

Her Yöniyle
KADİM ŞEHİR OSMANCIK

From Every Aspect
ANCIENT CITY OSMANCIK



T.C.
OSMANCIK KAYMAKAMLIğI







YAYIN KURULU

Ayhan AKPAY

Osmancık Kaymakamı

Şenay AKSAN

Yazı İşleri Müdürü

Mehmet GÜRER

Sosyal Hizmet Merkezi Müdürü

Hasan Hüseyin ULUHAN

Grafik Tasarım - Dizgi

2024



Osmancık; doğal güzellikleri, yetiştirdiği önemli şahsiyetler, geçmişten getirdiği tarihi dokusu ve kültürel değerleri ile bölgenin önemli turizm noktalarından birisidir. Karadeniz ve Doğu Anadolu Bölgelerini batıya bağlayan tarihi İpek Yolu üzerinde önemli bir ulaşım noktası olması nedeniyle çokça ziyaretçi kabul eden ilçemiz, Koyunbaba Hazretlerinin; 'Dirlik odunu yakın, yoldan geçeni hoş tutun' sözünü şiar edinmiştir.

Turizm potansiyelinin yanı sıra ülke genelinde büyük üne sahip Osmancık Pirincine ek, son yıllarda hazırlanan projelerle dikim alanı yaygınlaştırılan Osmancık Zeytini ve diğer alternatif tarım ürünlerinin yetiştirilmesi ilçemizin tarımsal anlamda gelişmesine katkı sağlamıştır. Ayrıca kurulan Organize Sanayi Bölgesi ile Osmancık sanayi anlamında da gelişme göstererek ekonomik potansiyelini artırmıştır.

Hazırlanan bu kitap ile; tarihi ve turistik yapısı, doğal güzellikleri, yerel değerleri ile kadim şehir Osmancık'ın her yönüyle tanıtılması amaçlanmıştır. İlçemiz yazılı envanteri açısından önemli bir yere sahip olacağını düşündüğüm "Kadim Şehir Osmancık" kitabının ilçemizin değerlerinin korunarak gelecek kuşaklara aktarılması, her alanda güçlü potansiyelinin farkına varılarak geliştirilmesi konusunda ciddi rol oynayacağına inanıyorum. Bu vesile ile kitabın hazırlanmasında ve yayınlanmasında emeği geçen tüm çalışma arkadaşlarımıza çok teşekkür ediyorum.

Ayhan AKPAY
Kaymakam

İÇİNDEKİLER

KADİM ŞEHİR OSMANCIK

Osmancık İsminin Kaynağı	16
Osmancık'ın Tarihçesi	18

COĞRAFİ KONUM

Coğrafi Konum	24
---------------------	----

TARİHİ ŞAHSİYETLER

Akşemseddin Hazretleri	30
İmamzade Halil Paşa.....	32
Koca Mehmet Paşa	34
Baltacı Mehmet Paşa	36
Koyunbaba Hazretleri	38
İbriktar Hazretleri	40
Kepçeli Dede	42

TARİHİ KÜLTÜREL VARLIKLARIMIZ

Kandiber Kalesi	46
Koyunbaba Köprüsü	48
Koyunbaba Köprü Kitabesi	50
Koyunbaba Türbesi	52
Akşemsettin Camii	54
Koca Mehmet Paşa Hamamı	56
Koca Mehmet Paşa İmaret Camii ve Kapısı	58
Baltacı Mehmet Paşa Çeşmesi	60
Kral Mezarı	62

DOĞAL GÜZELLİKLERİMİZ

Kızılırmak	66
Akören Yaylası	68
Çampınar Köklen Mesire Alanı	70
Kent Ormanı	71
Gölbel Gölü	72
Tekmen Yaylası	74
Kunduz Ormanları	76
Adatepe	78
Karaca Yaylası	80
Baldıran Şelalesi	81
Çeltik Tarlaları	82

İLÇENİN ÖNEMLİ ÜRÜNLERİ

Pirinç	86
Kapari Turşusu	88
Zeytin.....	90
Osmancık Sarı Kantaron Yağı	91
Üzüm Bağları	92
Dut Ağaçları	93
Çitlenbik ve Fıstık Ağaçları	94
Hayvancılık	96

OSMANCIK MUTFAĞI

Bakla Dolması	101
Osmancık (Irgat) Böreği	103
Kozalak Şurubu	105
Keşkek	107
Osmancık Pilavı	109
Osmancık Sırık Kebabı	111
Malak	113
Yaprak İçi	115
Yırtmaç	116
Yazma Ekmeği	119
Osmancık Pidesi	120
Yılan Kuyruğu(Gilimşir)	121

OSMANCIK EVLERİ ve KONAKLARI

Osmancık Evleri	124
-----------------------	-----

KADİM MESLEKLER

Taş Değirmeni	130
Çömlekçilik	132
Bıçakçılık	134
Bakırcılık	136
Keçe ve Deri İşleme	138

KÜLTÜR ve SANAT

Saz Ustalığı	142
Balmumu Heykelciliği	144

YÖRESEL KÜLTÜREL ETKİNLİKLER

Panayır	148
Yağlı Güreş	150
At Yarışı	151

ÇOCUK OYUNLARI

Beş Taş Oyunu	155
Dalya (Kiremit) Oyunu	156
Körebe Oyunu	157
Elim Sende Oyunu	158
Halat Çekme Oyunu	159
İstop Oyunu	160
Üç Taş Oyunu	161
Uzun Eşek Oyunu	162
Bezirganbaşı Oyunu	163
Birdir Bir Oyunu	164
Yakan Top Oyunu	165
Çelik Çomak Oyunu	166

YÖRESEL KIYAFETLER

Yörsel Kıyafetler	168
-------------------------	-----

YÖRESEL KELİMELEK

Osmancık Ağızı ve Öztürkçe	171
----------------------------------	-----

Osmancık Şehir Haritası	175
-------------------------------	-----

Kaynakça	176
----------------	-----



T.C.
OSMANCIK KAYMAKAMLIĞI





İLETİŞİM BİLGİLERİ

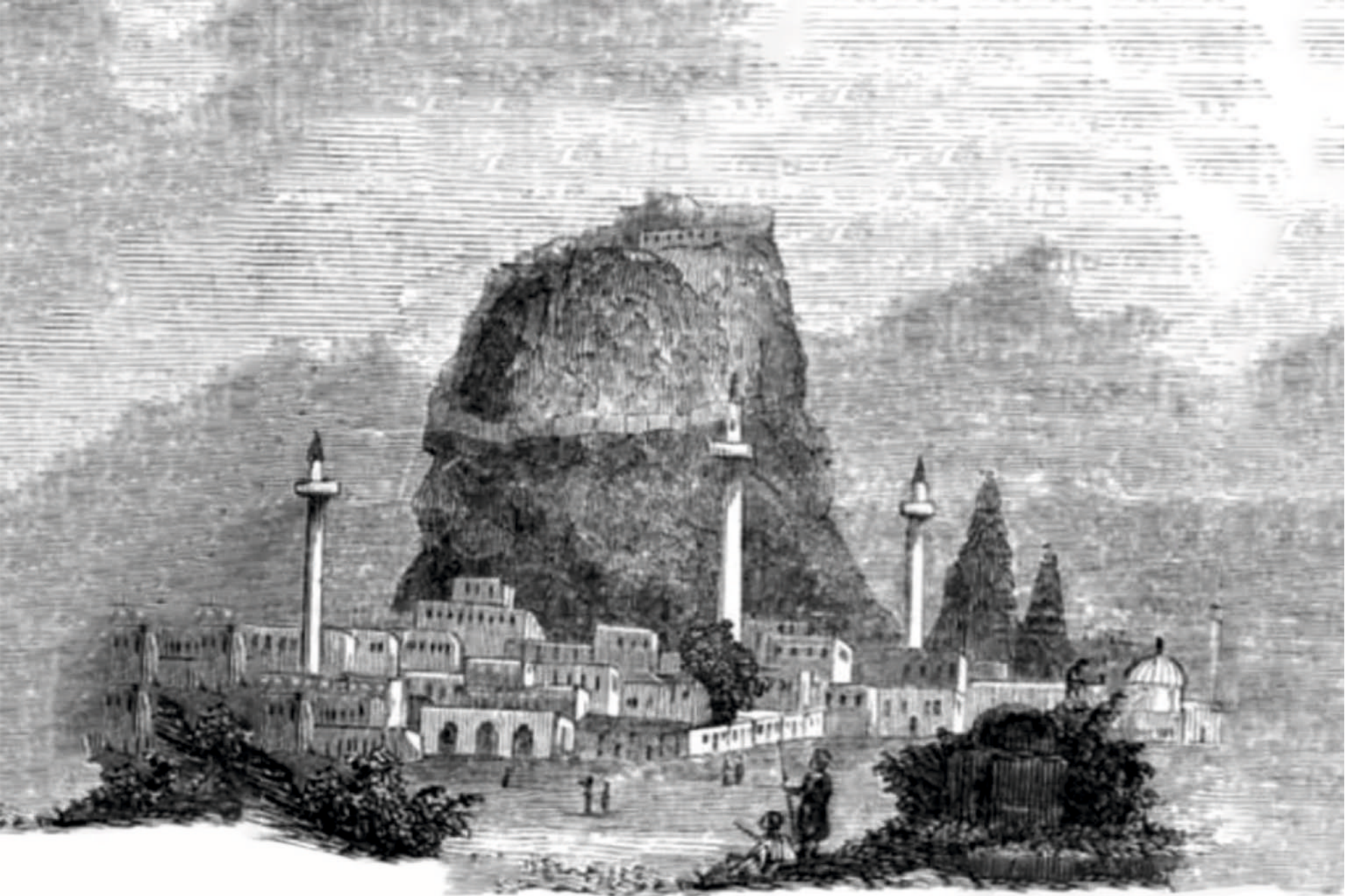
Adres/Address: Yeni Mahalle Ömer Derindere
Bulvarı 98/1 Osmancık - ÇORUM

Telefon/ Telephone : +90364 611 4001

E-posta/ E-mail : osmancik@icisleri.gov.tr

Sosyal Medya Hesapları / Social Media Accounts:

-  www.osmancik.gov.tr
-  [OsmancikKaymakamligi](#)
-  [OsmancikKaymkmk](#)
-  [OsmancikKaymakamligi](#)



Town of Osmanjik.







*Armudu taşlayalım,
Dibinde kişlayalım,
Müsaade ederseniz,
Osmancık'ı anlatmaya başlayalım.*





عنا بن قدهر



KADİM ŞEHİR OSMANCIK

ANCIENT CITY OSMANCIK

- Osmancık İsiminin Kaynağı
- Osmancık'ın Tarihçesi

- The Origin of the Name Osmancık
- History of Osmancık



OSMANCIK İSMİNİN KAYNAĞI

Osmancık'ın bilinen ilk ismi Pimoliza (Pimolisene) dir. Fransız Coğrafyacısı D'Anvilli, Antik Çağda kurulmuş olan meşhur Pimoliza şehrinin; şimdiki Osmancık'ın yerinde olduğunu ileri sürmüştür. Anderson Cumont ve W.Ramsey adlı bilim adamları da bu fikri aynen benimsemişlerdir. Osmancık hakkında araştırmalarıyla tanınan Prof. Fügen İLTER de aynı görüşlere katılmaktadır. Büyük İskender'in Anadolu'yu istilasından sonra Pontus Kralı Mithridates zamanında birkaç kez tahrip edilmiş, daha sonra Pontus Krallığının koruması altındaki Amasya hükümdarı, burasını komutanlarından Aflan'ın yönetimine bırakmıştır. Kentin Pimoliza olan adı da Aflanos (Eflonus) olmuştur.

İl. yüzyıldan itibaren Oğuzlar (Türkmenler) Anadolu'ya girmişlerdir. Alp Arslan'ın komutanlarından Melik Ahmet Danişment, Sivas yöresinde Danişmentliler Beyliğini kurmuş ve 1075 yılında Osmancık Türk egemenliğine girmiştir. Bu tarihten sonra Alayuntlu boyundan Sorgun Oymağı Beyi Şerafettin Osman Gazi kente emir olarak atanınca kendi oymağının adını buraya vermiş ve kentin Eflanos olan ismi Sorgun olarak da anılmıştır. Şerafettin Osman Gazi Osmancık'ta oturmuş, buradan İskilip, Hacıhamza ve Çorum havalisini yönetmiştir. İlçenin isminin bundan sonra Osmancık olarak değiştirilmesinin, Osmanlı Devletinin kurucusu Osman Gazi'nin burada doğmuş olmasından kaynaklandığı hususunda ulusal ve yabancı kaynaklar fikir birliği içindedir.

Nitekim Evliya Çelebi, Babingler, De La Boullaye, C.L. Huart, J.H. Kramers, Maitre Jörg, Van Busbeck, Langer ve R.P. Bleke gibi doğu bilimleri ve Türkoloji uzmanları, kente Osmancık isminin verilmesinin, Osmanlı Devletinin kurucusu Alp Osman Gazi'nin burada doğmuş olmasından kaynaklandığını, belirtmişlerdir. Yine büyük Larousse, İslam Ansiklopedisi ve Türkiye Ansiklopedisi aynı görüşleri paylaşmaktadır. Bu görüşlerin dayanağı şudur: Süleyman Şah'ın üç oğlundan biri olan Kayıhanlı aşiret reisi Ertuğrul Gazi, Söğüt'e giderken 400 çadırlı aşireti (yaklaşık 2000 kişi) ile Osmancık'ta konaklamış ve bir süre burada kalmıştır. Bu arada Alp Osman Gazi burada doğmuştur. Ertuğrul Gazi, daha sonra Osmanlı Devletini kuracak olan oğlunu " Osmancık" diye çağırılmaktadır. (Osman Gazi'nin diğer adının Osmancık olduğu hususunda Büyük Larousse, Osman Gazi sayfa: 8920). Bu nedenle bir süre sonra kentin adı "Osmancık" olarak anılmaya başlamış ve günümüze kadar da öyle

THE ORIGIN OF THE NAME OSMANCIK

The first known name of Osmancık is Pimoliza (Pimolisene). The French Geographer D'Anvilli suggested that the famous city of Pimoliza, which was founded in Antiquity, was in the place of Osmancık today. Scientists named Anderson Cumont and W.Ramsey have also adopted this idea. Prof. Fügen İLTER, who is known for her research on Osmancık, also agrees with the same views. After Alexander the Great's invasion of Anatolia, it was destroyed several times during the reign of Pontus King Mithridates, and then the ruler of Amasya, under the protection of the Pontus Kingdom, left it under the rule of Aflan, one of his commanders. The name of the city, which was Pimoliza, became Aflanos (Eflonus).



Town of Osmancık.

Oghuzs (Turkmens) entered Anatolia starting from the 2nd century. Melik Ahmet Danişment, one of Alp Arslan's commanders, founded the Danişmentid Principality in Sivas region and Osmancık came under Turkish sovereignty in 1075. After this date, when Şerafettin Osman Gazi, the head of the Sorgun tribe of the Alayuntlu tribe, was appointed as an emir of the city, he gave the name of his tribe here and the name of the city, which was Eflanos, was also called Sorgun. Şerafettin Osman Gazi lived in Osmancık and ruled Iskilip, Hacıhamza and Çorum from there. National and foreign sources are in consensus that the name of the district was changed to Osmancık from then on because Osman Gazi, the founder of the Ottoman Empire, was born here.

As a matter of fact, experts in oriental sciences and Turkology such as Evliya Çelebi, Babingler, De La Boullaye, C.L. Huart, J.H. Kramers, Maitre Jörg, Van Busbeck, Langer and R.P. Bleke have stated that the city was named Osmancık because Alp Osman Gazi, the founder of the Ottoman State, was born here. Larousse, the Encyclopedia of Islam and the Encyclopedia of Turkey share the same opinion. The basis of these views is as follows: Ertuğrul Gazi, the head of the Kayıhanlı tribe, one of the three sons of Süleyman Şah, stayed in Osmancık with his tribe of 400 tents (about 2000 people) on his way to Söğüt and stayed here for a while. Meanwhile, Alp Osman Gazi was born here. Ertugrul Gazi, who would later found the Ottoman Empire, gave birth to his son " He calls him "Osmancık" (Büyük Larousse, Osman Gazi page: 8920). For this reason, after a while, the name of the city started to be called "Osmancık" and has remained so until today.

OSMANCIK'IN TARİHÇESİ

Karadeniz ve Doğu Anadolu bölgelerini batıya bağlayan yol üzerinde bulunan Osmancık, 1075 yılında Türk egemenliğine girmiştir. 1177 yılında Danişmentlilerin yıkılmasından sonra Anadolu Selçuklu Devleti'nin yönetimine geçmiştir. 1423 yılında Amasya'ya, 1596 yılında Çorum Sancağına, 1864 yılında yeniden Amasya'ya bağlanmış, 1924 yılında Çorum'un ilçesi olmuştur. Osmancık, Osmanlı Dönemi'nde tarihi İpek Yolu üzerinde önemli bir ulaşım noktasında yer almaktadır. Bu yol, Anadolu'nun kuzeyinde Asya-Avrupa'nın ulaşım ağının önemli bir geçidini oluşturur. Bu nedenle ilk çağlardan başlayarak önemli bir yerleşim merkezi olmuştur.

İlçenin ortasından geçen Kızılırmak; şehrin kültürel, sosyal ve ekonomik yapısını etkilemiştir. İlçede bulunan; Koyunbaba Köprüsü, Kitabesi, Türbesi, Akşemseddin Camii, İmaret Camii, Kandiber Kalesi ve Baltacı Mehmet Paşa Çeşmeleri gibi tarihî yapılarla birlikte doğal güzellikleri ile Anadolu'nun görülmeye değer bir turizm beldesi konumundadır.



HISTORY OF OSMANCIK

Osmancık, located on the road connecting the Black Sea and Eastern Anatolia regions to the west, came under Turkish sovereignty in 1075. In 1177, after the collapse of the Danişmentes, it came under the rule of the Anatolian Seljuk State. In 1423 it was annexed to Amasya, in 1596 to Çorum Sanjak, in 1864 to Amasya again, and in 1924 it became a district of Çorum. Osmancık is located at an important transportation point on the historical Silk Road during the Ottoman Period. This road forms an important gateway of the Asia-Europe transportation network in the north of Anatolia. For this reason, it has been an important settlement center starting from the early ages. Kızılırmak, which passes through the middle of the district, has affected the cultural, social and economic structure of the city. Koyunbaba Bridge, Kitabesi, Mausoleum, Akşemseddin Mosque, Imaret Mosque, Kandiber Castle and Baltacı Mehmet Pasha Fountains in the district, as well as historical buildings and natural beauties are worth seeing in Anatolia.

*Bahçelerde gül erik,
Dallarını eğrik,
Bize Osmancıklı derler,
Biz güzeli severik.*



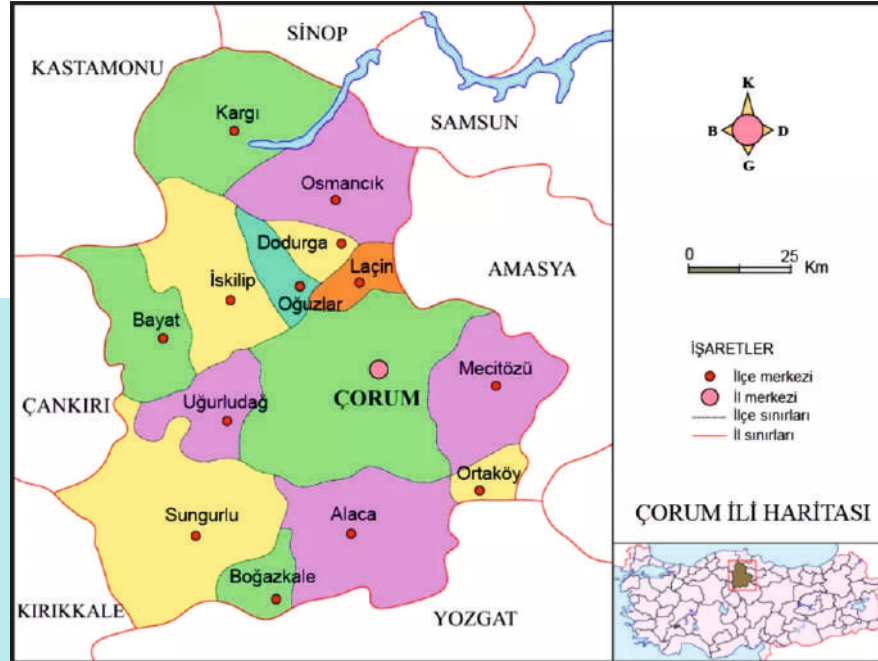






COĞRAFİ KONUM

GEOGRAPHICAL LOCATION



COĞRAFI KONUM

Osmancık, Karadeniz Bölgesi'nin Orta Karadeniz ve Batı Karadeniz bölümünün kesiştiği yerde bulunan bir ilçedir. Çorum'un kuzeyinde yer alır. Karadeniz Bölgesi ve Doğu Anadolu Bölgesi'ni batıya bağlayan D100 karayolu üzerindedir. Çorum il merkezine 55 km, Samsun'a 169 km, Ankara'ya 293 km, İstanbul'a 566 km mesafededir. İç Anadolu Bölgesi ile Samsun-İstanbul yollarının kavşak noktasındadır. Kuzeydoğusunda Samsun, Doğusunda Amasya ve kuzeybatısında Sinop illerine komşudur. Kızılırmak'ın meydana getirdiği vadi ile bu vadiye paralel sıradağların, irili ufaklı tepe ve dağların aynı yöne uzandıkları görülür. Çal Dağlarının en yüksek yeri Büyük Çal 1750 m'dir. Ada Dağı serisinin en yüksek yeri Dede Çal 1770 m olup İnegöl Dağı'nın zirvesi de 1864 m.'dir. Osmancık, İç Anadolu ve Karadeniz arasında geçiş iklimine sahip olduğundan ılımandır. Yazlar sıcak ve kurak, kışlar ise ılık ve yağışlıdır. Yağışlar genellikle ilkbaharda görülür. Yıllık ortalama yağış miktarı 368 m³ civarındadır. Bitki örtüsü olarak dağlık bölgelerde çam, meşe ve ardıc ormanları, bunların dışında kalan yerlerde stepler bulunmaktadır.

GEOGRAPHICAL LOCATION

Osmancık is a district located at the intersection of the Central Black Sea and Western Black Sea parts of the Black Sea Region. It is located in the north of Çorum. It is on the D100 highway connecting the Black Sea Region and Eastern Anatolia Region to the west. It is 55 km to Çorum city center, 169 km to Samsun, 293 km to Ankara and 566 km to Istanbul. It is at the crossroads of the Central Anatolia Region and Samsun-Istanbul roads. It borders Samsun to the northeast, Amasya to the east and Sinop to the northwest. It is seen that the valley formed by Kızılırmak and the mountain ranges parallel to this valley, large and small hills and mountains extend in the same direction. The highest point of Çal Mountains is Büyük Çal 1750 m. The highest point of the Ada Mountain series is Dede Çal 1770 m and the summit of Inegol Mountain is 1864 m. Osmancık is temperate as it has a transitional climate between Central Anatolia and the Black Sea. Summers are hot and dry and winters are mild and rainy. Precipitation is usually seen in spring. The average annual rainfall is around 368 m³. As vegetation, there are pine, oak and juniper forests in the mountainous regions and steppes in the remaining areas.





