



KARATAY
BELEDİYESİ

KARATAY BELEDİYESİ'NİN
KATKILARIYLA

Merhaba

merhabahaber.com

f /akademiksayfalar

CİLT: 20 • SAYI: 5
3 ŞUBAT 2021 ÇARŞAMBA



KADEMİK

Sayfalar

Kurucusu: **Dr. Mehmet Ali UZ**

Yayın Kurulu: **Dr. Mehmet Ali UZ - Prof. Dr. Saim SAKAOĞLU - Ahmet ÇELİK - Ali İŞİK - Av. Serdar CEYLAN - Hasan YAŞAR**
maliz@merhabagazetesi.com.tr - saimsakaoglu@hotmail.com - celikahmet66@hotmail.com - baskuyulu@gmail.com - srceylan@hotmail.com - hyasarkonya@gmail.com



**KONYA'DA
UZUN
KIŞ GECELERİ
İKRAMLARI**

Ö Z E L S A Y I



Dr.
Mehmet
Ali UZ

KONYA'DA UZUN KIŞ GECELERİ İKRAMLARI

Eskiden komşular ve uzak yakın bütün akrabalar arasında sıkı bir münasebet vardı. Uzun kış gecelerinde akrabalar olsun, komşular olsun bir araya gelinip, geç vakitlere kadar oturulurdu. Genellikle kadınlar ayrı, erkekler ayrı otururlardı. Kadınlar bir lambanın başına toplanıp el işleri ile uğraşırken, erkekler de tatlı sohbetlere dalarlardı. Erkekler olsun, kadınlar olsun bazen de Ahmediye ve Muhammediye okuyarak bu uzun kış gecelerini değerlendirirdi. O zamanlar insanların belki fazla tahsilleri yoktu, ama irfan sahibiydiler. İnsanlar sosyal medya esareti altında değillerdi. Kimi seyahat hatıralarını, kimisi de uzun yıllar süren askerlik hatıralarını anlatırdı. Sohbet meşhur beyitlerle ve hikmetli sözlerle süslenirdi. Sohbete katılan gençler de bundan istifade ederlerdi.

Günümüzde bu sohbetlere bile hasret kaldık. Şimdi sohbetin yerini televizyon ve cep telefonları aldı. Bir yere gidiyorsanız daha sohbet başlamadan yavaş yavaş cep telefonları ele alınmaya başlıyor. Bir süre sonra ortalığı büyük bir sessizlik kaplıyor. Önceleri bu işi gençler yapıyordu, şimdi bunlara her yaşta insanlar da katıldı. Toplumun bu esaretten kendini kurtarması lazım...

Bir de eskiden insanlar misafirlerine ikramda bulunmaktan büyük zevk alırlar ve yapılan ikram ne kadar zor olursa olsun üşenmezlerdi.

Ben konuyu ilk ele aldığımda bu kış ikramlarının en fazla dört veya beş çeşit olacağını tahmin etmiştim. Hafızamı ve hatıraları zorlayınca bunların daha çok olduğunu gördüm. Demek ki, Konyalı kendisi yemekten ziyade başkalarına ikram etmekten zevk alıyordu. Bu da onun cömertliğine, faziletine, özetle bizi biz yapan değerlere sahip olduğunu gösteriyordu.

Günümüzde misafir geldiğinde veya geleceği öğrenilince, süper marketlere ve kuruyemişçilere koşular. Eskiden ikram edileceklerin çoğu evde bulunur, bunların önemli bir bölümü kendilerinin yazdan hazırladıkları şeyler olurdu. Bağ bahçesi olmayanlar bile birçok yiyeceği en bol zamanında ucuza alıp saklardı. Zamanla bu alışkanlığımız ortadan kalktı. Avrupaileşmeye başladıkten sonra önce ev eşyalarımızı onlara uydurduk. Sonra mesken yapımında yiyeceklerin saklandığı kiler ve depolar tamamen ortadan kaldırıldı. Bu sebeple ev için zaruri ihtiyaç maddelerimizi bile ya kilo ya da gramla alır olduk.

Düşünüyorum da biz yetmiş seksen yıl içerisinde bir değil, birkaç defa kabuk değiştirmişiz. Kültürümüzde ve hayatımızdaki değişiklikler ya yavaş yavaş oluyor veya tahribat alıştıra alıştıra yapıldığı için farkına varamıyorduk. Kültür değerlerimizde ve yaşantımızda büyük değişiklikler oldu. Mesela bir imparatorluk dili olan lisanımızı kabile lisanı hâline getirdik. Şimdi üniversite mezunlarımız bile kırk elli yıl önce yazılan eserleri okuyup anlamada zorlanıyor. Bu yüzden sık sık yapılan sadeleştirmeler, eserlerin değerlerini kaybetmesine sebep oluyor. Dinî terimlerimizi bile bu yozlaşmaya kurban ettik. Bunlara defalarca tanık oldum, ama bunun kimse farkında değil.

