişik coğrafi özelliklerin izleri gözlenmektedir. Bu özelliklere göre Lazların yaşadıkları topraklara verdikleri isimleri, Türkçe verilen isimlerle karşılaştırarak birlikte kısaca göz atalım.

1– Coğrafi konuma göre verilen adlar: *Esentepe, Kıyıcık, Heybeliada, Tepeyurt, Dikyamaç, Karaburun, Beytepe vs.*

Lazca: Geduza (düzlük), Didruba (büyük boğaz), Ťobaşti (göl başı), Jinisina (üst tepe), Raƙani (tepe, tepecik).

2 – Yerin ve çevrenin doğal yapısı ve doğal renkleriyle ilgili adlandırmalar: *Karaköy, Yeşilköy, Akyazı, Sazlık, Kayadibi vs.*

Lazca: Kvamçiye (geniş taş), Kvamçk̓udi (yumuşak taş), Omjore (güneşli, güneşli alan), Leťamçita (kırmızı yer, kırmızı toprak) Meyaxvaloni (Yukarıdan aşağıya odun vs. atılan uçurumlu bölge) Kvanoğamisa (çevresinde süslü ve güzel taşların bulunduğu bölge. Gelin taşı)

3 – Bir yerin başka bir yere göre konumunu belirten adlandırmalar:

Ortacalar, Aşağı ayrancı, Eskişehir, Yolgeçen,

Lazca: Jilenona (yukarı tarla), jinköyi (yukarı köy), Jilen Napşiti-ǯalen Napşiti (Yukarı Napşit- Aşağı Napşit) Dolok̓uťala. (derince yer)

4 – Çevredeki bitki örtüsü ve ekilen ürünlere göre verilen adlar: *Çamlıca, Fındıklı, Kavak, Armutlu, Ağaçlı, Buğdaylı, Bostanlı, Cevizli, Laleli vs.*

Lazca: Ntxerepuna (fındıklık), Neżepuna (cevizlik), Sum ǯipuri (üç gürgenler), Limxanapuna (eğreltilik), Yemişluği (yemişlik)

5 – O yerde ve çevrede yaşayan hayvanlara göre verilen adlar: *Tavşanlı, Sığırcık, Arılı, Balıklı, Kartalkaya,*

Lazca: Coğoçveri (köpek yanan yer), Oṗurmole (kuşların yoğun olduğu bölge), Noğeceni (domuz yatağı).

6 – Çevredeki yapılara göre verilen adlar: *Anadolu Hisarı, Kız Kalesi, Saray, Çifteköprü, Kemerköprü, Kuyubaşı vs.*

Lazca: Nokarmaťeni (değirmen alanı), Noxureni (ev alanı), Kvaxinci (taş köprü), Kamaťk̓ala (değirmen yanı), Nobağuleni (ambarlar, ambar yeri, ambar alanı), Ok̓alave (kulübe yapılan yer, kulübe alanı)

7 – Akarsu ve göllere göre verilen adlar: *Kalkandere, İkizdere, Pınarbaşı, Dereüstü, Derecik, Soğuksu vs.*

Lazca: Maçxaşti (su başı, oluk başı) Ťobaǯuk̓ali (kazan gölü) Ťobaşti (göl başı), Meyaçxaloni (şelalenin olduğu bölge)

B – Dinsel inançlara ve kutsallığa göre verilen adlar: Her toplumda olduğu gibi Lazlarda da kutsal yerler ve kutsal yerlere verilen

isimler yaygındır. Bunların ayrıntılarında Hıristiyanlıktan Müslümanlığa inanç izleri vardır.

Sofular, Hacılar Mahallesi, Namazgâh, Camili vs.

Lazca: Oxvame, Noxvame (dua edilen yer), Mollarakani (mollalar tepesi), Hafizişi (Hafızın yeri)

C – Bazı şahıs, akraba, lakap ve soy isimlerine göre verilen adlar: İnsanlar uzun yıllar boyu yaşayıp sahiplendikleri yerlere bazen isimlerini vermektedirler.

Davutpaşa, Mahmutbey, Sultanahmet, Musazade, Yakuplu vs.

Lazca: Orçayişi (Orçayının), Vaidatişi (varidatlı olanlar), Mzuğuişi (Mzuğu'dan olanların), Badiş ona (ihtiyarın tarlası)

D – Mesleklere göre adlandırmalar: Belli mesleklerde öne çıkan bölgeler o mesleklerde adlandırılırlar.

Çıkrıkçılar, Manavlar, Kâtipler, Bakırcılar, Yorgancılar vs.

Lazca: Yoğğancişi (yorgancılar), Xocaşi (hocalar), Ǩasaƀişi (kasaplar)

Lazlarda Bazı Yer Adları

Bu çalışmada bizim yaptığımız hiçbir zaman gerçek bir etimoloji değildir. Zira etimoloji yapabilmek için dilbilimini bilmek gerektiği gibi en azından bölge ile ilgili dilleri de iyi bilmek gerekiyor. Bizim yaptığımız, bölgemizde var olup insanlar tarafından kullanılmakta olan isimlerin listesi olarak tanımlanabilir. Ancak bunun tanımını da yine uzmanlarına bırakıp etimoloji yapmadığımızı söylemekle yetinelim. Çünkü Lazların yaşadıkları yerlere bu adları Lazların verdiklerine dair kesin bir bilgi yok. O topraklarda tarih boyunca değişik kültürlerin yaşadığı bilinmektedir. Özgün Lazca yer adları var olmakla birlikte Rumca, Gürcüce, Arapça, Ermenice, Çerkezce ve Türkçe yer adlarının varlığı da bilinmektedir. Geçmişe ait hiçbir bilgi ve kaynak bulunmayan bu alanda söylediklerimiz sadece tahmindir. Bu önemli hatırlatma okuyucunun dikkatine sunulur.

Armoni: *Birleşik.* Ar–moni. Bir boncuk. Üzerinde yaşayanların söylediklerine göre bu izahatımız doğru görünse de gerçekte böyle olmadığı kuşkusu güçlüdür. Rumca "armonia" kelimesiyle de ilişkili

olabilir. *"Armoniz limxana p̌č́orumt"* Armoni'de eğrelti otu biçiyoruz.

Axip̌ici: *Birleşik.* Ahır önü. Axiri (Ahır) ve p̌ici (yüz, ön). *"Axip̌iciz mandalina goloborgi"* Ahırın ön tarafına sıralı mandalina diktim.

Coğoçveri: *Birleşik.* Coğori (köpek) ve çveri (yanık) Köpek yanan yer anlamında. "Coğoçveriz dişka p̌ḱvatare" Coğoçveri'de odun keseceğim.

Çorçi: Hafif, havadar anlamında olmakla birlikte yerle ilgili kesin bir anlam saptanamamıştır. *"Çorçiz çayi boxenapam"* Çorçi'de çay yaptırıyorum.

Didruba: *Birleşik.* Didi (büyük) ve ruba (boğaz, vadi). Büyük boğaz. *"Didrubaz ḱayi ntxiri içanen"* Didruba'da güzel fındık olur.

Dologoberi: dolo- (derinlemesine doğru anlamında önek) ğoberi (çeper). Çevresindeki arazilere göre çukurda kalan ve çeperle çevrilen yer. *"Hanǯo dologoberiz ḱayi lazuť i ivu"* Bu yıl Dologoberi'de iyi mısır oldu.

Doloḱuťala: dolo- (derinlemesine doğru anlamında önek), -ḱuťala (dibe doğru sivrilen) Çevresindeki araziye göre çukurda kalan yer. *"Doloḱuťalaz puci omcvinams"* Dolokutala'da inek otlatıyor.

Gargadina: Ateş yakılan yer, ateş alanı.

Geduza: Düzlük yer anlamındadır. Türkçe düz kelimesi Lazcaya uydurularak yer isimi haline getirilmiştir. *"Geduzas oxori p̌ḱodumt"* Gedüza'da ev yapıyoruz.

Golaḱap̌inoni: gola- (yana doğru, karşıya doğru anlamında önek) bir eylem bildirirken ön ek olarak kullanılır. (gela- Aşağıya doğru, ela- yukarıya doğru olduğu gibi.) *oḱap̌inu* hızlıca atlamak, atlar gibi geçmek. Gola-ḱap̌i-noni, atlanıp geçilen yer, çabuk geçilen yer anlamında. *"Golaḱap̌inoniz xaci dolobdvi"* Golakapinoni'de fasulye ektim.

Grava: *"Gravaz dişka p̌ḱvatumt"* Grava'da odun kesiyoruz.

Gunżegza: *Birleşik.* Gunże/ginże (uzun), gza (yol). Uzun yol. Engebeli arazide daha çok kıvrık yolların bulunması, bazı yerlerdeki düz yolların istisna sayılıp uzun yol olarak anılarak bölgeye isim olmasına sebep olmuştur. Bu isimin yolların gelmesiyle verildiği ihtimali kesin gibidir.

"Si naoni do ma gunże gzas eḱaḱçişur" Sen devam et ben sana uzun yolda yetişirim.

İsina: Evlerden ve köyden uzak, çoğunlukla sahipsiz dağlık ve ormanlık arazi. Eskiden yatakların içine doldurulup döşek yapılan ot türü olan **isiri** isinada bol yetişir. İsmini bu ottan almış olma ihtimali olabilir. "*İsinaşen note gebiğare"* İsina'dan çıra indireceğim.

Jimoḱa/jilemona: Evin arka civarları. *"Jimoḱan onťulez xaci dolobdvi"* Evin arka tarlasında fasulye ektim.

Jinisina: Yüksek isina.

Kamaťḱala: *Birleşik.* Karmaťe (değirmen) -ḱala (...e birlikte). Değirmen yanı.

Kutula: Derince, çukurca yer. *"Kutulaş ğaliz nçxomi ṗčopare"* Ktula deresinde balık tutacağım.

Kvaluna: Kva-luna**.** Taşlı alan, taşlık.

Kvamçire: *Birleşik.* Kva (taş) -mçire (geniş). Büyük taş, geniş taş.

Kvançala: Nçala, dereboyları ve deniz kenarlarında bulunan, fındık ve ceviz gibi kabuklu yemişleri kırmada, yemeğe katılacak biber ve sarımsakları ezmek için kullanılan avuç içi büyüklüğünde pürüzsüz bir taştır. Bu taşların çok olduğu bölge.

Kvanoğamisa: *Birleşik.* Kva (taş) ve -noğamisa (gelin). Güzel taş.

Lancğoma: Karanlıkça olan, gölgeli yer. *"Lancğomaz ikindi şkule golaptana maşkurinen"* Lancğoma'dan ikindiden sonra geçersem korkarım.

Leťasaṗoni: *Birleşik.* Leťa (toprak) ve saṗoni (sabun) Sabunlu toprak. "*Leťasaṗoniş çayi oǯiloni divu doren"* Letasaponi'deki çay toplanacak duruma gelmiş.

Limxanapuna: Eğrelti otunun yetiştiği alanlar.

Maçxaşti: *Birleşik.* Maçxa (oluk, oluktan su akması) –ş- aidiyet ve -ti (baş) son ek görevi üstlenip maçxaşti (su akan yerin başı, oluğun başı gibi) olarak bölgeye isim olmuş.

Meçaçxaloni / Meyaçxaloni: Şelale, derelerin başı.

Melen-ona: Karşı tarla.

Meyaxvaloni: Ağaç, tomruk ve odunun taşınmasında dağlık arazide yolu kısaltmak için aşağıya doğru döküldüğü yüksek yay ya da rampalı mevki.

Minʒxa: (Memʒxu) Eklemek anlamından geldiği tahminleri varsa da yerle ilgisi saptanamamıştır.

Neżiruba: Cevizli boğaz, ceviz vadisi.

Nobağuleni: No-bağu (bağu: ambar)-leni. Ambarlar, ambarlık, ambarlık alanlar.

Nokarmaťeni: No-karmaťe-ni. Karmaťe (değirmen) Değirmen alanı.

Nomodule: Moduli, module (verimli toprak) Verimli yer.

Nomoxeli: Bir bitki türünün yetiştiği yer olarak tahmin edilmekte. Bazı tanımlamalarda da *xeli, xela* (neşe) dan kaynaklı olduğu söylenmekte. Na-moxeli (sevindirdiğin) gibi.

Nopapeni: Papa (muhallebi) anlamından geldiği tahmin edilmektedir. Yer ve isim arasında bir bulguya rastlanmamıştır.

Nopaťene: Arpa, yulaf, ot vs ekilen yer.

Noƥinare: *Oƥirinoni* (düdük, üflenip çalman çalgı) Düdüklü yer, düdük çalınan yer.

Noxureni: Oxori (ev) Ev yeri.

Oçfeťela: Oçve-tela. Çöplük.

Oḱalave: Ǩalivi (kulübe) Kulübe yeri.

Oḱepe: "Ǩerpi"den geldiği tahmin edilmekte. Kendir alanı.

Oḱubale: Ǩoƥa (kepçe, ağaçtan yemek kepçesi) Kaşık ve kepçelerin yapıldığı ağaçların bulunduğu yer.

Omjore: O-mjore. Mjora (güneş). Güneş alan yer. *"Omjoreşi çayi ordo mulun"*Omjore'deki çay erken geliyor.

Omťḱore:O-mťḱor-e. Yabanilerin mekânı. "*Omťḱorez Lazuť oťaxoni divu doren"* Omtkore'de mısırlar olmuş, ekini kaldırmak lazım.

Oƥurmole: O-ƥurmol-e. Purmolun (kuş türü) olduğu yer. *"Oƥurmolez ḱaťa ʒanaz ḱinçi çopuman"*Opurmole'de her yıl kuş avlıyorlar.

Oťalaxe: Ťalaxi (çamur). Çamurlu alan.

Sumʒipuri: *Birleşik.* Üç gürgen. Üç gürgenin bulunduğu yer, mevki olarak anılmakta. *"Sumʒipuri nťroʒun gyulun"*Sumʒipuri heyelanla iniyor.

Ťobaşti: Gölbaşı, göbaşı mevkii. *"Ťobaştiz ntxiri domiḱorobez doren"* Tobaşti'de fındığımı toplamışlar.

Uşkuğali: *Birleşik.* Uşkuri (elma), ğali (dere). Elmalı dere. "*Çumanişe Uşkuğaliz çayiş oʒuluşi noderi miğun"* Yarın Uşkuğali'de çay toplama imecem var.

Xalala: Mxalale (kertenkele) Kertenkeleden geldiği tahmin edilip söylense de bölge ve kertenkeleyle ilgili değişik bir bulguya rastlanmamıştır. "*Xalalaz ntxerepuna onçvaroni ren"* Xalala'da fındıklığın altının temizlenmesi gerekir.

Xerḱiǯale: *Birleşik.* Xerḱi (hark), ǯale (aşağı, aşağıda) Harktan aşağı. "*Berepek Xerḱiǯalez ntxiri ḱorobuman"* Çocuklar Xerḱiǯale'de fındık topluyorlar.

Xincişğali: *Birleşik.* Xinci (köprü) ve ğali (dere). *"Xincişğaliz napǩ́vati çuburi var momağu"* Xincişiğali'de kestiğim kestane ağaçlarını taşıyamadım.

Yaḱoviti: Yakup'tan gelir. Yakup Peygamber'den kaynaklandığı rivayet edilmekte.

Zenoba: Düzlük alan. Düz tarla.

Zinge: Sivri tepe. *"Zingez xut donumi çayi boxenapi"* Zinge'de beş dönüm çay yaptırdım.

Ǯidğu: Verimsiz toprak, verimsiz yer. *"Ǯidğuz xorşa pǩ́vati"* Ǯidğu'da fasulye sırığı kestim.