**Bahçelerde aşılama,
Aşlamayı taşlama,
İyi sözler dururken,
Kötü söze başlama.**



Osmancik Kent Park





TARİHÎ ŞAHSİYETLER

HISTORICAL PERSONALITIES

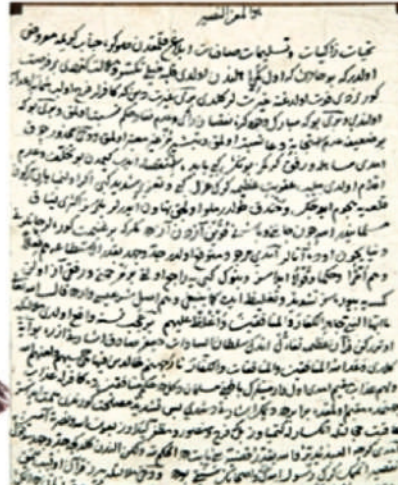
- Akşemseddin Hazretleri
- İmamzade Halil Paşa
- Koca Mehmet Paşa
- Baltacı Mehmet Paşa
- Koyunbaba Hazretleri
- İbriktar Hazretleri
- Kepçeli Dede

- Akşemseddin Hazrat
- İmamzade Halil Pasha
- Koca Mehmet Pasha
- Baltacı Mehmet Pasha
- Koyunbaba Hazrat
- İbriktar Hazrat
- Kepçeli Grandfather

AKŞEMSEDDİN HAZRETLERİ

Asıl adı Akşemseddin Mehmet Şemseddin bin Hamzadır. Akşeyh olarak da tanınır. Babası Şeyh Hamzadır. Babası Şam'dan Kavak'a, Oradanda Osmancık'a geçerek yerleşmiştir. Osmancıklı bir kadınla evlenmiştir. Akşemseddin 1389 yılında Osmancık'ta doğmuştur. Çocukluğunu burada geçirmiş, ilk eğitimini şimdi kendi adıyla anılan Medrese' de almıştır. Daha sonra Medresede hocalık da yapan Akşemseddin, bir ara Amasya'ya giderek "Amasya Şifahanesi" nde dönemin tıp adamlarından geniş bilgiler edindi. Tasavvufa yöneldikten sonra Hacı Bayram Veli'nin müridi ve halifesi oldu. O'nun ölümünden sonra iki kola ayrılan Bayramiyye Tarikatının Bayramiyye-î Şemsiyye kolunu kurdu ve ilkelerini oluşturdu. Hacı Bayram Veli sağ iken, padişah II. Murat'la biraraya geldiğinde yanında Akşemseddin de bulunuyordu. Hacı Bayram o zaman padişaha Akşemseddin'i övmüş ve tavsiye etmişti. Hacı Bayram Veli'nin ölümünden bir süre sonra II. Murat O'nun tavsiyesi doğrultusunda Akşemseddin'i Edirne'ye çağırdı ve O'nu, oğlu Fatih Sultan Mehmet'in hocası olarak görevlendirdi. Fatih'i tamamen O eğitti ve yetiştirdi. İstanbul'un fethi sırasında Fatih'e sürekli moral ve akıl verdi. Fatih İstanbul'a girerken bir yanında hocası Akşemseddin, diğer yanında Molla Gurani bulunuyordu. İstanbul'un fethinden sonra ününe ün katan başka bir olay gerçekleşti. Hazreti Peygamberi Medine'ye hicretinde yedi ay evinde misafir eden, peygamberin sağlığındaki bütün savaşlara katılan, "Mihmandar-ı Nebi" diye anılan Ebu Eyyup el- Ensari (Eyup Sultan), Emeviler döneminde 668-672 yıllarında İstanbul seferine katılmış ve hastalanarak İstanbul surları önünde vefat etmişti. İstanbul'un fethinden sonra Fatih Sultan Mehmet, hocası Akşemseddin'e bu konuyu açmış ve mezarı aramasını söylemişti. Akşemseddin kısa bir araştırmadan sonra surların önünde bir yeri kazdırmış ve kazılan yerde Ebü Eyyüp El-Ensari'nin adı yazılı taş (veya mermer) bulunmuştu. Fatih bu duruma çok sevinerek Kabir üzerine bir türbe, yakınına da bir cami yaptırdı. Akşemseddin bir süre sonra Göynük'e yerleşti ve 1459 yılında burada vefat etti. Osmancık'ta doğan ve burada yetişen Akşemseddin sadece ünlü bir din bilgini değil, kendisini her bakımdan yetiştirmiş bir filozoftur. Mikroskobun keşfinden 300 yıl önce, mikrobun bir İtalyan bilim adamınca keşfinden 100 yıl önce, hastalıkların insandan insana gözle görülmeyen nesnelere geçtiğini öne sürecek kadar değerli bir tıp bilginidir.

Ruh hastalıklarına ilişkin "Maddet- ül Hayat", bulaşıcı hastalıklara ilişkin Kitab üt - Tıb" türkçe olarak yazdığı " eserlerdir. Tasavvufa ilgili ve arapça olarak yazdığı eserleri ise "Hall ül- müşkilat" "Risâlet ün Nürriyye" ve "Makamat ül - Evliya" dır.



AKŞEMSEDDİN HAZRAT

Akşemseddin, whose full name is Akşemseddin Mehmet Şemseddin bin Hamza, was born in 1389 in Osmançık. His father, Sheikh Hamza, moved from Damascus to Kavak, and then settled in Osmançık, where he married a local woman. Akşemseddin spent his childhood in Osmançık and received his initial education at a school that now bears his name. Later, he taught at the same school and spent some time in Amasya, where he acquired extensive knowledge from the medical experts of the time at the "Amasya Hospital." Turning towards Sufism, Akşemseddin became a disciple and successor of Hacı Bayram Veli. After Hacı Bayram Veli's death, Akşemseddin established the Bayramiyye-î Şemsiyye branch of the Bayramiyye Order and formulated its principles. While Hacı Bayram Veli was still alive, Akşemseddin accompanied him when he met Sultan Murad II, and Hacı Bayram Veli praised and recommended Akşemseddin to the Sultan. After Hacı Bayram Veli's death, Sultan Murad II called Akşemseddin to Edirne on Hacı Bayram Veli's recommendation and appointed him as the tutor of his son, Mehmed the Conqueror. Akşemseddin educated and mentored Mehmed the Conqueror, providing constant moral and intellectual support during the conquest of Istanbul. As Mehmed entered Istanbul, Akşemseddin was by his side, along with Molla Gurani. After the conquest of Istanbul, another significant event enhanced Akşemseddin's fame. Following the Prophet Muhammad's migration to Medina, he was hosted for seven months by Abu Ayyub al-Ansari (Eyüp Sultan), who participated in all the battles during the Prophet's lifetime and was known as the "Host of the Prophet." Abu Ayyub al-Ansari joined the campaign against Istanbul during the Umayyad period (668-672 AD) and died in front of the city's walls. After the conquest, Sultan Mehmed the Conqueror asked his mentor Akşemseddin to find Abu Ayyub al-Ansari's grave. Following a brief search, Akşemseddin discovered a place in front of the walls where a stone inscribed with Abu Ayyub al-Ansari's name was found. Sultan Mehmed was delighted and ordered the construction of a tomb and a mosque near the site. Akşemseddin later settled in Göynük, where he passed away in 1459. Born and raised in Osmançık, Akşemseddin was not only a renowned religious scholar but also a philosopher who excelled in various fields. He was an esteemed medical scholar who proposed that diseases were transmitted from person to person through invisible entities 300 years before the discovery of the microscope and 100 years before an Italian scientist made the same discovery. Among his notable works on medical science are "Maddet-ül Hayat" on mental illnesses and "Kitab üt-Tıb" on infectious diseases, both written in Turkish. His works on Sufism, written in Arabic, include "Hall ül-Müşkilat", "Risâlet ün-Nuriyye", and "Makamat ül-Evliya"



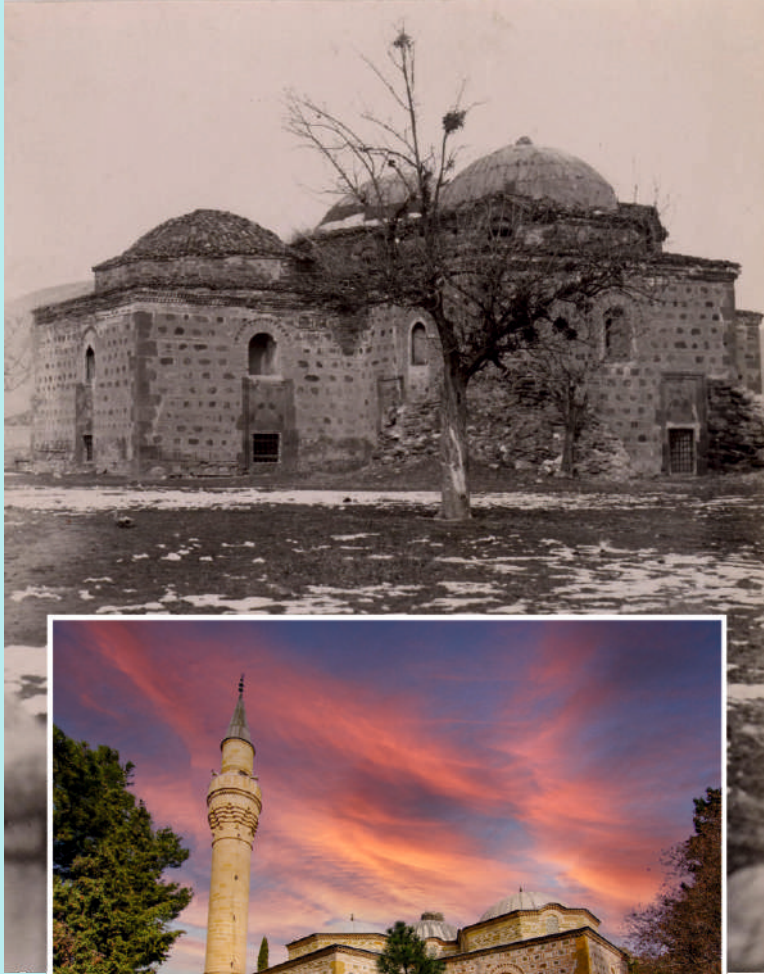
İMAMZADE HALİL PAŞA

Osmancıklı İmamzade Halil Paşa Osmanlı Devleti sadrazamlarındandır. 18 Aralık 1406 tarihinden 1413 yılına kadar Fetret Devri döneminde I. Mehmed için vezir-i azamlık yapmış Osmanlı devlet adamıdır. Babası Haydar Paşa'dır. Doğum yeri Osmancık'tır. 1402 yılında Ankara Savaşı'nda Yıldırım Bayezit, Timur ordularına yenildikten sonra başlayan Fetret Devri'nde Osmanlıların yeniden bir araya gelmesinde Osmancıklı Halil Paşa'nın, Çelebi Mehmet'in Osmanlı gücünü yeniden toplamasında çok değerli yardımları olmuştur. Buna karşılık Halil Paşa, önce Anadolu Beylerbeyi yapılmış daha sonra 18 Aralık 1406'da Çelebi Mehmet'in sadrazamlığına yükseltilmiştir. 1413 yılına kadar ona sadrazamlık yapmıştır.



İMAMZADE HALİL PASHA

Osmancıklı İmamzade Halil Pasha was one of the Grand Viziers of the Ottoman Empire. From December 18, 1406 to 1413, he was an Ottoman statesman who served as the Grand Vizier for Mehmed I during the Period of Conquest. His father was Haydar Pasha. His birthplace is Osmancık. In 1402, after Yıldırım Bayezit was defeated by the armies of Timur in the Battle of Ankara, Halil Pasha of Osmancık provided invaluable assistance to Çelebi Mehmet I in reuniting the Ottomans during the Period of Conquest. In return, Halil Pasha was first made Anatolian Beylerbeyi and then on December 18, 1406, he was elevated to the position of Grand Vizier of Çelebi Mehmet. He served as his grand vizier until 1413.



İmaret Camii

KOCA MEHMET PAŞA

Osmancık'ta doğmuştur. Doğum tarihi bilinmemektedir. Babası 1406-1413 döneminde Osmanlı Devleti başvezirliği yapmış olan Osmancıklı İmamzade Halil Paşa'dır. Sultan I. Mehmed'in Amasya'da bulunduğu sıralarda Anadolu Beylerbeyi olmuştur. 1415 tarihinde bu rütbede büyük başarı gösterdiği için, Sultan II. Murat tarafından, tahta çıkışıyla birlikte başvezirlik makamına getirilmiştir. 1429-1438 yılları arasında başvezirlik makamında bulunmuştur. Azledilince Osmancık'a yerleşmiştir.

Koca Mehmet Paşa 1439 tarihinde Osmancık'ta ölmüş olup mezarı, adı ile de anılan İmaret Camii'nin bahçesinde-dir. Sadrazamlık döneminde Bursa'ya iki hamam yaptırdığı, kitabelerden belgelidir. Osmancık Güney Mahallesi, Kayadibi denilen mevkiinde şimdiki İmaret Camii yanına bir okul ve aşevi yaptırmıştır.



KOCA MEHMET PASHA

He was born in Osmancık. His date of birth is unknown. His father was Imamzade Halil Pasha from Osmancık, who was the Grand Vizier of the Ottoman Empire between 1406-1413. He became the Beylerbeyi of Anatolia during Sultan Mehmet I's stay in Amasya. In 1415, he was appointed as the chief vizier by Sultan Murat II upon his ascension to the throne due to his great success in this rank. He held the position of Grand Vizier between 1429-1438. When he was dismissed, he settled in Osmancık.

Koca Mehmet Pasha died in Osmancık in 1439. His grave is in the garden of the Imaret Mosque, which is also known by his name. It is documented from the inscriptions that he had two baths built in Bursa during his Grand Vizierate. He built a school and a soup kitchen (Imaret) next to the current mosque in Osmancık Güney Neighborhood, Kayadibi.

BALTACI MEHMET PAŞA

Baltacı Mehmet Paşa, Osmanlı İmparatorluğu'nun yedinci padiőahı III. Ahmed'in saltanatında iki kez sadrazamlık yapmış bir devlet adamıdır. 1662 yılında Çorum'un Osmancık ilçesinde doğmuştur. Genç yaşta ilim merakıyla Trablus, Tunus ve Cezayir'e kadar gitmiş, sonra İstanbul'a dönerek saraya girmiştir. Baltacılık, yazıcılık ve müezzinlik gibi görevlerde bulunmuştur. 1703'te Edirne Vakası'nda III. Ahmed'in tahta çıkmasına yardımcı olmuştur. 1704'te kaptan-ı derya, aynı yılın sonunda da ilk kez sadrazam olmuştur. 1706'da sadrazamlıktan azledilmiő, Erzurum, Sakız ve Halep valilikleri yapmıőtir. 1710'da ikinci kez sadrazam olmuş, Prut Seferi'ne serdar-ı ekrem olarak katılmıőtır. Rus Çarı I. Petro ile Prut Antlaőması'nı imzalamıőtır. 1711'de sadrazamlıktan alınmıő, Midilli ve Limni'ye sürgüne gönderilmiőtir. 1712'de Limni'de ölmüőtür.





BALTACI MEHMET PASHA

Baltacı Mehmet Pasha was a statesman who served as grand vizier twice during the reign of Ahmed III, the seventh sultan of the Ottoman Empire. He was born in 1662 in Osmancık district of Çorum. At a young age, he traveled to Tripoli, Tunisia and Algeria with his curiosity for knowledge, then returned to Istanbul and entered the palace. He worked as an axeman, scribe and muezzin. In 1703, he helped Ahmed III ascend to the throne in the Edirne Incident. In 1704 he became captain-general and at the end of the same year he became grand vizier for the first time. He was dismissed as grand vizier in 1706 and served as governor of Erzurum, Chios and Aleppo. He became grand vizier for the second time in 1710 and participated in the Prut Expedition as serdar-ı ekrem. He signed the Treaty of Prut with Russian Tsar Peter I. In 1711, he was deposed as grand vizier and sent into exile in Midilli and Limni. He died in Limni in 1712.

KOYUNBABA HAZRETLERİ

Koyunbaba Hazretleri, 15. yüzyılda Osmancık'ta yaşamış bir velîdir. Asıl adı Seyyid Ali'dir ve soyu Hz. Ali'nin torunu Ali er-Rızâ'ya dayanmaktadır.

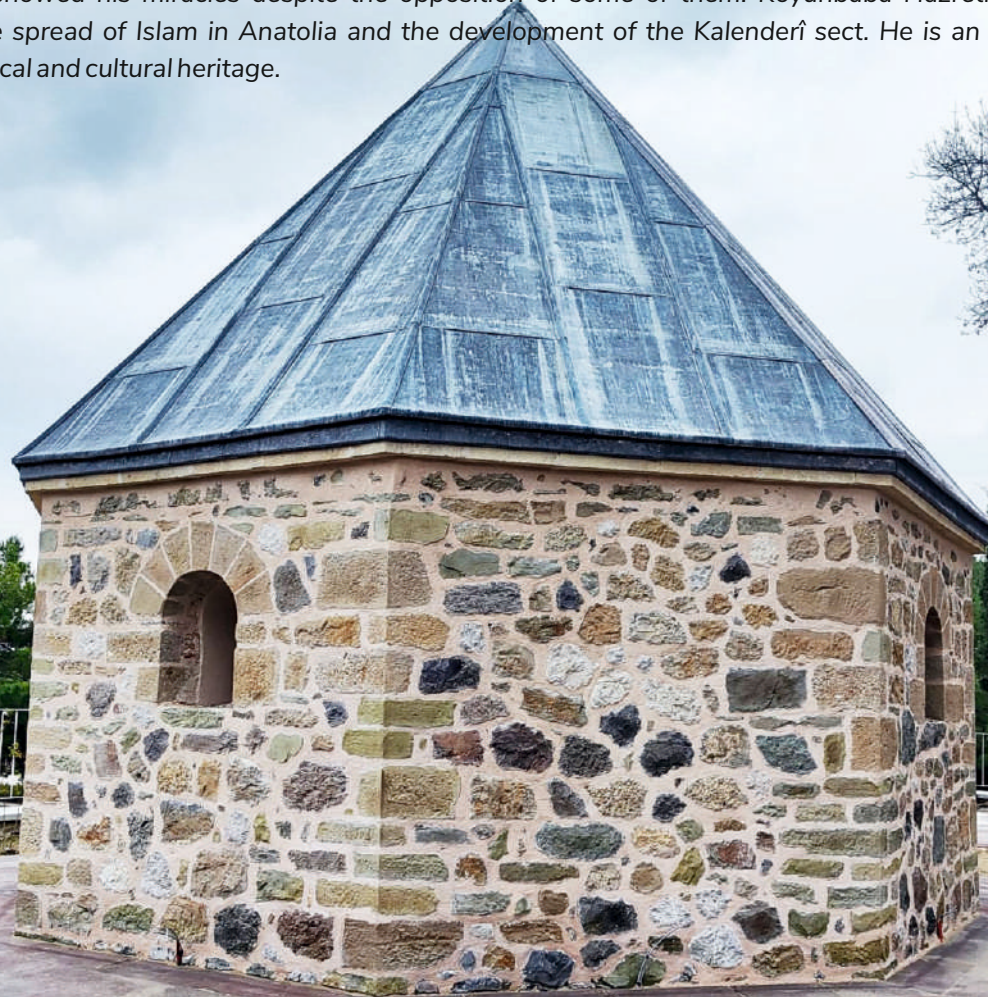
İslam'ı yaymak için Horasan'dan Anadolu'ya gelmiş, hacca gitmiş, Medine ve Kerbelâ'yı ziyaret etmiştir. Bursa ve İnegöl'de koyun çobanlığı yapmış, kerametler göstermiştir. Fâtih Sultan Mehmed'in de ziyaret ettiği Osmancık'ta bir türbe, mescit ve zaviye kurmuştur. Burada vefat etmiştir. Türbesi hâlâ ziyaret edilmektedir. Koyun Baba, bir gün bir mağarada inzivâya çekilmiş, kırk gün sonra Hz. Peygamber'in emriyle Osmancık'a gitmiştir. Burada Arafat tepesindeki Hıdırlık mevkiinde bir sakız ağacının dibine yerleşmiştir. Etraftaki insanları irşad etmiştir.

Koyunbaba Hazretleri, Anadolu'da İslam'ın yayılmasına ve Kalenderî tarikatının gelişmesine katkıda bulunmuş bir velîdir. Osmancık'ın tarihî ve kültürel mirasının önemli bir parçasıdır.



KOYUNBABA HAZRET

Koyunbaba Hazretleri is a wali who lived in Osmancık in the 15th century. His real name is Seyyid Ali and his lineage goes back to Ali er-Rizâ, the grandson of Hz. Ali. He came to Anatolia from Khorasan to spread Islam, went on pilgrimage, visited Medina and Karbala. He worked as a sheep shepherd in Bursa and İnegöl and showed miracles. He established a mausoleum, masjid and zawiya in Osmancık, which was also visited by Fatih Sultan Mehmed. He died here. His tomb is still visited. Koyun Baba went into seclusion in a cave one day, and after forty days he went to Osmancık with the order of the Prophet. Here he settled at the foot of a gum tree at the Hıdırlık location on Arafat hill. He guided the people around him and showed his miracles despite the opposition of some of them. Koyunbaba Hazretleri is a wali who contributed to the spread of Islam in Anatolia and the development of the Kalenderî sect. He is an important part of Osmancık's historical and cultural heritage.

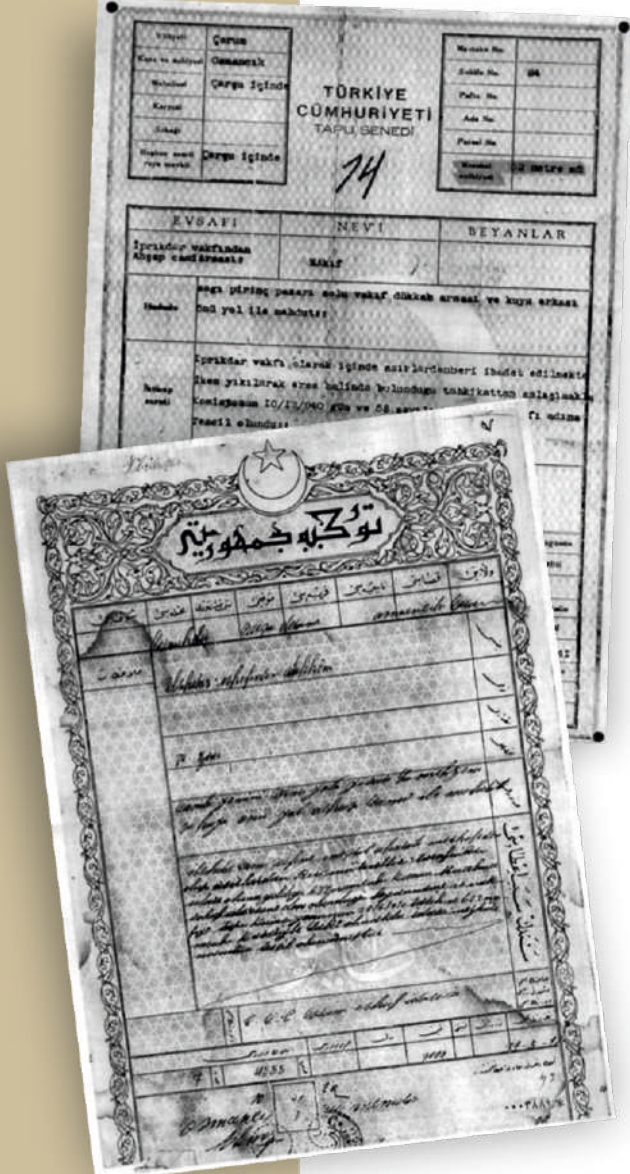


İBRİKTAR HAZRETLERİ

Osmancık'ta yaşamış olan İbriktar Hazretleri'nin, Peygamber Efendimiz Hz. Muhammed'in (s.a.v) su testisini taşıyan sahabe olduğu rivayet edilmektedir. İslam'ı yaymak için Anadolu'ya gelen İbriktar Hazretleri, Osmancık ilçesine yerleşmiştir. Burada bir türbe, mescit ve zaviye kurmuştur. Osmanlı arşivlerindeki resmi evraklarda türbeden bahsedilmektedir. Türbe, 1940'lı yıllarda meydana gelen büyük bir depremde yıkılmış ve yerine konut ve iş yerleri yapılmıştır. Türbenin bulunduğu alanın gün yüzüne çıkarılması için çalışmalar devam etmektedir. İbriktar Hazretleri, Osmancık'ın tarihi ve kültürel mirasının önemli bir parçasıdır.

