

## YURDUMUZDA GÖRÜLEN GIDAYA BAĞLI İLGİNÇ DÜĞÜN ADETLERİ

**Murat Arıkan**

Yurdumuzda görülen gıdaya bağlı ilginç düğün adetlerini işleyen bu çalışmam konuyla ilgili kaynakların bir derlemesi hüviyetini taşıyor. Ülkemizin hemen her yerinde görülen gıdaya bağlı en önemli düğün adeti gelinin oğlan evine girişi sırasında yaşanır. Gelin eve girmeden önce başına buğday, arpa, leblebi, kuru üzüm, para, şeker, çerez karışımı serpilir. Bu bolluk, zürriyet, tatlılık amacını güden bir adettir. Gelinin başına serpilenden çerezin genç kızlar tarafından kapışılarak sandıklarda saklanması hayırlı bir kısmet için uğur sayılır. Gelinin kapıya yağ, bal sürmesi güzel geçim amacını güder. Bazı yörelerde gelin kapıdan girerken kendisine verilen bir narı kapının üstüne vurarak kırar. Dağılan taneler kadar çocuklarının olması temenni edilir, evlenecek kızlara bu tanelerden yedirilir, sevap ve uğurlu sayılır. Gelin eve girerken bal ve yağ gibi geçinsinler diye bal ve yağa parmağı sokulup yalattırılır. Çoğunlukla al veya pembe şerbet boyası, şeker ve suyla hazırlanan, kimi yerde boya yerine meyve şerbeti eklenen şerbet, evlilik adetlerinden söz kesme veya nişan ile özdeşleşmiştir. Şerbet içme çoğunlukla kız evinde gerçekleşir, şerbetin malzemesi olan şeker oğlan evinden gelir. Şerbet içme evlilik niyetinin çevreye ilanını ve tarafların yakınlaşmasını sağlar.

Yörelere göre değişiklik arzeden gıdaya bağlı diğer bazı ilginç düğün adetlerinden bir kaçını sayalım:

Buğday ile et veya tavuk etinden yapılan keşkek veya bazı yörelerdeki ismiyle harse ülkemizin hemen her yerinde vazgeçilmez bir düğün yemeği konumundadır. Halen bir çok yöremizde özel festivalleri ve şenlikleri yapılan keşkek düğünle o kadar özdeşleşmiştir ki mesela Burdur’da bir kadın diğer bir kadına hakaret etmek babında “keşkeksiz” diye hitap ederse en büyük hakaret sayılır. Çünkü hitap edilen kadının düğünü olmadığı anlamı çıkar. Yine Burdur’da evlenmemiş gençlere “senin keşkeğini ne zaman yiyeceğiz” diye sorulur.

Bitlis’in Ahlat ilçesinde geçmişte nişan bozulduğundan “şerbetten geri döndü” denmekteymiş. Davetlilerin her iki tarafa da ağız tadı ve güzel geçim dilemeleri adettir.

Konya Ereğli’inde düğün günü oğlan evi akrabalarını danışık yemeğine davet eder. Sofraya oturdukları zaman, baş sofradaki en yakın akrabası baklava sinisini ortaya koyar. Bir dilim baklava alır. “güveyin hamamını ben aldım” der. Diğer bir başkası da “arabasını ben aldım” der. En sona kalan da sağdıcını alır. Böylece düğün evinin bütün masrafı paylaşılır.

Kırklareli’nde düğünden bir hafta sonra, oğlan evi kız evine yemeğe gittiklerinde, damadın eline içi darı dolu bir kap verilir ve sayması istenir. Anlamı, damatlık etmenin de gelinlik kadar zor olduğunun hatırlatılmasıdır. Damat, bahşişi yüksek tutarsa bu zor sınavlardan bazen kurtulabilir.

Sivas Şarkışla’da düğün davetiyesi iki dilim baklavanın konulduğu bir çörekle yapılır, gelin evine gönderilir. Fakat dağıtımını yine gelin evi yapar.

Urfa’da taraflar anlaştıktan sonra nişan yapılmadan önce oğlan evi, kız evine “KIZINIZI bize verdiğiniz için teşekkür ederiz” anlamına gelen bir ziyaret yaparlar. Buna sakal öpümü veya teşekkür denir. Ziyaretin amacı iki tarafın tanışıp kaynaşmasıdır. Kız evi gelen misafirlere genellikle yöreye ait çiğköfte ve peynirli kadayıf ikram eder. Gelin, damat evine getirildiği günün sabahı, gelin evinden başka bir yerde süpha yemeği merasimi düzenlenir. Süpha; pirinç, şeker, et, çekirdeksiz üzüm, nohut, yağ gibi malzemelerle hazırlanır. Yemekte; kuzu

içi, Üzlemeli pilav, Etlı pilav, tatlı olarak da zerde ikram edilir. Süpha yemeğine istisnasız herkes davet edilir.

Maraş'ta kına şerbetinden içen herkes şerbet parası adı altında belli bir parayı şerbet içtikleri bardağın veya tasın içerisine koyar. Ayrıca erkekler tarafından bardağa herkesin para koymasından ayrı olarak kayınbaba da zarfa koyduğu bir miktar parayı şerbet parası olarak yollar (bu miktarın az veya çok olmasının bir değeri yoktur, burada değerli olan kayınbabanın gelinine bu parayı yollamasıdır). Bu toplanan paralar yığılarak gelinin düğün harçlığını teşkil eder.

