

ADANA'DA, TÖRENLERE, ADAKLARA, ÖZEL GÜNLERE AİT İNANÇLAR, PRATİKLER VE BUNLARA BAĞLI MUTFAK KÜLTÜRÜ

Doç. Dr. Erman ARTUN*

ÖZET

Anadolu coğrafyası; birçok uygarlığın, din, inanç sistemlerinin bulunduğu kültürlerin ortak kaynağı olmuştur.

Törenler, adaklar, özel günlere ait inançlar, pratikler ve bunlara özel bir mutfak kültürü oluşmuştur. Dinsel, toplumsal ve kişisel olmak üzere üç başlık altında toplanan törenlerde yemek yeme ve ziyafet verme içindedir. Bu yazımızda Adana'da törenlere, adaklara, özel günlere ait inançlar, pratikler ve bunlara bağlı mutfak kültürü değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler

Adana, İnançlar, Törenler, Mutfak

ABSTRACT

Anatolian has been the common place in which various civilizations, religions and belief systems have merged, as a result of which, ceremonies, feast, beliefs in special days have formed a unique feeding (kitchen) culture. In ceremonies categorized under three headings as religious, social and private, organizing feast, eating and drinking are part of ceremonies.

In this article, we have attempted to evaluate the ceremonies, feast, beliefs in special days and practices in Adana and the feeding (kitchen) culture depending on them.

Key words

Adana, Beliefs, Ceremony, Feast.

Anadolu coğrafyası; bir çok uygarlığın, din, inanç sistemlerinin bulunduğu kültürlerin ortak kaynağı olmuştur. Türkler Anadolu'ya gelince getirdikleri Orta Asya Türk kültürünün yanı sıra İslamiyet ve Anadolu kültürüyle tanışmıştır. Türk kültürü Anadolu'da günlük hayatın uygulama ve değer yargularıyla yeni bir içerik ve nitelik kazanmıştır.

Tarihin ilk topluluklarından bu yana doğayı tam çözemeyen insanlar onun her türlü iyiliği ve kötülüğü yapabileceğini düşünmüşler, onunla iyi geçinmenin yollarını aramışlardır. Dilekleri yerine gelince şükretmek amacıyla adaklar adanmışlar, çeşitli büyüsel ve törensel işlemler uygulamışlardır.

Türklerin törenlerini dinsel, toplumsal ve kişisel başlıklarında toplayabiliriz. Bu törenlerde yemek yeme, ziyafet verme içindedir. Bu törenlerle birlikte bu törenlere özgü bir mutfak ve yiyecek, içecek çeşidi ortaya çıkmıştır. İnsanın beslenmeyle ilgili davranış ve uygulamaları çeşitli faktörlerin etkisiyle oluşur gelişir. Bir yemek sistemine özellik kazandıran başlıca öğeler yemekte kullanılan malzemeler ve yemeğin yapılış biçimi kadar yapılmaya nedenidir.

Törenler, inançlar, inanmalar ve bunlara bağlı pratikler yaşamda önemli yer tutar. Adana'da belli günlerde yapılan törenler vardır. Bu törenler için özel yemekler hazırlanır. Bu törenleri şu baş-

* Ç.Ü. Fen-Ed. Fak. Türk Dili ve Ed. Bölümü.

lıklar altında toplayabiliriz. 1) Doğum ve Doğum Âdet ve İnanmalarıyla İlgili Yemekler 2) Evlenme ve Evlenme Törenleriyle İlgili Yemekler 3) Ölüm ve Ölüm Âdet ve Törenleriyle İlgili Yemekler 4) Dini Bayramlar ve Bayram Törenleriyle İlgili Yemekler 5) Özel Günlerle İlgili Yemekler 6) Adak ve Ziyaret Yerleriyle İlgili Yemekler 7) Çeşitli Törenlerle İlgili Yemekler vd.

Geçiş Dönemlerine Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü

İnsan hayatının başlıca üç önemli geçiş dönemi vardır. Bunlar; doğum, evlenme ve ölümdür. Her biri kendi bünyesi içerisinde bir takım alt bölüm ve basamaklara ayrılır. Bu önemli üç aşamanın çevresinde bir çok inanç, adet, töre, tören, ayin, dinsel ve büyüsel özlü işlem kümelenerek söz konusu geçişleri bağlı buldukları kültürün beklentilerine ve kalıplarına uygun bir biçimde yönetmektedir (Örnek 1995: 131). Bunların hepsinin amacı da kişinin bu geçiş dönemindeki yeni durumunu belirlemek, kutsamak, aynı zamanda kişiyi bu sırada yoğunlaştığına inanılan tehlikelerden ve zararlı etkilerden korumaktır (Örnek 1995: 131). Geçiş dönemlerinde kümeleşen adetler, gelenekler, törenler ve bunların içinde yer alan işlemler ve uygulamalar o yörenin geleneksel kültürünü de yansıttığı için önemlidir.

Halk kültüründe geçiş dönemleriyle ilgili inanç, adet ve pratiklerin eski Türk kültürü ve inanç sistemleriyle bağlantısı vardır (Turan 1990: 85 – 105; İnan 1976: 2; O. Turan 1953: 531). İslami kültür daireesine girince kültür Anadolu'da yeniden şekillenmiştir. Adet ve inanmaların hayatın her döneminde halk üzerinde

büyük yaptırım gücü vardır. Toplumsal ve kültürel değişiklikler adet ve inanmaların değişmesine neden olurlar. Âdetler eski kuşaklarla yeni kuşaklar arasında kurulan bir bağlantı zinciridir (Tan-yol1970: 38- 41). Bugün uyulan bir çok adet, inanma ve bunlara bağlı pratiklerin eski geleneklerden geldiği bilinmektedir. Günümüzde ritüel kökenli bir çok inanç İslamiyet'in gereğiymiş gibi kabul edilip yaşatılmaktadır.