Ǯixindoli: Kurak, çorak. "*Nuri Ǯixindolişe meḱilu"* Nuri Ǯixindoli'ye geçti.

Ǯiprizeni: Ǯipri-zeni. Ǯipri (gürgen) zeni (düzlük yer). Gürgen alanı.

Ǯḱayişti: Suyun başı, su başı.

BİTKİ ADLARI

akʹasi Akasya

alimp̆o Tarlalarda kendiliğinden yetişen, tohumları değdiği zaman giysiye yapışan, ineklere yem olarak verilen, mevsimlik otsu bir bitki.

anʹtama /aʹtamba Şeftali ağacı ve meyvesi.

ap̆uʹtrakʹi Çok acı olduğu söylenen, boncuk gibi ince yeşil meyvesi zehirli, otsu bir bitki.

balarżağı /pupuli pavri Sinirotu, siğil otu, kan çıbanı otu. Yaprakları açık yeşil, gül yaprağı genişliğinde, iki yaprak-üç yaprak şeklinde yere yapışık biten, yaprakları damarlı bitki. Kan çıbanına şifa olduğu söylenir. Yaprağı koparılıp kan çıbanının tam iltihaplı yerine yapıştırılınca iltihabı emeceğine inanılır. *atn. pupuli pavri*

baluccağı / balurcağı / balurżağı Domates.

berʒeuli Nar ağacı ve meyvesi.

bilonʒa Eğreltigillerden kendi kendine yetişen, çiçeksiz ve tohumsuz mevsimlik bitki. Hayvanlar tarafından yenir. *viʒ. Limboʒa*

binexi Asma.

bonkva Çotanak.

bulekʹi / buleçi Turp.

burği Kaldırık, galdırık. Dere boylarında ve nemli alanlarda kendiliğinden yetişen, şemsiye yapraklı, yaprağı kabağa benzeyen ve taze iken yenen, kökünden de turşu yapılan mevsimlik bitki.

buʹtkʹa Yaprak.

coğordażi Diken. Böğürtlen dikeninin değişik bir cinsi. Gövdesi daha ince, dikenleri daha sert, böğürtleni küçük bir diken türü.

coğortipi / coğorimja Yaklaşık 30-50 cm boyunda, yeşil renkte, 10-15 cm uzunluğunda iplik gibi ince dallı, dallarında ve gövdesinde süte benzer beyaz yapışkan bir sıvı bulunan, zehirli olduğu söylenen, sarı çiçekli otsu bir bitki.

çamakudi / papakudi Patlamış mısır.

çayi Çay bitkisi

çimçiyi Şimşir ağacı.

çxanḱo / mçxaḱu / mçxanḱu İlkbaharda tarlalarda çok sık rastlanır. Fasulye sarmaşığına benzer gövdesi ağ gibi yere yayılır. Mor ve açık yeşilimsi renkleri vardır. İneklerin sevdiği bir ottur. Serçedili, serçe otu gibi isimleri vardır.

çxaṕu /oçxaṕule / ťuťuci Isırgan otu. Ender olarak gübreli yerlerde boyu 1 m'ye yaklaşsa da, genelde 40-60 cm boylarında gövdesi ve yaprakları dikensi ve ısırıcı tüylü olan otsu bitki. İnsana batınca battığı yer kabarır ve acı vererek kaşınır. Halk hekimliğinde birçok hastalığa şifa olarak kullanılır.

çxvayi Hububat, karışık hububat.

čaba / čeba Salkım, üzüm salkımı.

čača Üzüm, armut ve elma gibi meyvelerin suyu sıkıldıktan sonra kalan posası.

čabu Bazı ağaçların gövdesinde ve dalında parazit olarak yetişen, otuz cm boylarında çay bitkisine benzer, yaprakları yeşil ve dökülmeyen, tohumları beyaz buncuğa benzeyen ve yapışkan olan bir bitki. Çoğunlukla armut ağacında olur, nadiren de elma ağacında rastlanır. Tohumu kuşlar tarafından severek yenir. Kuşlar kondukları ağaca dışkılarıyla bıraktıkları tohumlarla çoğalır. *xop. mčabu, ark. čabu, očabule. atn. čabu.*

čuburi Kestane. *viǯ., atn. čubri. arş. čuvri. fur. čurbi.*

čurumṕi Bitkilerin filizlenme zamanı ilk çıkardığı sürgün.

dażi / danżi / ndażi Diken

dażiḱandġu Böğürtlen. Yol kenarlarında, bahçe kenarlarında ya da dağlık alanlarda kendiliğinden yetişen dikenli çalıların yenebilen ve kara duta benzeyen meyvesi.

defne Defne.

diḱa/mdiḱa Buğday

dixamakvali / dixamarkvali / ḱartofi Patates.

dixauşkuri / dixauşkiri Yer elması. *atn. rebu.*

fasuli Bezelye. *xop. parʒuli*

felamuri / flamuri / duʒxu Ihlamur ağacı. Ihlamurgiller familyasından çiçekleri çay gibi içilen ağaç. Boyu 20-25 m'ye kadar uzayabilen bu ağaçlar oldukça hızlı büyürler ve aynı zamanda çok uzun ömürlüdürler.



Dażi Kandğu. Böğürtlen. (Fotoğraf: Remzi Öncel)

gyuli Gül.

ğeri / ğeyi Ekin kaldırıldıktan sonra tarlada kalan mısır sapı. (Olgunlaşmış mısır bitkisi orakla biçilerek ekin kaldırılır. Biçilirken mısır sapları belli bir yükseklikte kesilir. Kalan kısmına ğeri denir)

inçiri Sahipsiz alanlarda kendiliğinden yetişen, 1 metre boylarında, mor boncuk renginde tohumları olan, kötü kokulu işe yaramaz bitki. Taze iken zehirli olduğu söylenir. Ayıotu, sultanotu, yabani mürver olarak bilinir.

isiri Daha çok isina denen sahipsiz dağlarda kendiliğinden yetişen, yaprakları sert ve keskin, ince pırasa yaprağına benzer yaprakları olan bir bitki. Eskiden biçilerek kurutulur ve döşeklerin içine doldurularak sedir ve yatak yapılırdı.

jur luğişi Bir mevsimde iki kere yemiş veren incir ağacı. *atn. jurmançane luği.*

kinżi Kişniş.

kivi Kivi

kurumi / kurmi Darıya benzer ince taneli, başaklı bitki. Ekilip biçilmeyen, verimsiz arazilerdeki çalılar yakılıp ekilirdi. Çalı çırpının küllerini seven bitkidir. Önceleri çok ekilip tanelerinden sütlaç yapılırdı. Son zamanlarda tamamen kalktı sayılır.



Kivi (Fotoğraf: Remzi Öncel)

k'ampʼara Mürver ağacı. Hiçbir işte kullanılmayan 2-3 metre boylarında baston kalınlığında ağaç. Yumuşak olan içi boşaltılarak çocuklara patlangaç (oťk'vaʒinoni) yapılırdı.

k'andğu / k'andğo Çilek.

k'aoni Kavun.

k'arğaçi Karaağaç. Daha çok sulu ve nemli toprakları seven, yaprakları hem taze, hem kurutularak ineklere yedirilen, üç beş yılda bir budanan ve inekler için yetiştirilen 15-20 metreye kadar büyüyen ağaç.

k'ark'ala Su kabağı

k'arpʼuzi Karpuz.

Ǩaǯxanak'a / k'anʒxanak'a / anʒeraÇalı türünde 1,5 metre boylarında, yaprakları çay bitkisine benzeyen, kuş üzümü büyüklüğünde mayhoş meyvesi olup senede beş veya yedi kere meyve verdiği rivayet edilir. Likapa, yaban mersini.



Ǩaʒxanaǩa. Likapa/Yaban Mersini

ǩerpi / ǩepri / çepri Kendir.
ǩina Kına.
ǩromi Soğan
ǩurumpi / ǩuǩunʒi Tomurcuk.
lazuti Mısır.
leyi Sarımsak
leťaş xaci / leťa lobca / dixa lobya Yer fasulyesi.
limxana / limxona Eğrelti otu. Çiçek ve tohumu olmaz, her yıl kendiliğinden yetişir. Lazlar ineklerin altına sermede kullanırlardı. Eskiden *limxanapuna* denen sırf eğrelti otunun yetiştiği tarlalar vardı. İlkbaharda topraktan kendiliğinden filizlenen bu otlar sonbahara kadar büyüyüp olgunlaşırlar. Sonbaharda orakla biçilen bu otlar, kesildikleri yerde serilip 5-6 gün kurumak için bırakılırdı. Kuruduktan sonra *inǩili/inçili* adı verilen bağlar yapılıp sırta yüklenerek taşınırdı. Evin çevresinde uzun direk gibi kazıkların çevresine dizilerek **bardi** adı verilen yığınlarda muhafaza edilir, kış boyunca ineklerin altına sermede kullanılırdı. *xop. vimxana, atn. limxona*
lu / luǔu Lahana, karalahana. Bir adına da Laz lahanası denen karalahana mart ayında *getasule* denen bahçelere ekilip fide halini aldıktan sonra tarlalara dikilir.

luği İncir.

luğikçe Beyaz incir.

luğpatlicani Patlıcan incir.

lukumxa Barut ağacı. Serin alanlarda, orman içinde yetişen çalıdan büyük ağaççık. Boyu 2-5 metre arasında değişir, Lazlar fasulye sırığı ve çit çevirme gibi yerlerde kullanır.

makufli / paxla Soya fasulyesi. Çin ve Japonya kökenli bir tarım bitkisi. Tanesi fasulyeye benzer, yağı insanlar için önemli bir besin kaynağı olan bu bitki Lazlarda hayvan yemi olarak kullanılırdı. Günümüzde artık ekilmiyor.

mbuli / buli Kiraz

Kiraz çeşitleri:

kçeşi mbuli Beyaz kiraz.

mťkoyi mbuli Yaban kirazı.

uçaşi mbuli Siyah kiraz.

mçkoni / mçoni / çkoni Meşe ağacı.

mçxuşi tipi Normalde diğer otlardan kalm, kimi zamanlarda ekilen ama çoğunlukla kendiliğinden yetişen, ineklerin çok sevdiği bir ot çeşidi.

megya / mergya Maydanoz. *Atn. ğalamso, meoca, çxl. çiçami, xop. ğaramso*

mjoli Dut. *xop. bjoli, arş. coli.*

mkeyi/mkeri/keri/keri/çeri Arpa

msoxadira Soğan ya da sarımsak köküne benzer köklü, yabani bir ot.

msuci / msici Sarmaşık. Sarmaşık, ağaçların gövdelerine sarılıp ya da yerde yayılarak büyüyen bitkilere verilen genel bir isimdir. Sarmaşıkgillerin birçok çeşidi olup Lazona'da rastlanan orman sarmaşığıdır. Ağaç olmayan yerde toprağa yayılıp büyürse de genelde ağaçlara sarılıp tepesine kadar tırmanabilen ağaççık bir bitkidir. Sürekli yapraklı olup gövdesinden çıkan kılcal saçakla ağaca yapışırlar. Siyah boncuk şeklindeki meyvesi zehirlidir. Eskiden halk hekimliğinde bazı hastalıklara ilaç olarak kullanıldığı söylense de günümüzde tamamen terkedilmiştir. Lazlar sarmaşığın taze ve esnek sürgünlerini çeşitli işlerde ve malzemelerde kullanırlar. Odunları yük yapmada ip şeklinde kullanıldığı gibi, sandalye yapımında da kullanımı oldukça yaygındır.

msuťulya / suťulya Pazı. Ispanak şeklinde pişirilip yendiği gibi Lazlarda pazı turşusu da çok yaygındır. Hem soğan ve yağda kavrularak, hem de yemeklerin yanında diğer turşular gibi tüketilir.

mşali Sarmaşık otu.

mşkeri / mşḱeri Orman gülü, komar. Boyu 3-5 metreyi bulan, kalınlığı genelde soba borusu kadar olabilen, yapraklarını dökmeyen ağaççık bir bitkidir. Avrupa ve Asya'nın dağlık kesimlerinde, Kuzey Amerika'da ve Malezya'da beş altı cinsinin yetiştiği bilinmekte. Türkiye'de Doğu Karadeniz'in dağlarında kendiliğinden yetişir. Birkaç melez cinsi olup, zehirli çiçekleri mor, sarı, beyaz renklerde olabilir. Doğu Karadeniz'de üretilen deli balını arıların bu çiçeklerden topladığı, ayrıca taze ya da kurutulmuş yapraklarının halk hekimliğinde kullanıldığı söylenir.

mşkirdaži Yarı sürüngen gövdesi sertçe olup, sarmaşık şeklindeki gövdesinden çıkan esnek sürgünlerini çalılara dolayıp tutunan, iğneleri kalın ve çok sert bir diken çeşididir. Ormanlık alanlarda sıkça rastlanıp, boyu birkaç metreye kadar uzayabiliyor. İlkbaharda filizlenen tepesi taze sürgünken yenebilir.

mtuti lu Kendiliğinden yetişen, lahana büyüklüğünde, gövdesinde süt gibi beyaz sıvı bulunan, eflatuni renkte ineklerin sevdiği bir bitki.

mt̆ḱa / mt̆a Diken, böğürtlen dikeni. Sürüngen ve yarı sürüngen gövdeleri dikenli sert yapraklarla kaplıdır. Daha çok nemli toprakları severse de her alanda kolay yayılır. Lazona'da birkaç çeşidi bilinmektedir. İlkbaharda çok taze iken inekler tarafından severek yenir.



Mt̆ḱa. Diken. (Fotoğraf: Bilgin Uzuner)

mzummexi / zummexi / zurmexi 60-70 cm yüksekliğinde çalılık seviyesinde bir bitkidir. Serçe parmaktan ince bir gövdesi vardır. Dalları yoktur, yaprakları gövdenin üzerindedir ve daima yeşildir. Kırmızı boncuk şeklinde, ince bir kiraz kalınlığında, içi kiraz gibi çekirdekli, kabuğu kirazdan daha sert, yaprakların üzerinde kırmızı boncuk şeklinde duran, yenmeyen bir meyvesi vardır. Gövde ve yapraklarının inekler için çok besleyici olduğu söylenir. Ekim-kasım aylarında toplanır. Yerleşim yerinden oldukça uzakta (yaya 2-3 saat) olduğu için 5-6 kişilik gruplar halinde sabahın çok erken saatlerinde gidilir. Oraklarla kesilip bağ yapılarak istif edilir. En son bağlar da iple sırt yükü yapılarak eve getirilir

mɜxuli Armut.

Armut Çeşitleri:

Mɜxul gudeli Sepet armut. Sapma doğru sivrilen, eylül ayında olgunlaşan, boyu 10-15 metreye kadar uzayan, uzun ömürlü bir meyve ağacı. Çoğunlukla bu meyveden pekmez yapılır.

