

## KAYACIK KÖYÜ'NÜN SOSYAL KÜLTÜREL ÖZELLİKLERİ

Giyim Alışkanlıkları: Bölgede yaptığımız araştırma sırasında yaptığımız gözlemlerin bir kısmı köydeki kıyafetler üzerine oldu. Konuştuğumuz köylüler Kılık kıyafet kanununun yayınlanmasından beri geçmiş dönemleri anımsatacak derecede giysiler giyilmediğini açıklamışlardı. Kayacık'ta günün gereğine uygun olan giysiler giyilmektedir. Moda olan kıyafetler kısa bir zaman içinde köye ulaşarak kullanılan giysiler arasında yer alır. Giyilen kıyafetler sosyal statüyü veya medeni durumu belli edecek nitelikte düşünülmez. Fakat gençler ve yaşlıların kıyafetlerini karşılaştırdığımız zaman arada belirli farkların olduğu muhakkaktır. Kadınlar genel olarak etek, uzun çorap, kazak, bluz, kadın gömleği, ceket giyer. Kışın manto giyilmez bunun yerine kaban veya yağmurluk tercih edilir. Köyün erkekleri ise ceket, pantolon ve gömlek giymektedir. Gençler genel olarak blue jean giymekte olup daha yaşlı olanların kumaş pantolon giydikleri görülmektedir. Şapka kullanılan bir aksesuar olarak karşımıza çıkar. Özellikler orta yaşlı erkekler tarafından kullanılan bu unsura gençler ilgi göstermemektedir. 1950'lerden itibaren şapka takan kişilere daha az rastlanılmaktadır. Mevsimlere göre değişen güncel giysiler tercih edilir. (Bkz. Foto No:111-116) Çağdaş olan giysiler kullanılmaktadır. Ayrıca burada dikkat etmemiz gereken bir diğer nokta günlük işler sırasında ve günün diğer zamanlarında giyilen kıyafetlerin özelliğidir. Tarla, bağ, bahçe işleri vb. uğraşılırken ya da temizlik yapılırken giyilen kıyafetler farklı olup bu aktiviteler sona erince bunlar değiştirilerek temiz olan diğer eşyalarla değiştirilmektedir. Ovaya inildiği zaman özellikle erkekler lastik çizme giymektedir. Köyde hayvancılık yaygın olmadığı için bu durum günlük kıyafet konusunda veya temizlik vb. noktalarda etkili olmaktadır. Çünkü ilgili işler sırasında meydana gelecek olan olumsuz durumlar günlük kıyafetlere yansımamaktadır. Gece yatarken kullanılan kıyafetler günlük kıyafetlerden farklıdır. Gece yatmadan önce kadınlar gecelik, eşofman türü kıyafetleri tercih ederken kışın hırka, kazak vb. unsurlarla bu kıyafetleri takviye ederler. Erkekler içinde aynı durum geçerli geceleri olup pijama ve eşofman kullanımı yaygındır.

Eskiden bu saydığımız kıyafetlerden ziyade kadınlar üç etek olarak adlandırılan

geleneksel kıyafeti giymekteymiş. Üç etek olarak adlandırılan bu kıyafet cepken, şalvar(pantolon), zıbın, kuşak, örücek ve olarak adlandırılan parçalardan oluşmaktadır. Yukarıda belirtilen parçalardan oluşan üç etek başa takılan fes ile tamamlanır. Köyde araştırmamız sırasında bu yerel kıyafeti görme imkanımız oldu. Günümüzde artık sadece nostalji amacıyla düğünlerde kullanılmakta olup değerini bu şekilde korumaya devam etmektedir. (Bkz. Foto No:117-120) Erkekler ise çahşır adı verilen ve siyah yün ipten özel olarak dokunan bir tür kıyafet giymekteymiş. Keçi kılından özel olarak dokunan bir kumaştan dikilen çahşır genellikle siyah veya kurşuni renklidir. Artık günümüzde büyük şehirlerde birer moda akımı haline gelen unsurlar aradan belirli bir zaman geçtikten sonra köyde kullanılmaya başlanır. Burada televizyonun ve diğer kitle iletişim araçlarının ağırlıklı etkisi görülmektedir.