A- Doğum:

Doğum, her zaman mutlu bir olay olarak kabul edilmiştir. Doğum toplumda anaya babaya olan saygıyı arttırır. Çağlar boyu doğuma ve onun kendi bünyesi içindeki evrelerine bir takım geçiş töreleri ve törenleri eşlik ederler. İnançlar ve gelenekler insanları gebelik öncesinden başlayarak bir takım adetlere uymaya ve adetlerin gerektirdiği işlemleri yerine getirmeye zorlamaktadır (Örnek 1995: 132).

Doğumla İlgili Yemekler: (K.1, K.2, K.5, K.6)

1. Ballı Çerez:Çocuk sahibi olmak isteyen kadınlar bir kase balın içine bulabildikleri bütün fındık, fıstık, badem vd. çerezleri koyarak macun haline getirirler. Ayrıca haşlanmış deve dili doğranarak macuna karıştırılır.

2. Yağlı Ballı:Yeni doğum yapmış kadının iyi beslenmesi için, sütü bol olsun diye yapılır. Yağ yakılır içine pekmez dökülür, üzerine kırmızı biber ekilir.

3. Ciğer Salatası: Közde pişirilmiş ciğer ve soğandan salata yapılıp lohusaya yedirilir.

4. Kaynar: Doğum yapan kadının kırkı çıkıncaya kadar lohusaya ve konuklara kaynar ikram edilir. Kaynar için yedi çeşit tarçın, karanfil, zencefil,

yeni bahar vd. kaynatılır. Üzerine döğül-
müş ceviz ve tarçın serpilir

5. Yakı: Annenin sütü gelsin diye yapılır. Yakı yağ şeker veya bal ile pekmez karışımı bir bulamaçtır.

6. Şekerli Buğday: Buğday kavru-
lur, döğülür, şeker eklenerek lohusaya yedirilir.

7. Hedik: Bebeğin ilk dişi için kay-
natılır. Hedik buğday, nohut ve baklanın haşlanmasıyla elde edilir. Hediğin ilk kez Hz. Muhammet'in ilk dişini çıkardığı zaman annesi tarafından yapıldığına inanılır. Çocuğun ilk dişini çıkarması sevinçle karşılanır. Çıkan dişle birlikte, diğer dişlerin sağlam olması için uygulanır. Diş buğdayına, diş hediği adı da verilir. Üzerine şeker dökülerek yenir. Ak-raba ve komşulara dağıtılır

B) Evlenme:

Evlenme, kadınla erkeğin aile kurmak için yasaca birleşmeleridir. Kızın ve erkeğin sosyalleşme sürecinin önemli bir aşamasıdır. Aileler arasında dayanışmayı, toplumsal ve ekonomik ilişkiyi belirler, düzenler. Evlenme törenleri bağlı bulunduğu kültür tipinin öngördüğü belirli kurallara ve kalıplara uydurularak gerçekleştirilir. Evlenme; tören, töre adet, gelenek, görenek ve inanma bakımından zengin bir tablo çizer (Örnek 1995: 185).

1) Evlilik Öncesi

Adana'da kızlar 17 – 18, erkekler asker dönüşü 22 – 23 yaşında evlenme çağına gelmiş olarak kabul edilirler. Kızlar çeyizlerini hazırlarlar. Evlilik yaşının gelmesine rağmen evlenemeyenler için çeşitli adaklar adanır.

2) Evlenme Aşamaları:(K.1, K.2, K.6.K.12,K.14, K.15)

a) Kız Bakma – Kız Görme

Adana'da evlenme çağına gelmiş oğullarına ailesi önce beğendiği bir kız

olup olmadığını sorar. Eğer oğlan kız beğenmeyi ailesine bırakırsa aile dünür-cülerle çevreden kız arar. Kız beğenilirse kızı istemek için dünür-cü gönderilir. Kız tarafı da olumluysa söz kesilir. Söz kesiminde hediyeler, nişan ve düğün konusulup söze bağlanır.

Küçük Tatlı:

Kız istendikten sonra yenen tatlıya küçük tatlı veya fatiha okuma adı verilir. Erkek

tarafı lokum ve baklavayla kız evine gider. İki tarafın en yakın akrabaları bulunur.

Büyük Tatlı:

Ailelerin belirlediği bir tarihte ak-raba ve dostların katılımıyla büyük tatlı yenir. Oğlan evinden gelen tatlı, lokum, kahve vb. evliliğin ağız tadıyla geçmesi için konuklara ikram edilir

b) Nişan:

Nişan töreni düğün törenleriyle benzerlik gösterir. Harcamaları genellikle kız tarafı üstlenir. Eskiden yapılan yemekli nişan törenleri yerini pastalı şerbetli törenlere bırakmıştır. Nişan töreni kız evinde veya kız evinin belirleyeceği yerde yapılır.