Mɜxul guma Ekim ayında yenen bir armut çeşidi.

mɜxul ḱalasaṗi Sarımtırak, sulu, temmuz ayında olgunlaşan, büyük gövdeli uzun ömürlü ağaç. Daha çok meyve olarak tüketilir.

mɜxul ḱaoni Kavun gibi sulu, biraz sivri ve irice, meyve olarak tüketilen bir armut. Gövde boyu 5-10 metre kadar olabilen, pek uzun ömürlü olmayan bir ağaç.

mɜxul ḱişişi Kış armudu. Kış mevsiminde meyvesi olgunlaşıp yenen, büyük gövdeli, uzun ömürlü ağaç.

mɜxul ḱuḱuma Güğüm armut. Meyve tipi güğümü andıran, sonbaharda olgunlaşıp yenen meyve

mɜxul makvali Yumurta armut. Yumurta şeklinde ve sarımtırak renkte, ince yapılı yazın yenen bir armut cinsi.

mɜxul meťaksi/mɜxul ağa Ağa armut. Armutların ağası sayılan, yazın yenen ve daha çok pekmez yapılan bir armut çeşidi.

mɜxul oḱḱa Okka armudu. Adını okkalı oluşundan aldığı tahmin edilen sonbaharda yenen bir armut. Gövde boyu yüksek ve uzun ömürlü bir ağaç.

mɜxul staoşina Eylül sonları ve ekim aylarında yenen, tadı biraz burukça, sulu bir armut. Yüksek gövdeli ve uzun ömürlü olur.

mɜxul şekeyi Şeker armudu. Adını tadından alan bu armut, hem yüksek gövdeli hem de oldukça uzun ömürlüdür. Yazın olgunlaşan bu armuttan pekmez yapılır.

mʒxul şuḱa Salatalık armudu. Adından da anlaşılacağı gibi biraz uzunca tipte, kışa doğru olgunlaşıp yenen bir armut. Yüksek gövdeli ve uzun ömürlüdür.

mʒxul topuri Bal armudu. Bal gibi tatlı olan bu armut yazın yetişir ve pekmez yapılır. Yüksek gövdeli ve uzun ömürlü bir armuttur.

mʒxul ťonumxi Temmuz ayı gibi olgunlaşıp meyve olarak tüketilen yüksek gövdeli armut.

mʒxul ťuťuli Kışa doğru olgunlaşıp yenen, but tipinde sulu bir armut.

mʒxul xamza Adını Hazma isminden aldığı tahmin edilmektedir. Ağustosta olgunlaşıp pekmez yapılan bir armuttur.

mʒxul xeçeçuli Bir kış armududur. Kasım aralık gibi yenir. Yüksek gövdeli ve uzun ömürlü bir ağaçtır.

ʒxumbuli, mʒxuli mbuli Kirazdan hemen sonra gelen ince bir armut çeşidi. Gövdesi 15-20 metreye kadar uzayan birkaç nesillik uzun ömürlü bir ağaç.

mʒḱo / mʒu Karayemiş, taflan ağacı ve bu ağacın yemişi. Kiraz büyüklüğünde, çekirdekli, siyah ve beyaz cinsi bulunan, genelde ev civarında yetiştirilen, tadı acımtırak ve buruk meyve. Yabanisi dağda kendi kendine yetişip büyük ağaç olur.

Karayemiş çeşitleri:

kçeşi mʒḱo Beyaz karayemiş.

mʒḱo kovali Ekmek karayemiş. Biraz kalınca ve etlice, ekmek gibi yumuşak karayemiş.

mʒḱo oxvaťoni Kıtır karayemiş. Biraz sertçe olduğundan bu şekilde adlandırılmıştır.

ordonayi mʒḱo Yazın ilk aylarında diğer türlerinden önce olgunlaşıp yenebilen karayemiş.

uçaşi mʒḱo Siyah karayemiş.

mťḱoyi mʒḱo

nca Ağaç

nçami Çam ağacı.

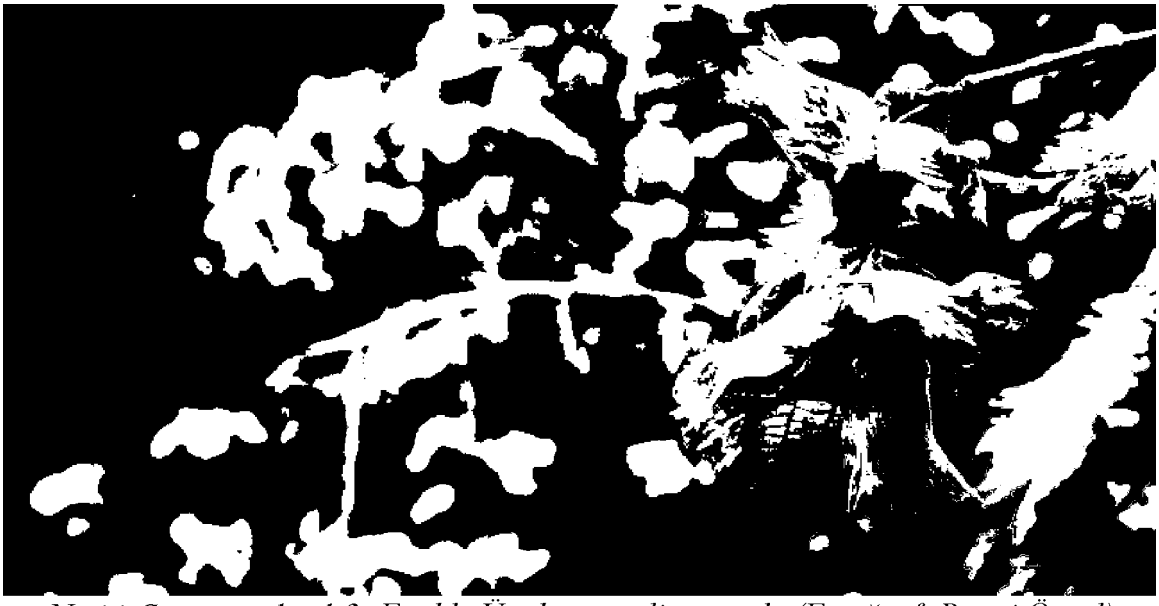
nçala Mısırın koçanı alındıktan sonra kalan gövdesi. Mısır samanı.

nčolo / čolo Sütlü mısır, sertleşmemiş mısır.

nčulu / čulu Fındık, komar ve barut ağacından çit yapılan çubuklar. *xop. čino, viʒ. čulu, fur. mčulu*

neżi Ceviz.

ntxiri Fındık.



Ntxiri. Sum-otxo bonkfa. Fındık. Üç-dört taneli çotanak. (Fotoğraf: Remzi Öncel)

ntxirmasayi / ќeresuli Sivri yapılı, taneleri iri bir fındık çeşidi.

poşli / poşti / pasťaçi Genelde kayaların üzerinde biten, posta benzer otumsu mantar.

pukuri / pukri / purki Çiçek.

purçuma Kendi kendine yetişen, 30-40 cm boylarında, yaprakları avuç büyüklüğünde mevsimlik bitki.

ƥeƥeri Biber.

ƥraska / ƥroskiya Pırasa

okosale Süpürge, süpürgeçalısı. İçinde elyaf bulunduğundan elyaf otu da denir. Dünyada bir çok cinsi bulunan süpürgeçalısı Karadeniz'de sarı renkli, kelebek çiçekli, buğday tohumlu çalı boyunda bir bitkidir. Yetiştirilmesi zor ve süpürge yapılması bir hayli eziyetli olduğundan artık ekilmemektedir.

omuri / omri / ӿomuri Erik.

Erik Çeşitleri:

can eruği Can erik. Hafif mayhoş tadı olup ilkyazda yenir.

omur ğeci (Domuz eriği) Çok ekşi ve buruk tadı olan erik çeşidi.

omur mğatayi Hamken yeşil renkte, olgunlaşınca mor, eflatuni renkte olup, sivri yapılı hafif mayhoş kışa doğru yenen bir erik türü.

omur tunoyi Mor renkli, sivri yapılı kışa doğru yenen bir erik.

ore / feli Kabak.



Ore/Feli. Kabak. (Fotoğraf www.karalahana.com)

Kabak Çeşitleri:

Süs kabağı: Bölgede süs olarak yetiştirilen, sarı renkli, gövdesi kabarcıklı, normal kabaklara göre küçük boyutta yuvarlak kabak çeşidi.

Karkalaş ore Lazlarda çok sık yetiştirilip yenen, sert kabuklu bir kabak çeşidi. Koyu yeşil ve açık bej renkleri vardır. Tam sertleşmeden süt kabağı olarak sütlaç şeklinde yemeği yapılır. Sertleştikten sonra kabuğu kemik gibi sertleşir ve birkaç milim kalınlığına gelir. Dilimlenerek haşlanıp yendiği gibi, bazen de haşlandıktan sonra kabuğundan sıyrılarak tavada baharat karıştırılarak tavalanır. (Ore ťağaneri)

Kayiş ore / Kastane Bal kabağı. Gri renkte yumuşak kabuklu, içi turuncu, tatlısı yapıldığı gibi Lazlarda pirinç katılarak süzme kabak pilavı yapılır. Üzerine şeker, bal ve pekmez konarak yenir.

oże Çürük ağaçlarda kendiliğinden parazitlenen, yenmeyen bir mantar cinsi.

parvi / pavri Yaprak.

peso Kök. Bitkilerin toprağa saldığı kök şeklinde ince kılcal saçaklar.

rusi tipi Nemli ve serin alanlarda, tarla kenarlarında ve bazı yerlerde tohumları atılarak, bazı otlak alanlarda da kendiliğinden yetişen, ineklere yem olarak verilen ot çeşidi.

sumbuťḱeli Üç yaprak. Fındık diplerindeki yumuşak topraklarda yetişen, el tırnağı büyüklüğünde, üç yonca şeklinde yeşil yapraklı, şifalı olduğu söylenen, tadı mayhoş bir ot.

şimişka Ayçiçeği.

şuḱa Hıyar.

tipi Otların genel adı.

tipikçe Açık yeşilimsi renkte bir ot cinsi.

txombu / txomu / mtxomu Kızılağaç. Sulu ve nemli topraklarda kendiliğinden yetişen yüksek gövdeli bir ağaç. Adi kızılağaç ve ak kızılağaç cinsleri vardır. Ak kızıl ağaç kurak yerlerde yetişir. Doğu Karadeniz'de adi kızılağaç yetişir ve hem odun olarak hem de marangozlukta kullanılır. Sulak yerde olduğu için 8-10 yıl gibi kısa zamanda ağaç şekline gelir. Meyvesiz olduğundan kara üzüm asmalarının geneli kızılağaca verilir.

ťoťi Ağaç dalı.

urżeni / ǩurżeni Üzüm.

Üzüm çeşitleri:

kçeşi urżeni/ǩurżeni Beyaz üzüm.

mçitaşi urżeni/ǩurżeni Kırmızı üzüm

uçaş urżeni/ǩurżeni Siyah üzüm.

uşkuri / uşkiri / oşkuri Elma

Elma çeşitleri:

kartofi Patates renginde, çok sulu olmayan, yumuşayınca yenen dayanıksız mayhoş bir elma.

ḱapeťiş uşkuri Sert elma. Diğer bir adı demir elma. Sert ve sulu, mayhoş, yeni sezonuna kadar dayanabilen, hastalar için şifa sayılan bir elma. Kış elması da denir.

loǯaş uşkuri Tatlı elma. Yazın yenen tatlı cins elma.

mçitaşi uşkuri Kırmızı renkli, mayhoş, yumuşak cins bir elma.

mçoxaş uşkuri Ekşi cins elma. Lazlarda bütün ekşi cins elmalar neredeyse aynı isimle anılır. Genelde hepsi uzun süre dayanıklı, sert ve sulu olur.

xaci / lobiya / lobja Fasulye

Fasulye çeşitleri:

babutaş xaci Bir tür fasulye cinsi. Taneleri normalden iri olan alaca fasulye, iri fasulye. Taneleri o kadar iri olur ki, bazı şişman çocuklara benzetmek babında **"babutaşi xaci"** denir.

çerema xaci Alaca fasulye. Barbunya. Tohumu benekli yuvarlak ya da oval.

kçeşi xaci Taneleri beyaz fasulye.

leťaş xaci Yer fasulyesi. Yeşil olarak toplanan, körpesi kılçıksız fasulye.

şekeri xaci Şeker fasulye. Tohumu yuvarlak ve beyaz, kılçıksız yeşil fasulye.

xomulaş xaci Kuru fasulye. *Kçeşi xaci (beyaz fasulye)* ve *uçaşi xaci (siyah fasulye)* diye iki çeşit olarak bilinir.

xaçḱeťi / xorşa / xaşari / xoşḱa Fasulye sırığı. Barut ağacı ve orman gülü (komar) tercih edilir.

xiťiṕi Büyümemiş salatalık.

xurma Hurma myvesi.

Hurma çeşitleri: Lazona'da bilinen birkaç çeşit hurma vardır. Genelde ağaçlar 2 ila 4 metre arasında olup meyvelerini kışa doğru verirler. Normal irilikteki hurmanın iki çeşidi olur. Biri tamamen yumuşayıp olgunlaşmadan acı olur yenmez. Diğeri, olgunlaşınca da sert olup elma gibi yenir. Buna *oxvaťoni xurma* denir.

Mçipeş xurma İnce hurma. Bilinen normal hurma ağacına göre oldukça büyük ağaç gövdeli olan, kuru üzüm gibi ince, çekirdekli yemişi olup kurutularak yenen kuru yemiş.

yeli Ormangülü ya da kumar ağacı cinsinden çalı boyunda, yapışkan sarı çiçeklerinin zehirli olduğu bilinir.

ʒḱiṕili Kendiliğinden yetişen, tohumları ince ve yapışkan, 25-30 cm boylarında mevsimlik bitki.

ʒxembi İstiriç ağacı.

ʒximunťi / ʒximunťuri Muşmula, döngel.

ʒxuḱuburi / ǯiliḱrumbi / ǯiliḱumri / ǯiliḱuri Dereotu, su teresi. Dere kenarında yetişen yonca yapraklı, acımtırak bir tadı olan, ilkbaharda hamsili ekmek ve hamsili yiyeceklerin yanında tercih edilen, çiçekleri beyaz bitki. Halk hekimliğinde şifalı ot olarak bilinir.

ǯipuri / ǯipri Gürgen, kayın.

ǯiǯilaş kudi Fındıklıklarda ve yarı ormanlık alanlarda kendiliğinden yetişen şemsiye tipinde zehirli mantar.

ǯiǯilaş oʒxoci Eğreltigillerden 20-30 cm boyunda, tarak şeklinde kendi kendine yetişen mevsimlik bir bitkidir.

HAYVAN ADLARI

akʼreṗi Akrep.

ançkarya / ançkʼera / ançera Tatlı suda yaşayan hamsi büyüklüğünde, yenmeyen bir balık cinsi.

ankʼe / ançe Şahin, doğan, kerkenez kuşu.

atmaca / sifteri Atmaca.

aʒiğe / aʒirğa / aʒuğe / maʒupxe İnce eşek arısı.

bobonçva / boboça Böcek

bombula / bobola Örümcek.

bulbuli Bülbül.

burbu Yarasa.

buťkʼuci / buťuci / buťuji / ṗuťuci Bal arısı.

cadiparpali Tavus kelebeği.

camuşi Manda

coğori / larçi / layçi Köpek

çimçxine / çinçxina Ardıçkuşu cinsi. Tüyleri koyu renkli, güzel sesli, bitkilerin tohumu ve böceklerle beslenen bir kuş.

çağani / çağana / çarğali Yengeç.

çillizi / çillazi Güzel sesli, ötücü bir kuş. Ensesinde ve kanatlar arasında beyazımsı benekleri vardır, tohumlarla beslenir.

çirili Çillizinin zayıf ve incesine benzer, ötücü bir kuş. Adını küçük oluşundan alır.

çorxali / mçoxali Bir kuş çeşidi olarak bilinir. (Yazar tarafından cinsi tespit edilemedi)

çurça Tüyleri koyuca, ince gagalı, küçük ve ötücü bir kuş. Çalılıklarda ve meyvelerde beslenir.

çurçuli Bir kuş çeşidi. (Yazar tarafından cinsi tespit edilemedi)

daduli Kanatlı hayvan, böcek ve bitkilerde dişi anlamına gelir.

dumçkʼu dimçkʼu / dunçu Karınca.

gelincuği Gelincik.

gemşkidale Küçük çocukları beşikte uyurken boğan hayvan, imgesel yaratık.

guguli / ǩuǩǩu Guguk kuşu.

guruni / girini Eşek, merkep.