İBRİKTAR HAZRAT

The following historical information was reached about His Holiness Ibriktar, who lived in Osmancık. It is rumored that Ibriktar Hazretleri was the Companion who carried the water jug of our Prophet Muhammad (s.av.). Ibriktar Hazretleri, who came to Anatolia to spread Islam, settled in Osmancık. He established a tomb, masjid and zawiya here. The tomb is mentioned in official documents in the Ottoman archives. The mausoleum was destroyed in a major earthquake in the 1940s and replaced by housing and workplaces. Work is ongoing to unearth the area where the tomb is located. Ibriktar Hazretleri is an important part of Osmancık's historical and cultural heritage.





KEPÇELİ DEDE

Asıl isminin Mehmet Abdullah olduğu söylenen, halk arasında kepçeli dede olarak bilinen bir velidir. İlçenin manevi mimarlarından Koyunbaba Hazretlerinin hem müridi hem de aşevinin sorumluluğunu üstlenerek gariban halka yemek dağıtımını bizzat yaptığından 'Kepçeli Dede' lakabı kendisine verilmiştir. Osmancık'ın manevi mimarlarından birisi olan Kepçeli Dede'nin türbesi Osmancık ilçe merkezinde Ulucami Mahallesinde bulunmaktadır. Türbenin yanında bir de mescit vardır. Günümüzde türbesi halkın ziyaretine açıktır.

KEPÇELİ GRANDFATHER

His real name is said to be Mehmet Abdullah and he is popularly known as Dede with a ladle. Since he was both a disciple of Koyunbaba Hazretesi, one of the spiritual architects of the district, and took responsibility for the soup kitchen and personally distributed food to the poor people, the nickname 'Kepçeli Dede' was given to him. He lies in his tomb, which is made of wood in the building Ulucami Mahallesi in Osmancık, where only his own cist is located. There is also a masjid next to the tomb. Today, his tomb is open to public visitation.







TARİHİ - KÜLTÜREL VARLIKLARIMIZ

OUR HISTORICAL - CULTURAL ASSETS

- Kandiber Kalesi
- Koyunbaba Köprüsü
- Koyunbaba Köprü Kitabesi
- Koyunbaba Türbesi
- Akşemseddin Camii
- Koca Mehmet Paşa Hamamı
- Koca Mehmet Paşa İmaret Camii ve Kapısı
- Baltacı Mehmet Paşa Çeşmeleri
- Kral Mezarı
- Kandiber Castle
- Koyunbaba Bridge
- Koyunbaba Bridge Inscription
- Koyunbaba Tomb
- Akşemseddin Mosque
- Koca Mehmet Pasha Hamam
- Koca Mehmet Pasha İmaret Mosque and Gate
- Baltacı Mehmet Pasha Fountains
- Tomb of the King

KANDİBER KALESİ

Kızılırmak'ın kuzey kenarında, doğu-batı istikametinde uzanan doğal kayalığın üzerine inşa edilmiştir. Selçuklu Dönemine tarihlenen, kalenin ilk kuruluşunun Roma döneminde başladığı bazı kaynaklar ile güneyinde yer alan Roma dönemi kaya mezarlarından anlaşılmaktadır. Kaleden Kızılırmak'a inen ve kayaya oyulmuş olan su yolu da teknik olarak Roma dönemi özelliği gösterir. İslami dönemde ise kale, halk arasında İpek Yolu olarak adlandırılan İstanbul'dan Amasya'ya uzanan ticaret yolu üzerindedir. Doğal Fişekçi Kayası'nın üzerine konumlanan kalenin surlarının uzunluğu 250 metre, yüksekliği 30 metredir. Günümüze kadar "Osmancık Kalesi", "Kandiber Kalesi" ve "Kal'â-i âsümân" (Gökyüzünün Kalesi) gibi farklı adlarla anılmıştır. Bozoklu Osman Şakir'in 19. yüzyıl başına ait minyatüründe kalede yaşama ait mekânlar göze çarpar. Kale kapıları, kuyu, nehirle bağlantıyı sağlayan geçit ve bazı mekan izleri, kalede bir zamanlar garnizon biçiminde küçük bir yerleşim olduğunu düşündürür. Erozyon ve depremler sonucu yapıda bazı bölümler çökmüş, yıkılmışsa da kale hâlâ etkileyici olup ilçeye silüet oluşturmaktadır. Yapılan ışıklandırmalarla birlikte gece ayrı bir güzelliğe bürünmektedir. Kızılırmak'a yansıyan görüntüsü, köprü ile birlikte eşsiz bir manzara oluşturmaktadır. Kalenin ön kısmında Koyunbaba Köprüsü hakkında bilgi veren bir kitabe mevcuttur.



KANDİBER CASTLE

It was built on a natural rock extending in the east-west direction on the northern edge of Kızılırmak. It is understood from some sources and the Roman period rock tombs in the south that the first establishment of the castle, which dates back to the Seljuk period, started in the Roman period. The waterway descending from the castle to Kızılırmak and carved into the rock also technically shows Roman period characteristics. In the Islamic period, the castle was on the trade route from Istanbul to Amasya, popularly known as the Silk Road.

The walls of the castle, located on the natural Fişekçi Rock, are 250 meters long and 30 meters high. Until today, it has been known by different names such as "Osmançık Castle", "Kandiber Castle" and "Kal'â-i âsümân" (Castle of the Sky). In Bozoklu Osman Şakir's miniature from the beginning of the 19th century, the spaces of life in the castle stand out. Traces of castle gates, a well, a passage connecting the castle to the river, and some traces of some spaces suggest that there was once a small settlement in the form of a garrison in the castle. Although some parts of the structure have collapsed due to erosion and earthquakes, the castle is still impressive and forms a silhouette for the district. With the illumination, it takes on a different beauty at night. Its image reflected in Kızılırmak creates a unique view together with the bridge. There is an inscription in front of the castle giving information about Koyunbaba Bridge.

KOYUNBABA KÖPRÜSÜ

Kızılırmak üzerinde bulunan Koyunbaba Köprüsü, II. Beyazıt zamanında yapılmıştır. Yapımına 1484 yılında başlanmış, 1489 yılında tamamlanmıştır. Uzunluğu 250 metre, genişliği 7,5 metre olan köprü dikdörtgen kesitli sarı kesme taşlardan yapılmıştır. Sivri kemerli 19 gözlüdür. Zamanla ırmak birikintileriyle dolması nedeniyle 15 gözü görülebilmektedir. Adını Koyunbaba Hazretlerinden alan köprünün kitabesi Arapça harflerle yazılmıştır. Kitabede köprüyü yaptırandan bahsedilmekte olup köprü mimarı hakkında herhangi bir bilgi verilmemektedir. Koyunbaba Köprüsü 1972 tarihinde tescil edilmiş, 2018 yılında restore edilmiştir.



KOYUNBABA BRIDGE

Koyunbaba Bridge on Kızılırmak was built during the reign of Beyazıt II. Its construction was started in 1484 and completed in 1489. The bridge, which is 250 meters long and 7.5 meters wide, is made of rectangular sectioned yellow cut stones. It has 19 eyes with pointed arches. However, today 15 of its eyes can be seen due to the river filling with debris over time. The inscription of the bridge, named after Koyunbaba, is written in Arabic letters. The inscription mentions the person who built the bridge, but there is no information about the architect of the bridge. Koyunbaba Bridge was registered on 1972 and restored in 2018.





KİTABENİN TÜRKÇE ÇEVİRİSİ

YERİNİNDEKİ İKİNCİ İBRAHİM İBİNİ VE DÖĞRÜ YOLUN KULLANICI MUHAMMED İBİNİN VÜCE AİLESİNE İBİ HAKKI
DÖĞRÜ YOLU VE YERİNİN İŞİĞİNİN SANAT OLARAK
DÜNYA İBRET SAHİPLERİNİN İZAZARINDA NÖNİN VE GECİT KOPRUSUDUR. NARATINLAR İÇİN SÜREKLİ HAYAT VE SÖYÜC
MİRANSÖZÜ. NE MUTLU ÖBAYLARDI VE SONU DÜŞÜNEN KİMSE VE İ. KAHİT YOLCUKABİLİ DEĞERİ İÇİN SPANİ
EDİNE. SÜRÜP GÖZÜN SAKAĞA İSE NE BUZEL SEVİŞTİR. SAĞIR OLAN BU VÜCE İNİR BİSTİN KAKERİDE SÜRÜK
GECERİ FOSUN HALLİ KÖŞEYLE İBİNİN SÖYÜC VE YERİ VÜCE İBİNİN MİLLETİNİN YÖNETİMİNİ ELİNDE TUTAN ARPAZ
VE KEMİN SATTANININ SULTANI GAZİ VE İNÇAMİLEİN İN İFENDİSİ. HAFİF VE MÜŞERREŞİ KAHİRİNİN KANUNLAR SULTANI
VE BİNİLER HAKANI LUTUFKAR. İLLANIN DESTEKLEDİĞİ SULTAN İBİN VE PEN BÂVEZİT İBİN. MEHMET İBİN. ALLAH
ONUN SATTANININ GECİ VE GÜNDÜZLER BİRİBİRİNİ İZLEDİNCE SİNDİRCİN İYİNALET GÜNDÜNDÜ SEVABA. İYİNALET
İBİNİN GECERİLERİ İBRET ÖZMİN. İYİNALET İYİNALET İYİNALET İYİNALET İYİNALET İYİNALET İYİNALET İYİNALET İYİNALET
KOPRUYUN SAĞLAM OLURAK YAPILMASINI EMREYLEYER. KİTAPININ FİYAT: 5. H. 200 (MİRANSÖZÜ) SAĞIR İYİDİR.

KOYUNBABA KÖPRÜ KİTABESİ

Koyunbaba Köprüsünün kitabesinde köprüyü yaptırandan bahsedilmekte ancak köprünün mimarı hakkında herhangi bir bilgi verilmemektedir.

Kitabe şöyledir:

"Yardımandan dolayı Allah'a hamd ve doğru yolun kılavuzu Muhammed (s.a.v) ve onun yüce ailesine ve halkı doğru yola sevk eden ashabına salât olsun" Dünya, ibret sahiplerinin nazarında hayır ve geçit köprüsüdür. Yaratıklar için devamlı hayat ve sevinç de imkânsızdır. Ne mutlu o, başlangıç ve sonu düşünen kimseye ki, ahiret yolculuğuna devr için zahire (sevap) edine. " Sürüp giden sadaka" ise ne güzel zahiredir. Sadır olan bu yüce emir bütün memleket ve ülkelerde daima nafiz olur. Ulu, adil, bilgin Sultan ve yiğit yüce Hakan, milletlerin idaresini elinde tutan, Arap ve Acem Sultanların, Gazi ve Mücahitlerin efendisi, kâfir ve müşrikleri kahreden, karalar Sultanı ve denizler Hakanı, lütfkâr Allah'ın teyidi ile desteklenen Sultan Abu'l-Feth Bayazid b. Mehmet Han, Allah onun saltanatını gece ve gündüzler birbirini takip eyledikçe devam ettirsin; kıyamet gününde bir sevaba ermek, üzerinden geçenlere ibret olmak, umum tarafından faydalanmak... Amacı ile sürekli hayır olan bu değerli köprünün sağlam olarak yapılmasını emreyledi. Köprünün kurulması: 'Celulin hayruha =H. 889 Şaban ayındadır."

KOYUNBABA BRIDGE INSCRIPTION

The inscription of Koyunbaba Bridge mentions the builder of the bridge but does not give any information about the architect of the bridge.

The inscription reads as follows:

"Praise be to Allah for His help and peace be upon the guide of the right path, Muhammad and his noble family and his companions who guide the people to the right path." The world is a bridge of goodness and a bridge of passage in the eyes of those who have the right to see. Perpetual life and joy is also impossible for creatures. Blessed is he who contemplates the beginning and the end, so that he may acquire zahire (good deeds) for the journey to the Hereafter. "Sadaqah that lasts" is the best sadaqah. This sublime commandment will always be effective in all countries and nations. Sultan Abu'l-Fath Bayazid b. Mehmet Khan, the great, just, wise Sultan and valiant supreme Khan, the ruler of nations, the master of Arab and Persian Sultans, Gazi and Mujahideen, the destroyer of disbelievers and polytheists, the Sultan of the lands and the King of the seas, the Sultan Abu'l-Fath Bayazid b. Mehmet Khan, supported by the confirmation of the gracious Allah, may Allah continue his reign as long as the nights and days follow each other; to achieve a reward on the Day of Judgment, to be an example for those who pass over it, to be benefited by the general public... He ordered that this valuable bridge, which is a continuous good deed, be built solidly. The building of the bridge: 'Jalulin hayruha = in the month of Sha'ban 889 AH."



KOYUNBABA TÜRRESİ

Koyunbaba Türbesi, Osmancık ilçe merkezinde bulunmaktadır. Amasya'da şehzade olan II. Bayezit tahta çıkınca, gençlik yıllarında namını çok duyduğu Koyunbaba için bir türbe ve tekke yaptırır. Türbenin yapıldığı tarih, aslı Çorum Müzesinde bulunan, türbenin bahçe giriş kapısındaki mermer yazıtta 1469 olarak belirtilmektedir. II. Bayezit 1447-1512 yılları arasında yaşadığına göre 22 yaşındayken bu türbeyi yaptırdığı anlaşılmaktadır. (Osmancık'ta bulunan Koyun Baba tekkesi ve türbesini ziyaret eden Evliya Çelebi, buranın ziyaretçisinin hiç eksik olmadığını, mutfağında devamlı olarak yemek pişirildiğini, Anadolu, Rumeli, Arabistan ve Acem'de böyle büyük tekke görmediğini haber vermekteydi). Hacı Bektaş Velî'nin halifelerinden olan Koyunbaba'nın kabrinin bulunduğu yere II. Bayezid; türbe, cami ve dervişler için büyük bir tekke inşa ettirmişti (Seyahatnâme, 1999-II: 94).

..... Bu şehrin batı tarafında Bektaşilerin şeyhi gömülüdür. Bütün dünyanın ziyaret yeri, evliyaların umdesi, asfiyaların zübdesi, Şeyh Hazreti Koyunbaba; bizzat Hacı Bektaş'ın halifesidir. Burada defnedilmiştir. Sultan Bayezid Veli, Koyunbaba'yı Kadir Gecesinde görüp, vasiyeti üzerine bir yüksek kubbe, bir camii şerif, şanlı dervişler için bir meydan, bir yemek ve ziyafet evi, konuklar için bir misafirhane, birçok odalı mutfak, kiler

52 yaptırmış, bu hayır binaları, baştan başa kurşunla örttürmüştür.

KOYUNBABA TOMB

The Koyunbaba Tomb is located in the center of Osmancık district. When Bayezid II, who was a prince in Amasya, ascended to the throne, he had a tomb and a dervish lodge built for Koyunbaba, whose fame he had heard much about in his youth. The date of the tomb's construction is specified as 1469 on the marble inscription at the entrance gate of the tomb's garden, the original of which is in the Çorum Museum. Given that Bayezid II lived between 1447-1512, it is understood that he had this tomb built when he was 22 years old.

(Evlîya Çelebi, who visited the Koyunbaba lodge and tomb in Osmancık, reported that there were always visitors, food was continuously cooked in its kitchen, and he had never seen such a large lodge in Anatolia, Rumelia, Arabia, or Persia). Bayezid II had a tomb, a mosque, and a large lodge for dervishes built at the place where Koyunbaba, one of the disciples of Hacı Bektaş Veli, was buried (Seyahatnâme, 1999-II: 94).

..... In the western part of this city lies the burial place of the Bektashi sheikh. It is a pilgrimage site for people from all over the world, a central figure for saints and the epitome of pure souls, Sheikh Koyunbaba; he was a direct disciple of Hacı Bektaş. He is buried here. Sultan Bayezid Veli saw Koyunbaba on the Night of Power and, following his will, had a high dome, a grand mosque, a gathering place for esteemed dervishes, a dining and banquet hall, a guesthouse for visitors, a kitchen with many rooms, and a storeroom built. These charitable buildings were entirely covered with lead.



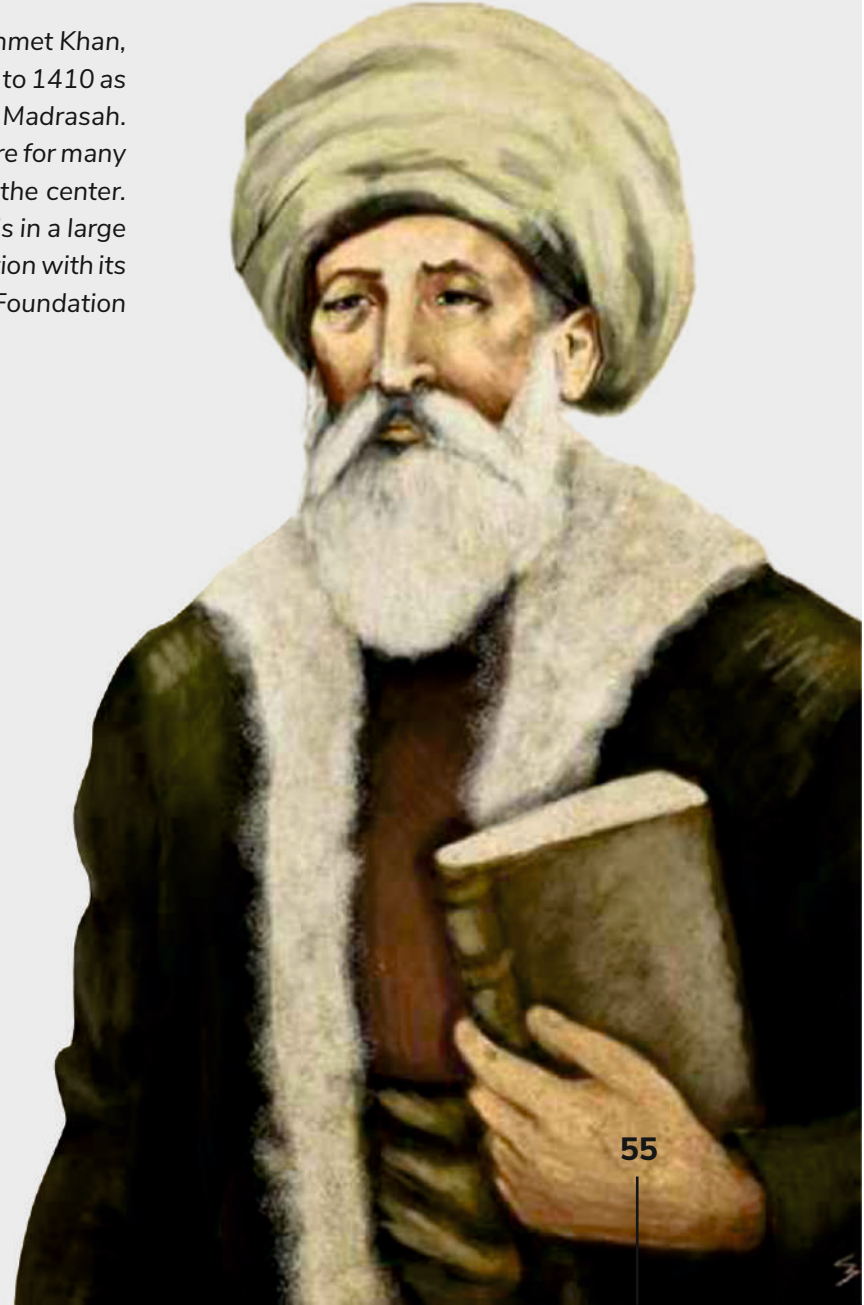
AKŞEMSEDDİN CAMİİ

Osmanlık Kandiber Kalesinin kuzey batı eteğine Fatih Sultan Mehmet Han'ın hocası Akşemseddin tarafından yaptırılmıştır. Yapım tarihi olarak 1410 yılına işaret edilmektedir. Eski Osmanlık Medresesinin bir bölümü olduğu bilinmektedir. İstanbul'un Manevi Fatih Akşemseddin Hazretleri uzun yıllar burada müderrislik yapmıştır. Ters "T" planlı, orta yerde yüksek tek kubbe üzerine oturtulmuştur. Giriş yerinin her iki yanında küçük odalar bulunmaktadır. Medrese geniş bir avlu içinde olup, taş yapıdır. Akşemseddin Camii, Osmanlık Kuruluş Dönemine ait bir eser olma özelliği ve kendine has mimarisi ile dikkat çekmektedir.



AKŞEMSEDDİN MOSQUE

It was built by Akşemseddin, the teacher of Fatih Sultan Mehmet Khan, on the north-western skirt of Osmancık Kandiber Castle. It is pointed to 1410 as the date of construction. It is known to be a part of the old Osmancık Madrasah. Akşemseddin, the Spiritual Conqueror of Istanbul, was a muderris here for many years. It has an inverted "T" plan and sits on a single high dome in the center. There are small rooms on both sides of the entrance. The madrasah is in a large courtyard and is a stone building. Akşemseddin Mosque draws attention with its unique architecture and being a work belonging to the Ottoman Foundation Period.



KOCA MEHMET PAŞA HAMAMI

Koca Mehmet Paşa'nın Osmancık'ta yaptırdığı iki hamamdan günümüze kalmış olanıdır. XV. yy yapısıdır. Yazıtı yoktur. Kuzeyde yer alan soyunmalığın, yüksek duvarlar üstünde yükselen kubbeli kuruluşu, yapıya dıştan görkemli bir görünüş vermiştir. Yalın duvarlar, kubbeler ve tüm örtü bugün beton bir kabukla kaplanmıştır. Böylece özgün duvar kuruluşu, yalnızca, yer yer dökülen sıvalarla açığa çıkmış kısımlardan görülebilmektedir.

Üç parçalı ılıklikta, hacımlar kubbelerle örtülüdür. Yan odaların duvarlarında kurnalar vardır. Çapları 2,5 m. ye yakın kubbeler, ortada ve doğuda pandantiflere oturtulur. Batıdaki ise, yanlarında üç dilimli kemerciklerle çevrilmiş, parçalı trompların geçiş ögesi olduğu kadar, buhar dağılımında da dengeyi sağlayıcıdırlar. Paşa hamamı, Osmancık'ın sayılı tarihsel yapılarından biri olduğu kadar, XV. yy yapıları içinde, sivil mimarlığımızın günümüze ulaşabilmiş bir örneği olarak da önem taşımaktadır.

KOCA MEHMET PASHA BATH

It is the remaining bathhouse from the two bathhouses built by Koca Mehmet Paşa in Osmancık. It is a 15th-century structure with no inscription. The changing room located in the north, with its domed structure rising on high walls, gives the building a magnificent appearance from the outside. The plain walls, domes, and all the coverings are now covered with a concrete shell. Thus, the original wall structure can only be seen in places where the plaster has fallen off.

In the three-part warm section, the spaces are covered with domes. There are fountains in the walls of the side rooms. The domes, with diameters close to 2.5 meters, rest on pendentives in the center and east. In the west, the domes are supported by partial trompes surrounded by three-lobed arches on the sides, serving both as transition elements and as a means of balancing steam distribution. Paşa Hamamı is one of the few historical buildings in Osmancık and holds importance as a surviving example of our civil architecture from the 15th century.





KOCA MEHMET PAŞA (İMARET) CAMİİ VE KAPISI

Koca Mehmet Paşa Camii Güney Mahallesi'nde Sultan II. Murad'ın başveziri sadrazam Koca Nizamuddin Mehmet paşa tarafından külliye şeklinde yaptırılmıştır. Külliye içerisinde bir aşevi bulunduğundan halk arasında İmaret Camii olarak adlandırılmaktadır. Caminin yapım tarihi 1430-1431 yıllarıdır. 1943 depreminde yıkılan minaresinin yerine 1968 yılında yenisi yapılmıştır. Tarih alanının klasiklerinden olan Aşık Paşazade Tarihi adlı eserde Mehmet Paşa'nın Osmanlık'ta bir imaret yaptırdığı belirtilmiştir. Caminin giriş kapısı üzerindeki iki satırlı sülüs yazılı kitabesinden Koca Mehmet Paşa'nın bu camiyi imaret olarak yaptırdığı yazılıdır. Bu caminin yanında medrese, kütüphane bulunduğu kaynaklardan öğreniliyorsa da bunlar günümüze ulaşmamıştır. İmaret Camii, erken Osmanlı mimarisindeki yan mekânlı, zaviyeli ve ters T plan tipinde yapılmıştır. Bu plan tipinin geliştirilmiş bir örneğidir. Anıtsal özgünlüğünü koruyan, mermer söveli stalaktit dizili giriş kapısından sonra birbirini art arda izleyen iki kubbeli bir mekâna girilmektedir. Girişteki mekânın yanında yine üzerleri kubbeli iki yan mekân bulunmaktadır. İmaret Camii giriş kapısı tek parça ceviz ağacından yapılmış olup, üzerinde çok zarif bir işçilikle işlenmiş oyma süslemeler vardır. Kapı geometrik geçmeler ve Rumilerle bezenmiştir. Ceviz kapının üzerinde bir hadis-i şerif işlenmiştir. Koca Mehmet Paşa ve yakınlarının kabri, caminin kuzey doğu kısmında bulunmaktadır.