**Beslenme Alışkanlıkları:** Bölgede araştırma yaparken üzerinde durduğumuz konuların başında beslenme alışkanlıkları geliyordu. İnsanların biyolojik olarak ihtiyaçları olan maddeleri sağlayabilmesi için belirli bir takım gıda maddelerini tükettiğini belirtmek burada hiç kuşkusuz yadsınamaz. Bizler İstanbul'da günlük yaşantımız içerisindeki aktivitelerimize dayalı olarak gıdalanma konusunun pek üzerinde durmuyoruz. Bazen fast food olarak adlandırdığımız ve ayak üstü geçiştirdiğimiz öğünler ile bu ihtiyacımız gidermeye çalışıyoruz. Fakat köye geldiğimiz zaman yaşadığımız bir tedirginlik oldu diyebilirim. Çünkü ülkemizin her yöresinin kendine özgü bir mutfağı var. Acaba bu bölgenin yemeklerine alışabilecek miydik ? Araştırma için ilk defa Kayacık'a geldiğimizde bu konuda pek sorun yaşamayacağımızı anlamıştım. Yemek seçme gibi kötü bir huyum olmasına rağmen ben ve ortağım Taylan bu konuda bir sorun yaşamadık.

Köydeki beslenme alışkanlıklarını incelediğimiz zaman karşımıza çıkan bazı özellikleri şöyle ifade edebiliriz. (Bu bilgiler hem yaptığımız mülakatlardan hemde gözlemlerimizden yararlanarak hazırlanmıştır.) Köyün tamamında gözlem yapamayacağımız için yanında misafir olarak kaldığımız ailenin ya da bizlere sofrasını açan diğer komşularımızın evinde gördüklerimizi aktarmak istiyorum. Köy genelinde ortalama olarak günde 3 öğün yemek yenmektedir. Bunlar sabah kahvaltısı, öğlen yemeği ve akşam yemeğidir. Yemekler genel olarak yerde yenmektedir. Halının üzerine serilen bir sofranın ortasına yerleştirilen kasağın

üzerine büyükçe bir tepsi içinde yemekler getirilir. Sofrayı hazırlama işi genelde hane başkanı eşi kadınların ya da evdeki kızların bir görevi olarak görülmektedir. Bazen erkek çocuklar ve hane başkanı erkekler de bu işe yardımcı olmaktadır. Sabahları kahvaltı yapılmadan önce ya kapıya gelen ekmek satıcısından ya da bakkaldan fırın ekmeği alınmaktadır. Köyde 1981'den itibaren günümüze kadar francala tabir edilen fırın ekmeği tüketilmektedir. İlçeden gelen ekmek köylünün bu konudaki alışkanlığını değiştirmiştir. Halk bazı öğünlerde fırın ekmeğini sofrasından eksik etmemektedir. Özellikle kahvaltılarda çocuklar tarafından alınması istenen fırın ekmeğinin yanında evlerde yapılan yufka ekmeği de bölgede ağırlıklı olarak tüketilmektedir. Görüştüğümüz bazı kişiler köyde bu tür ekmeğin tüketilmesinin bir gelişme olarak görülmemesi gerektiğini aksine bunun bir tür gerileme olduğu vurgulamışlardır. Köylü için bunun bir lüks olduğu ve tüketim alışkanlıklarının değiştiğini gösteren yegane örnek önümüze geldiğini belirtmektedirler. Fakat bu görüşün aksini savunan ve ilçeden gelen fırın ekmeğinin evde yufak yazılmadığı zaman onların yardımına yetiştiğini ve evde ekmek yapmak gibi bir durumu ortadan kaldırdığı için büyük bir rahatlık olarak algılanması gerektiğini beyan etmişlerdir. Bu konu ile ilgili olarak gençlerin ve yaşlıların arasındaki görüş farklılıkları olayın bir başka boyutunu oluşturmakta idi. Ama her iki kesiminde üzerinde uzlaştığı bir nokta yufka ekmeğinin daha doyurucu olduğu ve daha tok tuttuğu idi. Bizde köyde kaldığımız süre içinde yufkanın fırın ekmeğine oranla daha doyurucu olduğunu gördük. Köyde tüketilen ekmekle ilgili bazı özellikleri anlattıktan öğünlere dayalı olan bilgilerimize devam etmek istiyoruz. Sabahleyin kahvaltı sofrası hazırlandıktan sonra başta evin babası olmak üzere, çocuklar varsa misafirler sofraya oturur. Herkesin ayrı bir çatalı bulunmaktadır. Bıçakla kesilen ekmek herkese dilimler halinde dağıtılırken evin hanımı en son sofraya oturmaktadır. Çünkü mutfaktan kahvaltılıkların odaya getirilmesi sırasında bütün işlerle o ilgilenmektedir. Köyde kahvaltı sırasında tüketilen gıda maddelerini incelediğimiz zaman yazın veya kışın tüketilenler arasında büyük bir farkın olmadığı görülür. Sabahları başlıca içeceği çay oluştururken bazı kişiler bunun yerine sütü tercih etmektedir. Peynir, zeytin, yağ, yumurta (haşlanmış veya omlet şeklinde), bal veya reçel (vişne reçeli, kayısı reçeli vb.) (reçel evlerde kaynatılmakta olup dışardan satın alınmaz), kızartma tüketilen başlıca maddelerdir. Bazen domates, salatalık ve sivri biberden oluşan salata tüketilmektedir. Kışın bunlardan farklı olarak çorba veya bulgur pilavını tercih