Şu menhus salgın hastalık ortaya çıktığında veya kısıtlamalar getirildiğinde bazı insanlar marketlere, bakkallara ve kuruyemişçilere koşuyor. Buralarda izdiham oluşuyor. Salgının ortaya çıkmaya başladığı günlerden birkaç hafta sonra bir süper markete gitmiştim. Markette ne bakliyat, ne peçete ve ne de kolonya kalmıştı. Bu da hemen fiyatlara yansdı. Bu nasıl bir aç gözlülük-tür ki anlamak mümkün değil. Hafta sonlarında iki gün kısıtlama oluyor, cuma günü süper marketler ve kuruyemişçiler âdetta alışveriş saldırısına uğruyor. Biz bu örf, âdet ve geleneklerimizi terk etmenin çok cezasını çekeceğe benziyoruz.

Uzun kış geceleri oturmakla, sohbetle kolay kolay bitmezdi. O zamanlar şimdi olduğu gibi ne televizyon, ne radyo ve ne de cep

telefonu vardı. Konyalılar bu uzun kış gecelerini yaptıkları ikramlarla zamanın daha zevkli geçmesini sağlardı. Kış gecelerinde yapılan ikramların topluca verilmesinde fayda mülâhaza ediyorum. Günümüzde bu güzel âdetler terk edildi. Yerini zararlı ve süflî davranışlar aldı. Covid-19 bile insanlarımızı bunları yapmaktan alıkoyamıyor.

Bir de Konyalı zenginlerin bağı bahçesi olan hâli vakti yerinde insanların dillere destan tandırda kızartılmış kuzu ve çebiç ikramlarıdır. Bu da ayrı bir mesele. Bunun üzerinde de durmak gerekir. Şimdi uzun kış gecelerinde yapılan ikramlara hep birlikte bir göz atalım.

Kahve İkramı

Misafirler karınları tok geldiği için genellikle ilk ikram kahve olurdu. O zamanlar çokça kavrulmamış kahve alınır misafir geldiğinde bunun bir miktarı özel kahve tavalarında kavrulur taze taze değirmenlerde çekilerek misafire ikram edilirdi. Bu kahve mis gibi kokar çok da lezzetli olurdu. Şimdi kahve ya paketle ya da kuruyemişçilerden





Prof. Dr. Saim Sakaoglu'nun yilda bir defa içtiği kahve

birkaç yüz gram olarak alınmaktadır. Eğer evde kahve çok içilmiyorsa aylar önce alınan kahve misafire ikram ediliyor. Tabii bu kahvenin de tadı ve kokusu kalmıyor.

Eskiden kahve kavurma tava-ları özel olurdu. Bu tava-ların altı geniş üstü dar imal edilirdi. Bu tava-ların sapları işlemeli ve katlanabilir olurdu. Oldukça küçük olan bu tava-ların sapları katlanıp yeni bir misafir gelinceye kadar yerine kaldırılırdı.

Zaman içerisinde Osmanlıdan itibaren toplumda bir kahve kültürü oluşmaya başladı. Artarda kahvehaneler açıldı. Za-

manla bu kahvehaneler kıraathanelere dönüştü. O dönemde kıraathaneler okuma salonları hâline gelmeye başladı.

Kahve, soh-bete ve dostluğa da bir vesile kabul edilir. Kahvenin lehinde ve aleyhinde günümüze kadar çok şey yazılmış ve söylenmiş olsa da kahve ile ilgili güzel şiirler ve beyitler kaleme alınmıştır. Meselâ onlardan birisi şöyle:

Gönül ne kahve ister ne kahvehane / Gönül dostu görmek ister kahve bahane.

Bunun değişik bir versiyonu da:

Gönül ne kahve ister ne kahvehane / Gönül sohbet ister kahve bahane.

Şeklinde-dir. Şairin biri de:

Kahve-i rû-yi siyâhın

Nef'i vardır bedene

Hak Teâlâ rahmet eylesin

Bunu icâd edene

Yani "Siyah yüzlü kahvenin bedene çok faydası vardır. Onu icat edene Allah rahmet eylesin" demekten kendini alamaz.

Günümüzde yapılan araştırmalarda, aşırılığa kaçmadan günde içilecek bir iki fincan kahvenin çok faydalı olduğu, insana dinçlik verdiği ve tıbben Alzheimer riskini azalttığı tespit edilmiştir. Zamanla kahvenin nasıl içileceği yolunda kurallar oluştu. Kahve tiryakileri genellikle sade kahveyi tercih ederler. Sade kahveyi kaynak olarak içtikleri gibi köpüklü olarak içenler de vardır. Köpüklü kahveyi tercih edenler kahvenin köpüğünde çatlak oluş-

masını istemezler. Eğer kahveci köpüğü çatlamış kahve getirirse, kahve tiryakisi bunu iade edermiş.

Rahmetli Hacı Veyiszade ve Fahri Efendi sade kahveyi çok severlerdi. Bir gün radyoda birisi: “Şeker tatlıya girer, tuzluya girer, sebze girer, ama şekerin girmediği bir şey var ki oda kahvedir.” deyince Fahri Efendi takdir makamında: “Vay köpe’oğlu vay, nasıl da biliyor!” demiş. Hacı Veyiszade merhum, ağızda kahve kokusunu meleklerin çok sevdiğini de söylendi.

Biz imam-hatip okulunda okurken, Hoca Efendi ders sonunda aşağıda görevli Emine Hanım’ın bulunduğu yere iner, hemen iki rekât namaz kılarken Emine Hanım da Hoca Efendi’nin kahvesini ateşe sürerdi. Bu durum aşağı yukarı bu çoğu teneffüste devam ederdi.

