

## QALEKA XIZİRİ

Dostlar, bilindiği gibi; bölgemizde okuryazar seviyesi yok denecek derecede az olduğu için, halkımız kendi yapısal ve geleneksel değerlerini yazıp belge olarak arşivleyememiş, arşivleyemeyince de, birçoğu unutulmuştur. Gerçi son yıllarda bazı çalışmalar yapıyor, ama onlarda yerel kaynaklara değil, çoğunlukla internet üzerinden ve yabancı kaynaklara bakılarak anlatıldığı için gerçeği pek yansıtmamıyorlar. Öyle olduğu için, halkımızın çoğu, öz değerlerini doğru-dürüst öğrenemedi, öğrenemediği içindir ki böyle karmaşık bir ortam oluştu. Dolayısıyla “QALEKAXIZİRİ” denilen inançsal geleneğimiz, hem unutilan hem çarpıtılan değerlerimizden biri haline geldi. Örneğin; 12 Ocak 2013 günü bir akrabamızın düğünüydü ve insanlarımızın tamamına yakını o düğündeydi. Düğün salonunda halamın torunu Sayın Musa Doğan yanıma geldi; dayı sana bir şey sormak istiyorum dedi, buyurun sor deyince, şöyle bir olay anlattı: Bilinen bir Tv’de bir program izledim. Programı yapan moderatör, Yöremizin genc programcisina QALEKA XIZİRİ nereden gelir, nasıl yapılır deyince, Bu genc canımız; birine sakal takılır, o adam; köyün bütün evleri dolaşıp, ıgne, çuvaldız, iplik gibi şeyler toplar. Genc programcimiz böyle bir açıklama yapmışsa eger doğrusu iyi yapmamış, zira bir bölgenin örf, âdet ve gelenekleri, o bölgenin yaşamsal değerleridir. Bu değerleri iyi bilen anlatıp, bölge insanlarını bilgilendirsin. Bu değerler hakkında yeteri bilgiye sahip değilirse, bu hususta bilgi sahibi değilim desin, böyle davranmaları eksiklik değil, çok büyük bir erdemlilik. Fakat kişi hem bilmiyor, hem çok iyi biliyormuş gibi davranıp, bir bölgenin değerlerini yanlış anlatıyor ise, büyük bir hata yapıyordur. Dolayısıyla QALEKAXIZİRİ dediğimiz inançsal geleneğimizin dayandığı temeli, yapılış biçimini birebir yaşamış biri olarak paylaşmaya çalışacağım.

Dostlar, bilindiği gibi, Hızır Aleyhüsselam, değişik topluluklarda, değişik adlarla bilinip, değişik biçimlerde anılmaktadır. Dolayısıyla yukarıda belirttiğim gibi; değişik yerlerden göçüp, bölgemize gelen insanların tamamı, aynı ırktan aynı inançtan değildi, çoğu değişik inançsal, kültürel, geleneksel değerlere sahipti. Bu bölgeye gelenler, o değerlerini beraber getirmiş, uzun süre eski geleneklerini sürdürmüş, ama süreç içerisinde birçok değerini bu bölgenin yaşam koşullarına göre birleştirmişler. “QALEKAXIZİRİ” dediğimiz inançsal geleneğimizde, bölge halkının yaşam koşullarına göre birleştirip biçimlendirilen değerdir. Bölgemiz; şiddetli kışların yaşandığı, en şiddetli fırtınalara muhatap olunduğu bir bölge, bu nedenle; bölgemizin halkı, kış aylarında; Hızır Aleyhüsselam’ın yardımına çok ihtiyaç duyar, en çok ihtiyaç duyduğu ay ise, Ocak ayıdır. Dolayısıyla Ocak ayna girerken, Hızır Aleyhüsselam’ın; bölgeye geldiğine inanılır ve onun kıyafetiyle karşılanması gerektiği inancıyla, QALEKAXIZİRİ yapılırdı. Peki; QALEKA XIZİRİ nasıl yapılırdı? Şimdi ona bakalım. İnançsal düşüncemize göre, Hızır Aleyhüsselamın giyimine uygun biçimde; biri giydirilir, yüzüne beyaz yünden sakal takılarak, mümkün olduğunca, Hızır’a benzetilir. Hızır’ın rolüne sokulan kişinin yanına verilen yardımcıyla, kadro tamamlanır. Onlardan başka kendi arzusuyla arkalarına takılan gençlerle, bütün köyü dolaşan; Hızır Rolündeki kişi ile beraberindekiler, Hızır Lokması toplarlar. Hızır rolündeki gençle beraberindekiler, kimin kapısına gitse, ev sahibi onları büyük bir hürmet ve mutlulukla karşılar, kendilerine bir miktar unu, bir miktar yağ, bir miktar çökeleği; Hızır Lokması olarak verip uğurlar. Bütün köyü dolaşarak Hızır Lokması toplayan “QALĒ XIZİRİ” topladığı lokmaları alır, köyün ileri gelen ailesinin evine götürür teslim eder. O ailenin büyüğü getirilen Lokmayı kapıda karşılar, Hızır Rolündeki gence Niyaz olur, Lokmayı teslim alır, eksiklikleri varsa tamamlar, hazırlanması için hizmetçilere teslim eder. Hizmetçiler, unu hamur yapıp, sacın altında pişirdikten sonra, üst kabuğunu kesip kaldırır, içini oyarak tepsilere doldurur, O tepsinin içinde ufaltıp tekrar geri yerine koyar, getirilen çökeleği ufaltıp suyla karıştırarak ayrı kıvamına getirilip bir kaba koyarak, Zervétin üzerinden gezdirir. Getirilen yağda eritilip zervétin üzerinden gezdirilince mahalli yemeğimiz olan zervét tamamlanmış olur. Zervét dediğimiz yöresel yemeğimiz, köylünün kapasitesine göre bazen iki, bazen üç tane olarak hazırlanır. Hazırlanan zervét Dua

verilip birlikte yenir, daha sonra muhakkak bir Hızır Cemi bağlanıp, birlikte ibadet edilip dağılır. Ayrıca, bazen Hızır Aleyhüsselam Rolündeki gencin yanına, onun eşi rolüne sokulan bir genç verilirdi. Fakat o çok yanlış ve bilgisizce yapılan bir uygulamaydı, zira Hızır Aleyhüsselam; bir Ermiş ve aynı zamanda “Mücerret” idi. O, ne evlenmiş, nede eşi olmuştur.