Nişan Şerbeti:

Kadınlar arasında yapılan eğlencedir, nişan şerbeti ikram edilir. Nişanlılar bardaklarından birer yudum şerbet içtikten sonra bardaklarını değiştirirler, uğur olsun diye şerbet bardaklarını kırarlar.

c)Düğün:

Düğün davetlilerin katılımıyla yapılan bir törendir. Düğünler yardımlaşmanın en çok görüldüğü törenlerdir. Eskiden düğünler üç günle bir hafta arası sürerdi, ancak günümüzde bir güne inmiştir. Adana'da düğün yemekleri aile büyüklerinden oluşan kadınlar tarafın-

dan pişirilir, bunlara **aşganacı** denir. Kız ve erkek evinde ayrı ayrı yemek pişer, oğlan evi koyun veya davar keser, yemeklerde kullanılmak üzere kız evine gönderir. Ahçıyı oğlan evi tutar, misafir ağırlayan evlere de yemek gönderilir.

Düğün töreninde konukları ağırlamak için çeşitli yemekler pişer. Adana yöresinde pişen başlıca yemeklerden bir kaç örnek verelim.

Düğün Ekmeği:

Adana'da düğünden önce düğün ekmeği pişirilir. Düğün ekmeği pişirmek için hamur açıcı kadınlar çağırılır. Hamur, tef çalanıp türkü söylenilerek bir şenlik havasında yoğrulur. Bir döküm ekmeğe açıldıktan sonra ekmeğe tahtaları kenara çekilerek halay çekilir. Damat geldiğinde ona yağlı bazlama pişirilir, bunun karşılığında kendisinden bahşiş alınır.

Yüksük Çorbası:

Düğün yemeklerinin başında yüksük çorbası gelir. Kadınlar yüksük çorbası hazırlamak için büyük leğenlerde yoğrulmuş hamurlardan yufkalar açarak mantı yaparlar, bir grup kadın da mantıları kapatırlar. Büyük kazanlarda kaynatılmış suya mantı hamuru atılır, piştikten sonra üzerine bol salçalı naneli yağ dökülür istenirse çorbaya nohut konup limon sıkılır.

Ekşili Köfte:

Düğün yemeklerinin en çok yapılanlarından biri de ekşili köftedir. Döğmenin incesi yoğrulup özleştirildikten sonra küçük köfteler yapılır. Köfteler nohutla birlikte kaynamış suya atılır. Köfteler piştikten sonra üzerine yağ ve salçada kızartılmış soğan dökülür, nar ekşisi, kuru nane ve baharat ilave edilir.

Davul Aşı:

Düğün gününde yapılan etli döğme pilavı, etli kuru fasulye, bulgur pilavı ve

ya pirinç pilavı, patlıcan dolması, lahana ve yaprak sarması yemeklerine davul aşısı adı verilir.

Gelin Tatarı:

Adana düğün geleneğinde düğünün üçüncü günü olan duvak gününde kazanla gelin tatarı pişirilir, bu bir çeşit mantıdır.

C) Ölüm (K.1, K.2, K.4, K.5, K.7, K.8, K.9, K.10,

Ölüm çevresinde bir çok inanma, adet, töre, tören, ayin, kalıp davranış kümelenmektedir. Ölüm çevresinde kümelenen ve ölüyle toplum olaylarını kuşatan bu inanmalar, adetler, törenler ve kalıp davranışlar vardır. Ölüm kaçınılmaz bir sondur, ölümlle ilgili adet ve işlemler zengin bir görünüm sergiler (örnek 1979: 11 – 14). Ölümle ilgili inanç ve pratikleri şu başlıklar altında toplayabiliriz. Bunlar; ölüm öncesinde ölümü düşündüren belirtiler, ölümden kaçınma işlemleri, ölümün duyurulması, ölüm anı, ölünün gömülmeye hazırlanışı, ölüm sonrasıyla ilgili dinsel, büyüsel adetler inanmalar ve işlemlerdir.

Adana'da ölenin dinsel törenle ve yemekle anıldığı belirli günler vardır. Bunlar ölünün ölümünün yedinci, kırkıncı, elli ikinci günlerinde verilen "ölü aşısı" yemekleridir. Adana ve çevresinde ölü evine yedi gün yemek getirilir. En yaygın olanı yedinci gün ölü evinin ölünün hayrına yemek vermesidir.

Ölüm Törenleriyle İlgili Yemekler:

1) Ölü Helvası: Ölü evinde üçüncü gün ölü helvası yapılır, baş sağlığı için gelenlere ikram edilir. Helva yapılırken ve yenirken ölünün ruhuna fatiha okunur.

2) Yedi Yemeği: Ölümün yedinci gününde verilir. Yemeği verenlerin ekonomik durumu iyi ise haşlanmış et yufka-

ya sarılarak baş sağlığına gelenlere verilir. Bazı evlerde döğme çorbası ve lahmacun verilir. Günümüzde yemek şirketlerine toplu yemek siparişi verme şekliyle de yemek verilmektedir.

3)Kırk Yemeği:Ölümün kırkinci gününde verilen yemektir. Yemekli mevlit okutulur. Koyun kesilir, etinden çeşitli yemek hazırlanır.

4)Elli İki Yemeği:Ölünün elli ikinci gününde verilen yemektir. Ölünün sevdiği yemekler pişirilerek yakınlarına dağıtılır. Bazı evler aşure yaparak dağıtır.

5) Kazma Kürek – Kazma Takırtısı Yemeği:Eski Türklerden günümüze kadar gelen ölünün gömüldüğü gün mezardan dönenlere ölü evinde yemek yeme pratiğine Adana ve çevresinde de rastlıyoruz. Kazma kürek yemeği veya kazma tıkırtısı adı verilen bu yemek toplu bir şekilde ölünün ruhu için yenilmektedir. Ölü evinde verilen yemeği genellikle komşular getirirler. Bazen durumu iyi olan ev sahibi koyun veya dana keser, bununla yemekler yapılır. Genellikle pilav ve hoşaf pişirilmektedir.