Sade kahveye alışan tiryakiler katiyen şekerli kahve içemezler. Kahve genellikle su ile ikram edilir. Su kahveden önce içilir. Bu suretle kahvenin ağızda tadı ve rayihası uzun süre devam eder.

Kahveyi böyle çok içenler olduğu gibi kalp, mide ve aşırı tansiyon gibi hastalıkları sebebi ile kahve içemeyenler yanında, alışkanlıkları sebebi ile de kahve içemeyenlere rastlanmaktadır. Meselâ Prof. Dr. Saim Hoca (Saka-oğlu) hiç çay ve kahve içmez. Bunları yılda bir defa önemli günlerde dostlarının yanında içer.

Bosna-Hersek seyahatimizde Bosna’da kahvehanelerin çoklu-

ğu dikkatimi çekmişti. Orada Osmanlı geleneklerinin pek çoğu devam ediyordu. Bu geleneklerden birisi de sade kahve yanına lokum konulması idi. Sonra bu âdet ülkemizde de yaygınlaşmaya başladı. Bazen de lokum yerine çikolata ikram edildiği de görülmektedir.

Bir pehlivan, kendisi gibi pehlivan olan bir ağanın kızına talip olmuş. Bir ara ağa, kızına talip olan pehlivanı köylülerine tanıtmak üzere bir tanıtım toplantısı yapmış. Güreşler tertip edilmiş, yemekler yenmiş, yemek üzerine su ile sade kahveler ikram edilmiş. Ama pehlivan suyu, kahve üzerine içmiş. Bunu gören ağanın kızı çadırın kapısına gelip: “Pehlivan pehlivan! kahvenin üzerine su içtin mi içmedin mi, git kısmetini başka yerde ara!” deyivermiş. Kız, pehlivanın bu usul adap bilmez hâlini affetmemiş.

Ben şimdi uzun zamandan beri kahveyi sade olarak içerim. Az şekerli kahve içtiğim dönemlere ait bir unutamadığım hatıram şöyle: Kadınlar Pazarı civarından geçerken eski cemaatimden birisi arkamdan seslendi: “Hocam buyur bir kahvemi iç.” diye dükkânına davet etti. Davet edilen dükkâna girdim. Hâl hatır faslından sonra çırağımı çağırıp, bana da: “Hocam kahveyi nasıl içersiniz?” diye sordu. Ben de: “Az şekerli olsun.” deyince, dükkân sahibi: “Bırak hocam şu zındık kahvesini!” derken çırağına da: “Oğlum bir şekerli kahve söyle.” siparişinde bulundu. O gün

zındık olmamak için şekerli kahveyi zorla içtim. Bu sözü o güne kadar hiç duymamıştım. Aslında misafire sormadan kahve ikramında bulunulmamalı, bu konuda tercih hakkı misafire tanınmalıdır.

Arabaşı Çorbası İkramı

Uzun kış gecelerinde misafire yapılan ikramların en başında arabaşı ikramı gelirdi. Arabaşı kültürü Türk mutfağının iç Anadolu'ya özgü bir yemeğidir. Yapılan araştırmalara göre arabaşı Konya, Eskişehir, Karaman, Kayseri, Kırşehir, Afyon ve Nevşehir gibi illerin mutfak kültüründe yer almaktadır. Arabaşının Konya merkezinde ve bazı kazalarında tanınmasına rağmen bazı kazalarında da hiç yapılmamaktadır. Bu duruma daha çok dağ köylerinde rastlanmaktadır.

Arabaşı isminin nereden geldiği yolunda çeşitli rivayetler varsa da doğrusunun ne olduğu pek bilinmemektedir. Arabaşı

çorbası olsun hamuru olsun gündülden hazırlanırdı. Arabaşı yemeye davet edilen misafir yemek yemeden gelir, ev sahibi de arabaşı ikramına kadar hiçbir ikram da bulunmaz. Bunun için arabaşı çorbası çok tüketilirdi. Arabaşı çorbası ve hamurunun yapılması bir tecrübe ve marifet ister.

Arabaşı çorbası genellikle ya hindi, ya tavşan veya tavuktan yapılır. Çorba tası, kurulan sofraya üzerine konulan hamur tepsinin ortası tas altı kadar genişlikte hamur açılarak yerleştirilir. Herkes çorbayı aynı tastan içerlerdi. Çorbaya bolca da kırmızı pul biber atılarak içilirdi. Tahta kaşıkla yemek âdettir. Kaşıkla alınan hamur çorbaya batırılarak çiğnenmeden yutulurdu. Kaşıkta hamuru çorba tasına düşüren cezalandırılır, bir sonraki arabaşı ikramı hamuru tasın içine düşürene yıkılırdı. Eskiden çorbalar tas tas, hamurlar tepsi tepsi tüketilirdi. Şimdi böyle arabaşı yiyen pek kalmadı. Arabaşı yenmesi saatler sürer arabaşı ile



Arabaşı çorbası

ilgili fıkralar ve nükteler anlatılırdı. Mesela eğer arabaşı çorbası:

Olursa tavşandan gelirim sabahdan / Olursa hindiden gelirim ikindiden / Olursa tavuktan akşam gelemem soğuktan...