A photograph of the Koca Mehmet Paşa (İmaret) Mosque, a historical Ottoman structure. The mosque features a prominent central dome and a tall, slender minaret with a conical roof. The facade is constructed from light-colored stone with intricate geometric patterns. A large, arched entrance door is visible, flanked by smaller arched windows with decorative grilles. The building is set against a backdrop of a rocky hillside under a cloudy sky, with tall evergreen trees on either side.

KOCA MEHMET PAŞA (İMARET) MOSQUE AND ITS DOOR

The Koca Mehmet Paşa Mosque, located in the Güney District, was built as a complex by Grand Vizier Koca Nizamuddin Mehmet Paşa, the chief vizier of Sultan Murad II. Due to the presence of a soup kitchen within the complex, it is popularly known as the Imaret Mosque. The construction dates of the mosque are 1430-1431. The minaret, which was destroyed in the 1943 earthquake, was rebuilt in 1968. According to the historical work "Aşık Paşazade Tarihi," which is one of the classics of the historical field, Mehmet Paşa had an imaret built in Osmancık. The two-line inscription in Thuluth script above the entrance gate of the mosque states that Koca Mehmet Paşa built this mosque as an imaret. Although sources indicate that there was a madrasa and a library next to the mosque, these structures have not survived to the present day. The Imaret Mosque is built in the early Ottoman architectural style, featuring side rooms, a zaviye, and a reversed T-plan. It is an advanced example of this plan type. The monumental integrity of the mosque is preserved, and after the marble-framed, stalactite-lined entrance gate, one enters a two-domed space that follows each other successively. Next to the entrance space, there are two side rooms also covered with domes. The entrance gate of the Imaret Mosque is made from a single piece of walnut wood and is adorned with very delicate carved decorations. The door is decorated with geometric interlaces and Rumi motifs. Above the walnut door, a hadith is inscribed. The tombs of Koca Mehmet Paşa and his close relatives are located in the northeast part of the mosque.

BALTACI MEHMET PAŞA ÇEŞMESİ

Baltacı Mehmet Paşa Çeşmesi, Baltacı Mehmet Paşa tarafından yaptırılmıştır. Çeşme, tarihi dokusu ile dikkat çekmektedir. Baltacı Mehmet Paşa'nın sadrazamlığı sırasında 1705 yılında yaptırdığı dört çeşmeden biridir. Dikdörtgen planlı olup kum taşından yapılmıştır. Tek musluklu ayna taşını, üstten teğetli-sivri bir kemer kuşatır. Batıya bakan ön yüzünde beyaz mermerden, üç sütun üzerine 18 mısralık bir kitabesi vardır. Çeşme, Ulu Camii mahallesinde, Ulu Camii'nin karşısında yer almaktadır. Çeşmenin kitabesi, yapım tarihi ve hayırsever kişiyi belirtmekte olup, tarih severler ve araştırmacılar için değerli bir bilgi kaynağıdır. Osmancık'ta bulunan Baltacı Mehmet Paşa Çeşmesi, yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çeken önemli tarihi eserlerden biridir ve bölgenin kültürel mirasının bir parçası olarak korunmaktadır. Baltacı Mehmet Paşa Çeşmesi, 1975 tarihinde tescil edilmiştir.

BALTACI MEHMET PASHA FOUNTAIN

The Baltacı Mehmet Paşa Fountain was built by Baltacı Mehmet Paşa. The fountain is notable for its historical character. It is one of the four fountains built by Baltacı Mehmet Paşa during his grand vizierate in 1705. The fountain has a rectangular plan and is made of sandstone. The single-tap mirror stone is surrounded by a tangent-pointed arch at the top. On the west-facing front, there is an 18-line inscription on three columns made of white marble. The fountain is located in the Ulu Camii neighborhood, across from the Ulu Camii. The inscription on the fountain provides valuable information about the construction date and the benefactor, making it an important resource for history enthusiasts and researchers. The Baltacı Mehmet Paşa Fountain, located in Osmancık, is one of the significant historical monuments that attract both local and international tourists. It is preserved as part of the region's cultural heritage. The Baltacı Mehmet Paşa Fountain was registered in 1975.



KRAL MEZARI

2007 yılında düzenleme ve yol yapım çalışması sırasında açığa çıkmıştır. İçerisinde iskelet parçalarının görülmesi üzerine Çorum Müze Müdürlüğü tarafından yapılan kazı çalışmalarında, sırasında güney doğu ve kuzey batı istikametinde ön oda ve mezar odası olarak iki parçadan oluşan ön oda (200 cm) uzunluğunda mezar odası ise (298cm) yüksekliği (185 cm) olan ayrıca helenistik döneme ait 13 adet bronz sikke bulunmuştur. Mezar hem mimari özelliği ile hem de içerisinde bulunan sikkelerden dolayı helenistik döneme (M.Ö 330) tarihlendirilmektedir. Bu mezarın helenistik dönem soylu ailelerine ait olduğu sanılmakta olup kısa kral mezarı olarak adlandırılmaktadır.

TOMB OF THE KING

In 2007, it was uncovered during a road construction and development project. Upon the discovery of skeletal remains inside, excavation work was conducted by the Çorum Museum Directorate. During the excavations, a two-part structure consisting of a front chamber (200 cm) and a tomb chamber (298 cm long and 185 cm high) oriented in the southeast and northwest directions was revealed. Additionally, 13 bronze coins dating back to the Hellenistic period were found. Due to both its architectural features and the coins found inside, the tomb is dated to the Hellenistic period (330 BC). It is believed that this tomb belonged to a noble family from the Hellenistic period and is referred to as a short royal tomb.





Mani söyler coşarım,
Kızılmak gibi taşarım,
Kimseye zararım yok,
İnsan gibi yaşarım.





DOĞAL GÜZELLİKLERİMİZ

OUR NATURAL BEAUTIES

- Kızılırmak
- Akören Yaylası
- Çampınar Köklen Mesire Alanı
- Kent Ormanı
- Gölbel Gölü
- Tekmen Yaylası
- Kunduz Ormanları
- Adatepe
- Karaca Yaylası
- Baldıran Şelalesi
- Çeltik Tarlaları
- Kızılırmak
- Akören Plateau
- Çampınar Köklen Recreation Area
- Urban Forest
- Lake Gölbel
- Tekmen Plateau
- Kunduz Forests
- Adatepe
- Karaca Plateau
- Baldıran Waterfall
- Paddy Fields

KIZILIRMAK NEHRİ

Sivas'ın İmranlı ilçesinde Kızıldağ eteklerinden doğan ve Samsun'un Bafra ilçesinden Karadeniz'e dökülen bir nehirdir. 1.355 km uzunluğu ile Türkiye'nin kendi sınırları içerisinde doğup kendi sınırları içinde denize dökülen en uzun akarsuyu olma özelliğini taşır. İlçemizde geçtiği yerlerde yoğun olarak çeltik tarımı yapılır. Kızılırmak vadisinde yoğun bir şekilde tarımsal üretim yapılmakta, bölgeye hayat vermektedir. Sulu tarım yapılarak ekonomik getirisi yüksek çeltik tarımının yapılmasına katkı sağlamaktadır. Üzerinde kurulu baraj ve elektrik üretim tesisleri ile ülke ekonomisine katkı sağlamaktadır. Son zamanlarda eko turizme ve barajlarla balıkçılığa katkı sağlamaktadır.

İlçemizde ırmak yatağının geçtiği alanların rehabilite edilmesiyle turizm potansiyeli daha çok ortaya çıkmıştır.

Kızılırmak, ilçemiz sınırları içindeki uzunluğu 80 km dir. Çankırı sınırlarında Kızılırmak'a karışan Delice çayı ırmağa önemli oranda alüvyon taşımakta ve bu alüvyonlar ilçemizde tarlalara ulaşmaktadır. Bu suyun alüvyonlu olması Osmancık'ta yetişen pirincin verimini ve kalitesini artırmaktadır.

KIZILIRMAK RIVER

It is a river that originates from the foothills of Kızıladağ in the İmranlı district of Sivas and flows into the Black Sea in the Bafra district of Samsun. With a length of 1,355 km, it is the longest river in Turkey that originates within its own borders and flows into the sea within its own borders. Paddy is intensively cultivated where it passes through our district. Intensive agricultural production is carried out in the Kızılırmak valley. It gives life to the region. It contributes to paddy agriculture with high economic return by irrigated agriculture. It contributes to the national economy with the dam and electricity generation facilities installed on it. Recently, it contributes to eco-tourism and fish production with dams. With the rehabilitation of the areas where the canal bed passes in our district, tourism potential has emerged more. Kızılırmak is 80 km long within the borders of our district. The Delice stream, which mixes with Kızılırmak at the borders of Çankırı, carries a significant amount of alluvium to the river and these alluvium reach the fields from the Kızılırmak's channel in our district. Due to the alluvial nature of this water, it increases the yield and quality of rice grown in Osmancık.

AKÖREN YAYLASI

Akören Köyüne 8 km, ilçe merkezine 27 km uzaklıktadır. Etrafında Öbaktaş, Yaylabası, Danişment köyleri bulunmaktadır. 2014 yılından bu yana Akören Köyü Yayla Şenlikleri büyük bir katılım ile düzenlenmektedir.

AKÖREN PLATEAU

It is 8 km to Akören Village and 27 km to the district center. There are Öbaktaş, Yaylabası, Danişment villages around it. Akören Village Plateau Festivals are organized. Since 2014, Akören Village Highland Festivals have been held with great participation.



ÇAMPINAR KÖKLEN MESİRE ALANI

Köklen Mesire Alanı, ilçemiz Çampınar Köyü sınırları içerisinde bulunmaktadır. Çampınar köyüne 8 km, ilçe merkezine 28 km uzaklıktadır. Hafta sonu doğa ile iç içe olmak, şehir gürültüsünden uzaklaşmak ve yeşilin her tonunu görmek isteyenlerin ortak buluşma noktası haline gelmiştir.

ÇAMPINAR KÖKLEN RECREATION AREA

Köklen Recreation Area is located within the borders of Çampınar Village in our district. It is 8 km to Çampınar village and 28 km to the district center. It has become a common meeting point for those who want to be in touch with nature at the weekend, get away from the city noise and see every shade of green.

KENT ORMANI

İlçe merkezinde, içerisinde Kızılçam ağaçları bulunan, halkın hafta sonlarında stresten kurtulmak amacıyla aile ve arkadaşları ile birlikte eğlenceli vakit geçirdiği mesire alanıdır.

URBAN FOREST

It is a recreation area in the center of the district with red pine trees, where people have fun with their family and friends on weekends to get rid of stress.



GÖLBEL GÖLÜ

Gölbel Gölü, ilçe merkezine 50 km uzaklıkta Karalargüney Köyündedir. Karalargüney Köyü ve çevresi doğal yapısı bozulmamış nadide alanlardandır. Gölbel Gölü ve çevresi insanların doğayla baş başa kalabilecekleri bir tabiat parkı özelliğini taşımaktadır. Doğa yürüyüşü, ormanda bisiklet turu, piknik, trekking, kuş gözlemi, gölde balık tutma ve kamp yapabilme kapasitesine sahip doğal bir alandır.

GÖLBEL LAKE

Gölbel Lake is 50 km from the district center. Karalargüney Village and its surroundings are one of the rare areas with unspoiled natural structure. Gölbel Lake and its surroundings are a natural park where people can be alone with nature and it is a natural area with the capacity for hiking, cycling in the forest, picnic, trekking, bird watching, fishing in the lake and camping.

TEKMEN YAYLASI

Tekmen aldağ Yaylası ilçemiz Tekmen Ky sınırları içerisinde yer almaktadır. Tekmen köyüne 8 km, ile merkezine 27 km uzaklıktadır. Tekmender yayla Şenlikleri dzenlenmektedir. Yre halkı, 1750 metre rakımlı festival alanında kurdukları yzlerce adır ve oynanan yöresel oyunlar ile birlikte eğlenceli vakit geirmektedirler.



TEKMEN PLATEAU

Tekmen aldağ Plateau is located within the borders of Tekmen Village in our district. It is 8 km to Tekmen village and 27 km to the district center. Tekmender plateau festivals are organized. Local people have fun with hundreds of tents they set up for a week in the festival area with an altitude of 1750 meters and local games played.



KUNDUZ ORMANLARI

Kunduz Ormanları Avlağı köyüne 6 km Karalargüney köyüne 5 km, ilçe merkezine 45 km uzaklıktadır. Çoğunlukla Sarıçam ve Karaçam ağaçları bulunmaktadır. Kuzey yamaçlarında ise Kayın ağaçları Kunduz Ormanlarına farklı bir ahenk katmaktadır. Doğanın eşsiz güzelliği arasında doğa yürüyüşü, yamaç paraşütü ve kamp yapma kapasitesine sahip doğal bir alandır.

KUNDUZ FORESTS

Kunduz Forest is 6 km to Avlağı village, 5 km to Karalargüney village and 45 km to the district center. There are mostly yellow pine and larch trees. Beech trees on the northern slopes add a different harmony to the Beaver Forests. Trekking, paragliding and camping are practiced among the unique beauty of nature.

Ben bir eğilmez sazđım,
Kış girmeyen bir yazđım,
Sana bu mektubumu,
İçten gelerek yazđım.

ADATEPE

İlçenin güneyinde yer alan Adatepe, ilçe merkezine yaklaşık 3 km uzaklıktadır. Troya kahramanı Aşil'in mezarının Adatepe'de gömülü olduğu iddia edilmektedir. Tarih boyunca Adatepe, Koyunbaba da dahil olmak üzere, birçok efsaneye ev sahipliği yapmıştır. Bölge, ardıç, meşe ve sakız ağaçları gibi ulu ağaçlarla bezenmiştir. Burada avlanmak kesinlikle yasaktır. Orman Bakanlığı tarafından mesire yeri olarak düzenlenmiş olup, halka piknik yapma imkanı sunan kamelyalar, ocaklar ve diğer dinlenme alanları mevcuttur.

Yaklaşık 300 metre yüksekliğe sahip olan Adatepe, özellikle güneşin doğuşu ve batışı sırasında fotoğrafçılar için eşsiz fırsatlar sunmaktadır, bu da burayı muhteşem doğa fotoğrafları için ideal bir konum haline getirmektedir. Alacakaranlıkta, ziyaretçilerine görsel bir şölen sunarak adeta şehrin terası haline gelmektedir. İlçe merkezine yakınlığı nedeniyle piknikçilerin tercih ettiği bir yerdir. Adatepe, tarihi önemi, doğal güzellikleri ve dinlenme olanaklarıyla hem yerel halk hem de turistler için değerli bir destinasyondur.

ADATEPE

Adatepe, located in the southern part of the district, is approximately 3 km from the town center. It is claimed that the tomb of the Trojan hero Achilles is buried in Adatepe. Throughout history, Adatepe, including Koyunbaba, has hosted many legends. The area is adorned with majestic trees such as junipers, oaks, and mastic trees. Hunting is strictly prohibited here. The Ministry of Forestry has developed it as a recreational area, providing pavilions, fireplaces, and other facilities for public picnicking.

Rising to an elevation of about 300 meters, Adatepe offers unique opportunities for photographers, especially during sunrise and sunset, making it an ideal location for stunning nature photography. At dusk, the area offers visitors a visual feast, transforming into a panoramic terrace over the city. Due to its proximity to the town center, it is a favored spot for picnickers. Adatepe, with its historical significance, natural beauty, and recreational amenities, is a valuable destination for both locals and tourists.



Adatepe'den Osmancık





Baldıran Gizemli Şelale

ÇELTİK TARLALARI


İlçeyi çevreleyen çeltik tarlaları, yeşilin bin bir tonunu gözler önüne sermektedir. Doğanın insan eliyle oluşturulan en güzel armağanlarından biri olan bu manzara, görenleri kendine hayran bırakıyor. Tarlaların sınırsız yeşilliği, adeta bir tablo gibi doğal bir güzellik oluştururken, fotoğraf tutkunlarına da eşsiz kareler sunuyor. Osmancık'ın çeltik tarlaları, 4 ay gibi kısa bir süreliğine de olsa yeşilin sarıya dönüşme hikâyesini gözler önüne sermektedir.



PADDY FIELDS

The paddy fields surrounding the district of Osmancik reveal a thousand and one shades of green. This landscape, which is one of the most beautiful gifts of nature created by human hands, fascinates those who see it. While the unlimited greenery of the fields creates a natural beauty like a painting, it also offers unique frames to photography enthusiasts. Osmancik's paddy fields reveal the story of green turning yellow, albeit for a short period of 4 months.





Eski ayva yeni nar,
Darıldın mı nazlı yâr,
Sen küsersen ben küsmem,
Senden başka kimim var.



İLÇENİN ÖNEMLİ ÜRÜNLERİ

IMPORTANT PRODUCTS OF THE DISTRICT

- Pirinç
- Kapari Turşusu
- Zeytin
- Osmancık Sarı Kantaron Yağı
- Üzüm Bağları
- Dut Ağaçları
- Çitlembik ve Fıstık Ağaçları
- Hayvancılık
- Rice
- Pickled Capers
- Olive
- Osmancık Yellow Centaury Oil
- Vineyards
- Mulberry Trees
- Hedgerow and Pistachio Trees
- Livestock

PİRİNÇ

İlçemizin tarımsal üretim açısından ana geçim kaynağını teşkil etmektedir. Bölgemizdeki çeltik üretiminin geçmişi Osmanlı Saray Mutfaklarına kadar dayanmaktadır. Yaklaşık olarak 21.000 dekar alanda çeltik tarımı yapılmaktadır. Bu üretimin büyük bir bölümü de Kızılırmak nehrinden gelen suyla yapılmaktadır. Yıllara göre değişim göstermekle birlikte yıllık 18.000 ton çeltik üretimi yapılmaktadır. Bölgemizde yoğun olarak Osmancık 97 çeşidi ve bu çeşide benzeyen çeşitler ekilmektedir. Türkiye genelinde iyi bir üne sahip, pilavlık kalitesi iyi ve tüketicilerin damak tadına uygun pirinç üretilmektedir. İlçemiz bölge çeltik piyasasına yön vermektedir. 100.000 tona yakın çeltik işlenerek iç pazara yollanmaktadır. Çeltik fabrikalarının modern olması ve eskiden beri gelen pazarlama ağının bulunması bunu sağlamaktadır.

RICE

It constitutes the main source of livelihood in terms of agricultural production in our district. The history of paddy production in our region dates back to the Ottoman Palace Kitchens. Approximately 21.000 decarees of paddy is cultivated. Most of this production is done with the water coming from the Kızılırmak River. Although it varies from year to year, 18000 tonnes of paddy is produced annually. Osmancık 97 variety and varieties similar to this variety are intensively cultivated in our region. Turkey has a good reputation throughout the quality of pilaf rice with good quality and suitable for the taste of consumers are produced. The paddy market of our region is formed in our district. About 100 000 tonnes of paddy is processed and sent to the domestic market. The fact that the paddy factories are modern and that there is an old marketing network ensures this.





KAPARI TURŞUSU

Kapari ya da diğ er adı gebere otu olarak bilinen bu ş ifalı bitki yü zyıllardır kullanılmaktadır. Evliya Çelebi nin de Seyahatname'sinde bahsettiğ i bu bitkinin yaprakları, çiç ekleri ve tomurcukları tüketilmektedir. İlçede genellikle konserve turşusu yapılmaktadır. Evliya Çelebi bu bitkinin varlığını 400 yıl öncesinden keşfetmiştir. Seyahatnamesinde ş unları söylüyor: Osmancık şehrinin 3 tarafı kumsaldır. Asla ç amur olmaz. Havası fazla sıcak olduğ undan bu kumsal toprakta gebere adında bir yemiş olur ki sirke turşusu yapılır, gayet faydalıdır. Bu şehirde o turşu meşhur olmuştur. Bu bitki balgam ve idrar söktürüyor, felç riskini azaltıyor ve gut u yeniyor.

Yapılışı; Önce yeş il kapari tomurcuklarını ve isteğ e bağı lı olarak kapari karpuzu (meyvesi) ve taze kapari dalı sürgün uçlarını ayrı ayrı bidonlarda %20 lik tuzlu suda 1,5 – 2 ay bekletin ve haftada bir karıştırın. 5 lt bir bidonu 3 lt kadar suyla doldurun ve içine iri tuz atarak karıştırıp eritin. İçine çiğ yumurtayı atıp suyun üstüne çıkana kadar tuz ekleyin. Kapari bidona doldurulur sirke, tuz, limon tuzu ilave edilir. Tamamı sirke ile kurulmaz yarından sonrasına su ilave ediniz. 20-25 gün sonra yemeye hazır olacaktır.

PICKLED CAPERS

This medicinal plant known as capers or also known as gebere herb has been used for centuries. The leaves, flowers and buds of this plant mentioned by Evliya Çelebi in his Seyahatname are consumed. Canned pickles are usually made in our Osmancık district. Evliya Çelebi discovered the existence of this plant four centuries ago. He says the following in his famous travelogue: 3 sides of the city of Osmancık are sandy beaches. Since the weather is too hot, there is a plant called gebere in this sandy soil, which is very useful for pickling vinegar. This pickle has become famous in this city. This plant removes phlegm and urine, reduces the risk of paralysis and defeats gout.

Preparation; Firstly, soak the green caper buds and optionally caper watermelon (fruit) and fresh caper branch shoot tips in 20% salt water in separate drums for 1,5 - 2 months and mix them once a week without changing the water. Adjust the brine with an egg. Fill a 5 litre drum with about 3 litres of water and dissolve the coarse salt in it. Add the raw egg and add salt until it rises to the top of the water. Put the capers in the jerry can and add vinegar, salt and lemon salt. Do not dry all with vinegar, add water after half. It will be ready to eat after 20-25 days.

ZEYTİN

Bölge genel olarak mikro klima iklimine sahip olup kışları ılıman geçmektedir. Zeytin elması, nar, incir, Trabzon hurması, hünnap, erik, kiraz, zeytin ve Antep fıstığı yetiştirilmektedir. Genelde meyve ve sebze bahçeleri karışık yer almaktadır. Bunun yanında İlçe Kaymakamlığı tarafından yapılan projelerle yaklaşık 250 dekar zeytin, 50 dekar Trabzon hurması, 20 dekar hünnap ve 50 dekar kapama nar bahçeleri kurularak, bölgedeki üreticilerin gelirlerinin artması sağlanmıştır. Gerçekleştirilen bu projeler ile birlikte kurulan kooperatiflerin gerek duyduğu tarımsal girdilerin sağlanması hedeflenmektedir. İklim ve doğal yapısı meyvecilik için bulunmaz bir alandır. Bölgedeki üreticilerin de meyve üretimine ilgi ve alakaları çoktur. Bölgede yetişen ürünler, büyük şehirde yaşayan gurbetçiler tarafından da yoğun talep görmektedir.

OLIVE

The region generally has a microclimate climate with mild winters. Olive apple, pomegranate, fig, persimmon, jujube, plum, cherry, olive and pistachio are grown. In general, fruit and vegetable gardens are mixed. In addition, approximately 250 decares of olive, 50 decares of persimmon, 20 decares of jujube and 50 decares of pomegranate gardens were established with the projects carried out by the District Governorship and the District Directorate of Agriculture, and the income of the producers in the region was increased. With these projects, it is aimed to provide the agricultural inputs required by the corporatives established. The climate and natural structure is a unique area for fruit growing. The producers in the region are also very interested in fruit production. The products grown in the region are also in high demand by expatriates living in big cities.