eden hanelerde bulunmaktadır. Ayrıca bölgede hoşmerim olarak bilinen yöresel yemek bazen kahvaltı sırasında tüketilmektedir. Yapılan yemeklere katılan hoşmerim yemeklere kıyma veya et tadı katmaktadır. Her zaman her şekilde tüketilen bir gıda maddesidir.

Şarküteri ürünü olarak kabul edilen salam, sucuk, pastırma vb. ürünlerin tüketimi çok düşük düzeydedir. Fakat genç hane başkanlarının haneleri bu ürünleri yaşlı hane başkanlarının hanelerine oranla daha fazla tüketmektedir. Kahvaltı sonrasında sofranın hazırlanışındaki sıra tersine bir şekilde işleyerek sofrayı toplar. Kahvaltı edilen oda süpürülerek yere dökülen parçalar toplanır. Sofra bezinin üzerine dökülen ekmek parçaları vb. bahçedeki kümes hayvanlarına atılarak onlardan bu şekilde yararlanılır.

Günün vazgeçilmez ikinci öğünü olan öğlen yemeklerinde ve diğer önemli bir öğün olan akşam yemeklerinde de farklı bir yapı görülemez. Burada sabah ki kahvaltılıkların yerini günlük pişirilen yemekler alır. Köyde et tüketimi çok fazla değildir. Et tüketimi ekonomik olarak kaynaklanan yetersizlikten dolayı azdır. En fazla kırmızı et tüketilmektedir. Ama bunu oranı da düşüktür. Kırmızı et olarak daha çok keçi eti yenmektedir. Burada koyun etine ilgi gösterilmemektedir. Keçi eti normalde sindirim sistemini zorlayan bir besin türüdür. Fakat keçi eti buna rağmen burada çok tüketilir. Bunun sırrı hayvanların yediği ota dayanmaktadır. Keçi eti kekik ile pişirildiği zaman sindirimi daha kolay olur. Bölgedeki keçiler kekik yemekte ve etleri doğal olarak kekikli olmaktadır. Tüketimin fazlalığını buna bağlıyorlar. Bölgede bazı haneler kırmızı etin yanında beyaz et, balık eti veya av eti tüketmektedir. Yaşlı hane başkanlarının hanelerinde beyaz et tüketimi daha çok görülmektedir. Sakatat tüketimi ise çok azdır. Et ihtiyacı genelde ilçedeki kasaplardan veya kurulan pazar içindeki satıcılardan sağlanmaktadır. Fakat kurban bayramında hanelerin neredeyse tamamı kurban kestikleri için veya komşulardan veya akrabalarından gelen etler farklı şekillerde değerlendirilerek kullanılır. Hanelerin büyük bir kısmında buzdolabı bulunduğu için bu konuda bir sorun yaşanmamaktadır. Köyde yapılan yemeklerin özellikleri incelendiğinde ise bir çoğunun evde hazırlanan gıda maddelerinden veya bahçelerde yetiştirilen ürünlerden hazırlandığı görülür. Yemekler genel olarak sebze veya tahıl ağırlıklı