ğaçǩa Kene.

ğaço Çekirge kuşu. Atmaca avında kullanılan, çabuk alıştırılabilen oyuncu bir kuştur.

ğeci Domuz.

ğorğoci Kaz.

ğurżuli Üveyik kuşu.

ğvaƀa Danaburnu.

ispiri Bir atmaca cinsi.

kapça Hamsi.

kçe parpali Beyaz kelebel.

Kotume / korme Tavuk.

Ǩalmaxa / ǩarmaxa Alabalık. Yüksek yererdeki akarsularda yaşayan kırmızı pullu alabalık.

ǩantxa Engerek yılanı.

ǩarğa Karga.

ǩarǩalamťaxu Kanatlı böcek. Yusufçuk, kız böceği.

ǩaťiri Katır.

ǩaťu Kedi.

ǩinçi Kuş.

ǩiǩilmçita Saka kuşu.

ǩinçǩaxi / ǩaxi / ǩvinçǩaxi İspinoz kuşu. Biraz kalınca ve kısa gagalı, çeşitli cinsleri olan kuşların adı. Göğüsleri koyu kahve ve koyu turuncuya yakın küçükçe kuş.

ǩorğoni İnce sivrisinek cinsi.

ǩudelmçita Bir kuş çeşidi. (Cinsi yazar tarafından tespit edilemedi)

ǩuǩulina Karabatak.

ǩuťumzumu Yumuşakçalardan bir böcek, sebze kurdu. Ortadan ikiye katlanarak yürüdüğü için, ölçümcü anlamına gelen bu isimle anılır. Tırtıl.

ǩvayi Karga.

laǩoťi Köpek yavrusu, enik.

langoni İri cins köpeklere verilen genel isim.

Laƀarde /liƀadre / liƀardi Erkek çakal.

maçabule / maçapxule / maçavule Semender. Kertenkeleye benzer yarı sürüngen, biraz hantalca karınlı, siyah deri üzerinde sarı ve turuncu benekleri olan böcekçil hayvan. Lazlar kertenkeleye benzettikleri bu hayvanı genelde ağaç dallarında ve çalılıklara yapışık olarak gördüklerinden insanlara da yapışacağını düşünüp *maçabule* (yapışan) adını verdikleri söylenir.

malağure Sarıasma kuşu. Meyve ve böceklerle beslenen bu kuş, iri yapılı 15-20cm boylarında, göğsü ve kafası sarı renkte bir kuştur. Lazona'ya incir zamanı (eylülde) gelen bu kuş eti için avlanır.

malebe Balık cinsi.

mamuli Horoz.

mamuliǯi Atmacanın erkek bir cinsi.

mapaťule Arı kuşu. Tüylerinde mor, gri, eflatun, mavi gibi çeşitli renkler olup, havada uçucu böcekleri avlayabilen, kışı tropikal bölgelerde geçiren kuş.

mayi Su kurbağası.

mayinçire / mainçire Küçük yapıda koyu renk tüylü, çalılıklarda beslenen ötücü kuş.

mçiki Kargagillerden olan bu kuşun dünyada 40 çeşidi olduğu bilinmekte. Meyveler ve meşe palamuduyla beslenir.

mçaci Sinek.

mçita ḱizili Bir atmaca cinsi.

mçḱiri Bit yavrusu.

meťaksi İpekböceği.

mezgiťi / lelema Mezgit balığı.

mgeri Kurt.

mğorḱo / ğorḱo Derelerde taşların altında yaşayan, balıkların beslendiği böcek.

mğu / ğu Baykuş.

mjivane / jivane /civane Kuş cinsi.

mjvabu / poxo Karada yaşayan bir cins kurbağa.

mḱoyida Tahtakurusu.

mḱveri / ḱveri Kör yılan.

mḱyapu Çakal.

monçva Kuluçka.

mozayi Dişi dana.

mskveri Geyik.

msuida / msurida Sürü halinde gezen, ince bir kuş cinsi. İncir kuşu.

mşivi mısır, buğday, pirinç gibi tahılın içini kemiren karıncadan daha küçük, kanatlı bir böcek.

mşkirdoni Kırlangıç.

mşkiri Baştankaragiller familyasından, böcekçil, ötücü küçük kuş.

mtugi Fare.

mtuti Ayı.

mt̆i Bit.

mt̆ḱaşkotume / mt̆akorme Çulluk.

munçki Porsuk

munt̆uyi Yiyecek kurdu.

muxuxi: Köstebek.

muyi İğnesiz erkek arı.

muǯunǯi Fare yavrusu.

mxalale Kertenkele.

mzesku/zesku Karatavuk kuşu, karakuş.

mzuci Yaban arısı, eşek arısı.

mzuğaḱinçi Martı, deniz kuşu.

mǯḱiri Pire.

nana but̆ḱuci Ana arı.

nçxomi /çxomi / mçxomi Balık.

ngeni / geni Dana

ngolamamuli İbibik kuşu

nḱoli / ḱoli / mḱoli Çekirge.

ntxa Keçi.

ntxir ǯiǯi Bir fındık kurdu çeşidi.

nżemuri Sincap.

nǯxeni / ǯxeni At

nǯxili Bağırsak solucanı

ot̆riḱe / ort̆iḱi / ot̆riçi Bıldırcın.

oksinale Osuruk böceği.

parpali Kelebek.

penǯo Salyangoz, sümüklü böcek.

ponǯo Bıyıklı açık renkli, derede yaşayan tatlı su balığı.

puci inek.

p̆eǯe Yeni doğmuş dana.

ǒurmoli Sürüler halinde yaşayan, bitki tohumlarıyla beslenen küçük yapılı ötücü kuş.

ǒurzi At ve inek sineği.

sargana Zargana balığı.

sari parpali Sarı cins kelebek.

siyaḱi Kalkan balığı.

tiḱani / ťiḱani Koyun ve keçi yavrusu.

tipiḱinçi İnce yapılı, boz gri renkte ot tohumlarıyla beslenen bir kuş.

ťauşani Tavşan.

ťobaǯiǯi Büyük solucan.

ťoroci Güvercin.

xoci Öküz, boğa.

ʒana / nʒana Nar bülbülü kuşu, kızılgerdan kuşu. Göğsü beyazımsı, önü ve arkası pas kırmızı bir renkte, böceklerle beslenen ötücü küçük bir kuş.

ǯinťani Kuyruksallayan kuşu. Uzun kuyruklarını sürekli salladığından bu adı alır. Lazcada da *ǯinťani* boylu boslu anlamına gelmektedir. Tüyleri çeşitli renklerde olup böcek yiyerek beslenen ötücü kuşlardır.

ǯinťani Kuyruksallayan kuşu.

ǯiǒili Civciv.

ǯiǯi Solucan.

ǯiǯila Yılan.

ǯiǯinate / maǒazule Ateş böceği.

ǯḱaḱoǒali Kurbağa larvası.

ǯḱarmzesku Su çulluğu.

ǯurveli / ǯiğveli Sülük.

ORGANLAR, HASTALIKLAR ve AKRABALIK

Organlar

ali / x̌ali Boyun.
bumbureği Böbrek.
burguli Diz. *xop. burgili.*
buyuği Bıyık. *atn. mustaçi*
bużi Meme.
buʒxa Tırnak.
cicili / circili Diş eti. *arş. cirili jijili*
cigeri Ciğer.
ciniki Ense.
çarbi / çabri Dudak. *atn. leşḱi*
çenge Çene
çuri / çuyi Dişilik organı.
çxindi / çxvindi Burun.
çerxvi Damar
çinçvala Bağırsak. *xop. çinçx̌vela, atn. mçu.*
diyo / diro Dirsek. *atn. biḱiçi.*
guri Yürek, kalp, mide. Lazlarda guri mide olarak da telaffuz edilir. "*Gurik mçums"* Midem yanıyor.
guriǰici Gerdan.
ğva Yanak
ili / x̌ili Kemik.
korba Karın. Hem karın boşluğu anlamında, hem de yemekle, doymakla ve doyurmakla ilgili kullanılır. "*Haḱo ḱoçişi korba mute ǯğen"* Bu kadar insanın karnı ne ile doyar?
kuni Beyin. *çxl. kini.*

kuri/kuyi Topuk.
ḱap̌ula Sırt, arka.
ḱibiri / ḱibri Diş.
ḱiti Parmak.
ḱiti mçḱoni Serçe parmak.
ḱoçi Ayak bileği. *çxl. ḱonçi.*
ḱuçxe Ayak.
ḱut̆u Erkeklik organi.
ḱva Alm. *xop. x̌va.*
ḱvaci Taşak. *atn. ḱaḱali.*
ḱvaciş ḱaḱali Testis.
mcixi Yumruk.
mesoğoni Kalça. Diz ile kalça arasındaki bölge.
mpolo Baldır. (Pazar'da *polo* bacak)
mundi Göt.
mxuci Omuz. *xop. pxuci.*
nena Dil.
ntoma / toma Saç.
nuḱu Ağız. *(Pazar'da çene)*
nuxu Avuç. *atn. xeguri*
ofidi / ofridi Kaş.
pimpili Sakal.
p̌ici Yüz.
p̌orgya Kucak.
p̌uruli / p̌uluri Anus.
şka / şḱa Bel.
ti Baş.
toli Göz
t̆ḱebi / t̆ebi Deri.
t̆ani Gövde.
t̆riḱi Bacak.
uba Göğüs, koyun. *xop. oba.*
uci Kulak. *xop. x̌uci, fur. uji.*
ump̌a Göbek, göbek çukuru. *atn. ǯip̌a.*
xari / xayi Bacak arası.
xe El.
xoxonça Gırtlak.
xura Vucüt.

xurťuli Gırtlak, nefes burusu.
xurxi Boğaz.
ʒiʒi Çocuk dilinde meme.
ǯamǯami Kirpik.

Hastalıklar

Çiça Yazın ayak parmak aralarında görünen kaşıntı hastalığı. Yaz aylarında gece boyunca gökyüzünden damla damla çiy yağar. Otlara düşen bu çiy güneş ortalığı ısıtana kadar kurumaz. Sabahın erken saatlerinde çorapsız ya da çıplak ayak dolaşılırsa bu hastalığa yakalanılır.
elaḱideri Akıl hastası, deli.
elemiťa Kızamık.
froxti / floxti Kabarcık, kızarık, alerji.
ǧarǧalida Fıtık.
ixi Yel, romatizma.
ḱoḱiǯa/ ḱorḱiǯa / ḱoǯiçi Boğmaca.
ḱoola Kolera.
ḱuatro Tiroit.
Ḱvavili / vavili Çiçek hastalığı, çiçek aşısı.
lişayi Kuduz.
maasii Basur.
meçençi Siğil.
mozina Bal tutması.
msura uyuz.
msursu Yüzde kaşıntı yapan bir cilt hastalığı.
nuzuli Felç.
oḱonaǧuru Byılmak.
pupuli Çıban.
ǯuǯuʒi Sivilce
tutinʒela Arpacık
zabuni Hasta.
ǯḱuni Ağrı

Akrabalıklar

alimse/animse Yeğen.
cuma Erkek kardeş.
cumalepe Erkek kardeşler

cumadi Amca, dayı.
cumaloba Kardeşlik.
çili Eş.
da Kız kardeş.
dalepe Kız kardeşler
dadi Hala, teyze.
damtire Kaynana, kayınvalide.
didnana Büyük anne, nine.
dokteyi eksalepe Kuzen çocuklarından ikinci derecede kuzen olanlar.
eksalepe Kuzenler.
komoli / kimoli Erkek, kabadayı.
mota Torun.
mtiri Kaynata, kayınpeder.
mzaxali Hısım.
nanaşantişi Üvey anne.
nandidi Nine, büyük anne.
noğamisa Noğamisa.
nokteisa Kuma.
nusa Gelin.
nusava Elti.
oskire Evlatlık.
oxraskiri Kayınbirader.
oxrasure / oxasure Baldız.
ƀaƀuli Dede.
ƀroğoni Üevey evlat.
sica Damat.
skiri Evlat.
umçane Ebeveyn, büyük.

DİĞER İSİMLENDİRMELER

Orape / **Zamanlar**

aşvaci / aşvacis Çok çabuk, anında.
çumani Sabah.
çume / çumanişe Yarın.
dekike Dakika.
doloni Hafta.
gyaoba Kuşluk vakti.
gendğani Öbür gün.
goʒo Geçen yıl.
ğoma / ğomamci Dün.
handğa / hamndğa Bugün.
hanʒo Bu yıl.
haʒi Şimdi.
iyya Her zaman.
kaťayya Her zaman.
lumci Akşam.
meʒkindğani Birkaç gün sonra.
mosela Sahur.
ndğa Gün.
ndğaleri Gündüz.
ndğora Demin.
oğineşi / oğineni ndğa Evvelsi gün.
ondğeri Öğlen.
ora Zaman
ordo Erken
ordonari Erken gelen meyve sebze.
ordonari gyaoba Erken kuşluk vakti.
ďanda Her zaman.
ďoťe Hiçbir zaman.

saaťi Saat.
seri Gece.
tanora Tan zamanı, tan ağarırken.
tuta Ay.
ťokseri Geçenlerde, geçen gün.
yano Geç, geç vakit.
ǯana Yıl.

Mevsimler

pukrinora / purkinora İlkbahar.
mapxa / mapxaora Yaz.
stveli / stvelora Sonbahar.
inora / ǩinora Kış.

Tutape /Aylar

ǯanağani Ocak.
ќuçuğayi Şubat.
marťi Mart.
aǩrili Nisan.
maisi Mayıs.
kerezi Haziran.
çuruği Temmuz.
ağuste / mariaşina Ağustos.
staroşina Eylül.
guma Ekim.
stveli Kasım.
xistana / xristana Aralık.

Ndğape-ndğalepe / Günler

tutaçxa Pazartesi.
ikќinaçxa Salı.
cumaçxa Çarşamba.
çaçxa Perşembe.
ǩaraske Cuma.
saǩaťoni Cumartesi.
mjaçxa Pazar.

dogveri Buçuk.

gudeli / gideli Ağaçlardan üzüm, elma ve armut toplanırken kullanılan konik sepet.

gverdi Yarım.

gverdiş-gverdi Çeyrek.

inḱili Bağ. Ot, eğrelti otu veya mısır samanı bağı.

kilo Kilo.

kile İki teneke ayarında ölçü birimi.

ḱalati Sepet. Büyük cisimlerin tahmini miktarını kestirebilmek için bazen ölçü olarak kullanılır. Örnek: Koçanlı mısır. Otuz sepet mısır kırdık şeklinde söylenir.

ḱaƿiǯi Birkaç kilogram ağırlığa denk gelen ölçü birimi.

ḱulaçi Kulaç.

ḱvanʒa Tereyağının saklandığı toprak kaptır.

lavoni Kişi sayısı, mevcut kişi, ev nüfusu.

matxori: Yarım tenekeye denk gelen ölçü birimi. İki orosarı.

mt̆ḱo Karış.

ngroşi / groşi En küçük para birimi, kuruş.

nuxu Avuç.

oğmalu Bir yük değerinde odun bağı.

orosari Üç-beş kilogram ağırlığa denk gelen ölçü birimi. Bir tenekenin dörtte bir hacmi.

ozumale / ozumaşe Ölçü kabı.

oǯonale / oǯonaşe Terazi

poťlika Gaz ve zeytinyağının konduğu bir litre civarı büyüklüğünde bir şişe.

paʒxa Sadece kuru yaprakların ölçüsünde kullanılır. Sonbaharda ineklerin altına sermek için ağaç yaprakları süpürülüp toplanır *paʒxa* denen hantal sepetlere doldurulup taşınır.

sumyayi İki tenekeye denk gelen ölçü birimi.

teneke 14-15 litre ya da 10-12 kilograma denk gelen ölçü.

t̆iḱina Küçük boy sepet.

t̆urva Bez torba. Üç beş kilo un, mısır veya fındık alabilecek büyüklüktedir.