Dini Bayramlar ve Bayram Törenleri ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü (K.1, K.5, K.6, K.7, K.8, K.9, K.10, K.11, K.12, K.14)

Bayramlar, bir dizi gösteriden oluşur, onların biçimlenişini, kurallarını gelenek belirler. Bayram bir topluluğun bütünü için düzenlenen uygulanan törenlerin bileşimidir. Dini bayramların günleri kameri takvime göre hesaplandı-ğı için her yıl dönümünde güneş takviminin aynı günlerine rastlamaz. Uzun zaman diliminde bayramların mevsimleri de değişir. Bu değişim bayramların her mevsimde yapılmasını sağlayarak

bir çeşitlilik kazandırır. Bu bayramların başlıca özelliği dost ve akrabaların birbirlerini karşılıklı bayramlaşmak için ziyaret etmektir. Adana’da bayramlarla ilgili adet ve inanmalara baktığımızda İslami kültürden pek fazla ayrılmadıklarını görüyoruz. Bayram namazına gitme, namazdan çıkınca bayramlaşma, kurban bayramında kurban kesme, etlerin üç parçaya bölünüp dağıtılması, bayram ziyaretlerine gitme İslamiyet’in gereğindedir.

Bayram Yemekleri:

Arife günü bayram gününün yemekleri hazırlanır. Bayram temizliği yapılır. Köylerde kızlar erkenden kuyudan veya çeşmeden su getirirler. Erkekler sabah bayram namazı için camiye giderler. Ramazan ayında yapılan yemekleri şöylece sıralayabiliriz.

Kömbe:Ramazan ayında bayram günlerinde un, şeker, maya, süt, kömbe otu, tarçın, karanfil ve susamla yapılan bir pastadır. Kömbe yapanlar kömbe yapmayan komşularına kömbe dağıtır. Her aile ramazan ayında kömbe veya bir tatlı yapar.

Bayram Ekmeği:Bayram ekmeği için arife günü akşamı mayalı veya mayasız hamur yoğrulur. Küçük bezeler haline getirilen hamurlar yuvarlanarak açılır. Yuvarlak ekmekler (yufkalar) sıvı yağda kızartılır. Sonra şekerli suyla tatlılar için hazırlanan kıvamlı şurup olan “akıt” bayram ekmeğinin üzerine dökülür. Akıtın şekerlenmemesi için içine ekşi sıkılır. Mayasız hamur da yufka şeklinde açılır. Saçta pişirilen yufkanın üzerine tereyağlı akıt dökülür. Bayram sabahı her eve bir bayram yufkası verilir.

Etli pilav:Kurban bayramının birinci günü kurban kesildikten sonra kur-

ban etinden haşlama yapılır. Etin yanına pirinç veya bulgur pilavı yapılır. Etler pilavın üstüne dökülerek yenir.

Namaz Çorbası:Kurban bayramı yapılan çorbadır. Et kazanda pişirildikten sonra etin suyu süzülür, bu suya döğme konur. Bir süre pişirildikten sonra içine eritilmiş yağ ilave edilir. Çorba piştikten sonra üzerine karabiber, kimyon dökülür. Namaz çorbası pişirilirken namaz kılınıp Kuran okunur. Kurban bayramından bir hafta sonra tekrar namaz çorbası yapılır. Bu güne büyük bayram "İydı'l Kadir" denir

Adana'da Özel Günlere Ait Pratikler Ve Mutfak Kültürü

(K.1, K.2, K.3, K4, K.5, K.6, K.7, K.8, K.9, K.10., K.11, K.13, K.14.)

Adana yöresi geçmişten getirdiği kültür ve inanç izlerini barındırdığı gibi, günümüzde farklı kültür ve inançların birlikte yaşandığı yerdir. Yeni kültüre, yeni bir dine geçildiğinde birden bire eski inançlara ait her şey silinip atılmaz. Bu inançlar görünüm değiştirerek yeni inançtaki yerini alır. İnsanlar atalarının binlerce yıllık deneyimleri sonucunda oluşan inançları bazen farkında olarak bazen farkında olmadan korur, saklar ve taşır. Geleneklerde süreklilik vardır. Gelenğe bağlılık insanları bir duygu ve düşünce etrafında birleştirerek insanı koruyan güç olur (Malinowski 1990: 29 – 30). Adana halk kültüründe çeşitli özel günler ve bunlara bağlı mutfak kültürü vardır. Bu yemekler günümüzde de yapılmaktadır. Eskiden Hıristiyan'larla birlikte yaşanırken dinsel inanç farklılığına rağmen bir çok tören birlikte kutlanmıştır. Bu adet ve törenler karşılıklı kültür alış verişiyle her iki taraf tarafından da kutlanmağa başlanmıştır. Bu

gün Adana'da bunların örneklerine rastlıyoruz. Bir kaçını şöylece sıralayabiliriz.

Yemekli Mevlit:Durumu iyi olan aileler yılda bir kez mutlaka yemekli mevlit verirler. Bir büyük baş erkek hayvan alınarak mevlitte kesilmek üzere beslenirdi. Kurban etinden çeşitli yemekler yapılarak bütün aile, komşular, fakirler çağırılır. Bu yemekli mevlitle ailenin üzerindeki bütün kaza belanın giderileceğine inanılır. Aileden mevlidi kim adarsa adasın, aile bu adağı mutlaka yerine getirir. Adak sahibi adağını yerine getirmeden ölürse ailenin sorumluluğunu üstlenen kişi adağı yerine getirir.