olan malzemeden hazırlanır. Başta tarhana olmak üzere salça, turşu, kaymak, yoğurt (normal veya süzme), kurutulmuş sebze, yufka vb. hep evde üretilen malzemeler olarak karşımıza çıkmaktadır. Taze fasulye, kuru fasulye, bakla, domates, biber (sivri), biber (dolmalık), patlıcan, salatalık vb. genellikle evlerin yakınında buluna bahçelerdeki karık adı verilen sıralarda yetiştirilir. Bölgede dolmalar bulgur ile yapılmaktadır. Pirinç kullanımı daha azdır. Ayrıca evin ihtiyacı olan diğer mutfak malzemeleri Pazartesi günleri ilçe merkezinde kurulan pazardan temin edilmektedir. Yemeklerin yapımında genel olarak sıvıyağ tüketimi yaygındır. Özellikle ayçiçek yağı kullanılmaktadır. Evde yağ yapan hanelerin sayısı az olduğu gibi ihtiyaç duyulduğunda ilçeden alınan margarin veya tereyağından yararlanır. Köyde kaldığımız süre içinde ilçe pazarına gidildiği zaman margarin veya benzeri ürünlerin çok miktarda satın alındığını gördük. Yemekler daha çok çelik, teflon, alüminyum veya çinko kaplarda pişirilmektedir. Pişirilen yemekler bu kaplardan alınarak servisin yapılacağı diğer kaplara aktarılır. Pişirildiği şekilde sofraya getirilmemektedir. Çorba (tarhana özellikle içine kırmızı biber atılarak pişirilen; şehriye çorbası), bulgur pilavı, haşlanmış tavuk, üzerine süzme yoğurt dökülen patates veya biber kızartması, haşlanmış patates, şehriyeli pirinç pilavı, makarna (hoşmerim ileva edilmiş), barbunya pilaki, imam bayıldı, köyde ayran olarak tabir edilen cacık vb. tüketilen başlıca yemekler olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu yiyeceklerin özellikleri incelendiği zaman ağırlıklı olarak kuru gıdaya dayandığı görülmektedir. Yaş sebzelerin çiğ şekilde ya da pişirilerek tüketilmesi vücudun ihtiyacı olan maddelerin alınmasına yardımcı olmaktadır. Yemek sırasında sofranın kurulduktan sonra bütün yiyecekler bir tepsinin içerisinde buraya getirilir. Herkese ayrı bir çatal, bıçak ve kaşık seti verilmektedir. Daha sonra besmele çekilerek yemeğe başlanır. İlk önce çorba içilirken daha sonra bunu kişinin tercihine bağlı olarak diğer yemekler izlenmektedir. Önceki günden kalan yemekler daha çok öğleleri tüketildiği için akşama bırakılmamaktadır. Öğlen ve akşam yemeklerinde daha çok yufka tüketilir. Asıl yemek tepsinin ortasında bulunurken diğer yemekler belirli köşelere konur. Herkes kendine ait çatal, kaşığı ile yemeğini yemeye başlar. Ayrıca o gün evde bulunan domates, salatalık, biber (sivri veya dolmalık biber) vd. malzemelerden bir salata hazırlanır. Yemek sırasında tuz ayrı bir kabin içerisinde getirilir. İsteğe bağlı olarak soğan, sarımsak yiyen kişiler bunları kendileri keser. Ana yemekler yendikten sonra bazen sofraya getirilen bal ile ağız tadlandırılır.

Yemek vaktinde dışarıdan birisi geldiği zaman “ x haydi gel beraber ekmek yiyeylim” denilerek yemeğe davet edilir. Su içmek için herkese ayrı bardak konulmamakla beraber yemek sonrasında içilen gazoz, cola vb. herkese ayrı bardaklarda sunulmaktadır. Bu tür içecekler arasında ülkemizde sürekli olarak satılan markaların yanında bölgesel imalat sonucu üretilenlerde bulunmaktadır. Bu durumu yemek yapımında kullanılan yağlarda veya bisküit vb. de görüyoruz. Genellikle evlerde kullanılan günlük mutfak malzemelerinin haricinde köylü hanımlar mutfak robotu, tencere setleri vb.yi bazen kullanmaktadır. Fakat yersizlik veya bu araçların kullanım alanlarının köy için geçerli olmaması onları bu açıdan sınırlar. Araştırmamız sırasında misafir olduğumuz bazı evlerde orijinal paketleri ile saklanan bu tür eşyaları gördük. Eskiden kullanılan mutfak araç gereci değişmiş olup zaman içerisinde, yapılan yemekler de bundan nasibini almıştır.