Sayılar

ar Bir.
jur İki.
sum Üç.
otxo Dört.
xut Beş.
aşi Altı.
şkit Yedi.
orvo Sekiz.
nçxoro Dokuz.
vit On.
viťoxut On beş.
eçi Yirmi.
eçdoxut Yirmi beş.
eçdovit Otuz.
eçidoviťoxut Otuz beş.
jurneçi Kırk.
jurneçidovit Elli.
sumeneçi Altmış.
sumeneçi do vit Yetmiş.
otxeneçi Seksen.
otxoneçi do vit Doksan.
oşi Yüz.
oşido sumeneçi do vit Yüz yetmiş.
juroşi İki yüz.
juroşi do viťoxut İki yüz on beş.
xutoşi Üç yüz.
şilya Bin.
şilyançxorooşi do sumeneçi do vit Bindokuzyüzyetmiş.
milyoni Milyon.
urvili Binler, milyonlar.

Bazı İsim ve Terimler

aḱoşka: Pencere kasası, çerçeve.
anankḱeni: Umursayış.
arguni: Balta.
bageni Kulübe, dağ evi.

dolaxeri Düşkün.
dundga Sağır, duymayan
golamte / gomte Çevre, etraf
gonoşine: Anı.
jimoḱa Evin arka tarafı
kalamani: Çarık.
ḱalivi Dağ kulübesi.
ḱopexi Ham meyve.
monduna Olgun meyve.
mpuleri Gizli
nciyaxi: Sünnetçi.
noğa Çarşı, şehir.
noğayi Şehirli.
nosi: Akıl
nosiyayi: Akıllı, uslu.
op̆uť̆e Köy
oçḱomale: Yiyecek.
oropa: Aşk, sevgi.
oxorca: Kadın.
oxori Ev.
oʒonale: Terazi.
pukuri: Çiçek.
raḱani Tepe.
şurimşine: Can yoldaşı, çok sevgili.
umçane: Büyük, bilmiş, saygın.
xamanʒa: Kördüğüm.

Öneri Kelimeler

Aşağıda verilen bu kelimeler çalışmamızda kullanılmamış olup, Laz halkına, okur, yazar, çizer ve entelektüellerine öneri olarak sunulmuştur.

çkinisvara Bilgisayar.
dodginale Durak.
dokaçeri Tutuklu, esir.
goktinoni goktimale Dönüş, dönüş yeri.
golanora Geçmiş zaman.
golaxtimoni Geçit.
gonʒḱaple Açacak.
haʒinora Şimdiki zaman.
jin golaxtimoni Üst geçit.
mamçvale Bekçi
maƀaramite Konuşmacı.
maspire / maspirale Spiker.
matkvale Sözcü.
maucine Dinleyici.
maxosare Röntgenci.
maʒiʒine Komedyen, güldürücü.
mekaçaloni Baraj.
memçinoba İletişim.
momʒkoba Barış.
moxtana Gelenek.
moxtanora Gelecek zaman.
moʒḱapale Açacak.
mxenura Yapıcı.
naḱomani Kaçıncı.
oḱonťala Kavşak.
oḱvande Dilekçe.
omťuťale küllük.
otkvale Demeç
ƀandanora Geniş zaman.
tuden golaxtimoni Alt geçit.
uçodinu Sonsuz

7. BÖLÜM
Tarihe Tanıklık

LAZ KÜLTÜREL HAREKETİ (93 SÜRECİ)

1992 yazında Bakırköy Özgürlük Meydanı'nda kitaplara bakarken bir kitap yüreğimi hoplattı; *Lazların Tarihi*[*]. Kapağında folklorik desen ve kemençe figürlü bir resim üstünde kalın mavi harflerle *Lazların Tarihi* diye yazan bir kitap. Yazarları da tanıdık gibi. Muhammet Vanilişi-Ali Tandilava. Mununişi gibi, Hemidişi gibi, Yupişi gibi... Sanki içimizden bir isim. Nerede ise yüreğim ağzıma gelecek.

Çocukluğumuz ve öğrenciliğimiz boyunca başımıza musallat olan bu Lazcanm karşımıza çıkışına bakın. Çok hayalini kurmuştuk. Ah gidi su gibi konuştuğumuz şu Lazca da bir yazılsa, bir okunsa ne olurdu diye. Düşlerimin gerçekleşmesi daha nasıl olurdu ki? Hemen kitabı alıp en kısa zamanda okudum. Ama kafam o kadar karıştı ki, bir şey anlamadım desem yerinde olur. Sonraki okumalarımda kafamın karışmasının sebepsiz olmadığını anladım. Kitapta bazı kavramlar açık olmaktan öte karmaşa dolu idi. Yine de çok iyi bir başlangıçtı. Hiçbir şey bilmediğimiz Lazlar hakkında çok şey öğreniyorduk. Bildiğimiz bazı şeylerin de boş ve anlamsız olmadığını fark ediyorduk. Ve fark edip öğrendiğimiz bir şey daha vardı ki, Türkiye'de Lazlar hiç

---

[*] Ant Yayınları, 1. baskı.

bilinmiyordu, hiç tanınmıyordu. Dahası yanlış bilinip yanlış tanınıyordu.

Kitabı okuduktan sonra, okumaları için başkalarına da veriyordum. Onlardan biri bana, daha doğrusu bana değil de kitaba çok anlamlı ve tatlı bir tepki gösteriyordu. "Yahu bu kitabı bana niye verdin, Gürcüleri babam yapmış" diyordu. İşte kitaptaki karmaşalardan biri de buydu. O karmaşalardan Lazların, Gürcü olduğu mesajı çıkıyordu. Bu konuda bizim çok söz söylemeye yeterli olmadığımızı bilip, sadece şimdiye kadar bu alanda yapılan çalışmalarda Lazlarm Gürcü soyundan geldiklerine dair bir belge olmadığını söyleyip işi tarihçilere bırakıyoruz. Bilimsel olmayan her görüşün arkasında daima politik yaklaşımlar vardır. Her ne olursa olsun kitap bize Lazlar hakkında hiçbir şey bilmediğimizi bildirip, bilmek isteyenlerin de yolunu açıyordu.

Aradan çok fazla zaman geçmemişti. Bir iki aylık bir süre sonra işyerimdeki bir arkadaşım telefondan çok acil odasına gitmemi istiyordu. Elinde *Aktüel* dergisi, *"Laz Enstitüsü Kuruluyor", Avukat Ahmet Kırım ile Söyleşi*. Nefes almadan okudum. Bir iki ay içinde Laz Enstitüsü kurulacak deniyor. Peki, kim bu avukat? Nasıl bulacağız? Nasıl ulaşacağız? Hemen telefonunu öğreniyoruz. Arkadaşım çevirip bana uzatıyor. Hayatımda bu kadar heyecan yaşadığımı hatırlamıyorum. Hem bir aidiyet heyecanı, hem de o toplulukta bu aidiyetin sorumluluğunu hissetme heyecanı. Telefonun ucundaki ses kendinden çok emin, sıcak ve insana güven veren tonda. Demek şaka değil okuduklarımız. Bir yandan telefonda konuşuyorum, bir yandan da birkaç ay önce okuduğum *Lazların Tarihi* adlı kitap gözlerimin önüne geliyor. Avukata soruyorum haberi var o kitaptan. Hemen randevu alıp buluşuyoruz. Ve Türkiye'de bir süreç başlıyor. Bu sürecin mimarı Avukat Ahmet Kırım. Evet, genelde bu gibi işlerin mimari merak edilmez. Bugün Laz dili ve kültürü ile uğraşanlar ya da uğraştığını söyleyenlerin çoğu bu ismi bilmez. Biz sürecin içinde olanlar Sayın Kırım'la birlikte bir süre çalıştık. Süreç nasıl başladı izleyelim.

Süreç Başlıyor

11.10.1992 tarihli *Milliyet*'te "Dünyada Bugün" köşesinden yazdıkları ile Ali Sirmen umut veriyordu. Sirmen yazısının başlığına *"Şimdi de bu mu çıktı?"* dese de içeriğinde yüreklere su serpiyordu. Sirmen'in söylediklerini özetlersek, *"Laz enstitüsü düşüncesi bir ayrılıkçı akımın*

ilk tohumlarıdır demek sütten ağzı yananın yoğurdu üfleyerek yemesinin de ötesinde bir paranoya belirtisi olarak da yorumlanabilir" diyordu. Makalesini, Kürt Enstitüsü, Laz Enstitüsü, Abhaza ve Çerkez Enstitüleri gibi kurumları bölücülük araçları olarak görmekten çok, onları kültürel çoğulculuğun ve zenginliğin birer aracı olarak kabul etmek, bizi bölmez ama daha zengin kılar diye bitiriyordu.

93 Süreci'nin mimarı, Av. Ahmet Kırım'ın ofisinde yapılan ilk toplantı 15-20 kişinin katıldığı tanışma toplantısıdır. Tanışmalar olumlu geçip haftaya aynı gün ikinci toplantı kararı alındı. İkinci üçüncü derken katılım genişliyor, toplantıya katılanlar artık ofis ve daireye sığmaz oluyordu. Bir sonraki toplantı artık daha büyük salonlarda olmalıydı. Ve önümüzdeki ilk büyük toplantı için karar alındı. 5 Aralık 1992.

5 Aralık 1992 Cumartesi günü İstanbul Bahçelievler'deki bir düğün salonunda ilk büyük toplantı yapıldı. 130 civarında kişinin katıldığı toplantıda geniş bir meslek yelpazesi katılımı vardı. İşçi, memur, esnaf, öğretmen, bankacı, mimar-mühendis, doktor, eczacı, avukat, hâkim ve savcı gibi her kesimden insanlar vardı. Toplantının yaş grubunda ise gençlerden daha çok orta yaş ve üzerinde bir profil gözleniyordu. Hemen bir divan oluşturulup divan başkanlığına Mecit Çakırusta getirilirdi. Çakırusta toplantının açılış konuşmasını yapıp sözü Ahmet Kırım'a verdi. Ahmet Kırım konuşmasında dünya ve Türkiye konjonktüründe sosyal değişime dikkat çekerek, önümüzde Lazlar adına yeni bir kültürel sürecin başladığını belirtiyordu. Lazların Türkiye mozaiğinde vazgeçilmez bir kültürel doku olduğunu, bu süreç içinde artık bir "Laz Dilini ve Kültürünü Araştırma Vakfi"nm kurulmasının gerektiğini, bunun için beklemenin anlamsız bir zaman kaybı olacağını belirtip, zira *"demir tavında dövülür"* diyordu. Ahmet Kırım'ın konuşmasından sonra divan başkanı konuşmak isteyen diğer katılımcılara da söz verdi. Avukat, doktor, öğretmen ve esnaf gibi meslek gruplarından olan değişik katılımcılar konuştu. Konuşmalar bittikten sonra tulumla geniş halkalı bir horon oynandı. Sonuç olarak bir vakıf kurulmasında mutabakat sağlandı ama vakfın isminde ihtilaflar oluştu. Bir grup, kurulacak vakıfta Laz adının geçmemesi gerektiğini ısrarla vurguluyordu. Bir grup da Laz adının kamufle edilmesi gerektiğini söylüyordu. Önemli bir grup ise vakfın adında açıkça Laz telaffuzunun yapılması gerektiğine inanıyordu.

Laz adının geçmesini istemeyen grup, yasaların buna uygun olmadığını, Türk kamuoyunun buna sıcak bakmayacağını belirtip daha çok iş ve meslekleri ile ilgili kaygıları ön plana çıkıyordu. Laz adının kamufle edilmesini isteyen grup ise, Karadeniz, Doğu Karadeniz, Kafkasya gibi isimler önerip, bu isimler altında kurulacak bir vakıf ve dernekte Laz dili ve kültürü ile ilgili çalışmalar yapılsın diyordu. Yani bir nevi perde arkasından çalışmayı öneriyordu. Oysa bir grup hep kararlı, cesur ve dürüst olunmasına dikkat çekip, yersiz kaygıları atmaya çalışarak perde arkası çalışmaları da yersiz ve yakışıksız görüyordu. Artık bundan sonraki toplantıların konusu da böylelikle kendini belli etmiş oluyordu. Bir grup vatan haini, dıştan yönetilenler. Bir grup korkak tavşanlar. Ve asıl korkulması gereken, tehlikeli olan, her yöne dönebilecek kamufle grubu. Bunlar bizim yakıştırmalarımız değil, bu oluşuma katılan insanların kimi zaman haklı olarak kimi zaman da tamamen haksızlığına inandığımız, birbirleri için yaptıkları yorumlardır. Kimin doğru kimin yanlış olduğunu, kimin haklı kimin haksız olduğunu ya da kimin hain olup olmadığını süreç içinde tarih değerlendirecektir şüphesiz.

Düğün salonundan sonraki ilk toplantı için, bir hafta sonra 12 Aralık 1992'de bir araya gelindi. 15-20 kişinin katıldığı bu toplantıda salon toplantısı ve katılımı değerlendirildi. Haftaya Ardeşenliler Derneği'nde bir toplantı ve sohbet kararı alındı. 19 Aralık 1992 Cumartesi günü Ardeşenliler Derneği ve takip eden hafta 26 Aralık 1992 Cumartesi günü de Pazarlılar Derneği ziyaret edildi. Bir sonraki toplantıda dernek ziyaretleri değerlendirildi. Sonuç olarak yöre derneklerinin kendilerinin dışında oluşacak vakıf ya da bir üst derneğe sıcak bakmadıkları tespit edilmiş oldu. Bunun anlamı şu oluyordu: Yöre isimleri altında İstanbul'da bulunan tüm derneklerle yapılan görüşmelerde bir diyalog kurulamayacağı anlaşıldığı gibi bazıları da engelleyip karalama kampanyaları oluşturuyordu. Yöre dernekleri adına gazetelere ilanlar verilerek, böyle bölücü hareketlerle yöre derneklerinin hiçbir bağı olmadığı kamuoyuna duyuruluyordu. Hal böyle olunca doğal olarak süreç içinde bazı çatlaklar oluşuyordu. En büyük kaygı da bu çatlaklardan sızabilecek provokatif yaklaşımlardan duyuluyordu. Oluşumun iskeleti birbirini tam olarak tanımıyordu. Kimse kimsenin geçmişini bilmiyordu. İnsanlar kendilerini tamamen birbirinin iyi niyet ve güven duygusuna bırakıyordu. Hoş zaman zaman birbirlerine kuşku duydukları da oluyordu ama bunu kimse kimseye belli etmeden

kendi içinde yok edebiliyordu. Oluşumun içinde gelecek vadeden, gözleri aydınlık dolu genç güzel insanlar vardı. Kimileri okulunu yeni bitirmiş, kimileri de bitirmek üzere. Onların ürkmemesi gerekirdi. Müzikle, folklorla, araştırmayla uğraşanlar vardı. Onların önü açılıp daha da aydınlatılmalıydı. Belki zor ama olmalıydı.