Gaziantep'te nişan töreninde "sini dizilmesi" önemli bir gelenek idi. Sini dizmek, oğlan evinin maddi gücünü, bonkörlüğünü ve görgüsünü gösteren önemli bir olaydır. Sininin tam ortasına kelle şekeri denilen kocaman bir şeker konur. Kaya gibi olan bu şekerin üzerine gerdanlık ve bir çok parçadan oluşan mücevher dizilir. Şekerin etrafına elma, portakal gibi meyveler ve temin edilebilen çeşitli şekerlemeler dizilir. Sininin içinde bulunan renk renk parlak çikolataların arasına yüzük, bilezik, küpe ve broşlar itina ile yerleştirilir.

Bolu Gerede'de geçmişte damadın babasına kız tarafından tuzlu çay içirilir, damadın babası tuzlu çayı farkeder almazsa bir başkası içmek zorunda kalırdı. Buna "yavukluk" denirdi.

Kastamonu'da söz kesme töreni olan 'şerbet içme' merasimi bazen kız evinde, bazen oğlan evinde olur. Ama şerbetleri ayrıdır. Oğlan evinin şerbeti, 'kız eve ısınsın' diye sıcak; kız evinin şerbeti ise 'kız evinden soğusun' diye soğuk olur.

Adana'da nişanlılar bardaklarından birer yudum şerbet içtikten sonra bardaklarını değiştirirler, uğur olsun diye şerbet bardaklarını kırarlar. Kına gecesinde gelinin başı üstünde kelle şeker kırılır. Gençler şekeri kapışırılar. Şekerden bir parça, gerdek gecesinde gelin ile damat için şerbet hazırlamak üzere ayrılır. Gelinle damat gerdek gecesi odaya girince, getirilen şerbeti yarım yarım içerler.

Kırşehir'de kına gecesi gelinin ağabeyi ya da kardeşi oğlan evine arkadaşları ile birlikte misafir edilir. Buna "Kayın gitme" denir. Oğlan tarafı da bu konukların tüm isteklerini yerine getirirler. Bu ağırlama ertesi günü gelin alma sırasında çıkarılacak güçlükleri önlemek için yapılır. Erkekler oğlan evinde sabaha kadar yer içer eğlenirler. Sabaha karşı "Tan Pilavı" yenilir. Tekrar eğlenceye geçilir. Yine Kırşehir'de damat yemeği hazırlayanlara çerez yedirerek istekli çalışmalarını sağlar.

Denizli'de gelin gittikten sonra oğlan evinde yapılan bu törene sadece kadınlar ve gelinin arkadaşları katılır. Gelinin ve düğün evinin hal-hatırı sorulur. Gelinin misafirlere dağıttığı 'ferah suyu' şerbeti nedeniyle törenin adı 'gelin suyu' kalmıştır.

Bursa'da damat evinde akşam yemeğinde geline tatlı yedirerek gelinin tatlı dilli olması dilenir. Gelinle damat yalnız kalmadan önce birlikte yemeleri için damat sofrası hazırlanır,içine çerez, baklava , bir bütün tavuk meyve v.b yiyecekler konarak gelinin odasına bırakılır. Gelin bu tavuğun bacağını ayırırsa evde kendi sözünün geçeceği mesajını vermiş olur. Paça, düğünden sonraki gün kadınların katıldığı, erkek evinde düzenlenen bir eğlencedir. Adını, düğün yemeği için kesilen hayvanların sakatatlarından yapılan paça çorbasının içilmesinden alır.

Düğün yemekleri yakınların ve komşuların bir araya gelmesiyle veya bu konuda tecrübeli kadınların yardımıyla pişirilir. Tarifi yörelere göre değişen düğün çorbası ve nohutlu veya etli

pilav ülkemizde keşkek dışında en fazla rastlanan düğün yemekleridir. Yörelere göre özel ve meşhur düğün yemeklerine örnek olarak Konya'nın bamya çorbası ve Çorum'un İskilip Dolması'nın tariflerini aşağıda veriyorum. Konya düğünlerinin vazgeçilmez yemeği olan bamya çorbası sebebiyle düğün sezonunda Türkiye'de en fazla bamyanın Konya'da tüketildiği ifade edilmektedir.

**Bamya Çorbası:** Bamyaların tüylerinin dökülmesi için kalburda elle ovun. Limonlu suda yıkayın. Birkaç limon dilimi eklediğiniz kaynar suda haşlayıp iplerini çıkarın. Eti küçük küpler şeklinde doğrayın. Soğanları soyup küp şeklinde doğrayın. Domatesleri rendeleyin. Sadeyağ ve kuyruk yağını bir tencerede eritin. Soğan ve eti kavurun. Rendelenmiş domatesi ilave edin. Su ve tuz ekleyip kaynatın. Su kaynayınca 2 limonun suyunu ekleyin. Bamyayı ilave edip karıştırılmadan pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

**İskilip Dolması:** Pirinç, et, soğan ile yapılır. Islatılmış pirinçler tereyağında kavrulur. Üzerine sıcak su eklenir, dinlenmeye bırakılır. Ayrı bir kaptaki et yağ ile kızdırılır. Soğan ve sıcak su ilave edilir. Et kaynayınca üzerine sacıyak, bunun üzerine de tepsi yerleştirilir. Haşlanan pirinçler bir bez torbaya konularak bu tepsinin üzerine konur. Tencerenin kapağı kapatılarak kapak kenarları hamurla sıvanır, herhangi bir yerine bir parmak sığacak şekilde delik bırakılır. (Buhar çıkması için) Kısık ateşte dört saat pişirilir.