OSMANCIK SARI KANTARON YAĞI

Osmancık'ın Zeytin Bölgesi'nde 200-250 yıl öncesinden bu yana yabani olarak yetiştirilen zeytinler, son dönemde gastronomik bir değer kazanmış ve ilçe genelindeki dikim alanları yaygınlaştırılmıştır. İlçenin çeşitli bölgelerinde doğal olarak yetişen sarı kantaronlarla birleştirilen bu zeytin yağları, geleneksel yöntemlerle işlenerek binbir derde deva 'Osmancık Sarı Kantaron Yağı' üretilmektedir. Bu yağ, zeytin yağı ve sarı kantaronun birleşimiyle hazırlanarak yerel ekonomiye katkı sağlamaktadır.

OSMANCIK YELLOW CENTAURY OIL

Olives, which have been grown wild in Osmancık's Olive Region since 200-250 years ago, have recently gained gastronomic value and planting areas throughout the district have been expanded. These olive oils, combined with Yellow. Centaury Oil that grows naturally in various regions of the district, are processed with traditional methods to produce 'Osmancık yellow centaury oil', which is a panacea. This oil is prepared by combining olive oil and St. John's wort and contributes to the local economy.



ÜZÜM BAĞLARI

İlçedeki bağlar genelde alçak sistemli terbiyeli ve kıraç arazilerde kuruludur. Yaklaşık 3000 dekada üretim yapılmakta olup sofralık üzüm ve yaprak olarak değerlendirilmektedir. İlçe kaymakamlığı projeleri ile 250 dekar telli terbiye sistemli sofralık, pazara dönük ve yeni çeşitlerden bahçe kurulmuştur. Yerli üzümlerden özellikle çavuş ve kara üzüm isim yapmış olup tüketiciler tarafından aranmaktadır. Yerli üzüm çeşitlerinin yaprakları ince ve damarsız olması nedeniyle sarma yapımında yoğun olarak tercih edilmektedir. Üzümlerden pekmez yapılarak pazar talepleri karşılanmaktadır.

GRAPE VINEYARDS

The vineyards in our region are generally established in low system, seasoned and barren lands. Production is made in approximately 3000 decares and it is utilised as table grapes and leaves. With the projects of our district directorate, 250 decares of table, market-oriented and new varieties were established. Among the local grapes, especially sergeant grapes and black grapes have made a name for themselves and are sought after by consumers. The leaves of the local grape varieties are thin and veinless and are preferred for stuffing. Molasses is made from vineyards and market demands are met.



DUT AĞAÇLARI

Genellikle dut ağaçları yol kenarı, su başları, park, bahçe ve arazi sınırlarında yoğun olarak bulunmaktadır. Taze tüketim ve pekmez yapımında kullanılmaktadır. Özellikle karadut şifa kaynağı olarak görülmekte ve tüketilmektedir.

MULBERRY TREES

Generally, the trees are densely located on roadsides, subas, parks, gardens and land borders. Fresh consumption and molasses production are available. Especially black mulberries are seen and consumed as a source of healing.





ÇİTLEMBİK VE FISTIK AĞAÇLARI

Bölgede yabancı olarak büyümüş, dağınık şekilde çitlenbik ağaçları bulunmaktadır. İlçe Tarım Müdürlüğü tarafından yapılan aşılama projesi ile yabancı çitlenbik ağaçlarına antep fıstığı meyvesi aşılanmıştır. Ayrıca üreticilere aşılama teknikleri öğretilerek tarımsal üretimin artırılması sağlanmıştır. Aşılı verim veren antep fıstığı ağaçları zeytin deresinde, Çampınar, Akören, Danişment, Gökdere Köyleri ve ilçe merkezinde yoğun olarak bulunmaktadır.

LINGONBERRY AND PISTACHIO TREES

In our region, it has spread in large areas in a scattered manner as it has grown wild. With the vaccination project carried out by our district directorate, pistachio fruit was grafted to wild chitlenbik trees. In addition, agricultural production was increased by teaching vaccination techniques to producers. Pistachio trees with grafted yield are densely located in Olive Creek, Çampınar Village, Akören Village and our district centre.



**Bir dalda iki kiraz,
Biri al biri beyaz,
Kurban olduğum Allah,
Güzeli güzele yaz.**



HAYVANCILIK

İlçede köy ve şehir merkezine bağlı kırsal mahallelerde hem küçükbaş hem de büyükbaş hayvancılık yapılmaktadır. Son verilere göre yaklaşık 18.000 büyükbaş ve 31.000 küçükbaş hayvan varlığına sahiptir. İlçenin kuzeyindeki “Zeytin Deresi” olarak bilinen bölgede daha çok küçükbaş hayvancılık hakimdir. İlçe, civar ilçelere besilik materyal sağlanması ve et ihtiyacının karşılanması hususunda öncü durumdadır. İlçede faaliyet gösteren hayvan pazarı ile de civardaki ilçelerin hayvan ticaretinde öncülük etmektedir. Önümüzdeki yıllarda kurulması muhtemel profesyonel hayvancılık işletmeleri ile de bu öncülüğü sürdürülebilir hale gelecektir.



LIVESTOCK

Osmancık is a district where both ovine and bovine husbandry is carried out in almost every village and especially in rural neighbourhoods connected to the city centre. According to the latest data, there are approximately 18,000 cattle and 31,000 sheep and goats. In the region known as "Zeytin Deresi" in the north of the district, mostly ovine breeding is dominant. Our district is a pioneer in providing especially fattening material to the neighbouring districts and meeting the need for meat. With the animal market operating in the district, it is also a pioneer in the animal trade of the neighbouring districts. This leadership will become sustainable with the professional animal husbandry enterprises that are likely to be established in the coming years.





OSMANCIK MUTFAĞI

OSMANCIK CUISINE

- Bakla Dolması
- Osmancık (Irgat) Böreği
- Kozalak Şurubu
- Keşkek
- Osmancık Pilavı
- Osmancık Sırık Kebabı
- Malak
- Yaprak içi
- Yırtmaç
- Yazma Ekmeği
- Osmancık Pidesi
- Yılan Kuyruğu / Gılımşir
- Stuffed Broad Beans
- Osmancık (Irgat) Pastry
- Cone Syrup
- Keşkek
- Osmancık Pilaf
- Osmancık Pole Kebab
- Malak
- Inside leaf
- Yırtmaç
- Yazma Bread
- Osmancık Pita
- Yılan Kuyruğu/ Gılımşir



BAKLA DOLMASI

Yapraklar, tuzunun çıkması için akşamdan suda bekletilir. Bakla da, yumuşaması için akşamdan ılık suya konulur, sabah yıkanıp suyu süzülür. Domates, soğan, biber, maydanoz ve dereotu küçük küçük doğranıp, karıştırma kabına alınır. Daha sonra, baklayla birlikte geriye kalan bütün malzemeler içine konur ve iyice harmanlanır. Yaprakların içine iç harcımızdan elimizle veya tatlı kaşığı ile azar azar konup ve bohça şeklinde kapatılır. Güveç kabına koyunun kaburga kemikleri yerleştirilir. Üstüne sardığımız bohçalar sıra halinde dizilir. Üstünü geçecek kadar su eklenip, sıvı yağ veya 1 yemek kaşığı doğal Osmancık köy tereyağı konup orta ateşte pişirilir. Sıcak sıcak, yanında ayran ve yufkayla birlikte servis yapabilirsiniz. Tercihe göre sarımsaklı yoğurt ile de servis edilebilir.

STUFFED BROAD BEANS

Soak the leaves in water in the evening to remove the salt. Put the broad beans in warm water in the evening to soften them and wash them in the morning and drain the water. Chop the tomato, onion, pepper, parsley and dill into small pieces and put them into a mixing bowl. Then add all the remaining ingredients together with the broad beans and blend them well. Put a little bit of the filling into the leaves with your hands or a dessert spoon and close them in the shape of a bundle. Place the rib bones of the sheep into the casserole dish. Place the wrapped bundles on it in rows. Add enough water to cover the top, add vegetable oil or 1 tbs of natural Osmancık village butter and cook over medium heat. You can serve it hot with ayran and phyllo pastry. Optionally, it can also be served with garlic yoghurt.



OSMANCIK (IRGAT) BÖREĞİ

İsminden de anlaşılacağı gibi eskiden bağa bahçeye giderken sabah bu börekten pişirip götürürlermiş. Bu böreği özel kılan ocakta bakır sinide pişmesi ve yufkalar eklendikçe sürekli ters düz edilerek pişirilmesidir. Bu börek ıspanaklı ve yumurtalı yapılır. Orijinali yumurtalı ve maydanozludur.

OSMANCIK (IRGAT) PASTRY

As the name suggests, they used to cook and take this pastry in the morning when going to the vineyard and garden. What makes this pastry special is that it is cooked on the stove in a copper sinide and as the phyllo pastry is added, it is constantly turned upside down and cooked. This pastry is made with spinach and egg. The original is with egg and parsley.



KOZALAK ŞURUBU

Çam kozalağı Şurubu, doğal lezzeti ve kendine özgü tadı ile ilgi çeken besinlerden biridir. İlçenin çam ağaçlarındaki kozalıklardan elde edilen bu amber renkli Őurup, tatlı ve ormanın esansını anımsatan bir lezzete sahiptir. Yüzyıllardır geleneksel mutfakta ve bitkisel çözümlerinde kullanılan çam kozalağı Şurubu, son zamanlarda potansiyel sağlık faydaları ve yeni bir mutfak malzemesi olarak popülerlik kazanmıştır.

CONE SYRUP

Pine cone syrup is one of the foods that attracts attention with its natural flavor and unique taste. This amber-colored syrup, obtained from the cones on the pine trees of the district, has a sweet and reminiscent flavor reminiscent of the essence of the forest. Pine cone syrup, which has been used in traditional cuisine and herbal remedies for centuries, has recently gained popularity for its potential health benefits and as a new kitchen ingredient.



KEŞKEK

Geleneksel Anadolu lezzetlerinden biri olan keşkek özel günlerin ve toplantıların vazgeçilmez yemeğidir. Osmancık'ta keşkek özellikle düğünler, asker eğlenceleri ve özel günlerde tercih edilen bir lezzettir. Bu nefis yemek hem tavuk hem de dana eti ile yapılmaktadır.

Yapılışı: Buğday bir gece önceden ıslatılarak ertesi gün hazırlanmak üzere bırakılır. Islatılan buğday orta boy bir tencereye alınıp üzerine buğdayları kapatacak kadar sıcak su ve eti eklenip kaynamaya bırakılır. Buğdaylar ve etler iyice açılıp yarılarına kadar pişirilir. Bu pişirme işlemi yaklaşık 4 saat sürer. Buğdaylar yarılmaya başladığı sırada köpüğünü sık sık almak gerekir.(Köpüğü almak yemeğe acı tat vermemesi için önemli) Etler piştikten sonra buğday ile birlikte ezerek karıştırılır. Bütün malzemeler iyice ezerek karıştırıldıktan sonra(güdelleme işlemi) damak tadına göre tuz ve karabiber istenilen miktarda eklenir. Üzerine tereyağı ve pulbiber yakarak servis edilmesi tavsiye edilir.

KEŞKEK

Keşkek, one of the traditional Anatolian flavours, is an indispensable dish for special occasions and gatherings. In Osmancık, keşkek is a flavour especially preferred for weddings, military entertainments and special occasions. This delicious dish is made with both chicken and beef and leaves nostalgic flavours on the palate.

Preparation: Soak the wheat the night before and leave it to be prepared the next day. Put the soaked wheat in a medium-sized pot, add enough hot water and meat to cover the wheat and bring to a boil. Cook until the wheat and meat are well opened and halved. This cooking process will take about 4 hours. When the wheat starts to split, it is necessary to remove the foam frequently. (It is important to remove the foam so that it does not give a bitter taste to the food) Let's cut two onions into cubes. Let's roast the onions well in 3 tablespoons of butter, then add it to the cooked keshkek. After all the ingredients are thoroughly crushed and mixed (güdelleme process), add salt and black pepper in the desired amount according to taste. It is recommended to serve by burning butter and chilli flakes on it.



OSMANCIK PİLAVI

Yapılışı: Osmancık pirinci, 1 yemek kaşığı tuz ve pirincin üzerini en az iki parmak geçecek kadar ılık suyla ıslatılır. Daha sonra sıvı yağ ve tereyağ ocakta eritilir üzerine yıkanan pirinç ilave edilir. Pirinçler iyice kavrulduktan sonra üzerine kaynar su ve tuz eklenir. Orta ateşte pişmeye bırakılır. Suyunu tamamen çektikten sonra ocaktan alınır. Dinlenmeye bırakılır. Daha sonra isteğe göre nohut veya didiklenmiş tavuk pilavın üzerine konularak sıcak servis edilir.

OSMANCIK PILAF

Preparation: Boil 1 chicken thigh with enough water to cover it by 3-4 fingers and a little salt until it is soft. The chickens are shredded and separated from the bone, the water is drained and made ready for use. Soak the rice with 1 tablespoon salt and enough warm water to cover the rice by at least two fingers. Then melt the oil and butter on the stove and add the washed rice. After the rice is roasted well, add boiling water and salt on it and let it cook over medium heat. Then lay the shredded chicken on the pilaf and serve hot.



OSMANCIK SIRIK KEBABI

Sırık Kebabı Osmancık Mutfak kültürünün en belirgin ve bilinen ürünlerindedir. Etrafı dağlarla çevrili olan ilçe ve çevre ilçelerde yetişen kuzuların adına sırık denilen uzunca bir ağaç parçasına bağlanarak özel ocaklarda pişirilmesi ile elde edilir. Eski tarihlerde özel günlerde Üretilen Sırık Kebabı Günümüzde ticari amaç ile üretilmekte olup sofralardaki yerini almaktadır.

İdeal 12-13 kiloluk kuzular güzelce temizlendikten sonra içerisine tuz bastırılarak sırık denilen uzunca ağaçlara bağlanıyor. Sonra da meşe veya çam odununun karşısında dört saat süre ile ağır ağır çevrilerek. Tuz, kuzunun her yerine işliyor ve tabağınıza geldiğinde nefis bir lezzete dönüşüyor.

Özellikle Osmancık, Kargı ve Boyabat yöresinin geleneksel lezzeti olarak bilinen sırık kebabını Osmancık'ta günün hemen her saatinde bu işi yapan lokantalarda bulmak mümkündür.

OSMANCIK POLE KEBAB

Pole Kebab is one of the most distinctive and well-known products of Osmancık Cuisine culture. It is obtained by tying the lambs grown in the district and surrounding districts surrounded by mountains to a long piece of wood called a pole and cooking them in special cookers. Pole Kebab, which was produced on special occasions in the old days, is now produced for commercial purposes and takes its place on the tables. After the ideal 12-13 kg lambs are cleaned well, salt is pressed into them and tied to long trees called poles. Then they are turned slowly for four hours in front of oak or pine wood. The salt penetrates into every part of the lamb and turns into a delicious flavour when it reaches your plate. Especially known as the traditional flavour of Osmancık, Kargı and Boyabat region, it is possible to find pole kebab in Osmancık at almost any time of the day in restaurants that do this job. Translated with www.DeepL.com/Translator (free version)



MALAK

Osmancık'ın unutulmaya yüz tutmuş geleneksel lezzetlerindendir. Malak yapımı için su ve Osmancık köy tereyağı kaynatılır, içine tuz eklenerek ocağın altı kapatılır. Unu azar azar ekliyip kaşık ile iyice karıştırılır. Tekrar ocağa koyup biraz daha karıştırılır. Buradaki amaç hamurun iyice pişmesidir. Soğuduğunda kaşık ile küçük parçalara bölüp, geniş bir tabağa alınır. Üzerine Osmancık bağlarından toplanıp yapılmış doğal üzüm pekmezi dökülür ve cevizle süslenir. Bazı yörelerde mamalika ya da kedi batmaz gibi değişik isimlerle de bilinir.

MALAK

Preparation: We boil the water and Osmancık village butter, add the salt, then turn off the heat. We add the flour and mix it well with a rolling pin. We put it back on the stove and mix it a little more. Then when it cools down, we divide it into small pieces with a spoon and put it on a large plate. We pour our natural grape molasses collected from Osmancık vineyards on it and garnish it with walnuts. In some regions, it is also known by different names such as mamalika or cat sinkmaz.



YAPRAK İÇİ

Osmancık Yaprak İçi yemeği; asma yaprağı, nohut, mercimek, b6r6lce, değirmende çekilmiş bakla, bulgur, su, salça, tuz, pul biber, tereyağı, kuru soğan, yeşil biber, domates, kuru-yaş nane, taze soğan, dereotu ve maydanoz kullanılarak hazırlanan bir yemektir. Halk arasında yaprak içi olarak bilinen bu yemek g6nl6k 6đ6nlerde t6ketiminin yanı sıra 6zellikle d6đ6n, bayram, festival gibi 6zel g6nlerde de ikram edilir. 6zellikle mayıs ayında, Hıdırellez şenliklerinde yapılıp şenliğe katılanlara ikram edilen geleneksel bir yemektir. Osmancık Yaprak İçi Yemeğinin yapımında kullanılan, 6zellikle Osmancık b6lgesine ait bağlardan elde edilen asma yaprakları yemeğin yapımında 6nemli bir yer tutar. Evliya elebi'nin de kitabında bahsettiği Osmancık bağlarının asma yaprakları yemek yapımında kullanılmakta ve yemeğe yaprak aşı olarak ismini vermektedir. Yırtmaçtan farkı, yırtmaç pişirilirken malzemelerinin t6m6 çiğ olarak konulup kaynatıldığı halde, yaprak içinin yapılmasında ayrı bir y6ntem uygulanır. Osmancık'ta hanımların bir araya geldiklerinde severek pişirip yedikleri bir yemek t6r6d6r.

INSIDE LEAF

Osmancık Stuffed Leaf is a dish prepared by using vine leaves, chickpeas, lentils, black-eyed peas, milled broad beans, bulgur, water, tomato paste, salt, chilli flakes, butter, dried onion, green pepper, tomato, dried and fresh mint, spring onion, dill and parsley. This dish, popularly known as stuffed leaves, has been known as stuffed leaves from the past to the present. In addition to being consumed in daily meals, it is also served on special occasions such as weddings, festivals and festivals. Especially in May, it is a traditional dish that is made in Hıdırellez Festivities and served to the participants of the festival. The vine leaves obtained from the vineyards of the Osmancık region have an important place in the making of the Osmancık Yaprak Inside Leaf Dish. The vine leaves of Osmancık vineyards, which Evliya elebi also mentioned in his book, are used in the preparation of the dish and the dish is named as Yaprak Aşı. The difference from yırtmaç is that while all the ingredients are put raw and boiled while cooking yırtmaç, a different method is applied in the preparation of the leaf filling. It is a type of food that local ladies in Osmancık cook and eat when they come together with love and desire, and it is a type of food that is served as a treat.

YIRTMAÇ

Yırtmaç, Osmancık mutfağının önemli bir yemeği olarak bilinir ve yörede geleneksel bir lezzet olarak kabul edilmektedir. Yörede bağcılığın yaygın olduğu dönemlerden kalan bu yemekte asma yaprağı, börülce, yeşil mercimek, bakla, nohut, bulgur kullanılır. Yemeğin yapımında asmanın özellikle uç filizlerinden oluşan yaprakları tercih edilir. Ayrıca yeşil biber, dereotu, maydanoz, taze nane gibi malzemeler yemeğe tatlandırıcı olarak eklenir. Yemeği hazırlarken asmayı parçalamak için bıçak kullanılmaz elle yırtılır. Bu lezzetli yemek bölgenin zengin mutfak kültürünün bir parçasını oluşturmaktadır.

YIRTMAÇ

Yırtmaç is known as an important dish of Osmancık cuisine and is considered a traditional delicacy in the region. In this dish, which dates back to the times when viticulture was common in the region, vine leaves, black-eyed peas, green lentils, broad beans, chickpeas and bulgur are used. In the preparation of the dish, preference is given to the leaves of the vine, especially the tip shoots. In addition, ingredients such as green pepper, dill, parsley, fresh mint are added to the dish as a flavoring. A knife is not used to shred the vine while preparing the dish.



Davul çaldı kalkalım,
Önce ocak yakalım,
Hamuru mayaladık,
Yağlı katmer yapalım.



YAZMA EKMEĞİ

Sonbahar aylarında komşu ve akrabaların imece usulü ile bir araya gelerek hazırlanan yazma ekmeğinin en önemli özelliği mayasız hamurdan yapılmasıdır. Yapılan ekmekler üst üste katmanlar halinde dizilerek üzeri örtülür ve kış aylarında tüketilmek üzere evin soğuk bir bölümünde ya da kilerde saklanır. Yenileceği zaman üzerine su serpilerek biraz bekletilir, ekmeklerin yumuşaması sağlanır. Sade olarak yenilebileceği gibi içerisine taze fasulye kavurması ya da taze yeşillikler konulup tüketilebilir.

Yapılışı; Un su ve tuz karıştırılarak hamur haline getirilir. Yumruk büyüklüğünde bezelere ayrılan hamur oklava yardımı ile ince şekilde açılır. Daha sonra odun ateşinde yakılan saç veya tandır üzerinde gevreyene kadar hafifçe pişirilir.

YAZMA BREAD

The most important feature of summer bread, which is prepared by neighbours and relatives in the autumn months, is that it is made from unleavened dough. The breads are stacked in layers on top of each other, covered and stored in a cold part of the house or in the cellar to be consumed in the winter months. When it is to be eaten, it is sprinkled with water and left for a while to soften the bread. It can be eaten plain or it can be consumed with roasted green beans or fresh greens.

Preparation; Flour is made into dough by mixing water and salt. The dough divided into fist-sized meringues is rolled out thinly with the help of a rolling pin. Then it is lightly cooked on the hair or tandoor burnt on wood fire until it becomes crisp.



OSMANCIK PİDESİ

Karadeniz Bölgesi'nde pide yapılmayan hemen hemen hiçbir belde yoktur. Osmancık'ta pide çok sevilir. Özellikle hafta sonları sabahları evin hanımı tarafından hazırlanan iç malzemesi (ıspanak, çökelek, kıyma, yumurta vb.) fırına gönderilir. Fırınlarda hamur parası verilerek, istenilen kıvamda pideler pişirilir. Sabah kahvaltısı ile öğle yemeğini birleştirerek ailece ziyafet çekmek Osmancıklılar için ayrıcalıklı bir gelenektir. İlçemizde çok sayıda pide fırını mevcuttur.

OSMANCIK PITA

There is almost no town in the Black Sea Region where pita bread is not made. The filling (spinach, cottage cheese, minced meat, egg, etc.) prepared by the lady of the house in the morning, especially on weekends, is sent to the oven. In the ovens, pitas are baked in the desired consistency by paying for the dough. It is a privileged tradition for Osmancıklı people to have a family feast by combining breakfast and lunch. There are many pita bakeries in our district.

YILAN KUYRUĞU (GİLİMŞİR)

Yılan kuyruğu genel olarak bilinen ismiyle kuŐkonmaz bitkisi Osmancık'ta bahar aylarında meralardan toplanarak demet demet satılır.Toplanması oldukça zahmetli yabani bir bitkidir. Osmancık ilçemizde yumurtalı kavurması sıkça yapılan yılan kuyruğu lüks restoranların menülerinde kuŐkonmaz adı ile bilinir.

YILAN KUYRUĞU (GİLİMŞİR)

Snake tail, commonly known as asparagus plant, is collected from pastures in Osmancık in spring and sold in bunches. It is a wild plant that is very troublesome to collect. Snake tail, which is frequently roasted with egg in Osmancık district, is known as asparagus in the menus of luxury restaurants.