Ve Korkulan Olur

Oluşumun içindeki insanlar bazı karmaşık duygular yaşarken, bazı provokatif sızmalar da amaçlarına doğru yol alıyordu. Aslında yol alan sadece provokatif sızmalar değildi. Oluşumun içindekiler atalarından aldıklar dil ve kültürel değerlerinin geleceğe taşınmasında son vasıta olduklarının farkında idiler. Eğer bu kuşak Laz dilini ve kültürünü gelecek kuşaklara taşıyamazsa 30-40 sene sonra bu dil tamamen yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalacaktı. Üstlenmeye çalıştıkları bu görevle 93 Süreci'ne yavaşça ilerlemekte idiler. Artık bu yolda ilerlenirken karmaşık duygulara çok fazla eğilmeden üstlenmeye çalıştıkları görevi taşıma gayreti içinde idiler. Oluşumda cıva gibi yetenekli gençlerin dışında, çok yetenekli olmasalar da bu alanda istekli, gayretli kişiler de vardı. Ve daha önemlisi yıllarını sendikalar, siyaset, turizm ve basın gibi alanlara vermiş deneyimli kişiler de vardı. Sağlam bir harç oluşturulup sağlam zeminde yürünüyordu. Neden böylesine hassas olunduğu çok açıktı. Bu alanda söylenenler, yapılanlar ve bundan sonra yapılacaklar Türkiye'de hep ilkti. Yanlış bir şey yapmaktan ve en çok yanlış anlaşılmaktan korkuluyordu. Bu hassasiyetle çalışmalar sürerken, hiç beklenmeyen bir yerden gelen provokasyon, oluşuma bomba gibi düşüyordu. Evet bu provokasyonda provokatörlüğü, *Sabah* Grubuna bağlı, artık çıkmayan *Bugün*[*] gazetesi üstleniyordu. Medyanın abartıları, sansasyonu, asparagaslığı herkesçe bilinir. Fakat henüz haber niteliği bile taşımayan bu oluşumu tamamen saptırarak günahsız insanları tüm Türkiye'ye vatan haini ve bölücü ilan etmenin ardında yatan gerçeklerin boyutu bugün bile son derece ürkütücüdür. Türkiye halkının ve tüm emniyet güçlerinin sağduyusu bu provokasyona hiç prim vermemiş ve kimsenin burnu bile kanamamıştır. PKK terörünün en zirvede olduğu dönemde medyanın bizi düşürmeye çalış-

---

[*] Söz konusu 31 Ocak 1993 tarihli *Bugün* gazetesinin günümüzde yayınlanan *Bugün* gazetesi ile ilgisi yoktur.

tığı haince tuzağı birlikte inceleyelim. Elbette bu olay bütün medyaya mal edilmemektedir. Ama ülkemizdeki medya gerçeği de gözler önüne serilmelidir.

Büyük Yalan

31 Ocak 1993 tarihli *Bugün* gazetesinin büyük yalanı: Dokuz sütun üstüne büyük puntolarla *"Lazlardan Çatlak Ses"* ve hemen altında iri puntolarla *"Birlik ve beraberliğe en çok muhtaç olduğumuz dönemde Lazlardan çatlak ses"*. Ana sayfadan verilen bu haberin altında bir resim, yanında Lazların haritası. Haberin detayında fasaryadan başka hiçbir şey yok. Zaten içeriği doldurmaları mümkün değil. Onun için yapılmak istenen ana sayfanın başlığında yapılmış. Şimdi bu haberin gelişim sürecine bakalım. Olaydan 10-15 gün kadar önce *Bugün* gazetesinden bir muhabir, "Laz Kültürel Oluşumu"nun basın sözcüleri ile bir röportaj yapmak için randevu ister. Oluşumun henüz basınla ilişkilere hazır olmadığı söylenip kibarca isteği kabul edilmez. Fakat bizim muhabir biraz inatçı (biraz da kışkırtıcı galiba) bir kişiliğe sahip olmalı ki, bir cumartesi günü tekrar arar ve randevu isteğini yineler. Yine kibarca bir dille kabul edilmese de muhabir inatçı ya, ille de "röportaj şart değil, bir çay içersek de olur" der. Sonuç olarak toplantı bitiminde bir saat verilip gelmesi söylenir. Toplantıdan sonra herkes gider iki üç kişi kalır. Verilen saatte muhabir gelir tanışılır, çaylar içilir. Sohbet esnasında uyanık muhabir, "Laz kimlere denir nerede yaşarlar haritada belirtebilir misiniz?" diye sorar. "Aman ha!" denir. "Ne haritası kardeş!" Bu konudaki hassasiyetler belirtilir. Oluşum çalışmalarının kültürel alan dışına taşınmayacağı, amaçlarının Anadolu'nun kültürel dokusunda yok olma aşamasına gelen bir dilin ve kültürün kaybının önlenmesi olduğu söylenir. Muhabir böyle bir tepki alınca, "haritada olmasa da coğrafi olarak belirtin" der. Bunun üzerine Pazar'dan Sarp sınır kapısına kadar dar bir kıyı şeridinde Lazlarm yaşadıkları alan coğrafi bir tarif olarak belirtilir. Muhabir sohbetten sonra bir de hatıra fotoğrafı çekmek ister ve çeker. Yaklaşık bir, bir buçuk saat sonra tanışma memnuniyetlerini bildirip ayrılır. O olay orada kalmıştır, kimsenin aklma bile gelmemektedir. İşte yaklaşık bir iki hafta sonra yukarıda sözü edilen olay patlak verir. Lazlarm yaşadıkları yer olarak tarif edilen bölge harita olarak çizilip gazeteye basılır, yanma da hatıra

olarak çektiği üç kişinin resmini basar. *"İşte size fotoğrafları ile haritaları ile Lazlardan çatlak haykırışlar."*

Bu haberi okuduğumuz zaman biz de inandık, bir an kandırıldığımızı sandık. İri puntolarla, haritayla, fotoğrafla her şey ortadaydı. İnsan bunları nasıl yapabilir? Sebebi ne olabilir? Hayatım boyunca bu sorulara bir yanıt bulacağımı sanmıyorum. Daha doğrusu bir yanıt aramayacağım, çünkü bulduğum yanıtlar hep ürkütücü.

Olayın şokundan çıkmadan çok acil olarak bir durum toplantısı yapıldı ve olayın bir provokasyon olduğu anlaşıldı. *Bugün* gazetesi tam bir hafta dizi halinde bu haberi sürdürdü. Ama hiç kimsenin ne ifadesi alındı ne de soruşturma açıldı. *Sabah* grubunun o günkü sahiplerinden biri Hopalı idi. Konu ile ilgili ulaşılmak istendi ulaşılamadı. Ancak bazı tanıdıklar araya konarak yine Hopalı olan bir iki alt düzey yöneticiye telefonla ulaşıldı. Ama gazetenin üst düzey yöneticilerine ulaşma çabaları yine sonuçsuz kaldı. Saatlerce süren telefon konuşmaları sonunda bize şu söyleniyordu: *Gazeteci gazeteciliğini yapmıştır.* İnsan köpeği ısırmıştır artık. Bundan sonra sizin yapacağınız tekzip ettirmek olur. O da başarılırsa iç sayfalarda küçücük bir köşede tekzip edilir. Okuyucu, ya görür, ya görmez.

Gazetecilik olayı başarılmıştır deniyordu. Sonuç olarak Bugün gazetesi, bu yalan haberinden dolayı oluşumun içindeki avukatlar tarafından dava edilmiştir.*

Olayın sıcaklığı geçmeden bir hafta sonra 7 Şubat 1993 Pazar günü Bahçelievler'de bir araya gelinip genişçe bir durum değerlendirmesi yapıldı. Yapılan gözlemde oluşum büyük yara almıştı. Bazı kişiler komşularının ve arkadaşlarının yüzlerine bakamaz olduklarını, bazıları korktuklarını işlerinden endişe duyduklarını telefonda bile rahat konuşamayıp dinlenme endişesi taşıdıklarını söylüyordu. Kimisi ise daha ilginç yollar bulup artık Laz olduklarını söylemediklerini Gürcü ya da Hemşinliyiz dediklerini söylüyorlardı. Kısacası oluşum Laz dili ve kültürü ile ilgili bir vakıf kurmanın hukuksal yollarını ararken, birileri bu oluşumu asılsız sansasyonel haberlerle Türkiye'nin gündemine taşımak istiyordu. Bazı gazetelerin mütevazı, gerçekten haber amaçlı ilgilileri de yok değildi. Ama bunlar sansasyonun gölgesinde kalıp sıkıntıları gideremiyordu. İnsanlar bu asılsız yakıştırmalara

---

* *Bugün* gazetesine tekzip gönderilmiş fakat yayınlanmamış. Dava edilip bu haberinden dolayı *Bugün* mahkûm edilmiştir. Bu bilgiler oluşum içindeki avukatlardan alınmıştır.

göğüs gerip direnmektense haklı olarak oluşumdan kaçmayı tercih ediyordu. Geriye kala kala bir elin parmakları kadar, bu işin lokomotifi insanlar kalıyordu. Onlar hukuki yollardan hiç caymadılar. İnançlarını, isteklerini hep demokrasinin yasal zemininde hareketlendirip ileriye taşıdılar.

Oluşum kan kaybedip birçok insan ayrıldıysa da, kalanlar bu olumsuzluğu üzerlerinden çabuk attılar. Daha az sayıda insanla olmasına bakılmaksızın her hafta bir araya gelindi. 21 Şubat 1993 Pazar günü Pendik'te toplanılıp değerlendirmeler yapıldı. Pendik toplantılarında değişik simalarla buluşuldu. Hatta ilginçtir, bu tip olaylar provoke edilebilir, ama böyle bir hareket dolandırılır mı onu hiç bilmiyorduk ona da tanık olduk. Bir gün kendisini iş adamı olarak tanıtan bir Laz ile tanışıldı. İş adamı bu olumsuzlukların çok normal olduğunu, bürokraside tanıdıkları ile bunların kolay aşılacağını, bir vakıf kurmak için ne kadar para gerekirse finanse edebileceği gibi parlak vaatlerde bulundu. Detaylıca konuşulup bazı işleri üstleneceği sözü alındı. Hatta ertesi gün Aksaray'da 5-6 kişi bir araya gelip bir durum değerlendirmesi yapıldı. Sonuç beklemeye ertelendi. Fakat çok zaman geçmeden iş adamının fiyaskosu ortaya çıktı. Ne vaat ettiklerine ne de kendisine bir daha ulaşılamadı.

Lazlardan Yatlı Tulumlu Ada Turu

Art arda gelen olumsuz gelişmelerden sonra nisan ve mayıs aylarında aktiviteler ister istemez yavaşladı. Zaten büyük şehirlerdeki Lazların çoğu mayıs ayı bitmeden Lazona'ya gidiyorlar, kalanlar ise ancak bahar şenlikleri ve etkinliklerinde bir araya gelip eğlencenin ötesine gidemeyen toplantılarda buluşuyordu. Laz kültürel oluşumu bu etkinliği biraz alışılmışın dışına çekip farklı alanlara taşımak istedi. Oluşumun lokomotifleri bir yat kiralayıp Büyükada'ya yatlı tulumlu bir Laz çıkarması fikrini ortaya atıp hemen organize ettiler. 11 Temmuz 1993 Pazar günü kısa bir Marmara Denizi turundan sonra 150 civarında Laz, Büyükada Dilburnu'na çıkıyordu. Geziye tulum ve horon damgasını vursa da henüz yeni kurulmuş olan *Zuğaşi Berepe*'nin mini konseri, kültürel bir yarışma ve bazı sorunlar üzerine sohbetler, geziyi daha bir anlamlı kılıyordu. Son olarak dönüşte Kadıköy İskele meydanına yol havası eşliğinde inildi ve meydanda horonla veda etmek istendi. Fakat ne mümkün. Horon geziye katılanların dışına çıkmıştı. Etraftan

tulum sesini duyanlar öyle bir akın ediyordu ki bir anda meydanda birkaç halka oluştu. Her şeyi tadında bırakmak gerektiği gibi kısa bir zaman sonra Kadıköy'de ayrılacaklar vedalaşıp ayrıldı. Avrupa yakasında oturanlar yol havası ile gemiye dönüp tulum eşliğinde yapılan son demir alma ile son rota Karaköy'e çevrildi. Gezi, katılanları çok memnun etmişti. İnsanlar hem deniz turu yapmış, hem piknik yapmış, hem tulum dinlemiş horon oynamış hem de piknikte açık büfeye dönüşen Laz mutfağının lezzeti ile buluşmuştu. Laz kültürel oluşumu da bu geziden memnun ayrılıyordu. Laz kültürünün sadece tulum, horon, hamsili ekmek ve lahanadan oluşmadığını katılımcılarla paylaşmıştı. Bir de oluşumun içindekilerinin de henüz bilmediği bir fikir tamamen olgunlaşıyordu. Bu fikir Lazca bir dergi çıkarma fikri idi. Ve grubun lokomotif gücü bu fikri tam olgunlaştırmadan oluşumun içindekilere dahi açıklamayı uygun görmüyordu. Zira yaşananlar daha unutulmamıştı.

Diğer yandan Laz vakfı çalışmaları devam ediyor ama hiçbir sonuç almamadan günler geçiyordu. Gün geçtikçe de insanlar bir bir dağılıyordu. Bir Laz Vakfı kurmanın henüz yasal engelleri vardı. Bu engellerin aşılması da kısa vadede mümkün görünmüyordu. Ama bir dergi için her hangi bir sakınca yoktu. Bu arada *Özgür Gündem*'de yayınlanan iki yazı ortamı daha yumuşar hale getirdi. Ve dergiyi alternatif olarak öne çıkardı. Ali İhsan Aksamaz imzası ile yayınlanan yazıların başlıkları şöyleydi: 15 Haziran 1993 *"Lazlara Gülmenin Dayanılmaz Hafifliği"*, 19 Temmuz 1993 *"Yaşadıkları Coğrafyanın Otoktonları: Lazlar"*. Ardından *Tomorrow* dergisinde Alican Değer imzası ile *"Kültürleri, gelenekleri, tarihleriyle Lazlar"* adlı uzunca bir yazı yayınlandı. Bu yazıların estirdiği hava kültürel oluşuma yeni bir soluk olur. Oluşumun basınla ilişkilerinden olumlu sonuçlar alınmaya başlanır. Yazının yazarı ve birtakım yeni yüzler oluşuma katılır ve dergi süreci hızlanır.

Ogni Dergisi Doğuyor

Enstitü ya da vakıf kurmak için yola çıkanların buluştukları kavşak, artık tek yöne çıkıyordu. Bir Laz kültür dergisi çıkarmak. Bundan sonraki toplantılarda sadece derginin çıkış yolları aranacaktı. Bu yapılacak iş, alt tarafı kültür işi olsa da Türkiye'de ilkti. İlk olmanın aykırılığı mecburen yaşanacaktı. İlk toplantılarda derginin sahibi, yazı

işleri müdürü ve genel yayın yönetmeni gibi dergiyi sırtlayacak isimlerde mutabakat sağlandı. Toplantılarda İstanbul'dan katılanlarm yanı sıra Ankara ve İzmir'den de gelenler vardı. Katılımcılar Aksaray'da Öktem Apartmanı'nda toplanıyordu. Öktem Apartmanı vakıftan sonra şimdi de dergi çıkaracakları ağırlıyordu. Ve daha sonra da derginin yönetim yeri oluyordu.