gibi tekerlemeler yanında fıkralarda anlatılırdı. Arabaşı ile ilgili iki fıkra da şöyle: Çorbanın eti bol olursa bu anlatılan fıkra sebebi ile vecettüsü bol olmuş denir. Arapça vecettü buldum demektir. Medrese öğrencilerine ikram edilen arabaşı çorbasının eti azmış. Talebeler et buldukça vecettü yani buldum diyorlarmış. Bunu bilmeyen birisi vecettüyü çorba içindeki et zannedip, “Bir vecettü de ben buldum!” demiş. Bir gün de arabaşını bir Arap’a, sizin “Arap aşu” diye ikram etmişler. Tabii Arap ömründe hiç arabaşı yemediği için damak tadına pek uygun gelmemiş. Ağzına bir kaşık arabaşı aldıktan sonra arabaşını beğenmediğini ifade için: “Yahu bu Arap aşu değil, haza Türk aşu!” deyivermiş. Arabaşıdan sonra baklava veya herhangi bir tatlı ikramı da yapılabilir. Bundan sonra da bolca demli çay içilir.

Günümüzde hanımlar bu âdetimizi de sulandırdı. Şimdi arabaşı yanında sarma-dolma, su böreği gibi şeylerde ikram edilmeye başlandı.

Yukarıda arabaşı eskiden çok yenilirdi demiştim ya... Bir gün öyle bir grubu arabaşı yemeye davet etmiştim. Avuç avuç kırmızı pul biber atılmış tas tas çorba yanında tepsi tepsi de hamur tüketilmişti. Grup içerisinde birkaç

da saçu dökülmüş arkadaşı vardı. Bir tarafta çorbaya atılan acı biber, diğer tarafta devamlı kaynayan çorbanın sıcaklığı sebebi ile başu çıplanmış arkadaşların başından buhar çıktığını görmüştüm. Eskiden arabaşı o kadar çok yenirmiş ki bazılarının göbeği ve midesi şişer bunları kim fırıl fırıl dönecek diye yüzün kuyu yatırılır ayaklarından tutulup çevrilirmiş. Arabaşını yedin mi böyle yiyeceksin.

Hani adamın birisi çok yiyip tok hastası olmuş. Arkadaşları bunu bir hamalın küfesine oturup evine yollamışlar. Adam çok yemiş, hasta olmuş, ama akli başında. Yolda giderken bir cenazeye rastlamışlar. Adam hamala seslenmiş: “Sor bakalım adam niye ölmüş?” demiş. Hamal cemaatten birisine cenazenin neden öldüğünü sorunca: “Çok yedi de çatladı...” demişler. Küfedeki adam bu cevabı duyunca: “Hah, yedin mi böyle yiyeceksin. Bizimki de yemek mi kifaf-ı nefis etmek...” deyivermiş. Şimdi de arabaşı yenirken kifaf-ı nefis ediliyor galiba...

Bizim Bezm-i Muhabbet grubuyla yaptığımız aylık toplantılarımızdan kış mevsimine denk gelenlerinde bazı arkadaşlar arabaşı ikram ederlerdi. Arabaşı çorbası da hamuru da o kadar az yenilirdi ki bir tepsi hamuru bile bitiremezdik. Kulakları çınlasın Saim Hoca’m hamur yemez çorbayı ekmele içerdi. Bu yüzden ev sahipleri arabaşının yanına sarma, dolma, su böreği de koymaya başladılar.



Ev Pişmaniyesi

Tabii arabaşı çorbası olsun, hamuru olsun usulüne uygun pişirilmelidir. Çok koyu çorbalar tercih edilmez. Hamur da ne çok katı ne de cıvık olmalıdır. Genellikle arabaşı hamurları bir ölçü un, 5 veya 6 ölçü su ile pişirilir. Tabii hamurun kıvamı biraz da onu pişirenin ustalığına bağlıdır.

Ev Pişmaniyesi İkramı

Uzun kış gecelerinin ikramları arasında ev pişmaniyesi gelir-

di. Pişmaniye'nin matı ya evde hazırlanır veya şekercilerden alınır. Evde hazırlanan mat veya şekerciden alınan mat ısıtıldıktan sonra önce sini üzerinde bir daire hâline getirilir, sonra sini başında bulunan üç veya dört kişi daire şeklindeki matı kendilerine doğru asılarak ve çevirerek daireyi genişletirlerdi. Genellikle ev pişmaniyesini erkekler yapar kadınların buna pek gücü yetmezdi. Mat siniye sığmayacak şekilde gelince önce mat bir sekiz

hâline getirilip birleştirilerek küçültülürdü. Tabii bu işlem daha önceden tuzsuz tereyağında kavrulmuş un içerisinde yapılırdı. Aynı işlem tekrar edildikçe mat, un içerisinde tel tel ayrılmaya başlar. Pişmaniye'nin ayrılan telleri ne kadar ince olursa o kadar iyi olurdu. Çarşı pişmaniyesi ile ev pişmaniyesini birbirinden ayıran en önemli özellik, ev pişmaniyesindeki yağda kavrulmuş un dur. Çarşı pişmaniyesi çok tatlı olduğu için bir miktar yendikten sonra insanın içini keser. Ama ev pişmaniyesi kavrulmuş un sayesinde daha hafif olur.