OSMANCIK EVLERİ VE KONAKLARI

OSMANCIK HOUSES AND MANSIONS

- Gümüşbacak Konağı
- Abdulkadir Güney Konağı
- Hacı Hasan Konağı
- Osmancık Kültür Evi
- Gümüşbacak Mansion
- Abdulkadir Güney Mansion
- Hacı Hasan Mansion
- Osmancık Culture House

OSMANCIK EVLERİ

Coğrafi konum olarak Karadeniz Bölgesi ve Doğu Anadolu Bölgesi'ni batıya bağlayan yol olan (D100) üzerinde, gelişmeye oldukça elverişli bir yerde kurulmuş olan Osmancık son yıllarda büyük bir gelişim göstermiş, bu modernleşme çabaları ilçemizin genel görüntüsünü de etkilemiştir. Tarihi yaşatan, geçmişi özgün dekoru içinde bize sunan, geleneksel yaşamı mimari olarak da yansıtan yapıların pek çoğu yıkılmış ya da harap durumdadır.

İlçemizdeki mimari miras içinde, korunması gerekli sivil mimarlık örneği olan eski Osmancık evleri önemli bir yer tutmaktadır. Bu evlerin çoğu modernleşmenin kurbanı olmuş, yerlerine apartmanlar yapılmış ve yapılmaya devam etmektedir. Osmancık'ın en eski mahallesi olan Güney Mahallesi'nin özellikle kaleye yakın olan yerlerinde, Gemici Mahallesinde bu evlerden yıkılmamış olanları görmemiz mümkündür.

Geleneksel Osmancık evleri genelde iki katlı olup çıkmalıdır. Yapımlarında kalın kalaslar ana gövdeyi oluşturmuş onların arası aralıksız olarak ince çıtalarla kapatılmış , araları kerpiç dolgularla doldurulmuş üzeri kireç sıva ile kapatılmıştır. Özellikle 1950'li yıllardan sonra yapılan evlerde sıvanın tutması açısından gazoz kapakları kullanıldığı, bir ev için binlerce gazoz kapağının kullanıldığı dikkat çekici bir özelliktir. Evlerin genellikle dışarı ile ilişkisi kesiktir. Ev halkının, özellikle kadınların bahçe içinde rahatlıkla çalışabilmesi için bahçenin etrafı yüksek kerpiç duvarlarla çevrilmiştir. Evin sokağa açılan kapısı ahşap ve kanatlıdır. Bahçe kapılarının üzerlerinde günümüze çoğu ulaşamayan genelde sıkılmış yumruk biçiminde madeni kapı tokmakları vardır. İki katlı olan eski Osmancık evlerinin birinci katı (zemin kat) genellikle mutfak, kiler gibi birimlerden oluşur. Ayrıca kışı çok soğuk geçen günler için bir de kışlık oda bulunur. Esas yaşamın geçtiği bölüm ikinci kattır. Bu kata genellikle ahşap, trabzanlı, döner bir merdivenle çıkılarak sofaya açılmaktadır. Odalar hem yatma, hem oturma ve yemek yerken kullanılırdı. Odalardan biri diğerlerine oranla daha büyük ve süslü olarak yapılır ve burası misafir ağırlamak için kullanılırdı. Üst kat odaları genellikle sokağa doğru çıkmalı olarak yapılmış olup alt kata nazaran daha geniş planlıdır.

Ocakların yaşmak kısımları genelde alçıdan olup oyma tekniğinde süslenmiştir. Ocağın iki yanında duvarda yer alan küçük nişler ise gerekli malzemelerin konulduğu yerlerdir. Evlerin iç duvarları ve dış cepheleri tatlı kireç sıvalıdır. Evlerin üzerleri de kırma çatı, beşik çatı gibi çeşitli çatı tiplerindedir. Çatı üzerleri alaturka kiremitle örtülüdür. Osmancık'ta halen yıkılmamış evlere bugün hâlâ Kadın Kültür Evi ve Kent Konseyi olarak kullanılan Osmancık Evi, Gemici Mahallesindeki Hacı Hasan Konağı, Kızılırmak Mahallesinde bulunan Abdulkadir Güney'e ait konak örnek gösterilebilir.

Osmancık Evi: Yazı Mahallesi Atatürk Caddesinde bulunan yapı bugün kadın Kültür Evi ve Kent Konseyi olarak kullanılmaya devam etmektedir. 19. yy. sivil mimarlık örneklerinin devamı niteliğinde olan yapı kuzey güney doğrultusunda uzanan bir plan şemasına sahiptir. Yapı ahşap karkas tekniğinde, iki katlı olarak inşa edilmiş olup su basman seviyesine kadar olan kısım taştır. Yenilenmiş olan giriş kapısı geleneksel geometrik motiflerle oyma tekniğinde bezenmiştir. Doğu cephedeki ana girişin üzeri cumbalıdır. Diğer giriş güney cephede yer almaktadır. İkinci kat eyvan şeklinde planlanmış olup yapının pencereleri dikdörtgen biçiminde, giyotin tarzındadır. Çatısı alaturka kiremit ile örtülüdür. Konakla ilgili kayıtlar incelendiğinde 1962 yılında Osmanoğlu Selahattin Çimen tarafından eski milletvekili Kasım Parlar'ın babası Hasanoğlu Lütfi Parlar'a satıldığını, 1971 yılında ise Lütfi Parlar adına kayıtlı iken mülkiyetinin bir bedel karşılığında tarım bakanlığı adına hazineye kaydedildiğini görüyoruz. Binanın mülkiyeti daha sonraları Osmancık Belediyesine geçmiş ve belediye tarafından 2008 yılında restore edilmiştir.

Hacı Hasan Konağı: Gemici Mahallesi Tuna Sokak 334/12 parselde bulunan yapı bugün özel mesken olarak kullanılmaya devam etmektedir.1936 yılında Hasan Aksan tarafından yaptırılmıştır. Yapı ahşap karkas tekniğinde, iki katlı olarak inşa edilmiş, bahçesiyle birlikte 1200 metrekarelik bir alana yapılmıştır. Bahçe içerisinde evden ayrı olarak L biçiminde tek katlı olarak yapılmış sırasıyla ev sahiplerinin “zelzele evi” olarak adlandırdıkları bir baraka, “çeltik evi” olarak adlandırdıkları bir bölüm, ahır ve samanlık mevcuttur. Evin sokağa açılan kapısı ahşap ve kanatlıdır. Evin her iki katında odalara açılan geniş bir sofa, mutfak, yatak odası ve oturma odası mevcuttur. Ev cumbalıdır.



(Gümüşbacak Konağı , Yapım Yılı 1884, Evlik Köyü)



(Hacı Hasan Konağı, Yapım Yılı 1936, Gemici Mahallesi)



(Abdulkadir Güney Konağı, Yapım Yılı 1930, Kızılırmak Mahallesi)

OSMANCIK HOUSES

Osmancık, which is geographically located on the road (D100) connecting the Black Sea Region and the Eastern Anatolia Region to the west, has shown a great development in recent years, and these modernisation efforts have also affected the general appearance of our district. Many of the buildings that keep the history alive, present the past to us in its original décor, and reflect the traditional life architecturally are destroyed or dilapidated. Among the architectural heritage in our district, the old Osmancık houses, which are examples of civil architecture that need to be preserved, have an important place. Most of these houses have fallen victim to modernisation and have been replaced by apartment buildings and continue to be built. It is possible to see the houses that have not been demolished in the oldest neighbourhood of Osmancık, Güney Quarter, especially in the places close to the castle and Gemici Quarter.

Traditional Osmancık houses are generally two storeys and have a projection. In their construction, thick planks formed the main body, the intervals between them were closed with thin slats continuously, the intervals were filled with mudbrick fillings and covered with lime plaster. Especially in the houses built after the 1950s, soda caps were used to hold the plaster, and it is a remarkable feature that thousands of soda caps were used for a house. The houses are generally cut off from the outside. The garden is surrounded by high mudbrick walls so that the household, especially women, can easily work in the garden. The door of the house opening to the street is wooden and has a wing. There are metal door knockers on the garden doors, most of which have not survived to the present day, usually in the form of a clenched fist. The first floor (ground floor) of the two-storey old Osmancık houses usually consists of units such as kitchen and pantry. There is also a winter room for very cold winters. The second floor is where the main life takes place. This floor is usually accessed by a wooden, balustraded, spiral staircase that leads to the living room. The rooms were used for sleeping, living and eating. One of the rooms was larger and more ornate than the others and was used for entertaining guests. The upper floor rooms were generally built with a projection towards the street and were wider in plan than the lower floor.

The wet parts of the hearths are generally made of plaster and decorated with carving technique. The small niches on the wall on both sides of the hearth are the places where the necessary materials are placed. The interior walls and exterior facades of the houses are plastered with sweet lime. The houses have various roof types such as hipped roof and gable roof. The roofs are covered with alaturka tiles. Osmancık House, which is still used as Women's Culture House and City Council, Hacı Hasan Mansion in Gemici Neighbourhood, Abdulkadir Güney's mansion in Kızılırmak Neighbourhood can be given as examples to the houses that have not been demolished yet.

Osmancık House The building located on the parcel 471/2 of Atatürk Street in Yazı Neighbourhood continues to be used as a women's Culture House and City Council today. The building, which is a continuation of the 19th century civil architecture examples, has a plan scheme extending in the north-south direction. The building was constructed with two storeys in wooden carcass technique and the part up to the water basin level is stone. The renovated entrance door is decorated with traditional geometric motifs in carving technique. The main entrance on the east facade has a bay window. The other entrance is located on the south facade. The second floor is planned as an iwan and the windows of the building are rectangular and guillotine style. The roof is covered with alaturka tiles. When the records related to the mansion are examined, we see that it was sold in 1962 by Osmanoğlu Selahattin Çimen to Hasanoğlu Lütüfi Parlar, the father of former deputy Kasım Parlar, and in 1971, while it was registered in the name of Lütüfi Parlar, its ownership was registered to the treasury on behalf of the Ministry of Agriculture for a price. The ownership of the building was later transferred to Osmancık Municipality and was restored by the municipality in 2008.

Hacı Hasan Mansion: The building located in Gemici Neighbourhood Tuna Street 334/12 parcel continues to be used as a private residence today. It was built by Hasan Aksan in 1936. The building was built in wooden carcass technique, two storeys and built on an area of 1200 square metres with its garden. In the garden, there is an L-shaped single-storey shed, which is built separately from the house in the form of a single storey, which the owners of the house call 'zelzele house', a section called 'paddy house', a barn and a haystack. The door of the house opening to the street is wooden and has a wing. On both floors of the house there is a large sofa opening to the rooms, kitchen, bedroom and living room. The house







KADİM MESLEKLER

ANCIENT PROFESSIONS

- Taş Değirmen
- Çömlekçilik
- Bıçakçılık
- Bakırcılık
- Keçe ve Deri İşleme

- Stone Mill
- Pottery
- Knife Work
- Coppersmithing
- Felt and Leather Processing

TAŞ DEĞİRMEN

Şehirlerde un fabrikalarının çoğalmadığı zamanlarda köylerde su ile çalışan un değirmenleri vardı. Bu değirmenler çevredeki birkaç köyün ihtiyacını karşılardı. Osmancık'ın birçok köyünde bu değirmenlerden vardı. Değirmen için su, göl, oluk, çark, taş vs. gereklidir. Çaydan akan su ark aracılığıyla gölde birikir. Gölde biriken bu su, silindir şeklindeki demir olukla değirmenin altında bulunan ve iki tane değirmen taşını çevirmeye yarayan çarkı döndürür değirmen bu şekilde çalışırdı.

OSMANCIK'TA 76 YILLIK SU DEĞİRMENİ

Osmancık ilçemize bağlı Sarıalan Köyünde 76 yıllık su değirmeni yıllardır buğday, bulgur, mısır öğütmeyi sürdürüyor. Osmancık ilçemize bağlı Sarıalan Köyünün Zeyneller Mahallesi'nde Sarıalan Çayı kenarına kurulan su değirmeni, 1940 yılından günümüze çalışır vaziyette kalan Çorum bölgesinin tek su değirmenidir. Değirmende öğütülen unlar değirmen sahibi tarafından Osmancık köylü pazarında satışa sunulmaktadır. Bölgede tarımla uğraşan vatandaşlar, getirdikleri mısır ve buğday gibi ürünlerini su değirmeninde öğütterek un ihtiyaçlarını doğal yoldan karşılamaktadır.



STONE MILL

Stone Mill When flour mills did not proliferate in the cities, there were water-powered flour mills in the villages. These mills met the needs of several villages in the neighbourhood. Many villages in Osmancık had these mills. Water, lake, chute, wheel, stone etc. are necessary for the mill. The water flowing from the stream accumulates in the lake through an arc. This water accumulated in the lake rotates the wheel which is located under the mill with a cylindrical iron groove and which is used to turn two millstones, and the mill used to work in this way.

76-YEAR-OLD WATER MILL IN OSMANCIK

The 76-year-old water mill in Sarıalan Village of our Osmancık district continues to grind wheat, bulgur and corn for years. The water mill established on the edge of Sarıalan Stream in Zeyneller Neighbourhood of Sarıalan Village of Osmancık district is the only water mill of Çorum region which has been in operation since 1940. The flour milled in the mill is offered for sale in Osmancık peasant market by the mill owner. Citizens engaged in agriculture in the region meet their flour needs in a natural way by grinding their products such as corn and wheat in the water mill.



ÇÖMLEKÇİLİK

Çanak-çömlekçilik, çini ve seramik yapımını inceleyen el sanatları toprak işleri grubundandır. Geçmişte yoğun olarak yapılan çanak-çömlekçilik günümüzde daha çok çini ve seramik yapımı şeklinde kullanım eşyasının yanında dekoratif ürünler olarak da üretilmektedir. İlçede geçmişte yoğun olarak yapılırken günümüzde yok olmak üzeredir. Osmancık ilçemizde az da olsa yapılmaktadır.

İlçemizin son çömlek ustası; Hacı Ömer TUNÇ 60 yıldır ilçemizde çömlekçilik yapıyor. "Ustasız meslek olmaz" diyen Tunç, "Çömlekçilik zanaatıyla uğraşan akrabamın yanında 12 yaşındayken mesleği öğrenmeye başladım. O yıllarda cam veya plastik kaplar fazla kullanılmıyordu. İnsanlar çabuk bozulabilecek gıdalarını, salçasını, turşusunu, peynirini, zeytinini, çömleklerde muhafaza ederlerdi.

Dolayısıyla çömlekçilik mesleği de o zamanlar gözde mesleklerdendi. Şimdilerde ise bu mesleği zor da olsa sürdürebilmek için saksı, baca şapkası, küp, testi ve çeşitli süs eşyası yapıyorum. Şu an baca şapkası ve az da olsa saksı yapıp satıyorum." dedi.



POTTERY

Pottery, tile and ceramic making is one of the handicrafts earthworks group. Pottery, which was made intensively in the past, is nowadays mostly produced as decorative products as well as usage items in the form of tile and ceramic production. While it was done intensively in Çorum province and districts in the past, it is about to disappear today. It is made in our Osmancık district, albeit to a lesser extent. The last pottery master of our district; Hacı Ömer TUNÇ has been making pottery in our district for 60 years. "There is no profession without a master" said Tunç, "I started to learn the profession when I was 12 years old with my relative who was engaged in the craft of pottery. In those years, glass or plastic containers were not used much. People used to keep their perishable foods, tomato paste, pickles, cheese, olives in pots. Therefore, the pottery profession was one of the favourite professions at that time. Nowadays, I make flower pots, chimney hats, pots, jugs, jugs and various ornaments in order to continue this profession even if it is difficult. I am currently making and selling chimney hats and a few flower pots."



BIÇAKÇILIK

Osmançık ilçemizde genç girişimcinin evinin altındaki atölyede üretip, sedef kakma tekniğiyle, geleneksel Türk motifleriyle süslediği el yapımı bıçaklar, Asya ve Avrupa ülkeleri ve ABD'den talep görmektedir. Geleneksel el sanatlarını küçük yaşlarda hobi edinen ilçemizin bıçak ustalarından Şükrü Karakaş, zamanla öğrendiği demir çelik işlemeciliğini birleştirerek 9 yıl önce Esentepe Mahallesi'ndeki evinin altında bıçak atölyesi kurdu. Karakaş, Şam çeliği kullanarak dayanıklı bıçaklar üretirken, zeytin ağacından yaptığı bıçak kabzalarına sedef kakma tekniğiyle geleneksel motifler işlemektedir. Uluslararası fuarlara katılan Karakaş, özel tasarım bıçaklarını ABD, Almanya, Hollanda, Birleşik Arap Emirlikleri, İran, Irak ve Azerbaycan gibi ülkelere göndermektedir.



KNIFE WORK

In Osmaniçk district, handmade knives produced by a young entrepreneur in the workshop under his house and decorated with traditional Turkish motifs with mother-of-pearl inlay technique are in demand from Asian and European countries and the USA. Şükrü Karakaş, one of the knife masters of our district, who took traditional handicrafts as a hobby at a young age, established a knife workshop under his house in Esentepe Neighbourhood 9 years ago by combining the iron and steel processing he learned over time. Karakaş, while producing durable knives using Damascus steel, he embroidered traditional motifs with mother-of-pearl inlay technique on the knife handles made of olive wood. Karakaş, who participates in international fairs, sends his specially designed knives to those who want them from countries such as the USA, Germany, the Netherlands, the United Arab Emirates, Iran, Iraq and Azerbaijan.



BAKIRCILIK

İlçede geçmişte yoğun bir şekilde yapılan bakırcılık geleneksel yapım tekniği yozlaşmamış ve yöreye özgü çizgiler taşıyan bakır eşyasıyla ülkenin bakırcılık yapılan pek çok yöresinden sadece biridir. Bakır eşya denilince akla ilk olarak mutfakta kullanılan eşya gelmekteydi. Son yıllarda ise; bakır eşyalar kentlerde turistik ve hediyelik amaçlı eşyaları kapsamakta ise de kırsal kesimde mutfaklarda kullanılan eşyanın büyük bir kısmını da oluşturmaktadır. Bakır eşyanın çok dayanıklı olması; delindiği, eğilip büküldüğü zaman kolaylıkla onarılabilir olması, ısıyı çok iyi ileterek enerji kaybını önlemesi, kalaylandığı zaman yeni bir görünüm kazanması, eskisinin ve hurdasının bile değerli olması onun günümüzde de kullanılmasını etkileyen faktörlerdir. İlçede de bakır ustaları Alişan KOCA ile Hasan HAYKIR hâlâ mesleği devam ettirmektedir. Üretilen bakır eşya; semaver ,güğüm, ibrik, helke, tava, tencere, kazan, tepsi, sini, banma, leğen, tabak ve sahan gibi ürünlerden oluşmaktadır.

COPPERSMITHING

Coppersmithing, which was intensively carried out in the past in the district, is only one of the many regions of the country where coppersmithing is carried out with its traditional production technique and copper ware with local lines. When it comes to copper ware, the first thing that comes to mind is the ware used in the kitchen. In recent years; although copper ware covers touristic and souvenir items in cities, it also constitutes a large part of the items used in kitchens in rural areas. The fact that copper ware is very durable; that it can be easily repaired when it is pierced, bent and twisted, that it prevents energy loss by conducting heat very well, that it gains a new appearance when it is tinned, that even the old and scrap is valuable are the factors affecting its use today. In the district, copper masters Alişan KOCA and Hasan HAYKIR still continue the profession. The copper goods produced consist of products such as samovar, clay pot, pitcher, ibrik, helke, pan, pot, cauldron, tray, sini, banana, basin, plate and sahan.





KEÇE VE DERİ İŞLEME

60 yıldır keçe ve deri işleyerek bunları sanata dönüştüren Kemal Arslanbaş, küçük yaşta ortaokul ikinci sınıftan itibaren babasının yanına çırak girerek keçe ve deri işleme mesleğine başlamıştır. Keçe ve deri işleme ustası Kemal Arslanbaş, yıllar öncesinden çok talep gören arabaya koşulan atlar ile binek atların aksesuarlarını, keçe ve manda derisinden yaparken, son zamanlarda sadece yarış atları için aksesuar yapmaktadır. İleri yaşına rağmen halen keçe ve deri işi ile uğraşmakta olup ilçede bu mesleği yapan son ustadır.

FELT AND LEATHER PROCESSING

For 60 years, Kemal Arslanbaş, who has been processing felt and leather and transforming them into art, started his felt and leather processing profession as an apprentice to his father from the second grade of secondary school at a young age. Kemal Arslanbaş, the master of felt and leather processing, used to make the accessories for the horses that were in high demand years ago and the accessories for the horses that were harnessed to the car and passenger horses from felt and buffalo leather, but recently he has only been making accessories for race horses. Despite his advanced age, he is still engaged in felt and leather work and is the last master of this profession in the district. Translated with www.DeepL.com/Translator (free version)







KÜLTÜR VE SANAT

CULTURE AND ART

- Saz Ustalığı
- Balmumu Heykelciliği
- Saz Mastery
- Wax Sculpture

SAZ USTALIĞI

Saz, imalat aşamasında ölçülerindeki farklılıklar nedeniyle çeşitli isimler alır. Bu isimler meydan sazi, divan sazi, çöğür, bağlama, bozuk, aşık sazi, tambura, cura, bağlama curası ve tambura curasıdır. Cura, bulgari, bağlama, bozuk, meydan sazi ve çöğür gibi mızrapla çalınan, telli ve bir ses sandığından uzanan perdeli sapı olan çalgılar grubu tambura olarak isimlendirilmektedir ve tamburaların Anadolu'daki en yaygın kullanımı Erken Hitit Dönemidir.

Osmancıklı saz ustası Azim KARATEPE öğretmen saz hakkında "Saz yapımı meşakkatli ve sabırla yapılan bir iştir. Zaman ister, emek ister. Her aşamanın gerekli bir zamana ihtiyacı vardır. Gerek gövdeyi oluşturan bölümün gerekse sapın iyice dinlenmiş ve doymuş bir ağaçtan olması gerekir." demiştir. Diğer saz ustaları Seyfullah KÖSE, Kızıltepe köyünde yıllardır bu mesleği yapmaktadır. Ustanın yetiştirdiği Serdar AVCI ise saz çalmasını 20 yıl önce ustasından öğrendiğini, düğün, sünnet ve kına gecelerindeki organizasyonlarda da zamanla pekiştirdiğini, saz kültürünün yaşatılması için çırak yetiştirmeye başladığını söylemiştir.

SAZ MASTERY

Saz takes various names due to the differences in its dimensions during the manufacturing process. These names are square saz, divan saz, çöğür, bağlama, bozoz, asik saz, tambura, cura, bağlama cura and tambura cura. The group of instruments that are played with a plectrum, stringed, and have a fretted neck extending from a sound chest, such as cura, bulgari, bağlama, boz, square saz and çöğür, are called tambura, and the most common use of tamburas in Anatolia is the Early Hittite Period.

Teacher Azim, a saz master from Osmancık, said about the saz: "Saz making is a laborious and patient job. It requires time and effort. Each stage needs a certain amount of time. Both the part that forms the body and the neck must be from a well-rested and saturated tree." he said. Another saz master, Seyfullah KÖSE, has been doing this profession in Kızıltepe village for years. Serdar AVCI, who was trained by the master, said that he learned to play the saz from his master 20 years ago, and that he reinforced it over time in the organizations of weddings, circumcision and henna nights, and that he started to train apprentices to keep the saz culture alive.



BALMUMU HEYKELCİLİĞİ

Balmumu, kolay şekil verilebilen özelliğe sahip bir madde olduğu için çağlar boyunca insanların anılarını yaşatmak için kullanılmıştır. Ölen insanların yüz şeklinin alındığı ve saklandığı balmumu, zaman içinde renklendirilerek birer sanat eserine dönüşmeye başlamıştır. İlçemizde de sanatçı Kerim KAPLAN balmumu heykeltçiliğini başarı ile sürdürmekte olup sanatçının Türkiye’de ve yurt dışında çok sayıda müzede hiperrealist balmumu silikon heykel çalışmaları sergilenmektedir.

WAX SCULPTURE

Since wax is a substance that can be easily shaped, it has been used to keep people's memories alive throughout the ages. The wax in which the face shapes of the dead people were taken and stored began to be colored over time and turned into works of art. Artist Kerim KAPLAN continues his wax sculpture work successfully in our district, and his hyperrealistic wax silicone sculpture works are exhibited in many museums in Turkey and abroad.