Yemek yendikten sonra sofraya toplanır ve evin hanımı bulaşığı yıkamak üzere muftağa geçer. Bulaşıklar biriktirilmeden her öğünün sonunda yıkanmaktadır. Bu genel olarak hane başkanı eşi kadının görevidir. Ama kız çocuğu bulunan hanelerde bu kişilerin annelerine yardım ettikleri görülür. Ayrıca gelinler ya da hane başkanlarının anneleri bu konuda evdekilere yardımcı olmaktadır. Akşam yemeklerinden sonra bütün aile biraraya gelerek çay içer. Kayacak genelinde görülen bu özellik sayesinde evin sorunları, köyle ilgili yaşanan problemler vb. biraraya gelen aile üyeleri tarafından konuşulur tartışılır. Bazen akrabalar akşamları birbirlerini ziyaret ederek bu çay sohbetine katılmaktadır. Çay ikramı sırasında özellikle toz şeker kullanılmaktadır. Çünkü şekerpancarı ekimi sonrasında fabrika tarafından avans olarak dağıtılan çuval halindeki toz şeker hanenin belirli bir süre şeker ihtiyacını karşılamaktadır. Çayın yanında bisküit veya evde yapılan bir tatlı ikram edilmektedir. Bunlar daha çok ilçe pazarına gelen satıcılardan alınmaktadır. Ayrıca çeşitli kuruyemişler ay çekirdeği, kabak çekirdeği vb. tüketilen diğer ürünlerdir. Bunun haricinde özellikle yazları mevsimlik meyveler karpuz, kavun, elma, üzüm, şeftali, armut, portakal vb. gibi mevsimlere göre değişen meyvelerden hangisi evde bulunuyorsa gelen misafirlere de sunulmaktadır. Meyve ikram edilirken herkese ayrı bıçak verilmektedir. Bazen yere serilen bir örtünün üzerinde bir tepsi içerisinde getirilen meyveler kişiler tarafından alınmaktadır. Geriye kalan

Çöpler ise tepsi içerisinde toplanarak atılır.

Günlük olarak tüketilen yemeklerin haricinde özel günlerde mesela bayramlarda, doğumda, düğünlerde yapılması adet olan bazı yemekler bulunmaktadır. Köyde kaldığımız süre içerisinde yapılan düğünlerde pirinç çorbası, etli nohut, çekmeli pilav, keşkek, salata, ekmek, su, tahin helvası veya helvası irmik helvasıdan oluşan bir menünün ikram edildiğini gördük. Ayrıca doğum sonrasında hazırlanan peleze, bayramlar için özel olarak açılan ev baklavaları bölgede özel günlerde hazırlanan yemeklerin başında gelmektedir.

**Toplumsal Ödüllendirme ve Cezalandırma Mekanizması:** Kayacık'ta günlük yaşam içerisinde işleyen sistem incelendiği zaman otokontrolün yanında sosyal kontrolün hissedilir bir şekilde işlediği görülmektedir. Kişiler kendileri birtakım işlere girişmeden önce bunun ne kadar doğru olup olmadığını düşündükten sonra çevresinden gelebilecek olan tepkileri de hesaba katmaktadır. Köyden bir kişi orada yanlış veya hatalı olarak değerlendirilen bir işi yaparsa köylü tarafından bir şekilde dışlanarak cezalandırılır. Kayacık halkı belirli bir olay karşısında katı bir şekilde tavır alarak kişileri cezalandırmaz. Fakat söz konusu olan olaylar karşısında bireyler tavır alarak belirli tutumları yansıtır. Bu durum erkeklerin arasındaki ilişkilerde olduğu gibi kadınların ilişkilerinde de durum aynıdır. Fakat söz konusu uygulama karşısında uygulanan yaptırımların niteliğinde değişme olmaktadır. Bunlara örnek olarak köy kahvesinde aynı masada oturmamak, konuşmamak sohbet etmemek, belirli konularda işbirliğine girmemek veya düğünü vb. olduğu zaman yapılan davete katılmamak gösterilebilir. Ayrıca buraya ilave etmemiz gereken bir nokta köyde oral iletişim sisteminin toplumsal ilişkileri belirleyen özelliğidir. Kadınlar arasında yapılan sohbetlerde veya birlikte çalışırken (ekmek yapımı vb.) gündeme gelen konularda köyde güncel olan konular tartışılıp yorumlar yapılmaktadır. Köy kahvesi ise erkeklerin bu konudaki görüşlerinin ortaya çıktığı başlıca mekanların başında gelir. Tepki çeken bir olay karşısında bireyler değişik şekillerde tavır koyarken olumlu anlamda gündeme gelen bir olayda ilgili olay veya kişi halk tarafından yüceltilerek baştaçı edilir. Hatta köy içerisindeki statüsünde olumlu anlamda değişme olur. Genellikle hoşgörü çizgisi doğrultusunda olaylara yaklaşılır. Ama kişilerin köydeki statüsü doğrultusunda hükümler verilerek bir değerlendirme

yapıldığını unutmamalıyız. Köyde geçmişte yaşanan kötü olayların ardından günümüzde olaylara daha ılımlı yaklaşan halk değişimin etkisine kapılarak meydana gelen oluşumları farklı açılardan değerlendirmektedir.