Tabii pişmaniye yapmak ustalık ve tecrübe ister. Bazen ortam sıcak olursa pişmaniye matı biri birine yapışır gibi olur. Bunu önlemek için daha serin bir yere geçilir. Orada mat biraz sertleştikten sonra eski yerine tekrar dönlür. Ev pişmaniyesinde, pişmaniye matında yapılacak hata sebebi ile bazen olumsuzlukların

da yaşandığı görülürdü. Bazen mat birdenbire sertleşip açılmaya başlar, parmak kalınlığında kırılarak tel tel olması ortadan kalkıverirdi. Pişmaniye tel tel ayrılıp yenecek hâle geldiğinde sini üzerinde parça parça kesilerek servis yapılır. Genellikle çayla birlikte yenirdi. Günümüzde hemen hemen bu âdet kalkmış gibi. Neredeyse yirmi yirmi beş sene dir ev pişmaniyesi yemedim, desem yalan olmaz. Çocukluk yıllarımda bizim evde çok pişmaniye çekildiğini hatırlarım.

Çetnevir İkramı

Aşağıda anlatacağımız meyve ikramı kış başlarında yapıldığı halde çetnevir ikramı kışın her döneminde yapılırdı. Çetnevir ikramında çeşit çok olurdu. Bunların pek çoğu yazdan hazırlandığı için evde bulunurdu. Meselâ bunlar kayısı, erik, elma, armut, iğde, kabak ve ay çekirdeği gibi kurutulmuş meyvelerdir. Yine



Çetnevir ikramı

yazdan hazırlanan şekerpare içeresine konulan tatlı çekirdek veya bademden müteşekkil dürtme denilen kayısı kurusu çeşidi de çok lezzetli olurdu. Bunların yanında cin mısırı, yağlı mısır her evde bulunan şeylerdi. Cin mısırı patlatılır, yağlı mısır ise kavrulurak sofraya konulurdu. Bunlara ilaveten çarşıdan alınan sarı leblebi, sakız leblebi, fındık, fıstık, kuru üzüm, badem şekeri, Mevlâna şekeri de denilen peynir şekeri de ikramlar arasında yer alırdı. Genellikle çetnevire meyve türü konulmaz. Ama çetnevire türünün az olduğu zamanlarda ikramlar arasına bazı meyvelerin de eklendiği görülmektedir.

Çetnevire ikramının ana menüsünü nohutlu bulgur teşkil ederdi. Bulgur üzerine kenevir veya ezilmiş haşhaş eklenerek yenilirdi. Bilhassa ezilmiş haşhaş bulgura çok yakışır ve onu lezzetli hâle getirirdi. Genellikle önemli kış yiyeceklerinden olan kestane kavurması soba üzerinde yapılarak sıcak sıcak ikram edilirdi.

Çetnevire büyük tepsiler içerisinde kadın ve erkek misafirlere ayrı ayrı hazırlanırdı. Çetnevire akraba ve misafirlere ikram edildiği gibi bu ikram evlenen damadın arkadaşlarına da hazırlanırdı. Son zamanlarda askere giden gencin arkadaşlarına da ikram edilmeye başlandı. Çetnevire bir de gerdek gecesinde gelin ile damat için hazırlanırdı. Bu diğer çetnevireler kadar çok çeşitli olmazdı.

Gelin ile damada hazırlanan çetnevire ile ilgili bir fıkra şöyle-

dir: Bir hacı dede ile bir hacı nene evlenmişler. İlk gece onlara da çetnevire ikramında bulunulmuş. Hacı dede sabah namazına gitmiş. Camii dönüşü, hanımının ağzında bir şeyler gevelediğini fark etmiş. Hacı dede eşine ne yediğini sorunca, o da cevaben: “Ne yiyeceğim akşam ağzıma verdiğin elma kakı!” demiş.

Gelin ile damada hazırlanan çetnevire ve elma kurusu fıkralara konu olduğuna göre, bu âdetin çok eskiden beri mevcut olduğu anlaşılmaktadır. Önceleri çetnevire çeşidi yiyecek ve benzerleri kilerlerde özel depolarda saklanırdı. Günümüzde bu imkânlar da ortadan kalktı. Şimdi hepsi çarşıdan alınıyor.

Meyve İkrâmı

Diğer kuru yiyeceklere göre meyve çeşidi daha az dayanıklı olduğu için genellikle meyve ikramı kış başlangıçlarında yapılırdı. Her Konyalının kışlık evi olduğu gibi küçük veya büyük bağ ve bahçeleri de olurdu. Bağ bahçesi olanlar kış meyvelerini itina ile muhafaza ederlerdi. Bunlar genellikle elma, kış armudu ve ayva yanında diğer üzüm çeşidi ne göre daha dayanıklı olan büzgülü üzümlerden oluşurdu. Bağ bahçesi olmayanlarda bunları güzden temin ederlerdi. Konya’da erik çeşidi de boldur. Bunların çoğu güzün biterdi. Yalnız geç olgunlaşan iri bir erik türü kış başlangıcına kadar dayanırdı. Kış meyveleri ikramına bunu da eklemek gerekir.