Bırbara:16 Aralık öğleden sonra başlar ve ertesi gün 17 Aralık öğlene kadar sürer.Bırbara, Hz. İsa'nın dış çıkarıldığı günü anmak için yapılan bir yemektir. Bu günde hedik yapılır, karşılıklı hediyeler verilir. Bırbara günü herkes birbirinden hububat, baklagiller alır, komşulardan toplanan buğday, fasulye, nohut, mercimek v b. haşlanır. Kaynak kişi bu adeti Hıristiyanların da yaptığını söylüyor.

Mileytut: 22 Aralık öğleden sonra başlar, 23 Aralık öğlene kadar sürer.Bu günde tatlı aşlar pişirilir. Dut aşısı, zerde, mileytut pişirilir. Bu yemekler Hz. İsa'nın anısına yapılır.

Miladiler: 30 Aralık öğleden sonra başlar, 31 Aralık öğlene kadar sürer. Yılbaşı ile ilgili bir yemektir. Bu günde tel kadayıfı lokma gibi hamur tatlıları yapılır.

Miladiler (Halili) 7 Ocak öğleden sonra başlar ve 8 Ocak öğlene kadar devam eder Hz. İbrahim'in ateşe atılıp ateşin sönmesi anısına yapılan yemektir. Halk arasında Hz. İbrahim'in ateşi söndüğünde Cehennem'in ateşinin de sön-

düğüne inanılır. Bu günde karakuş tatlısı ve tel kadayıf yapılır.

Kokulu Çörek:15 Ocak öğleden sonra başlar ve 16 Ocak öğleden sonraya kadar devam eder. Bu tarihlerde kokulu çörek yapılıp dağıtılır.

Kuddas: 23 Ocak öğleden sonra başlar ve 24 Ocak öğlene kadar devam eder. Bu tarihlerde özel yemekler yapılır. Bu günlere **son iptal günleri** adı da verilir. Taş kadayıfı yapılıp yenir, dağıtılır.

Aşure:Hicri takvimin ilk ayı olan Muharrem ayının onuncu gününde hububat ve baklagillerle pişirilen tatlı bir yiyecektir. Bu tatlının yapılmasının nedeni çeşitli olaylara dayandırılır. Ancak en yaygın olarak bilinen olay şudur. Nuh'un gemisi tufanın sona erdiği gün karaya oturur. Yiyecekleri bitmiştir, elde kalan çeşitli hububatlar şekerle kaynatılarak yenilip şükür edilmiştir. Günümüzde bu olayın anısına buğday kırığı, yeşil mercimek, acembek, nohut, bakla haşlanır, şekerli suyla pişirilir. Aşurenin ateşten inmesine yakın içine kuru incir, çekirdeksiz üzüm, kestane, elma vb. konur. Üzerine ceviz tarçın serpilir. Aşure komşulara dağıtılır.

Kamhi (Namaz Çorbası):Kamhi, hicri aylarda kazanlarla pişirilip fakir fukarayı doyurup sevap işlemek için yapılan yemektir. Eskiden zenginler, hicri aylarda kendine bir gün tutar, sırayla sevap yemeği pişirirlermiş. Topluca namaz kılınır, Allah'a şükredilirdi. Sonra yapılan çorba gelen misafirlere ikram edilirdi. Artan çorba ise mahallede fakirlere dağıtılırdı. Günümüzde bu gelenek hala devam etmektedir. Namaz çorbası döğmeyle yapılır, içine nohut ve et konur. Çorbanın üzerine üzerine kimyon ve karabiberli kızgın yağ dökülür.

1 Mart Muhallebi- Sütlaç Bayramı:1 Mart günü zengin fakir her aile evinde muhallebi pişirir. İçine 40 çeşit baharatla her türlü yemiş dağıtılır, kırk kapıya dağıtılır. Gelen misafirlere ikram edilir.

17 17 Mart Yumurta Bayramı:17 Mart günü yöre halkı bir mesire yerinde toplanarak eğlenir. Herkes yumurtalarını bir gün önce özel boyalarla boyanarak kaynatılır. Genç kız ve erkeklerin sepetlerinde renk renk yumurtalar vardır. Gençler yumurtaları tokuştururlar, yumurtası kırılan yumurtasını kırana verir sepetinde hiç yumurtası kalmayan elenir. Yarışmanın galibine yörenin en güzel kızı bir demet kır çiçeği verir. Mesire yerinde çeşitli yemekler yenir, eğlenilir.

27 Mayıs Kıddes Bayramı:27 Mayıs günü yörenin zengin ve tanınmış aileleri lokma adı verilen bir çeşit tatlı hazırlayarak çevredeki evlere dağıtırlar. Yurtlar ve huzurevlerindeki kimsesiz kişiler ziyaret edilir, lokma ikram edilir. Kimsesiz kişilerin hayır dualarıyla ruhlarına huzur dolacağına inanılır.

20 Ocak Depke Bayramı:Bu özel gün yöredeki Hıristiyanlar tarafından kutlanır. Çeşitli yemekler pişirilerek birlikte yenir.

Adana'da Ziyaretlere Ait Pratikler ve Adak Yemekleri

Adana yatır ve ziyaretlerinde yapılan pratiklerde eski inanç izlerini görmek mümkündür. Ziyaretteki ağaçların kutsal kabul edilmesi, adak çaputlarının bağlanması, günlük yakılıp onun dumanıyla tütsülenme, ziyaret yerlerinde yatılıp gelecekle ilgili rüya görme isteği, kurban keserek üzerindeki kötülüklerin gideceği inancı eski inançların kalıntılarıdır.

rının günümüzde de sürdüğünün en belirgin örneklerindedir.