KARADEMİR MOBİLYA
CİRKİN KRAL

Greenlife
SAĞLIK

AKER
OTOMOTİV

RAHMET PİLİÇ
Rovç & Mevlut UMAL

MARAL F. ERGÜŞÖN
YEMEK EVİ
OSMAN ERER

TEKYILDIZ
ANKAMED METAL

ESTAY
DÖRTÇELİK

BİSTON

DÖRTÇELİK



YÖRESEL KÜLTÜREL ETKİNLİKLER

LOCAL CULTURAL EVENTS

- Panayır
- Yağlı Güreş
- At Yarışı
- Fair
- Oil Wrestling
- Horse Race



PANAYIR

Geleneksel ilçe ve köy panayırları, başta tarımsal ve hayvansal ürünler olmak üzere çok çeşitli mal ve ürünler ile çeşitli hizmetlerin ticaretini içeren; geleneksel ürünler ve onların üretim şekillerinin, geleneksel çeşitli etkinliklerin ve uygulamaların yaşatılmasına aracılık eden; toplumun ekonomik ihtiyaçlarının yanı sıra sosyal, kültürel ve eğlence gereksinimlerinin birlikte karşılandığı, tarihin en eski ticaret formlarından biridir. Osmancık panayırı da yaklaşık bir asırlık geçmişe sahiptir. Osmancık'ta panayırlar önceden yılda iki kez yapılırdı: ilkbaharda "kuzu" sonbaharda "pirinç" panayırı. Şimdi sadece sonbaharda, ekim ayı içerisinde, pirinç festivali yapılmaya devam etmektedir. İsminde de bir değişiklik olmuş "Pırlanta Pirinç Festivali" adını almıştır. Osmancık panayırını öteden beri çok büyük ilgi görmüştür. Panayırlar eskiden Güney Mahallesi'nde, bugünkü spor kompleksinin bulunduğu halk dilinde "Ada" denilen doğal çimenlerle bezenmiş geniş ve düz alanda kurulurdu. Satıcıların sergileri, çadır tiyatroları için eğlence yerleri de yine bu alanda kurulurdu. Panayır bir hafta boyunca devam ederdi. Özellikle köylülerimiz tarım mevsiminin sonunda yapıldığı için tarımdan kazandıkları paralarla Türkiye'nin dört bir yanından gelerek kurulan her türlü ihtiyacın karşılandığı sergilerden ihtiyaçlarını uygun fiyatla karşılardı. Köylüler adeta kente akın eder kahveleri, lokantaları, otelleri doldururlar; bazıları tanıdık akrabalarına konuk olurlar, şehre her yönden canlılık getirirlerdi. Panayırlar her kesime hitap ederdi. Aynı zamanda bir eğlence mekanıydı. Dönen, uçan salıncaklar, atlıkarınca, dönme dolap ve daha nice oyuncaklar çocukların ve diğer vatandaşların bir yıl boyunca hayalini kurduğu eğlencelerdi. Cumartesi at yarışlarının yanında bisiklet yarışı, eşek yarışı ve gençlerin ilgi gösterdiği değişik türden koşular, yarışlar ve geleneksel cirit oyunları yapılırdı. Pazar günü de sabahleyin başlayıp hava kararınca kadar süren karakucak ve yağlı güreşler yapılırdı. Türkiye'nin en ünlü güreşçileri gelir, bu da halkın güreşlere çok daha yoğun ilgi göstermesini sağlar.. Hâlâ bu gelenek devam etmektedir. Şimdi ise panayır bir haftaya yayılmış olarak "Pırlanta Pirinç Festivali" adında kortej yürüyüşü, konser etkinlikleri, yöresel yemek yarışları, karayolundan geçenlere pilav ikramı, çocuk festivali, trap atışları, at yarışları ve yağlı güreşlerin de olduğu bir dizi etkinlikle yapılmaya devam etmektedir. Yine eğlence çadırları olmasa da vatandaşların ihtiyaçlarını görebileceği sergiler açılmaya devam edilmektedir. Ancak gerek internetten alışveriş gerek büyük alışveriş merkezlerine ulaşımın kolay olması onları da etkilemiştir ve eski gördüğü ilgiyi artık görememektedir.

FAIR

Traditional district and village fairs are among the oldest forms of trade in history, involving the trade of a wide variety of goods and products, especially agricultural and animal products, as well as various services. These fairs help preserve traditional products, their production methods, and various traditional activities and practices, while meeting the economic, social, cultural, and entertainment needs of the community. The Osmancık fair also has a history of nearly a century. Previously, fairs in Osmancık were held twice a year: the "lamb fair" in spring and the "rice fair" in autumn. Now, the rice festival continues to be held only in autumn, in October. The name has also changed to the "Diamond Rice Festival." The Osmancık fair has long attracted great attention. In the past, fairs were held in the Güney District, in a wide and flat area adorned with natural grass, colloquially called "Island," where today's sports complex is located. Entertainment venues for vendors' exhibitions and tent theaters were also set up in this area. The fair lasted for a week. Especially since it was held at the end of the agricultural season, villagers would come from all over Turkey and meet their needs at affordable prices from the exhibitions where all kinds of needs were met with the money they earned from agriculture. Villagers would flock to the city, filling the cafes, restaurants, and hotels; some would stay with their familiar relatives, bringing liveliness to the city in every way. Fairs appealed to everyone. It was also an entertainment venue. Rotating, flying swings, carousels, Ferris wheels, and many other toys were the entertainment that children and other citizens dreamed of for a year. In addition to horse races on Saturdays, bicycle races, donkey races, and other types of runs, races, and traditional javelin games that attracted the attention of young people were held. On Sunday, traditional wrestling, including black lap and oil wrestling, was held, starting in the morning and lasting until dark. Turkey's most famous wrestlers came, which caused the public to show much more interest in wrestling. This tradition still continues. Now, the fair continues to be held over a week with a series of events called the "Diamond Rice Festival," including a parade walk, concert events, local food competitions, offering rice to those passing by on the highway, a children's festival, trap shooting, horse races, and oil wrestling. Although there are no entertainment tents, exhibitions continue to be opened where citizens can meet their needs. However, both online shopping and easy access to large shopping malls have affected them, and they no longer receive the attention they once did.

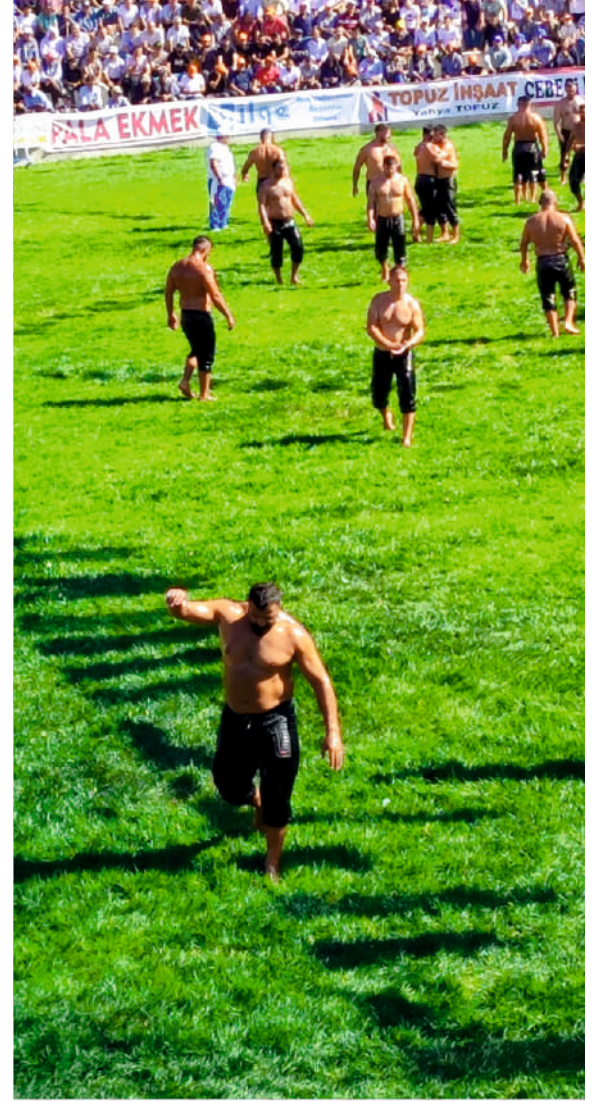


YAĞLI GÜREŞ

Güreş etkinlikleri Gemici Mahallesi'nde Dodurga yolu üzerinde, kente iki km uzaklıkta çimlendirilmiş alanda yapılmaktadır. Panayırdaki en önemli iki etkinlik olan at yarışları ve yağlı güreşlere halk büyük ilgi göstermeye devam etmektedir. Bölgenin en büyük güreş etkinliği olarak nitelenen güreş organizasyonuna Türkiye'nin en ünlü pehlivanları katılmaktadır.

OIL WRESTLING

Wrestling events are held in a grassy area two kilometers from the city on the Dodurga road in Gemici Neighborhood. People continue to show great interest in the two most important events of the fair, horse races and oil wrestling. Turkey's most famous wrestlers participate in the wrestling organization, which is described as the biggest wrestling event in the region.



AT YARIŞI

Gemici Mahallesi'nde Dodurga yolu üzerinde Atlı Spor Tesisleri'nde yapılan 11 katekoride gerçekleşen at yarışlarına baş, başaltı, büyük orta, küçük orta, dörtlü, üçlü, ithal A ve ithal B , İngiliz, Arap ve destede mücadele eden jokey ve atlar katılmaktadır. Türkiye'nin çeşitli bölgelerinden lisanslı sporcuların katıldığı biniciler kıyasıya mücadele etmekte ve vatandaşlar yarışlara yoğun ilgi göstermektedir.

HORSE RACING

Jockeys and horses competing in the horse races, which are held in 11 categories at the Equestrian Sports Facilities on the Dodurga road in Gemici District, include head, head, big middle, small middle, quadruple, triple, imported A and imported B, English, Arabian and deck. Riders participated by licensed athletes from various regions of Turkey compete fiercely and citizens show great interest in the races.







ÇOCUK OYUNLARI

KID GAMES

- Beş Taş Oyunu
- Dalya (Kiremit) Oyunu
- Körebe Oyunu
- Elim Sende Oyunu
- Halat Çekme Oyunu
- İstop Oyunu
- Üç Taş Oyunu
- Uzun Eşek Oyunu
- Birdir Bir Oyunu
- Bezirganbaşı Oyunu
- Yakan Top Oyunu
- Çelik Çomak Oyunu
- Five Stone Game
- Dalya (Tile) Game
- Game Of Körebe
- You've Got My Hand
- Tug of War Game
- Istop Game
- Three Stone Game
- Long Donkey Game
- Leapfrog Game
- Bezirganbaşı Game
- Dodgeball Game
- Steel Rod Game

OSMANCIK'TA GELENEKSEL ÇOCUK OYUNLARI

Osmancık, geleneksel Türk kültürünün zengin bir parçası olan çocuk oyunlarına da ev sahipliği yapmaktadır. Bu oyunlar, çocukların eğlenirken öğrendiği, dayanışma ve paylaşma ruhunu pekiştirdiği etkinliklerdir. Bu geleneksel çocuk oyunları, Osmancık'ta hem eğlence hem de kültürel mirasın bir parçası olarak yaşatılmaktadır. Çocuklar arasında paylaşım, dayanışma ve arkadaşlık duygularını güçlendiren bu oyunlar, unutulmaya yüz tutmuş değerlerimizi gelecek nesillere aktarmada önemlidir.

TRADITIONAL CHILDREN'S GAMES IN OSMANCIK

Osmancık is also home to children's games, which are a rich part of traditional Turkish culture. These games are activities where children learn while having fun and reinforce the spirit of solidarity and sharing. These traditional children's games are kept alive in Osmancık both as entertainment and as a part of cultural heritage. These games, which strengthen the feelings of sharing, solidarity and friendship among children, are important in transferring our forgotten values to future generations.

BEŞ TAŞ

Beş Taş, Osmancık ilçesinde yaygın olarak oynanan geleneksel bir çocuk oyunudur. Bu oyun, en az iki kişiyle oynanır ve beş küçük taşla gerçekleştirilir. İşte Beş Taş oyununun kuralları: 1.Taşların Seçimi: Oyuncular, bir avucun içine sığabilecek kadar küçük ve yuvarlak beş taş seçerler.

2.Oyunun Aşamaları: - Oyuncu taşları düz zemine serbestçe bırakır. Taşlardan uygun olanı seçer ve havaya atar. - Atılan taşı yakalayarak diğer taşlardan birini eline alır. - Bu işlemi tüm taşları toplayana kadar tekrarlar. - Beş taşı topladıktan sonra taşları yeniden yere atar. - İlk taşı yine havaya atar ve yerden iki taş alarak havadaki taşı tutar. - Sonra kalan iki taş için aynı işlemi tekrarlar. - Üçüncü atışta önce üç, sonra da kalan tek taşı alır. - Dördüncü atışta dört taşı birden almak zorundadır. Amaç: Hiçbir taşı yere düşürmeden oyunu tamamlamaktır. Bu geleneksel oyun, çocuklar arasında paylaşım, dayanışma ve arkadaşlık duygularını güçlendiren eğlenceli bir etkinliktir.



FIVE STONE GAME

is a traditional children's game commonly played in Turkish culture, including in Osmancık. The game is played with at least two people and involves five small stones. Here are the rules of the game: 1. Selection of Stones: Players select five small, round stones that can fit in one hand. 2. Stages of the Game: - The player drops the stones freely on a flat surface. - The player selects one stone and throws it into the air. - While the stone is in the air, the player picks up one of the stones from the ground and catches the thrown stone. - The player repeats this process until all stones are collected. - After collecting all five stones, the player drops them on the ground again. - The player throws the first stone into the air and picks up two stones from the ground, catching the thrown stone. - The player repeats this process for the remaining two stones. - On the third throw, the player picks up three stones first, then the remaining single stone. - On the fourth throw, the player must pick up all four stones at once. Objective: The goal is to complete the game without dropping any stones. This traditional game is a fun activity that strengthens sharing, solidarity, and friendship among children.

DALYA (KİREMİT) OYUNU

Yedi Kiremit oyunu, Osmancık ilçesinde geleneksel olarak oynanan bir çocuk oyunudur. Oyunun amacı, yedi adet kiremitin düzgün bir şekilde üst üste yere dizilmesi ve ardından oyuncuların sırayla top atarak kiremitleri devirmeye çalışmasıdır. Oyunun sonunda en çok kiremiti deviren oyuncu kazanmaktadır. Yedi Kiremit oyunu genellikle açık alanlarda, sokaklarda veya bahçelerde oynanmaktadır ve çocuklar arasında popüler bir oyundur. Yedi Kiremit oyunu, refleksleri, dengeyi ve koordinasyonu geliştirmeye yardımcı olurken aynı zamanda sosyal etkileşimi teşvik eder.

DALYA (TILE) GAME

Seven Tiles is a children's game traditionally played in Osmancık district. The aim of the game is to place seven tiles neatly on the ground one on top of the other and then the players take turns throwing stones to try to knock the tiles over. At the end of the game, the player who knocks down the most tiles wins. The Seven Tiles game is usually played in open spaces, streets or gardens and is a popular game among young people. It helps to improve reflexes, balance and coordination, while encouraging social interaction.



KÖREBE OYUNU

Osmancık'ta oynanan körebe oyunu, genellikle çocuklar arasında popüler olan bir oyundur. Oyunun amacı, bir oyuncunun gözleri bağlı olarak diğer oyuncuları yakalamaya çalışmasıdır. Oyuncular arasında gizlenme, kaçma ve yakalanmamak için taktikler geliştirilir. Oyun genellikle sokaklarda veya açık alanlarda oynanır ve çocuklar arasında sosyal etkileşimi artırır. Körebe oyunu, Osmancık kültüründe uzun bir geçmişe sahiptir ve hala birçok çocuk tarafından keyifle oynanmaya devam etmektedir. Oyun sırasında eğlenceli anlar yaşanırken arkadaşlık bağları güçlenir.

GAME OF KÖREBE

The blind man's buff game played in Osmancık is a game that is generally popular among children. The aim of the game is for one player, who has their eyes closed, to try to catch the other players. Players develop strategies to hide, escape, and avoid being caught. The game is usually played in streets or open areas and enhances social interaction among children. Blind man's buff has a long history in the culture of Osmancık and is still enjoyed by many children today. While fun moments are experienced during the game, friendships are strengthened.



ELİM SENDE OYUNU

Osmancık'ta oynanan geleneksel bir çocuk oyunudur. "Ebelemece, Yakalamaca" olarak da bilinen bu oyunda, öncelikle oyuncular arasından ebe seçilir. Oyun grup şeklinde oynanır. Oyuna sayışma tekerlemesi ile başlanır.

Ebe diğer oyuncuları yakalamaya çalışırken elini kime değdirirse yüksek sesle "Elim sende" der. Ebelikten kurtulur. Yakalanan oyuncu yeni ebe olur ve oyun devam eder. Yeni ebe olan oyuncu "Ben ebeyim" der ve koşturmaya devam eder.

Elim sende oyunu, çocukların keyifle oynadığı ve eğlenceli vakit geçirdiği bir oyun olarak bilinmektedir.

YOU'VE GOT MY HAND

It is a traditional children's game played in Osmancık. In this game, also known as "Ebelemece, Catching", the midwife is first selected among the players. The game is played as a group. The game starts with a counting rhyme. W h e n the midwife tries to catch the other players, she says "You have my hand" with a loud voice. He gets rid of the midwife. The caught player becomes the new midwife and the game continues. The new player says "I am the midwife" and continues to run around. Elim sende game is known as a game that children play with pleasure and have fun.



HALAT ÇEKME OYUNU

Osmancık'ta çocukların oynadığı halat çekme oyunu, genellikle bir grup çocuğun katılımıyla gerçekleşen eğlenceli bir etkinliktir. Bu oyun, genellikle iki takım arasında yapılır ve her takım birer ucunu tuttuğu halatı karşı tarafın belirli bir noktasına kadar çekmeye çalışır. Oyunun amacı, karşı tarafı belirlenen bir noktaya kadar çekerek kazanmaktır. Bu oyun çocukların fiziksel aktivite yapmalarını teşvik ederken aynı zamanda takım ruhu ve dayanışma duygusunu da geliştirir. Osmancık'ta çocuklar arasında popüler olan bu oyun, geleneksel bir eğlence olarak yaşatılmaya devam etmektedir.

TUG OF WAR GAME

The game of tug of war, played by children in Osmancık, is a fun activity that usually takes place with the participation of a group of children. This game is usually played between two teams, with each team holding one end of the rope and trying to pull the other team to a certain point. The aim of the game is to win by pulling the other side to a certain point. This game encourages children to engage in physical activity while developing team spirit and a sense of solidarity. This game, which is popular among children in Osmancık, continues to be kept alive as a traditional entertainment.



İSTOP OYUNU

Osmancık'ta çocukların oynadığı istop oyunu, genellikle sokaklarda veya okul bahçelerinde oynanan eğlenceli bir oyundur. Oyunun amacı, topu yere düşürmeden havada tutarak rakiplerine atmak ve puan kazanmaktır. Topu havada tutamayan çocuk yere değen topu hemen tutar ve sağa sola kaçan çocukları vurmak için "istop" diye bağırır. İstop denildiği anda kaçışan çocuklar oldukları yerde dururlar. Ebe en yakınındaki oyuncularından birini top atarak vurabilirse ebe vurulan çocuk olur ve oyun yeni ebe ile devam eder. İstop oyunu, çocukların fiziksel aktivite yapmalarını sağlamanın yanı sıra sosyal etkileşimlerini de artırır. Oyun sırasında topu kontrol etmek, hızlı düşünmek ve ani hareketler yapmak gereklidir. Bu sayede çocuklar dengelerini korumayı öğrenir ve reflekslerini geliştirirler.

İSTOP GAME

The game of "istop" played by children in Osmancık is a fun game usually played on streets or in schoolyards. The aim of the game is to keep the ball in the air without letting it drop to the ground and throw it at the opponents to score points. If a child fails to keep the ball in the air, they immediately catch the ball that touches the ground and shout "istop" to hit the children running away. When "istop" is called, the children stop in their tracks. If the tagger can hit one of the nearest players with the ball, the tagged child becomes the new tagger, and the game continues with the new tagger. The game of "istop" not only provides physical activity for children but also enhances their social interactions. During the game, controlling the ball, thinking quickly, and making sudden movements are necessary. Thus, children learn to maintain their balance and improve their reflexes.

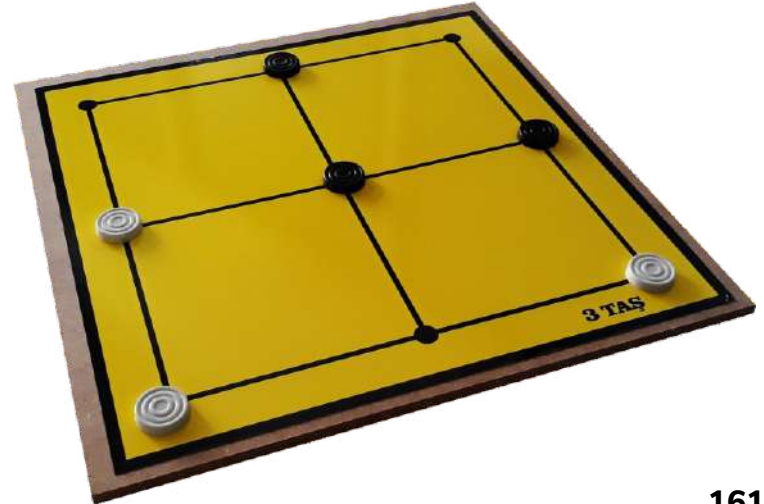


ÜÇ TAŞ OYUNU

Osmancık'ta çocukların oynadığı Üçtaş Oyununun amacı, üç tane taşı yatay, dikey veya çapraz olarak bir araya getirerek rakibin taşlarını engellemektir. Oyun sırasında strateji ve dikkat önemlidir. Çocuklar genellikle sokak aralarında veya okul bahçelerinde bu oyunu oynarlar. Bu oyun, çocukların eğlenceli vakit geçirmelerine ve rekabet duygularını geliştirmelerine yardımcı olur. Ayrıca, çocukların strateji geliştirmelerine ve mantıklı düşünmelerine katkıda bulunur.

THREE STONE GAME

The aim of the game of Üçtaş, played by children in Osmancık, is to block the opponent's stones by bringing three stones together horizontally, vertically or diagonally. Strategy and attention are important during the game. Children usually play this game in the streets or in school gardens. This game helps children to have fun and develop their sense of competition. It also helps children develop strategy and logical thinking.



UZUN EŞEK OYUNU

Uzun EŞek, en az üçer kiŐiden oluşan iki takımın oynadığı hakemli bir oyundur. Genellikle grup içindeki en kilolu kişi ya da o an oyunu oynamaya fiziksel bir engeli olan kişi hakem olarak seçilir. Hakem, aynı zamanda "yastık" rolünü de oynamaktadır. Oyuncular eşit sayıda iki gruba ayrılırlar. Oyunun amacı takım halinde, rakip takım üyelerinin art arda eğilerek oluŐturduđu eŐeđin sırtına zıplayarak binmek ve onların yere çökmesini (veya yıkılmasını) sağlamaktır. Hakem varsa, eŐeđin yıkıldığını veya atlayanların eşek yıkılmadığı halde yere temas ettiğini (foul yaptığını) teyit eder. Oyuncuların birbirlerinin bacak aralarından kafalarını yaslayarak dizildiği bu eğlenceli oyun, fiziksel yetenek gerektirir ve genellikle çocuklar arasında popülerdir.