Meyve ikramlarına kavun ve



Kışlık kavun, karpuz

karpuz da ilave edilirdi. Genellikle (biz bunlara divlek derdik; kavun daha farklı bir şeydi) siyah kavunlar eskiden çok dayanır, kış ortalarına kadar devam ederdi. Kış karpuzları da dayanıklı, kabukları kalın, içleri de sarı olurdu. Bunlarda genellikle saman içerisinde muhafaza edilirdi. Büzgülü üzümlerden hevenk yapılarak kilerin parda dediğimiz direklerine asılırdı. Kış armutları da üzüm hevengi gibi saplarından iplere bağlanarak asılırdı. Bu şekilde armutlar birbirine değmediği için daha çok dayanırdı. Kavunlar da ya saplarından iple bağlanarak asılır veya sapları üzerine yere dizilirdi.

Günümüzde kış karpuzu kalmadığı gibi divlekler de suni gübre kullanıldığı için fazla dayanmıyorlar. Eskiden misafir biraz erken kalkarsa ev sahibi: “Niye acele ediyorsunuz, daha karpuz kesecektik!” latifesi yapardı. Ortalıkta karpuz kalmadı, ama



bu latifeyi yapanlara hâlâ rastlıyoruz.

Günümüzde her mevsimde çeşit çeşit meyve bulunduğu için bu ikram daha da kolaylaştı. Eskiden narenciye cinsi portakal, mandalina pek yenmezdi. Hele greyfurtun yenmesi hiç bilinmezdi. Şimdi o da çok tüketilir oldu.

Kenevir Helvası İkramı

Kış aylarının en soğuk günlerinde misafirlere kenevir helvası da ikram edilirdi. Genellikle kenevir helvası çetnevir ikramı arasında sunulduğu gibi ayrıca çay ile birlikte de verilirdi.

Kenevir helvası pekmez, kenevir, ceviz, fındık, fıstık ile yapılır üzeri de iri ceviz taneleri ile süslenirdi. Saim Hoca kenevir helvasını çok sevdiği için kış aylarında bizde oturduğumuz günlerde mutlaka kenevir helvası yapardım.

Kenevir helvası yapmayı bilenlerin sayısı çok azaldığı için bu lezzetli helvanın tarifini vermek isterim. Önce kenevir güzelce yıkanır, taşından toprağından temizlenir ve tavada kavrulurken kenara konur. Kenevirle ilgili evvelden söylenen bir söz vardı şimdi pek bilinmez. Eskiden büyüklerden duyardım: “Kavrulmuş kenevir yiyenin kırk gün duası kabul olunmaz.” derlerdi. Bunu neden böyle söylerlerdi bilemiyorum.

Kavrulmuş kenevir bir tarafta beklerken, tencereye birkaç bardak pekmez konur. Pekmez ateş üzerinde kaynamaya başladıktan sonra içerisine ben iki çorba kaşığı toz şeker katarım. Bu kenevir helvasını daha lezzetli yapıyor ve pekmezin ağırlığını azaltıyor. Pekmez ateşte kaynarken arada sırada başparmağımla şahadet parmağı arasına bir damla soğutulmuş pekmez alır, bunun sü-nüp sünmediğini kontrol ede-

rim. Eğer pekmez iki üç santim kadar sünmeye başlamışsa pekmezin kaynaması tamamlanmış demektir. Bu arada asla unutulmaması gereken bir hususa da temas etmek isterim. Bu duruma gelmiş pekmeze bir miktar limon suyu veya suda eritilmiş limon tuzu ilave edilir. Eğer bunu yapmazsanız kenevir helvası kesilir ve lezzeti kaybolur. Bu ayrıntıyı unutmamak lazım... Pekmeze limon veya limon tuzu eklendikten sonra kaynayan pekmez içerisine önceden kavurduğumuz kenevirler ilave edilir. Ben bunu yaparken bir ölçü kullanmam, göz kararı ile yaparım. Yalnız keneviri ne kadar çok olursa kenevir helvası o kadar lezzetli ve hafif olur. Kenevirten sonra pekmez içerisine daha önceden hazırlanan bir miktar da fındık, fıstık ve ceviz kırıntıları ilave edilir. Bu kenevir helvasını daha lezzetli hale getirir. Pekmez üç beş dakika daha kaynatıldıktan



Kenevir Helvası

sonra ocağın altı söndürülür. Kenevir helvasının döküleceği kap da önemlidir. Bunlar ya cam, ya çinko veya bakır kaplardır. En uygun olanı cam kaptır. Kenevir helvasının döküleceği kaba çok az eritilmemiş tuzsuz tereyağı sürülür. Bunun üzerine de değirmende çekilmiş sarı leblebi tozu serpilir. Bu leblebi tozu kenevir helvasının kabına yapışmasını önler. Önceden hazırlanan kaplara dökülen kenevir helvası çok kalın veya çok ince olmamalıdır. Kenevir helvası soğumadan üzerine iri ceviz taneleri bastırılarak süslenir. Bundan sonra kenevir helvası soğuk bir yerde soğuma-ya bırakılır.

Eskiden komşular arasında büyük bir samimiyet olduğundan genellikle kenevir helvası açık bir yere bırakıldığında bitişik komşu buna damından veya balkonundan taş bağladığı bir ipi içerisine salar. Kenevir helvasının içerisinde donan taş kenevir helvasının yukarıya çekilmesini sağlar. Ev sahibi bakar ki kenevir helvası konulduğu yerden kayboluvermiştir. Kenevir helvasının akıbeti komşunun insafına kalmıştır. Kenevir helvası iade edilir. Tabii bu arada komşu da hissesini almış olur.