Günümüzde Adana'da doğması adına kurban adanan çocukların doğumundan sonra, herhangi bir dileğin gerçekleşmesinin ardından, hastalıktan kurtulma, evlenme, uzun yolculuklardan, askerden gelme, herhangi bir olaya dayalı olumlu olumsuz etkinin ya da durumun ortaya çıkması gibi isteklerin gerçekleşmesi üzerine daha önce sözü verilen, adanan kurbanlar, adandığı yatır ve ziyarette kesilerek fakirlere dağıtılır. Adana'da yaygın olarak görülen, geçirilmiş bir kazanın veya ard arda ortaya çıkan olumsuzlukların nedeni işlenen bir kusura bağlanır. Adana insanı bu durumda ya sadaka verir ya da kurban adına kan akıtarak olumsuz etkilerden kurtulacağına inanır.

Günümüzde Adana'da 30 ziyaret 4 ayrı işlevli 34 ocakta çeşitli adaklar adanmaktadır. Dileği yerine gelenler adadıklarını yerine getirmektedirler. Adaklar ziyaretlere halı, kilim, seccade sermek mevlit okutmak, mum yakmak, helva yapıp dağıtmak, para yardımı yapmak, yiyecek dağıtmak, türbeye Türk Bayrağı örtmek, kurban kesmek vb.dir (Çağınlar 1994: 180).

Bir kişinin dileği gerçekleştiği zaman yapıp dağıtılan yemeğe adak yemeği denir. Bu adak yemeğine katılanlar adak dileyebilirler. Adak yemeklerinden bir kaç örnek verelim.

Acele Bacı Adağı:Daha önce yapılmış adak yemeğinde dilenen dilek yerine gelmişse adak sahibi en az yedi komşu ve bir bayan hoca çağırır. Helva yapmak için irmik ocakta kavrulurken her kadın irmiği kaşıkla bir kaç kez çevirir. Bu sırada üç Kulhüvallahü, bir elham okur-

lar, dileklerini tutarlar. Bir kadın irmiği karıştırırken, diğer bir kadın irmiği karıştıran kadının elinden kaşığı hızlıca alarak ' acele et bacı ' der. Aynı düzen içinde irmik pişirilir. Bu arada hoca hanım da kuran okur. Birlikte helva yenir. Acele Bacı adağı kısa bir müddet sonra dilek tutup dileği yerine gelen kadının evinde yapılır.

Zekeriya Sofrası Adağı: Zekeriya Sofrası adağı Hicri Recep ve Şaban aylarında yapılır, diğer aylarda yapılmaz. Adak sahibi kadın evine komşularını çağırır. Ateş görmemiş (çiğ), kırk çeşit yiyeceği bir masaya dizer. Bu yiyecekler her türlü yaş ve kurutulmuş meyve, çiğ olarak yenilebilen her türlü sebze olabilir. Bu kutlama gününde ev sahibi bu yiyecekler dışında bir şey hazırlamaz. Misafirler adığa gelirken börek, tatlı, pasta getirirler.

Adak için çağrılan hoca hanım Kur'an okur. Kur'an okuması bittikten sonra ev sahibi ve misafir kadınlar ellerinde mumlarla sıra halinde " Zekeriya Sofrası" nın etrafında hoca hanımın okuduğu dualara amin diyerek yedi defa dönerler. Herkes hazırlanan kırk çeşit yiyekten yer ve içinden bir dilek diler. Herkes elindeki mumu söndürdükten sonra kendi mumunu saklar. Adağı yerine gelen kadın evinde 'Zekeriya Sofrası ' düzenler, adak adadığı mumunu yakar diğer kadınlar da, adakları yerine gelsin diye bu mumdan adak mumlarını yakarlar. Sonra Zekeriya Sofrasının etrafında yedi kez dönerek kırk çeşit yiyeceği yerlerken yeni dileklerini tutarlar.

Halil İbrahim Sofrası Adağı:Bu adak yemeğinde de kırk çeşit yiyecek hazırlanır. Ancak bu yemeklerin türü, hazırlanışı ve adağın yapılma zamanıyla il-

gili bir kısıtlama yoktur. Bu adak yemeğinde de önce Kuran okunur, dualar edilir, misafirler adak adarlar. Sonra kırk çeşit yiyecek yenir. Bir sonraki toplantı adağı yerine gelen bir diğer kadının evinde yapılır.

Sütlü Kahve Adağı:Bir sütlü kahve adağı toplantısında adak adayıp adağı yerine gelenler sütlü kahve adağı toplantısı yapar. Sütlü kahve adağı toplantısını yapan kadın Kuran okumak için bir hoca kadın ve komşuları çağırır. Hoca hanım Kuran okuduktan sonra sütlü kahve pişirilerek misafirlere dağıtılır. Misafirler adak adarlar. Adak adayan kişi ev sahibinin şekerliğinden bir parça şeker alır ve şekerini saklar. Dileği yerine gelirse o şekeri sütlü kahvesinde kullanır, diğer adak adayanlar da adağı yerine gelen kadının elinden şeker alarak adak adarlar. Bir sonraki toplantı adağı yerine gelen bir kadının evinde yapılır.

Derder Pilavı:Uzun süre çocuğu olmayan kadınlar çocukları olsun diye derder pilavı adanmışlarsa hamile kalınca hamileliğinin ilk ayında " Derder Pilavı " pişirip ikram ederler. Derder pilavı mercimekli bulgur pilavıdır. Bir adak yemeğidir. Bu adağı çocuğu olmayan kadının bir yakını da adayabilir. Konu komşu toplanır, pilav pişirilir birlikte çalınır oynanır.