**Dil ve Yaşam / Hitaplar Yaklaşımlar:** Konuşma dilinin yörenin özelliklerini yansıttığını daha önceki bölümlerimizde belirtmiştik. Bu konudaki etkiler günlük yaşamda etkisini göstermekte olup kullanılan kelimelerde, bunların telafuzlarında, deyimlerde, bölgeye özgü olan mani, türkü, bilmece vb. konularda karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca kişilerin birbirlerine olan hitaplarında yöresel olan birtakım ipuçlarına rastlıyoruz. Hitapları incelediğimiz zaman cinsiyetlere dayalı olan veya yaşa bağlı olarak ortaya çıkan hitap şekillerini görüyoruz. Bunlara örnek olarak yörede topladığımız birkaç hitap şeklini açıklamak istiyoruz. Karı – koca arasında kullanılan hitaplara örnek olarak lay'ı gösterebiliriz. Burada kadınlar eşlerine “ulan” yerine lay diye hitap etmektedir. Kocalar karılarına ise hanım , kadın, karı veya özel bir lakabı varsa onu kullanarak hitap eder. Eşler birbirlerini çağırırken isimlerinin sonuna -ce , -ca eklerini ekleyerek birbirlerine bu şekilde hitap edebilmektedir.

Mesela “Lay Ahmet Ali”, “Lay Kenan” gibi.

Köyde lakabı olmayan çok az kişi bulunmaktadır. Fiziki özellikler, soyadı, yapılan iş veya yaşana bir olay sonrasında takılan lakabı ile anılanlar kişilerin sayısı oldukça fazladır. Burada kişilere takılan lakaplardan bazılarını inceleyecek olursak bir kısmının günümüzde popüler olan televizyon dizilerindeki karakterlerin adını aldığı görülür. Deli Yürek, Marziye, Aynalı Tahir, Ayşecik isimlerle anılan televizyon dizilerindeki karakterlerin bazıları köyde lakab olarak kullanılmaktadır. Televizyonun sosyal değişimdeki etkisinin en önemli örneği olarak bunu kabul edebiliriz. Çünkü bu dizilerde yaşanan olaylar, daha sonra nelerin olacağı vb. konular halk arasındaki gündemin ilk sıralarında yer alan konu başlıklarıdır. Ayrıca bu programlardaki konuşma tarzlarının ve kelimelerin günlük yaşama girmesi ve belirli bir süre kullanılması diğer ilginç bir noktadır. Ayrıca televizyonun köyde değişime uğrattığı bir başka konunun dedikodu olduğunu öğreniyoruz. Konuştuğumuz kişilerden biri bize “eskiden laf çoktu şu an televizyon var ve insanlar kadın olsun erkek olsun dedikodu yapmamaktadır” demiştir. köyde dedikodu yapanların ve yapılan dedikodunun oranı azalmıştır. Televizyon dizilerinde yaşanan olaylar bazı günler



köy kahvesinde tartışıldığını ve burada ilerleyen bölümlerde neler yaşanacağıyla ilgili tahminlerin bile yapıldığını öğreniyoruz. Haftanın belirli günlerinde belirli saatlerde köyde herkesin ekran başında olmasını ise bir diğer örnek olarak bize aktarıyorlar.

Yaşı küçük olanlar kendilerinden büyük yaşta olanlara isimlerinin sonuna –ga ekini getirerek hitap ederler. (Gaga== > Gıga == > Ga) Erkek isimlerinin sonuna bu ek getirilerek (ağa) ağabey anlamına gelecek şekilde bir kullanım söz konusu olmaktadır. Mesela Muratga gibi. Yaşdaşlar ise birbirlerine isimleri ile hitap eder. Hitaplarda oto kontrol bulunmaktadır.

Köydeki hitaplara örnek olarak ise şunları gösterebiliriz:

2732 Ramazan

Ciguli Bayram

Gılav İbrahim

Memin Ali (Mümin)

Asrı Ömer