İyice donan kenevir helvası bıçakla kesilerek dilimlere ayrılır ve misafirlere ikram edilir. Yalnız burada kenevir helvasını keserken dikkatli davranmalı bıçak helvanın kabını çizmemelidir. Onun için cam kaplar daha uygundur. Böylece unutulmaya başlayan bir tatlının tarifini vermiş olduk.



Boza İkrâmı

Eskiden soğuk kış gecelerinde bozacılar sokaklarda dolaşır, makamlı makamlı “Bozacı” diye bağırırlardı. Bazen bozacı bağır-tılarına bekçi düdüğü sesleri de karışırdı. Eskiden bekçi düdüğü insanlara güven verirdi. Günümüzde ne bozacı kaldı ne de bekçi... Bekçiler polisin yardımcısı gibiydi. Aslında bekçi teşkilatının kaldırılması bir yanlıştı. Şimdi bekçilik mesleği yeniden ihya edildi. Ama şimdi bekçilerin geceleri sokaklarda dolaşıp düdüğü çaldıklarını görmüyoruz.

O zamanlar bozaya alışkın olmayanlar olduğu gibi boza içenler de çoktu. Bozayı sevenler bozacı geçerken durdurur, hem kendileri için hem de misafirleri için alırlardı. Boza darıdan imal edilip bilindiği gibi genellikle taze sarı leblebi ile içilir.

Boza kültürümüze Osmanlıdan intikal etmiş fakat Konya’da pek gelişmemiştir. İstanbul’da boza her mevsimde bulunur. Vefa Bozacısı meşhurdur. Az da olsa boza ikramını da böylece zikretmiş olduk.



Çiğköfte İkramı

Aslında çiğköfte Konya'ya mahsus bir yiyecek ve ikram türü değildir. Eskiden çiğköfte pek bilinmezdi. Günümüzde çok yaygınlaştı. Adım başı çiğköfte satan yerler açıldı. Eskiden çiğköfte özel bir etten yapılırdı. Tıbbî mahsurları dolayısıyla çiğköfte-lerde et kullanımını devlet tarafından yasaklandı.

Bundan bahsetmemizin sebebi günümüzde çok yaygın olan çiğköfte ikramının eskiden de Konya'da yapılıp yapılmadığı pek bilinmez. Bunları da gençlerin tereddüdünü gidermek için yazdık. Günümüzde çiğköfte yaz-kış her mevsim yeniliyor. Acı biberin insan sağlığına çok faydalı olduğu söylenir.

Çiğköftenin adının nereden geldiği yolundaki rivayet son derece ilgi çekmektedir. Bunu da zikretmeden geçemeyeceğim. Çiğköftenin geçmişi 4 bin yıl öncesine dayanır. Güneydoğu da

eski bir medeniyetin kralı olan Nemrut, Hz. İbrahim'i tek tanrıya inandığı için yakmaya karar verir. Halkına verdiği emir ile krallıktaki bütün odun ve ağaç parçalarını büyük bir meydana toplatır. Evlerde yemek pişirmek için odun parçası kalmamıştır ve ateş yakılmasını yasaklamıştır. Hz. İbrahim'i yakmak için meydana toplanan ağaç ve odun parçaları yakılacak tek ateştir.

Halk kralın emriyle günlerce odun parçalarını meydana toplar. Dağda avlandığı için bu emirden habersiz olan bir avcı, avladığı geyiği eve getirerek eşinden pişirmesini ister. Eşi kralın ateş yakma yasağını anlatır. Avcı da çaresiz emre itaat eder. Avcı geyiğin sağ arka budunu ayırır, ince ince taşla döverek ezer. Bulgur, biber ve tuz katarak, ezdiği et ile bunları iyice yoğurur. İşte çiğköftenin ilk defa avcı ve ailesi tarafından yapıldığı böyle anlatılır. Çiğköftenin ismi de buradan geliyormuş.

Yat Geberlik İkramı

Çok eskiden beri uzun kış gecelerinde yapılan ikram geleneklerimizden birisi de yat geberlik veya yat geber yemeği denilen ikramdır. Bu ikram çok samimi dostlara ve yakın akrabalara yapılırdı. Uzun kış gecelerinde geç vakitlere kadar oturulmuşsa büyük bir sini içerisinde yat geberlik yemekleri getirilir. Uzun bir yemek faslından sonra yeniden tatlı sohbetler bir süre daha devam ederdi.

Genellikle bu ikramda kıyma, sucuk, pastırma, çeşitli turşular, su böreği, bal, kaymak, yumurta, küflü peynir, tahin-pekmez bulunurdu. Bu yemeklere papara dediğimiz yağlı ve sünen peynirden yapılan tirit de ilave edilirdi. Bazen de paparanın müstakil yemek olarak kendi başına ikram edildiği de olurdu. Yağlı peynir ve tereyağından yapılan bu tirit son derece lezzetli olurdu.