Adana Yağmur Yağdırma Törenlerine Ait Pratikler ve Bunlara Bağlı Adak Yemekleri:(K.8, K.9, K.10, K.11,K:12, K.13, K.14)

Yağmur yağdırmak için yapılan törenler ve buna bağlı adetler çok eskilere dayanır. Yağmur yağdırma törenlerinin belli bir zamanı yoktur. Yağmur duasının amacı yağması geciken yağmurların yağmasını sağlayarak kıtlığı kuraklığı

önlemektir. Günümüzde yağmur yağdırmak için yapılan törenler Müslümanlığın etkisi altında yapılır. Dini temsilci olan hocanın önderliğinde bütün köy yağmur duasına çıkar. Yağmur duası toplumun kendi gücüyle üstesinden gelemeyeceği bir durumda büyüye başvurmasıdır. Bu törenler; taklit, kılık değiştirme, kurban ve toplu yemeden oluşur (Karadağ 1978: 81). Bunlar içinde taklit vazgeçilmez ögedir. Kollar uzatılır, avuç yere doğru çevrilir. Parmaklar aşağıya doğru sallanarak yağmur yağışı taklit edilir (Acıpayamlı 1961: 81)

Adana yağmur yağdırma törenlerini büyüklerin ve çocukların yaptıkları törenler olmak üzere iki çeşittir. Adana'da havalar kurak gittiğinde yağmur duasına çıkılarak Allah'tan yağmur yağdırması niyaz edilir. Yağmur duasına çıkmadan önce köylüler aralarında para toplayarak bir büyük baş hayvan alırlar. Köy halkından yağ, bulgur vb. toplanır. Yağmur duasının yapılacağı yer genellikle bir yatır veya ziyaret yeridir yatırın mezarın etrafında yedi kez dönerler. Kurban kesilerek kazanlarda pişirilir. Pişirilen eti ve pilavı törene katılan bütün köy halkı topluca yer, dua öncesi tövbelere edilir. Haksız yere alınmış şeyler varsa geri verilir. Fakirlere sadaka verilir. Sonra yağmur için dua edilir, hep bir ağızdan ' Cümle alemin tarlasına 'denilir. Açıkta iki rekat namaz kılınır. Namaz sonrası hoca yerde durarak kılıç ok veya bir sopaya dayanarak hutbe okur.

Adana'da diğer bir yağmur yağdırma töreni de çocukların geçlerin yaptıkları törenlerdir. Bu tören için özel olarak hazırlanmış canlı veya cansız kukla benzeri bir bebektir. Gençler kuklayı ev ev gezdirerek yiyecek toplarlar. Ev sahibi

çömçeli gelini taşıyan çocuğa bir maşrapa su döker. Bütün çocuklar bodi bodi diyerek bağırırlar. Yiyecekleri topluca yerler (Artun 1995: 154 – 163)

Sonuç:Anadolu, geçmiş zaman içinde çok sayıda kültürün doğurganlığını yapmış topluluklara yurt olmuştur. Bu kültürel miras Anadolu'ya gelen topluluklara aktarılmıştır. Bu kültür alış veriş sonunda kültür sürekli bir bireşimin ürünü olarak değişimini sürdürmüştür. (Erginer 1997: 137 – 138). Böylece günümüzde Anadolu'nun sosyo-kültürel yapılaşması ortaya çıkmıştır. Anadolu' da İslamiyet'e dayalı gibi görünen çeşitli inançlar, pratiklerin bir bölümü ve bunlara bağlı mutfak kültürü İslamiyet kökenli olmayıp eski kültürlerden öğeler barındırdığı ve halka özgü dindışı geleneklerle yine halka özgü düş gücünün her türlü inanç, inanma, pratik ve bunlara bağlı yemek kültürünü ritüellerin biçimlendirdiğini görüyoruz.

Her yörede yapılacak bu tür araştırmalar, Anadolu'da bir çok inanç ve bunların etrafında oluşmuş uygulamaların belirlenip ortaya konması ritüel olarak adlandıracağımız olguların Anadolu'da aldığı şekli tespit etmemizi sağlayacaktır. Ayrıca ritüellerin iç dinamiği, çalışma prensipleri ortaya çıkacaktır. İnançların çok katı, çok kuvvetli yaptırım gücü vardır. İnançlar gerek inanç sistemi içinde, gerek dinsel, gerekse toplumsal yönüyle bir takım işlevler üstlenmiştir. Genel biçimiyle kökleri insanlık tarihi kadar eski görünen bu kuruma bağlı ritüeller toplumlarca canlı tutulmuş, belirli zaman ve aralıkla tekrarlanmış, böylece dirençli, sürekli bir yapıya kavuşmuştur.

Günümüzde Adana halk kültüründe kökü geçmişe dayalı din dışı halka özgü gelenek, İslamiyet'in gereğindenmiş

gibi sürdürülmektedir. Bunlar kişileştirilmiş doğa üstü güç veya tasarımlardan şu ya da bu biçimde yardım sağlamaya, onlarla ilişki kurmaya, sevilip sayıldıklarını göstermeye yöneliktir. Adak adayan kişi belirli pratikleri uygular. Bunlar; dua etmek, fal açmak, hediye sunma, kurban adama, dinsel normlara uyuma, kaçınma, nazarlık, muska, göz boncuğu gibi kötülükleri engelleyiciler kullanma, doğrudan veya aracı kullanarak ilişki kurma vd.