Derginin çıkma süreci de hiç kolay olmadı. Birçok fikir ayrılıkları vardı. Ancak derginin isminde tam bir mutabakat sağlanmıştı. Türkçe *"duy"* anlamına gelen "***Ogni***"ye kimse karşı çıkmamıştı. Derginin isim babası, vakıf ve derginin tüm toplantılarına Pendik bölgesinden katılan ve oluşumda saygın bir yeri olan Dutxeli Mecit Çakırusta idi. Derginin isminde sağlanan mutabakat ne yazık ki diğer konularda sağlanamıyordu. Dergide yayınlanması için hazırlanan yazılara oluşturulan yayın kurulu izin vermiyordu. Dergi yönetimi yayın kuruluna sunduğu yazıları tartışmasız yayınlamak istiyordu. Tabi bunun sebepleri yok değildi. Bir kere sürekli zaman kaybediliyordu. İnsanlar bu tip çalışmalara mekânlarını açıp hem gelenleri ağırlıyor hem de elleri hep taşın altında oluyordu. Yayın kurulunda olanlar ise, herhangi bir yayın deneyimi olmayan, toplantıdan toplantıya gelen bu konuda duyarlı insanlardı. Ama bu duyarlılık her şey için yetmiyordu. Belki onlar da bir açıdan haklı sayılabilirdi. 48 sayfalık dergide yer alacak yazıları önce incelemek, sonra da uygun gördükleri yazıların yayınlanmasını istiyorlardı. Derginin çıkması iyice zora giriyordu. Bir grup zaten çok aceleci davranıldığını, yeterince çalışma ve alan araştırması yapılmadığı takdirde dergi çıkarılsa da çok yaşamayacağını söylüyordu. Ama derginin yönetimi yayınlamaya kararlıydı. Bunca materyal toplanıp derginin formatı oluşturulmuş artık bundan vazgeçilemezdi. Yollar bir kez daha dergide de ayrılacaktı.

Uzlaşma sağlanamayan bir iki toplantı daha yapıldıktan sonra artık kesin kararın verileceği 17 Ekim 1993 Pazar günü *Ogni* dergisinin yayını için somutlaşma toplantısı yapıldı. Toplantıya Ankara'dan da katılım vardı. Uzunca süren tartışmalardan sonra somut olarak ortaya çıkan yolların ayrılması oldu. Artık dergide de yollar ayrılmıştı. Dergi yönetimi önce yayın kurulunu fes ettiğini, sonra da dergiyi kasım ayı içinde çıkaracaklarını duyurdu. Ama çelişkiler bitmiyordu ki! Ekonomik sıkıntılar, bağış, abonelik, banka hesapları, dağıtım. Bütün sorunlar aşılmış iş buralara kadar gelebilmişti nihayet. Bir küçük sorun da hemen *Ogni* logosunun altında yer alacak olan sözcükte yaşanıyordu.

O da aşıldı mı artık derginin son şekli oluşuyordu. Logonun altında yer alan *"Ham Skani Nena On"* sözcüğü çok dar alana hitap ediyordu. Sadece Pazar ve Ardeşen bölgesi diyalektiydi. Hopa, Arhavi, Fındıklı ve diğer bölgedeki Lazlar hoş görmezdi. Üzerinde yapılan küçük bir çalışma ile ortak sözcük bulunuyordu. *"Skani Nena"*. Artık dergi son şekline gelmişti. Bundan sonraki aşamalar dizgi ve matbaaya kalmıştı.

Nihayet beklenen gün gelmişti. Kasım ayında çıkacağı söylenen dergi kasımın ortasında çıkacaktı. Her şey ayarlanmıştı, herhangi bir aksama yoktu artık. Dergi 17-18 Kasım'da dağıtıma hazır olacaktı. Derginin yayın yönetmeni 15 Kasım 1993 pazartesi günü yakın çevresini arayıp, bu akşam matbaada dergimizin basılacağını, baskı sırasında dergiyi ziyaret edebileceğimizi söylüyordu. Bazı kişiler için o dönemde bundan daha sevinçli bir haber olamazdı. 15 Kasım 1993 Pazartesi akşamı saat 18.00 gibi buluşulup, saat 19.00-20.00 gibi Topkapı'da Yön Matbaacılık'ta basılan *Ogni* dergisinin doğum öncesi heyecanına gidiliyordu. Ahmet Kırım, Ali İhsan Aksamaz, Yılmaz Erdoğan, Muhammet Tunçsan, Memedali Beşli, İsmail Avcı ve ben bu heyecanı paylaştık. Saat 21.00 sıralarında derginin ilk baskılarından biri, daha matbaa sıcaklığında mürekkebi kurumadan yeni doğmuş bir bebek gibi adeta kucağımıza veriliyordu. Heyecan dorukta idi. Başarılmıştı. Herkes sımsıcak duygularla birbirini kucakladı. Her şeye rağmen iş bitmişti. İş bitmişti ama bundan sonraki süreç daha da zor olacaktı. Çünkü Türkiye'de "93 Süreci" başlamıştı artık. *Ogni* bu sürecin ilk meyvesi idi. Daha ne meyveler vardı. Daha ne tohumlar vardı atılmış. Bu süreç içinde hepsi yeşerecek.

Ogni Toplatılıyor

Ogni çıkarken yazısı ile tüm okurlarına, sanat ve kültür çevresine demokrasi, özgürlük ve kardeşlik mesajı veriyordu. İstanbul, Ankara, İzmir ve Lazona bölgelerinde ilk gün dağıtımına başlandı. Gerek Laz olanlardan, gerek Laz olmayanlardan ve gerek de basından büyük ilgi görüyordu. Bu ilgiden kastedilen derginin çok satması değildi. Gazete ve dergilerin haber sayfaları ve köşe yazarlarından ilgi görüyordu. Aynı ilgiyi çıktığı gün ya da ikinci günü derginin yazı işleri müdürünün deyimi ile DGM'den de görüyordu. İstanbul Devlet Güvenlik Mahkemesi Başkanlığı 18.11.1993 tarihinde derginin toplatılması kararını alıyordu. Toplatma kararı ile medyanın ilgisi daha da artıyor-

du. Bazı köşe yazarlarının kararı eleştiren görüşler yayınlanması derginin tanınmasına ister istemez katkı oluyordu. Toplatma kararma ilk üç yazı gerekçe gösterilip, bir de sahibi ve yazı işleri müdürü hakkında bölücülük suçlaması ile dava açılıyordu. Bir yandan dergi iyice tanınıyordu, diğer yandan insanların içine de inceden bir korku giriyordu. Gerçi toplatma kararı İstanbul'da alınmıştı, Ankara ve İzmir'de dağıtım sürüyordu ama insanlar medyanın olur olmaz haberlerinden etkileniyordu. Böyle olmasına rağmen satışlar beklenenin üstünde oldu.

Toplatma kararının alınması ve bölücülükle ilgili dava sürerken derginin yayını durdurulmayıp ikinci ve üçüncü sayılar zamanında çıkarıldı. Dördüncü sayıda ise *Ogni*'nin beraat kararını okuyorduk. Özet olarak, *"HÜKÜM: Sanık M. Ali Barış Beşli'ye isnat edilen suçun kanuni unsurları oluşmadığından müsnet suçtan beraatına, Kasım 1993 tarihli Ogni isimli derginin kararın kesinleşmesinden sonra iadesine, Kanun yolu açık olmak üzere sanığın ve sanık vekilleri Gülizar Tuncer, Sevgi Güven ile Ali Durmuş'un yüzlerine karşı ve Cumhuriyet savcısı M. Ayaz'ın huzurunda talebe uygun olarak ve oy birliği ile verilen karar açıkça okunup usulen anlatıldı. 05.04.1994" TC İSTANBUL 1 Nolu Devlet Güvenlik Mahkemesi Başkanlığı.Esas No: 1993/415 – Karar:1994/52*

Uzun uğraşılarla çıkıp, uzun uğraşılarla mahkemece aklanan dergi ne yazık ki çok çeşitli nedenlerle altıncı sayıdan sonra çıkamıyordu. Altıncı sayı *Ogni*'nin yayın hayatının sonu oldu.

Ogni'nin Getirdikleri

Ogni dergisinin barış, kardeşlik ve özgürlük mesajları ile ülkemizin kültürel dokusuna ve demokratikleşme sürecine yapmak istediği katkı zaman içinde ortaya çıkmıştır. Dünün yasaklarının bugün yasak olmaktan çıkmasında görsel olarak bir katkı görünmese de düşünsel olarak karınca kararınca pay sahibidir. Ama asıl önemlisi Laz dili ve kültürü adına alman yoldur.

Ogni dergisinin yayın hayatı çok kısa sürse de Laz dili ve kültürü açısından başlattığı süreç ve bu süreçte alman yol yüzlerce yıllık zamana bedeldir. Lazlar bir anda basının odağı olurken, bilinen Laz imajının yanında dilleri, tarihleri, kültürleri, edebiyatları, sanatları kısacası geçmişten günümüze taşman tüm maddi-manevi değerleri ile bambaşka bir toplum ortaya çıkıyordu. O güne kadar ülkenin birçok

aydın insanı da ne yazık ki bu farklılığı bilmiyordu. Şimdi o günlerde yayınlanan bazı köşe yazarlarının kendi ağızlarından söylediklerine bakalım. 30 Kasım 1993 günü Yalçın Pekşen *Hürriyet*'teki "Buradan Bakınca" adlı köşesinden şöyle diyordu:

*"Biz Lazları, İstanbul'daki bahçeli köşkleri yüksek apartmanlara dönüştüren ve yap-satçılık yoluyla ekmeğini kattan çıkaran insanlar olarak biliriz. Belki biraz da yargıcın idam hükmüne karşı ne diyeceği sorulduğunda, içlerinden birinin verdiği '**Bu bana ders oldi...**' yanıtıyla tanırız."* Ve devamında "*Düşüncemi baştan belirteyim: Sayıları ülkemizde 1,5 milyonu bulan ve '**kendi dil**'lerinin unutulmasını önlemekten başka bir amacı olmayan insanlardan yanayım. Başka bir yerde olsa bir kültürün daha yok olmaması için devlet olanaklar yaratır. Okullar açar, kütüphaneler kurar. Biz ise mahkemeler kuruyoruz"* diyordu. Yazının sonunu "*Benim gördüğüm kadarı ile daha ortada fol yok, yumurta yokken tavuğun başı ezilmeye çalışılıyor. Biz bu filmi daha önce de gördük. Yine yanlış yoldayız"* diye noktalıyordu. Sayın Pekşen yukarıda söylediklerimizi kanıtlıyordu.

Yine *Cumhuriyet* gazetesinde 27.11.1993 günü Sayın Toktamış Ateş "Arayış" adlı köşesinden şöyle diyordu: "*Yıllardır yazıp çiziyoruz 'Türkiye bir kültür mozaiğidir' diyoruz. 'Bu durum Türkiye'nin kültürel zenginliğidir' diye savunuyoruz. Sonra bir mahkeme kararı çıkıyor, yıllardan beri yazdığımız, söylediğimiz ne varsa, tümünü geçersiz kılıyor"* diye başlayan yazısında Türk olmayı ve çok kültürlülüğün tariflerini yapıp, doğudan batıya farklı kültürlerin ortak noktasını resmi dil Türkçede buluşturuyordu. Yazının devamında, " *bundan bir süre önce kurulan Laz Vakfı'nı*[*] *da bu düşüncelerin ışığı altında memnuniyetle karşıladım. Kendi fıkralarını kendileri üreten ve sonra da herkesten çok gülen bu sevimli, zeki ve biraz da takıntılı yurttaşlarımızın, kendi benliklerini arama çabalarına saygı duydum"* derken Sayın Ateş'in bildiği Laz profili de ortaya çıkıyordu. Daha sonra derginin 6. sayısında konuk yazarlığıyla Toktamış Ateş *Ogni*'yi onurlandırıyordu.

O dönem birçok yayın kuruluşu *Ogni*'ye genişçe yer vermiştir. Basının bu ilgisi ister istemez Lazları gerçek yönleri ile Türkiye'nin gündemine taşıyordu. Biz herhangi bir önem sırası gözetmeden hafızamızda kalanları hatırlamakla yetiniyoruz. Hemen hemen bütün ga-

---

[*] Sayın Toktamış Ateş'in "bir süre önce kurulan" diye sözünü ettiği Laz Vakfı kurulamamıştır.

zeteler haber sütunlarında *Ogni*'nin çıkışına yer verirken, bazı dergilerden de sayısız röportaj istekleri geliyordu. Bunların bazıları, *Milliyet* grubundan *EP/Ekonomi-Politika* (Kasım-Aralık 1993 Sayı 53), "*Artık Lazların da bir dergisi var!*" başlıklı A. Naki Özkan imzalı dergi ve Lazları tanıtan yazı. *Atlas* dergisinin 1994 Ocak 10. sayısında İrfan Unutmaz yazı ve fotoğraf imzalı "*Lazların Hıristiyan akrabaları: Mingreller*" başlığı ile sınır ötesi kardeşlerimiz Megreller tanıtılıyordu. Bu arada yaklaşan 27 Mart 1994 yerel seçimleri için *Nokta* dergisi (Şubat 1994 Yıl: 12 Sayı: 6) "*Kürt-Laz-Çerkez İttifakı*" diye içeriğinde pek aslı olmayan sansasyonel bir haberi kapağına alıyordu. *Nokta* dergisi iki ay sonra (10-16 Nisan 1994) 16. sayısında yine Lazlara yer vermişti. "*Temel kimliğini arıyor: Laz vakfı kapıda!*" diye diğer haber başlıklarının altında kapak haberi yapılmıştı. İçeriğinde ise Av. Ahmet Kırım'la yapılan "*Laz vakfı için geri sayım başladı*" başlıklı dergi ve vakıf çalışmalarını özetlendiren röportaj vardı. Ayrıca yeni kurulan Laz-Rock grubu *Denizin Çocukları* (Zuğaşi Berepe)* tanıtılıyordu. *Denizin Çocukları* elemanlarının müzik geçmişleri öncelere dayansa da grup olarak *Ogni* sürecinde oluşuyordu.

İlk çalışmalar bu süreçte adımlanıyordu. *Denizin Çocukları*'na ilgi yoğundu. 19 Mart 1994 Cumartesi günlü *Cumhuriyet* gazetesi "*Denizin Çocukları rock takasında*" diyordu. Haftalık haber dergisi *Aktüel*, (31 Mart-6 Nisan 1994) 143. sayısında "*Denizin Çocukları, Lazcayı rock ile buluşturdular*" diyordu.

O günlerde hangi dergi ya da gazeteye baksanız mutlaka Lazlarla ilgili bir habere rastlanırdı. Kimisi vakıf kurma çalışmaları ve dergi ile ilgili haber ve söyleşiler olup, kimisi de müzikle ilgili *Denizin Çocukları* ile yapılan dizi röportajlar olurdu. Bunların hepsini çalışmamıza almak gibi bir düşüncemiz yok. Amaç *Ogni* ile başlayan süreci ve bu süreç içinde yaşanan gelişmeleri özetlemektir.

---

* İlk Lazca sözlü Rock müzik grubu *Zuğaşi Berepe* (Denizin Çocukları) *Va Mişk'unan* ve *İgzas* albümlerinden sonra dağıldı. Kurucusu ve solisti **Kâzım Koyuncu** daha sonra tek başına *Viya* ve *Hayde* albümlerini çıkarmış, çeşitli televizyon dizilerinin (*Sultan Makamı, Gülbeyaz*) müziklerini hazırlamıştır. 25 Haziran 2005'te akciğer kanseri nedeniyle aramızdan ayrılan sanatçıya sadece Lazlar değil Laz olmayanlar tarafından da büyük bir sevgi duyulmaktadır. Ölümünden sonra 16 şarkının 4 tanesi konser kaydı, 4 tanesi demo kayıt, geri kalanı ise farklı albümlerde yer alan *Dünyada Bir Yerdeyim* albümü Ocak 2007 çıkartılmıştır.