LONG DONKEY GAME

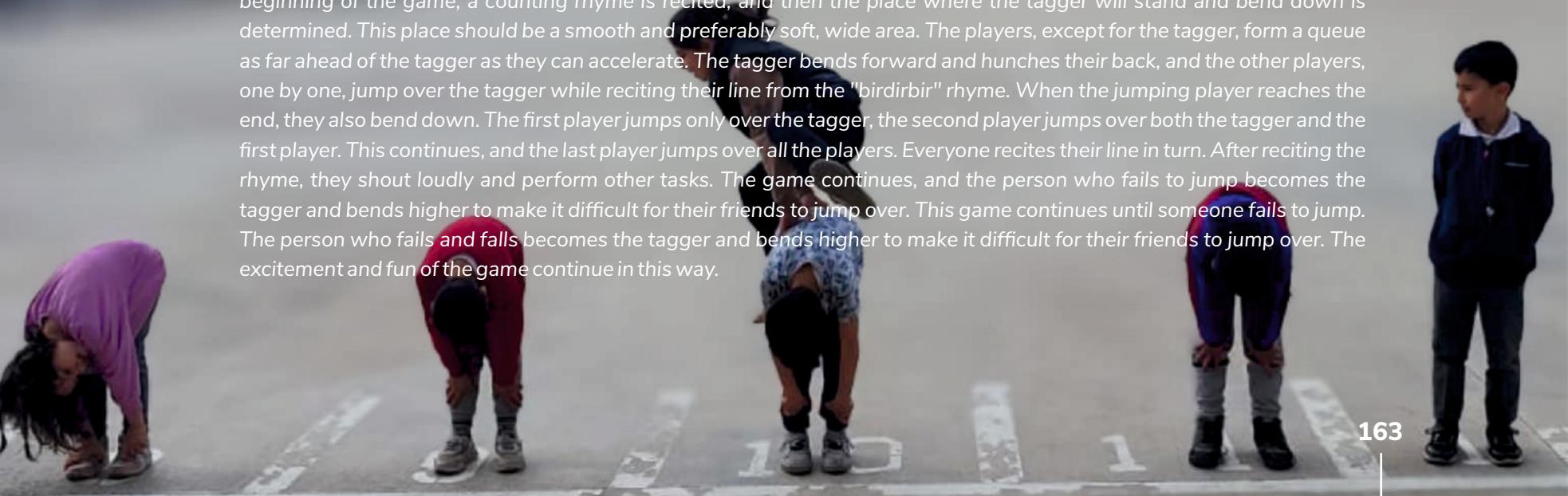
Long Donkey is a refereed game played by two teams of at least three people each. The referee is usually the heaviest person in the group or the person who has a physical disability to play the game at that moment. The referee also plays the role of a "pillow". Players are divided into two groups of equal numbers. The aim of the game is to jump as a team on the back of a donkey formed by the members of the opposing team bending down one after the other, and to make them collapse (or fall down). The referee, if present, confirms that the donkey has collapsed or that the jumpers have touched the ground (committed a foul) even though the donkey has not collapsed. This fun game, in which players line up with their heads between each other's legs, requires physical skill and is generally popular with children.

BİRDİR BİR OYUNU

Oyuna başlamadan önce bir ebe seçilir. Ebeyi belirlemek için çeşitli mini oyunlar oynanabilir. Oyunun başlangıcında sayışma tekerlemesi ile başlanır ve daha sonra ebenin duracağı, eğileceği yer belirlenir. Bu yer düzgün ve mümkünse yumuşak zeminli geniş bir alanda olmalıdır. Ebenin haricindeki oyuncular, ebeden hızlanabilecekleri kadar ileride bir kuyruk oluştururlar. Ebe öne doğru eğilip belini kamburlaştırır ve diğer oyuncular sırayla, "birdirbir" tekerlemesinden kendi sıralarındaki dizeyi söyleyerek ebenin üzerinden atlar. Oyunun bölümlerinde atlayan oyuncu en sona geldiğinde kendisi de eğilir. Birinci oyuncu sadece ebe üzerinden, ikinci oyuncu ebe ve birinci oyuncu üzerinden atlar. Bu şekilde atlamaya devam edilir ve son oyuncu tüm oyuncuların üzerinden atlar. Herkes kendi sırasındaki dizeyi söyler. Tekerlemeyi söyledikten sonra yüksek sesle "öter" ve diğer görevleri yerine getirirler. Oyun devam eder ve atlayamayan kişi ebe olur ve ebelikten kurtulmak için yüksek eğilerek arkadaşlarının atlamasını zorlaştırır. Bu oyun birisinin atlayamamasına kadar devam eder. Atlayamayan ve düşen kişi ebe olur ve ebelikten kurtulmak için yüksek eğilerek arkadaşlarının atlamasını zorlaştırır. Oyunun heyecanı ve eğlencesi bu şekilde devam eder.

LEAPFROG GAME

Before starting the game, a tagger is chosen. Various mini-games can be played to determine the tagger. At the beginning of the game, a counting rhyme is recited, and then the place where the tagger will stand and bend down is determined. This place should be a smooth and preferably soft, wide area. The players, except for the tagger, form a queue as far ahead of the tagger as they can accelerate. The tagger bends forward and hunches their back, and the other players, one by one, jump over the tagger while reciting their line from the "birdirbir" rhyme. When the jumping player reaches the end, they also bend down. The first player jumps only over the tagger, the second player jumps over both the tagger and the first player. This continues, and the last player jumps over all the players. Everyone recites their line in turn. After reciting the rhyme, they shout loudly and perform other tasks. The game continues, and the person who fails to jump becomes the tagger and bends higher to make it difficult for their friends to jump over. This game continues until someone fails to jump. The person who fails and falls becomes the tagger and bends higher to make it difficult for their friends to jump over. The excitement and fun of the game continue in this way.



BEZİRGANBAŞI OYUNU

Oyuncular tekerleme aracılığıyla bezirgânbaşı oyununu oynarlar. Bu oyun, çocukların birbirleriyle iletişim kurmalarını, işbirliği yapmalarını ve eğlenmelerini sağlar. İki kişi seçilir ve onlar bezirgânbaşı olur. Bir tekerleme ile "AÇ KAPIYI BEZİRGANBAŞI" denilerek el ele tutuşulur ve bir kapı oluşturulur. Ardından diğer oyuncular bu kapıdan geçerken farklı tekerlemeler söylenir. Oyuncuların birlikte hareket etmeleri ve koordineli bir şekilde tekerlemeleri söylemeleri gerekmektedir. Bu oyun sırasında çocuklar hem eğlenir hem de takım ruhunu geliştirirler. Bezirgânbaşı oyunu, çocukların sosyal becerilerini geliştirmelerine yardımcı olurken aynı zamanda onların yaratıcılığını da destekler. Bu etkileşimli oyun, çocukların birbirleriyle etkileşimde bulunmalarını ve eğlenceli bir şekilde zaman geçirmelerini sağlar.

BEZİRGANBAŞI GAME

Players play the game of bezirgânbaşı through nursery rhymes. This game allows children to communicate with each other, cooperate and have fun. Two people are chosen and they become the chief shopkeeper. They hold hands and form a door by saying "OPEN DOOR BEZİRGANBAŞI" with a nursery rhyme. Then different rhymes are sung as the other players pass through this door. Players need to move together and sing the rhymes in a coordinated way. During this game, children both have fun and develop team spirit. The Bezirgânbaşı game helps children develop their social skills and supports their creativity at the same time. This interactive game allows children to interact with each other and spend time in a fun way.

YAKAN TOP OYUNU

"Yakan Top", açık ve düz bir alanda oynanan bir oyundur. Oyunun amacı rakip takımın oyuncularını top ile vurarak oyun dışına çıkarmaktır. Oyuncu sayısı alanın genişliğine göre ayarlanır ve oyun, açık alanda veya spor salonunda oynanabilir. Oyuncular iki farklı gruba ayrılır ve ortadaki oyuncular top ile vurulmaya çalışır. Vurulan oyuncular oyundan çıkar, ancak ortadaki oyuncu topu havadayken yakalarsa ek can kazanır. Ortadaki oyuncu, topu havada tutarak yeni canlar elde eder ve vurulan oyuncuları tekrar oyuna dahil edebilir. Oyunu kazanan grup tekrar ortada oyuna başlar. Bu eğlenceli oyun, çocuklar arasında popülerdir ve hareket becerisi kazandırırken grup içi etkileşimi de sağlar.

DODGEBALL GAME

"Dodgeball" is a game played in an open and flat area. The objective of the game is to eliminate the players of the opposing team by hitting them with the ball. The number of players is adjusted according to the size of the area, and the game can be played outdoors or in a gymnasium. Players are divided into two different groups, and the players in the middle try to avoid being hit by the ball. Players who are hit by the ball are out of the game, but if a player in the middle catches the ball while it is in the air, they gain an extra life. The player in the middle can earn new lives by catching the ball in the air and can bring back eliminated players into the game. The group that wins starts the next round in the middle. This fun game is popular among children, enhancing their movement skills and promoting interaction within the group.



ÇELİK ÇOMAK OYUNU

Çelik Çomak oyunu, geleneksel bir oyun olup en az iki kişi ile oynanır. Geniş bir alana ihtiyaç duyulan bu oyunda, çelik ve çomak olarak adlandırılan taş ve çubuklar kullanılır. Oyuncular, sırayla çubuğu ocaktan daha uzağa atmaya çalışır ve rakip takım bu çubuğu havada yakalamaya çalışır. Eğer çelik çubuk havada yakalanırsa, oyunu kazanan takım olur. Eğer yakalanamazsa, düşen çelik çubuğu alınarak ocağa doğru gönderilir. Ancak eğer çelik çubuk düştüğü yer ile ocak arasındaki çubuktan daha kısa ise, karşı takım oyunu kaybeder. Bu eğlenceli oyun, geleneksel bir şekilde oynamaya devam etmektedir.

STEEL ROD GAME

Steel Chopsticks is a traditional game played with at least two people. In this game, which requires a large area, stones and sticks called steel and sticks are used. Players take turns trying to throw the stick farther away from the hearth and the opposing team tries to catch it in the air. If the stick is caught in the air, the team wins the game. If not, the fallen steel bar is picked up and sent back towards the hearth. However, if the steel bar is shorter than the bar between where it fell and the hearth, the opposing team loses the game. This fun game continues to be played in a traditional way.





YÖRESEL KIYAFETLER

REGIONAL CLOTHES



YÖRESEL KIYAFETLER

Kadim geleneklerine sahip çıkan ilçede kıyafetler de önemli bir yer tutmaktadır. Geleneksel kıyafetlerdeki renk ve süslemeler çok zengin bir kültürel yapının işaretleri olarak karşımıza çıkar. Osmancık ve civarında karşılaştığımız geleneksel giysiler, Anadolu'daki giysi zenginliğinin bir bölümünü oluşturmaktadır. Osmancık'ın iklim özelliği sebebiyle yünlü ve pamuklu kumaşların kullanımı daha sık görülmektedir. Erkek kıyafetleri genellikle yün veya yün-pamuk karışımı düz ve desenli kumaşlardan yapılır. Maddi durumu iyi olan aileler çuha adı verilen kumaşlardan dikilen kıyafetler giyerler. Kıyafetler toplum içerisindeki sosyal konuma göre fertler arasında farklılıklar gösterir. Kadınların ise en belirgin kıyafeti "Ak Bürük" adı verilen, kılık kıyafet kanunundan sonra Osmancık'ta kadınların kullandığı bir örtüdür. Yapımında kumaş olarak pamuklu kumaş kullanılır. Küçük siyahlı beyaz karelerin birleşmesinden oluşur.

Kullanım olarak bele bir kuşak bağlanır, bürük kumaşının üst kısmında lastik bulunur onu kafasına geçirirler, kumaşın orta kısmını beldeki kuşağa tutturulur.

Halen de yaşlı kadınların kullanmaya devam ettiği bu kıyafet çarşıya, pazara giderken dış mekân kıyafeti olarak kullanılmıştır. Genç kızların ak bürük giymeye başlaması yetişkinliğin işaretidir.

REGIONAL CLOTHES

In the district that honors its ancient traditions, clothing also holds a significant place. The colors and decorations in traditional garments are indicators of a rich cultural structure. The traditional clothes encountered in Osmancık and its surroundings form part of the clothing richness of Anatolia. Due to the climate characteristics of Osmancık, woolen and cotton fabrics are more commonly used. Men's clothing is usually made from plain and patterned fabrics of wool or wool-cotton blends. Families with good financial standing wear clothes made from a fabric called "çuha." The clothes vary among individuals based on their social status within the community. The most distinctive garment for women is the "Ak Bürük," a cover used by women in Osmancık after the clothing reform law. Cotton fabric is used in its making, consisting of small black and white squares.

In terms of usage, a sash is tied around the waist, the upper part of the bürük fabric has an elastic band that is worn on the head, and the middle part of the fabric is attached to the sash at the waist. This attire, still used by elderly women, has been used as outerwear when going to the market or bazaar. The wearing of the "ak bürük" by young girls signifies the onset of adulthood.





YÖRESEL KELİMELER

REGIONAL WORDS

OSMANCIK AĞZI VE ÖZTÜRKÇE

Malazgirt Savaşından sonra Oğuz Boyları (Türkmenler) Anadolu'ya, bu arada Osmancık'a da egemen olmuşlardır. Türkmenler Anadolu da bulunan Rum, Ermeni ve diğer kavimlerle bir arada yüzyıllar boyu yaşamışlar, karşılıklı kültür alışverişinde bulunmuşlardır. Dünyanın en büyük imparatorluklarından birini kurdukları halde bu milletlere dokunmamışlar, sevgi ve hoşgörü göstermişlerdir. Bu etkileşim sonucunda Türk dili, her yöreye özgü bir konuşma (ağız) farklılığı göstermiştir.

“Osmancık yöresinde de bu farklılıklar, kelimelerin söyleniş biçiminde kendini göstermiştir. Bazı kelimeler, özellikle isimler ünsüzlerle başlıyorsa ve ilk harfi "r" ise, bunun baş tarafına ses uyumuna göre uygun bir ünlü getirilerek söylenir. "Rıza" yerine "ırıza", "Recep" yerine "İrecep" gibi, isim "k" ile başlıyorsa bazen yumuşatılarak söylenir. Kavak yerine "gavak", kına yerine "gına", kadayıf yerine "gadayıf" gibi. Bazı isimler "t" ile başlıyorsa, yerine "d" getirilerek söylenir. Tarak yerine "darak", tatlı yerine "datlı", tartı yerine "dartı" gibi. Bazı kelimeler "f" ile başlıyorsa, yerine "p" konularak söylenir. Fayton yerine "payton" gibi. Bazı kelimeler de özellikle İç Anadolu'nun çoğu yerinde kullanıldığı gibi "r" harfi okunmadan söylenir. Götür yerine "götü", getir yerine "geti", bildir yerine "bildü" gibi.

“Osmancıklıların, özellikle yaşlıların konuşma dilinde kökeni Orta Asya'dan gelen ve çoğu yörelerimizde unutulmuş olan öztürkçe kelimelere sık rastlanmaktadır. Günlük dilde özgünlük gösteren ve büyük çoğunluğu öztürkçe olan isim ve kelimelerden bazıları:



OSMANCIK DIALECT AND TURKISH

After the Battle of Manzikert, Oghuz Tribes (Turkmens) dominated Anatolia, including Osmancık. Turkmens have lived together with Greeks, Armenians and other tribes in Anatolia for centuries and have mutual cultural exchange. Even though they established one of the largest empires in the world, they did not touch these nations and showed love and tolerance. As a result of this interaction, the Turkish language showed a speech (dialect) difference specific to each region.

“In the Osmancık region, these differences have shown themselves in the way the words are pronounced. Some words, especially if the nouns start with consonants and the first letter is "r", are said by adding a suitable vowel at the beginning according to the harmony of sound. If the name starts with "k", it is sometimes softened, such as "Iriza" instead of "Rıza", "İrecep" instead of "Recep". Like "gavak" instead of kavak, "gına" instead of henna, "gadayıf" instead of kadayıf. If some nouns start with "t", they are pronounced by replacing them with "d". Like "darak" instead of comb, "datlı" instead of dessert, "dartı" instead of tart. If some words start with "f", they are said by replacing them with "p". Like "payton" instead of phaeton. Some words are said without reading the letter "r", as it is used in most parts of Central Anatolia. Like "go to" instead of "take away", "bring" instead of bring, "know" instead of inform.

“In the spoken language of the Ottoman people, especially the elderly, pure Turkish words originating from Central Asia and most of which have been forgotten in our regions are frequently encountered. Some of the names and words that show originality in daily language and the majority of which are in Turkish:

OSMANCIKÇA

Abıla: Abla
Abuca: Amca
Acuk : Yabani elma
Aççik: Azıcık, çok az
Ağız (ağuz) : Doğurup süte gelen hayvanın ilk günlerindeki koyu sütü
Akpakla : Kuru fasulye
Alagün : Güneşli, az bulutlu hava
Alağun : Alabildiğine bağırarak ağlamak
Alağuncu : Alağunlu ağlamayı adet haline getirmiş olan
Allasen: Allah'ını seversen
Apalama : Çocuğun yürümeye başlamadan önce, dizleri ve elleri yardımıyla gitmesi, emeklemek
Ardılmak : Yük olacak biçimde yerleşmek
Ayrıksı : Normal insandan ayrı biçimde davranan, ayrıcalıklı
Aşene : Mutfak
Ayakçak : Yürüteç
Aydaş : Alabildiğine zayıflamış bebek
Aze : Organ
Balak : Kedi, köpek ve manda yavrusu
Banma : En büyük bakır kazan
Bayaktan : Az önce
Badal : Merdiven basamağı
Bildır : Bir yıl öncesi

Bizeğel : Kısa bir süre sonra
Börtmek : Haşlanmak, tam pişmeme durumu
Büküzümü : Böğürtlen
Büşürgeç : Pişirgeç, yufka pişirmede kullanılan alet
Cancak : Yemek yerken imrendirme eylemi
Capcuk : Söz ve eylemlerinde tutarsız olan
Caşdak : Oturaksız, üstüne düşmeyen işlere kalkışan
Cınbüzük : Olmadık şeyden etkilenip, ağlayıp sızlayan
Cırnaklama : Tırnaklama eylemi
Cızıkdama : Nedensiz yere olumsuz davranış, sızlanma
Cibik : Köşe
Cimcik : Çimdik
Çaynik : Çaydanlık
Çiğit : Çekirdek
Çildağım : Darmadağın yerlere saçılmak
Çimke : Hayvanların topuklarının biraz üstünde ayak kısmına değin olan kısım, hayvanın "paça" pişirmede kullanılan bölümlerinden
Çini : Bakır veya çinkodan yapılmış küçük tepsi
Çöğdürçüş : Tahterevalli
Çördük : Yabanî armut
Dangadan : Beklenmedik anda ani olarak yapılan bir eylem veya

söylenen bir söz
Densük : Kendisini kural dışı gibi gösteren kimse
Dingildemek : Yerinde dururken nedensiz yere kıvıldanmak
Dorukmak : Çağrısız konuk olarak yerleşmek
Eci : Kız kardeş
Eccük : Azıcık,biraz
Elleğem : Her halde
Ellik : Eldiven
Emme : Ama
Enek : Bilye
Essah : Gerçek, sahi
Feşel : Yaramaz
Fıskı : Kokuşmuş nesne
Gidişmek : Kaşınmak
Göbel : Erkek çocuk,oğlan
Gölbez : Kedi ve köpeğin yavrusu
Gökpakla : Taze fasulye
Göynek : Gömlek
Göynümek : İçi geçmeye yüz tutmak
Gubarma : Kabarma, bir çekişme veya dövüş hazırlığı içinde karşısındakini sindirme çabası
Günülemek : Kiskanmak
Hapaz : Avuç
Harpuçlamak : Bir şeyleri avuçlayıp avuçlayıp bırakmak
Hedik : Aşure

Hımbıl : Kendisini bırakma hali,
uyuşuk davranan
Hoşurdak : Ağzını şapırdatma
Huysukmak : Alışkanlık haline
getirmek
Hüdü : Topaç
Hüşgü : Gübür.çöp
Ilık : Aralık,açık,hafif açık pencere
kapı
İlistir : Süzgeç
Kapcalık : Mutfak kaplarının
konulduğu yer
Kemüre : Gübür
Kerç : Nisbet yapma
Kevük : Pekmez sucuğu
yapılırken kullanılan ağaçtan
yapılmış çatal
Kezek : Sürülmüş tarlada
tümüyle ezilmemiş toprak
parçası
Kiren : Kızılıcık
Kirimek : İnatlaşmak
Mada : Mide
Masaf : Büyük tepsi
Mayukdamak : Üzüntü anında
kedi gibi ses çıkartmak
Meğersimek : Önemsemek
Merziman : Merdiven
Momucuk : Çok korkunç nesne
Naşapa : Bir çeşit su kabı
Norbat : Sözleri ve

davranışlarıyla çok kaba insan
Oğmaç : Hamurla yapılan bir tür
yemek
Oklağaç : Oklava
Öğse : Yanmış odun veya kömür
parçası
Öllük : Bebeklerin altına konulan
toprak
Örüsger : Rüzgar
Öveleme : Parmaklar arasında ezme
Özemek : Sözü aşırı derecede
uzatmak
Paçur : Temizlikten ve düzenden
anlamayan
Pakla : Bakla
Palaz : Kekliğin yavrusu
Paysınmak : İnsanları küçük görmek,
kendine süs verip çalım satmak,
insanları önemsememek
Pevrede : Salça
Pinnik : Pinenecek yer, kümes
Pirpirik : Şüpheci, evhamlı
Pörsüme : Buruşmak
Pürçek : Taranmamış, karışmış saç
Sazak : Rutubetli soğuk rüzgar
Sındı : Makas
Situl : Küçük kova
Sivsiklenmek : İsteyerek vakit
yitirmek
Soğukluk : Semizotu
Sokranmak : Söylenmek
Soyka : Nesne

Söğürtmek : Koşmak, seğirtmek
Sölpük : Düzensiz
Sümsük : Yumrukla birisini kakışlama
Süngüt : Kapların kireç tutması
Sürgüç : Yer veya bulaşık bezi
Şilepe : Tatlının ele ve başka şeylere
bulaşması sonucu yapış yapış duruma
gelmesi
Şinnemek : Yüz bulunca arsızlaşmak,
şımarmak
Tök : Hindi
Törlemek : İshal olmak
Töt : Topaç
Tuymuna : Rastgele,ezbere, gelişi güzel
Tuşma : Parmakları birleştirerek elin
sırtı ile dürtüklemek
Uğunmak : Fazlaca acıdan dolayı
olduğu yerde kalıp sızlanmak
Ümük : Boğaz
Yanuç : Bir çeşit gözleme
Yarsimek : Gözü kalmak
Yaslağaç : Yufka açılan tahta,
Yaşartu : Her türlü yaş meyve
Yiğın : Meyvesi bol ağaç
Yil : Yel, rüzgar
Yiygü : Yenecek şeyler.
Yoka : Sığ.
Yunmak : Yıkamak.
Zabın : Gelişmemiş.
Zavrak : Salatalık.
Zavzu : Sebze ekilmiş yer.
Zimzik : Yumruk.

OSMANCIK ŞEHİR HARİTASI / OSMANCIK CITY MAP



KAYNAKÇA / BIBLIOGRAPHIES

Başaran, Özdemir (F). 1974. *Tarihi ile Osmancık*. Ankara: Gül Yayınevi.

Saraçer, Cevdet, ed. 1999. *Tarihsel Doku İçinde Onutulan Bir Kent Osmancık*. Pangaltı Şişli-İstanbul: Dört Renk Ltd. Şti.

Osmancık Kaymakamlığı. 2000. "Osmancık Guide". İzmir: RK. Stüdyo Ajans Basım,

Osmancık Kaymakamlığı, Osmancık Belediyesi. 2015. "Osmancık" Ajans7B Yayıncılık

Gürel, Zeki. 2021. *Osmancık Manileri*, Net Kitaplık Yayıncılık



T.C. OSMANCIK KAYMAKAMLIĞI / T.C. OSMANCIK DISTRICT GOVERNORATE
www.osmancik.gov.tr

KADİM ŞEHİR OSMANCIK

Her Yönüyle



Her Yönüyle
KADİM ŞEHİR OSMANCIK

From Every Aspect
ANCIENT CITY OSMANCIK