Konya'da eskiden çok yaygın bir âdet vardı. Bu âdet de mali gücüne göre güzün birkaç keçi veya bahardan beri beslenen bir dana kesilir bunun etinden kıyma, sucuk ve pastırma yapılırdı. Sucuk ve pastırma genellikle pek çarşıdan alınmaz evlerde yapılması bir gelenektir. Kuşbaşı şeklinde doğranan kıyma kavrulur teneke kaplara veya çömlöklere basılırdı. Eskiden evlerde buzdolabı olmadığı için kaplara basılan kıymanın üzerine biraz yağ dökülerek kıymanın hava ile teması kesilir, bu şekilde kıyma aylarca serin bir yerde saklanabilirdi. Bu



kıyma yemeklere katıldığı gibi yat geberlik sofrasına konulduğu şekilde soğuk olarak da yenilebilirdi. Güzün yapılan bu hayvan kesimine etlik denilirdi. Nedense günümüzde bu gelenek tamamen terk edilmiş gözüküyor.

Kışın ne yapacağı belli olmaz. Bazen dışarıda şiddetli bir yağmur başlar veya kar fırtınası ve tipi olursa uzaktan gelen misafirlerin evlerine dönmeleri çok zorlaşırdı. O zamanlar otobüs, dolmuş bulunmadığı gibi kiralık vasıta da temin edilemezdi. Bu takdirde samimiyet ve yakınlığa göre misafir gece yatisına kalabilirdi.

Bir kış gecesi pişkin misafir: “Bu havada da gidilmez ki” deyince ev sahibi perdeyi açıp dışarıya bakmış ve pişkin misafire: “Saçak altından gidenler de var!” deyivermiş. O zamanlar bu tür latifeler de çok yapılırdı.

Yat geberlik yemeğinin adının nereden geldiği yolunda şöyle bir rivayet vardır. Akşama kadar yorulan ev hanımına bir de kocası gece yarısında: “Hanım biraz yi-

yecek getir de yiyelim” deyince hanımı kızar ve içinden: “Herif bunu da ye de yat geber; başka bir daha zahmetin olmasın!” diye geçirirmiş.

Aslında gece yarısından sonra yatmadan önce böyle bir ağır yemeğin yenmesi sağlık için zararlı olduğu düşünülebilir. Fakat yemekten sonra bir süre daha sohbetin devam etmesi misafirler kalktıktan sonra evlerine gitmeleri için uzun bir yürüyüş yapmaları yukarıda bahsettiğimiz zararı ortadan kaldırmaktadır. Bu durum tıp camiası tarafından akşam yemeğinin hafif olmasını ve yemekten sonra hemen yatılmaması tavsiyesine ters düşmektedir. Bu âdet genellikle günümüzde kalkmış gibidir. Bunun yerine karnı acıkan buzdolabından bir şeyler atıştırıvermektedir.

Eskiden dışarıdan gelen tanıdık ve uzak-yakın akrabalar o günün şartlarının pek müsait olmamasına rağmen evlerde misafir edilir otellere gitmezlerdi. Bunun için de şehirlerde otel sayısı çok azdı. Tabii bu ikramlar karşılıklı idi. Günümüzde misafir ağırlamaya daha müsait olan evlerimize yatılı misafir gelmemektedir.

Bu ikramlarla ilgili bir değerlendirmeye yapmak gerekirse misafir ağırlama bizde Selçuklu’da başlayıp Osmanlı Döneminde de devam eden güzel bir gelenektir. Aynı zamanda dinimizin de bir emridir. Hacı Veyiszade merhumun konu ile ilgili bir sözünü anlatmak isterim.

Bazıları Hoca Efendi namazda iken yürüyor diye dedikodu etmişler. Buda Hoca Efendi’nin kulağına gitmiş. Bir gün cemaatinden birisine: “Bak bakalım namazda iken yürüyor muyum?” demiş. Namazdan sonra: “Ne yaptım?” diye sorunca, Hoca’yı takip eden zat: “Hocam yürümüyorsunuz da, biraz hareket ediyorsunuz.” demiş. Bunun üzerine Hoca Efendi: “Babam ben namazda, Peygamber Efendimizin adı anıldığında bir de misafir geldiğinde kendimi kaybederim.” demiş. İşte Allah aşkı, Peygamber muhabbeti ve misafire hürmet duygusu böyle olur.

Bu güzel âdetlerimizin teker teker terk edilmesi bizi biz yapan değerlerimizden uzaklaşmaya ve kimliğimizi kaybetmemize sebep olmuştur. Eğer geçmiş yaşatılmaya devam edilirse, gelecek inşa edilmiş olur. Meselâ biz önce dokuz on mahalleyi birleştirip tek mahalle hâline getirdik. Sonra da tamamen bu Selçuklu mahallerini yıktık. Adına da, geçmişi ihya, geleceği inşa koyduk. Geçmiş imha edilerek gelecek asla inşa edilemez. Biz bu icraatımızla sadece mahalleleri yok etmekle kalmadık, mahalle isimleri ile birlikte bu mahallelerdeki pek çoğu tarihî olan sokak isimlerini de yok ettik. Böylece şehrin hafızasına da büyük zarar verdik.

Ben tarihî dokuya asla dokunulmaması ve evvelden beri yerleşen örf, âdet ve geleneklerimizin yaşatılması gerektiğini düşünüyorum.