Zuğaşi Berepe (Denizin Çocukları)

Burada atlanmaması gereken önemli bir unsur da soğuk savaş sonrası dünyanın yaşadığı sosyal değişimlerin ülkemizde de hissedilmesi ve bu dönemde ülkemizin demokratik alanda ciddi bir mesafe kat etmesidir. Bir de gerek Laz dili ve kültürü olsun, gerek Laz müziği olsun bu güne kadar hiçbir çalışma yapılmamış alanlardı. Toplumda hissedilebilen bir açlık vardı. Toplum bu alanda yapılan çalışmalara yoğun ilgi gösteriyordu. Tabii ki bu ilgi ve yoğunluğu karşılayacak yeterli ve doyurucu çalışmalar olmuyordu. Henüz doyurucu çalışmaların yapılabildiğini söyleyemesek de alman yolun ciddi bir mesafe olduğunu söyleyebiliriz. Artık Lazların dilleri, tarihleri ve kültürleri ortaya çıkmakta idi. İsteyen bazı kaynaklara ulaşabiliyordu ve somut veriler ortaya çıkabiliyordu. İşte bu süreçte Laz aydınları yetişip çalışmaları bilimsel eserlere dönüşüp yayınlanıyordu. Piyasada artık yazarı Türkiyeli Laz olan kitaplar art arda çıkıyordu. 8-10 bin kelimelik sözlükler çıkıyordu. Dilbilgisi çalışmaları tamamlanıp yayınlanıyordu. Yabancı dilbilimcilerle yapılan kolektif çalışmalarla Lazca gramer üzerine, Lazca-Türkçe-İngilizce olarak bilimsel, akademik çalışmalara kaynak olabilecek eserler ortaya çıkıyordu.

Bu arada İstanbul'da bir radyoda Lazca program yapma fikri ortaya çıkıyor. İki Laz genç tarafından 1995'ten 1998'e kadar haftada 3 saat aralıksız "Tanora" adlı Lazca program yapıldı. Bu deneyim, radyo ve televizyonda Lazca yayınların yapılabileceğini ortaya koyuyordu.

Süreç öylesine akıcı gelişmekte ki, her gün kültür edebiyat ve müzik alanında özgün Laz eseleri ortaya çıkmaktadır. Gürcistan'a gidilip Megrelya bölgesinde araştırmalar yapılıp birçok eser önümüze getirilmektedir. Lazlar, Helimişi Xasan gibi Laz edebiyatçısı, ressam, müzisyen, şair ve romancı bir kültür adamının eserleri ile buluşmaktadır. ODTÜ gibi üniversitelerde paneller düzenlenip Laz dili ve kültürü tanıtılmaktadır. İstanbul Özgür Üniversite'de düzenli olarak Lazca dersler verilmektedir. İnternet siteleri açılıp tarihi ve kültürel çalışmalar tanıtılmakta, forum sayfalarında Laz dili ve kültürü üzerine tartışmalar açılıp sürmektedir. Gurbetteki Lazlar için yapılan eğlenceye yönelik gecelerde yüzlerce kişilik katılımlar gerçekleşmektedir. Bahar aylarında yapılan pikniklerde yüzlerce kişi buluşmaktadır.

Türkiye'nin demokratikleşmesi sürecinde yasakların kalkması ve ana dilde yayın hakkının tanınması için TRT'ye başvurulmuş ama sonuç alınamamıştır.

Sonuç olarak 93 Süreci Türkiye'de Lazlar adına bir miladin başlangıcıdır. Süreci başlatanlar ve süreç içindekilerin günahı ve sevabı ile tarafsızca değerlendirilebilmesi ümidim ve dileklerimle.

Elinizdeki kitabın çalışmaları "**93 Süreci**" diye tabir ettiğimiz Laz Kültürel Hareketi ile birlikte başlamış olup ancak bir yayın niteliğine gelebilmiştir. Çalışmanın bu kadar uzun sürmesinin nedeni bu alanda yazılı bilgi ve belgenin bulunmamasının yanında çeşitli nedenlerle sık sık çalışmaya ara verilmesidir. Laz kültürü ile ilgili şimdiye kadar yapılan kapsamlı ilk çalışma olup kuşkusuz birçok yönleriyle eksiktir. Dil, alfabe, tarih, edebiyat, mutfak, halk inançları, yaşam ve gelenekler gibi geniş kapsamda yapılan bu çalışma alan araştırmalarıyla desteklenmiştir. Gelecekte Laz kültürüyle ilgili yapılacak çalışmalara kaynaklık etmeyi amaçlamaktadır. Çalışmanın kapsamı kültürel olarak bütün Lazları içine alsa da özgün Lazca yazılarda Arhavi diyalekti kullanılmıştır.

Bitirirken

Laz dili ve kültürü alanında çalışmalar sürerken, hızla ilerleyen sürece ilişkin bazı dipnotların da düşülmesi gerekmektedir. Bu alandaki çalışmaların süresi 20 yıla yaklaşıyor. Bunun diğer bir anlamı zamanın hızla ilerlediğidir. Lazcada bir atasözü var ki, tam da ifade etmek istediğimiz yönde bir anlam taşımaktadır. *"Orak miti var çumers / Orak mitis var uyondrams"* (Zaman kimseyi beklemez). Zamanın kimseyi beklemediği süreçte tarihi değerlendirmek kuşkusuz sonraki kuşaklara kalıyor. Biz ancak süreç içinde dipnotlarımızın doğru değerlendirilmesi temennisinde bulunabiliriz.

20 yıl sonunda geriye doğru bakıldığında gerçekten önemli işler yapılmasına rağmen kuşkusuz yapılanların yetersizliği ortadadır. Ülke konjönktürü 20 yıl öncesine göre çok değişip gelişmiştir. Lazlar adına bu toplumsal değişime paralel yönde bir gelişme ne yazık ki yoktur. Ancak küçük bir azınlık yapılanların farkındadır. Kitlelere ulaşma yollarında başarılı olunamamıştır. Bu alanda sağlam ve kalıcı yöntemler belirlenmesinde sabırlı olunamayıp, halka ulaşmanın kolay ve çabuk yolları olan popüler yöntemler tercih edilmiştir. Bunun en önemli sebebi bu alanda çalışma yapmak için ulaşılacak kaynak, belge ve bilgi arşivinin olmamasının yanında bir önemli sebep de bir türlü içinden çıkılamayan kısır döngülerdir. Ortada yeterince kaynak, belge ve bilgi birikiminin olmayışı insanları ister istemez kariyerist ve popülist zaafların içine itiyor. Kamuoyuna ulaşabilen ne yazık ki çoğunlukla bu zaafların ürünüdür. Elinizdeki bu çalışma dahil bütün eserlerde ve yapılan etkinliklerde bunları somut olarak görmek mümkündür. Bun-

ları önlemenin elbette ki çok kolay bir yolu vardır ve bu yol kolektif çalışmadır. Kolektif çalışma kariyerist ve popülist yaklaşımları nispeten yok eder ve en aşağıda tutar.

Bir önemli konu daha vardır ki kariyerizm ve popülizm dışında da birçok insanın hobi ve lobi faaliyeti olarak iştahını kabartıyor. Çevre, kültür, etnisite ve azınlıklar adı altında uygulanacak sosyal etkinlik projelerine yabancı finans kaynaklarının bulunması. Bu tür projelere destek veren uluslararası emperyalist örgütler ve finans kaynaklarının gerçek amaçlarının emperyalizme hizmetten öte olmadığı açıkça ortadadır. Eğer öyle olmasaydı hiç değilse dünyada ilaçsızlık ve açlıktan ölen çocukların sayısı artmazdı.

2000'li yılların ilk basamaklarını tırmanırken ülkemizde demokratikleşme yolunda önemli adımlar atılmaktadır. Şüphesiz bunların en başında geleni anadil ve kültür alanında atılan adımlardır. Hem ülkemizin demokratikleşme sürecinde varolabilmek, hem de sürece katkı sağlamak için ülkemizin kültürel değerlerinden biri olan Laz dili ve kültürü alanında da bir varlık gösterebilmek gerekmektedir. Katı ve inkârcı tutumda direnilip bu alanda verilen mücadeleler takdir edilirken süreç içinde ne oldum delisi de olmamak gerekir. Bunun için devleti karşısına almayan, devletle mücadele etmeyen politikalar geliştirilmelidir. Bugüne kadar bir kısır döngüde hapsedilip içeriden ya da dışarıdan uydurulan çeşitli senaryolarla bölücülük fobileri geliştiren baskıcı ve inkârcı zihniyetin kuşatması dağılırken, hak ve hukuk kavramından yoksun talepler ve söylemlerle öne çıkmak kimsenin işine yaramaz. Ayrıca bu alanda kavram ve anlam olarak terminolojik bir karmaşa olduğu ortada. İnsanlar "anadil eğitim hakkı"nı "anadilde eğitim hakkı" ile karıştırmaktadır. Kimileri de anadil öğrenimini ve farklı kültürlerin yaşanmasını farklılıktan çıkarıp ayrımcılığa götürmekte. Öncelikle bu karmaşaların giderilip sorunların net olarak ortaya konması gerekmektedir ki herkes talebinin bilincinde olabilsin.

Ne Yapılabilir?

Bir kültürün gelecek kuşaklara taşınmasında olmazsa olmaz tek araç dildir. Hali hazırda Lazcanm günümüz kullanımıyla geleceğe taşınamayacağına kuşku yoktur. Daha doğrusu yazılamayan hiçbir dilin geleceğe taşmabilme şansı bulunmamaktadır. Öncelikle bunun altını çizdikten sonra Lazcanm kitlelerce okunup yazılması çalışmalarını

yoğun bir şekilde sürdürmek gerekiyor. Şu an Lazcanın yazılıp okunabilecek bir alfabesi olduğunu çok az sayıda insan biliyor. Oysa 20 yıla yakın bir zamandır ülkemizde Lazca yazılıp çizilmekte ve çeşitli yayınlar yapılmaktadır. Bütün diyalektlerin yazılışını karşılayan Lazca alfabe vardır. Lazların bunu bilmemelerinin çeşitli nedenleri olabilir. Önemli olan bilinmiyor olmasıdır.

Ne yapılmalı sorusuna çok uzun soluklu bir süreci kapsayabilecek bir cevabı oturtabilmek gerekiyor. Basın-yayın ve dernek-vakıf gibi örgütsel yapılanmaların ötesinde bir sürece girmektir sözü edilen. Örgütsel yapılanmaların gerekliliği elbette ki tartışılmaz. Ama kuşaklararası bir süreçte dilin ve kültürün korunup geleceğe taşınmasında tek lokomotif güç, halktır. Bugüne kadar böyle olduğu gibi bundan sonra da böyle olacaktır. Bunun için Lazcayı hızla yazılı dil haline getirmek gerekiyor. Lazcanın okunup yazılması ne derneklerle ne internet siteleriyle ne de basın yayın yoluyla yapılabilir. Mesele devlete Lazcayı kabul ettirmek değildir. İş bununla bitmiyor. Mesele Lazcanm eğitimini alabilmektir. Bu alanda devletin attığı adımın kalıcılığına katkı sağlamak gerekir. Olay medyanın yansıttığı gibi "ona verdin bana da ver" oyunu değil. Biz devletten sus payı istememeliyiz. Sus payı yerine bizzat devletin anadil eğitimine el atmasını istemeliyiz. Lazca, konuşulan bölgelerin eğitim ve öğretim müfredatına zorunlu yerel dil veya seçmeli yerel dil olarak girebilir. Devlet bir anadil politikası geliştirmedikçe derneklerle, dergilerle ve nihayetinde özel kurslarla bu işlerin yürütülemeyeceği açıktır. Öncelikle halk anadiline sahip çıkarsa, halkın bu isteği devletin anadil politikası geliştirmesine manivela olabilir. Bunun için metropollerde medyaya yapılan gövde gösterilerinden ziyade Lazcanm konuşulduğu alanda çalışmalar yapılıp halkın diline ve kültürüne sahip çıktığı gösterilebilmelidir.

Devamında Laz Dili ve Edebiyatı kürsüsü ve nihayetinde bir Laz Enstitüsü olmadan bu dilin ve kültürün geleceğe taşınması hayalperestlik olur. Ardımızda bıraktığımız 20 yıllık süreç bu açıdan kısa bir süreç değildir. Hiç değilse Lazlardan bir dilbilimci, filolog ve bir Lazolog yetişebilirdi. Bu alanda akademisyenler yetişmedikçe; dilin fonetiğini ve yapısını inceleyen gramerler ve özgün kültüre ilişkin bilimsel eserler üretilemedikçe; kültürü, edebiyatı ve sanatı yazılıp gelişemedikçe bu dilin geleceğe taşınması boş bir beklenti olacaktır.

Yararlanılan Kaynaklar

Aksamaz, A. İhsan, *Lazlar.*

Aksamaz, A. İhsan, *Lazların Kafkasyadan Karadenize Yolculuğu,*

Aksan, Prof. Dr. Doğan, *Her Yönüyle Dil,* Ankara, 2003.

Alkumru, Nizamettin, *Şimşir Kokardı Azlağa,* Chiviyazıları Yayınevi, İstanbul.

Andrews, P. Alford, *Türkiye'de Etnik Gruplar*, Ant Yayınları, İstanbul 1992.

Arhavi Ağzı Lazca Dilbilgisi, Arhavililer Vakfı Kültür Sanat Dizisi, 2006.

Avcı, Yılmaz, *Lazuri Nenaçkina*, Etno Kültür, İstanbul, 2002.

Beller, İdiko-Chris Hann, *İki Buçuk Yaprak Çay*, İletişim Yayınları, 2003.

Bucaklişi, İ. Avcı -H. Uzunhasanoğlu-İrfan Aleksive, *Didi Lazuri Nenapuna,* Chiviyazıları Yayınevi.

Bucaklişi, İ. Avcı, *Lazuri-Turkuli Nenapuna.* HU Akyüz Yayıncılık, İstanbul, 1999.

Cangidze, V. -S. Cikia, *Gürcüce-Türkçe / Türkçe-Gürcüce Kısa Sözlük,* Sinatle Yayınları.

Dumézil, Georges, *Contes Lazes*, Paris, 1937.

Dumézil, Georges, *Documents Anatoliens,* Paris, 1967.

Erten, Yrd. Doç. Metin, *Lazca-Türkçe / Türkçe-Lazca Sözlük,* Anahtar Kitap Yayınevi.

Kal, Paluri Arzu, *Paponi Laz Yemekleri,* Chiviyazıları Yayınevi, 2006.

Kojima, Gôichi -İsmail Avcı Bucaklişi, *Lazca Gramer,* Chiviyazıları Yayınevi, 2003.

Kojima, Gôichi, *Laz Şarkıları,* Chiviyazıları Yayınevi, İstanbul, 2003.

Oran, Baskın, *Türkiye'de Azınlıklar,* İletişim Yayınları, İstanbul, 2004.

Özgün, M. Recai, *Atmaca.*

Özgün, M. Recai, *Lazlar,* Chiviyazıları Yayınevi, İstanbul, 1996.

Roux, J. Paul, *Türklerin Tarihi,* Milliyet Yayınları, İstanbul, 1989.

Şeşenoğlu, Metin, *Arkabili Lazların Ayak İzleri,* Ankara, 2003.

Tovmasyan, Takuhi, *Sofranız Şen Olsun /Yemek Anı,* Aras Yayıncılık, İstanbul.

Vanilişi, M. -A. Tandilava, *Lazların Tarihi*, Ant Yayınları, 1992.

Vardar, Prof. Dr. Berke, *Dilbilim Terimleri Sözlüğü,* İstanbul.

Ǯiťaşi, İskender, *Okutulan Lazca Alfabe Alboni*, İstanbul, 1994.

Yirminci Yüzyıl Dilbilmi Kuramcılardan Seçmeler, Çeviri: Berke Vardar, İstanbul.