Eski Türk boylarının ant törenlerinde, cenaze törenlerinde, düğünlerde, bir başarının kazanılmasında, çocuk sahibi olmak istendiğinde, hastalıktan kurtulma isteğinde vd. birçok durumda olağan üstü güçlere ve bunların bulunduğu kabul edilen yerlerde adaklar adanmış kurbanlar sunulmuştur.

Adana halk kültüründe törenlere, adaklara, özel günlere ait inançlar, pratikler ve bunlara bağlı mutfak kültüründe inanmaların belli başlıklarda toplandıklarını görüyoruz:

1) Dilek Adakları:Kazadan, beladan,kötülüklerden korunma, yağmur duası.

2) Dileğin Yerine Gelmesinden Sonra Adağı Yerine Getirme: Çocuk, ev, araba, hastalıktan kurtulma, evlenme, uzun yolculuktan dönme, askerden gelme vd.

3) Kefaret Adakları:Bir günahı, bir kusuru bağışlatmak için sunulan adaklar.Sadaka vermek, kurban kesmek vd.

4) Geçiş Dönemleri:Doğum, ad koyma, sünnet, evlenme, askerlik, ölüm, vd. Her geçiş dönemi diğerleri gibi kutsanıp kutlanır.

Adana halk kültüründe törenlere adaklara bağlı özel bir mutfak kültürü

vardır. Yiyecek ve yemekleri gelenek belirler. Bu törenlerin değişmez yiyecek ve içecekleri vardır. Doğum sonrası annenin kuvvetlenmesi için seçilen yiyecekler: yağlı ballı, ciğer salatası, kaynar, yakı, şekerli buğday vd..., bebek diş çıkardığında: hedik, evlenme törenlerinde: küçük tatlı,büyük tatlı, nişan şerbeti, ağız tadı ve iyi geçim için, düğünde: düğün ekmeği, yüksük çorbası, ekşili köfte, davul aşu, gelin tatarı evliliği kutsamak için, ölüm sonrasında:ölü helvası, yedi yemeği, kırk yemeği 52 yemeği, kazma kürek tıktırtısı verilen yemekle ölü kutsanır. Bayramda özel yemekler pişer: kömbe, bayram ekmeği, etli pilav, namaz çorbası. Özel günlerde ise özel yemekler pişirilir. Özel günlerde: sütlaç, muhallebi, yumurta, pişirilir. Yatır ziyaretlerinde adanan yiyecekler sunulur. Evlerdeki adak törenlerinde:helva, 40 çeşit yiyecek adakları yerine gelenek yiyecek ikram ederler. Yağmur dualarında kurban eti ve pilav topluca yenir.

Törenlerde toplu yeme içme günlük mutfak dışında tören ve adakların özelliğine bağlı özel bir mutfak kültürü ortaya çıkarmıştır.

Kaynak Kişiler:(K)

K.1: Suzan Batuman, 49, Üniversite öğretimi görüyor. Adana

K.2:Ayşe Başçetinçelik, Adana Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri, basılmamış yüksek lisans Tezi, Adana 1998

K.3: Mehmet Topaloğlu, 43, lise, Adana

K.4:Emine Eroğlu, 70,ev hanımı, Adana

K.5:Hayriye Büyükyılmaz, 60,ev hanımı, ilkokul, Adana

K.6:Elif Taşdemir, 33, ortaokul, ev hanımı, Adana

K.7 Suzan Önder, Ceyhan, Kızılda-

re Köyü, basılmamış lisans tezi, Adana, 1998

K.8 Aliye Küçükgöde, 68, okuma yazması yok, Adana

K.9 Asuman Pelit:41, ortaokul, ev hanımı, Adana

K.10:Arife Doğan, 55, Kozan, ev hanımı, okuma yazması yok, Adana

K.11:Kamile Battal, 75, öğrenimi yok, ev hanımı, Adana

K.1:Fındık Türkay, 75, öğrenimi yok Tecirli Aşireti, Adana.

K.1:H. Ayhan Arı:58, ilk okul. Yakapınar,, çiftçi, Adana

K.1:Hülya Acı:440, ilk okul, Kuran Kursu Hocası, Adana

Kaynakça

ACIPAYAMLI (Orhan), 1961, Türkiye'de Doğumla İlgili Âdet ve İnanmaların etnolojik Etüdü, Ankara.

ARTUN (Erman), 1995, Adana Yağmur Yağdırma Törenleri ve Çomçalı Gelin, Tuncer Gülensoy Armağanı, s.154 – 163.

ÇAĞIMLAR (Zekiye), 1994, Adana Yatır, Ziyaret, Ocaklar ve Bunlara Bağlı Anlatılan Efsaneler, Çukurova Üniv. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi.

İNAN (Abdülkadir), 1976, Eski Türk Dini, İstanbul.

KARADAĞ (Orhan), 1978, Köy Seyirlik Oyunları, Ankara.

MALINOWSKI (B.), 1990, Büyü, Bilim, Din, İstanbul.

ÖRNEK (Sedat Veyis), 1979, Anadolu Folklorunda Ölüm, Ankara.

ÖRNEK (Sedat Veyis), 1995, Türk Halk Bilimi, Ankara.

TANYOL (Cahit), 1970, Sosyolojik Açıdan Din, Ahlak, Laiklik ve Politika Üzerine Diyaloglar, İstanbul.

TURAN (Osman), 1953, Selçuklu Türkiyesinde Din Tarihine Ait Bir Kaynak, Köprülü Armağanı, İstanbul.

TURAN (Şerafettin), 1990, Türk Kültür Tarihi, Ankara.