



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇANKIRI YÂREN YEMEĞİ

Kültür ve Turizm Bakanlığı

Çankırı'da Ahilik kültüründen kalma 'Yârenlik' geleneği yaşatılmaktadır. Özellikle kırsal yörelerinde yaygınlık gösteren bu gelenek, 13. yüzyıldan beri varlığını sürdürmektedir. Esnafın geleneksel örgütlenmesini ifade eden yârenlik, aynı zamanda, üyelerinin dinlenme, eğlenme ve eğitim amaçlı, geceleri yapılan birlikte eğlenilen, yenilip içilen geleneksel bir örgütlenme biçimidir.

İşte Yârende yemek yemede, belli kurallar içinde gerçekleşir. Yâren'in kendisine özgü bir yemek kültürü geliştirilmiştir. Bugün de sürmekte olan, haftada bir kez yapılan ve özellikle kış aylarında yapılan yâren toplantılarının yemek kültürünü burada özel gün yemeği örneği olarak sunmak istiyoruz.

Sohbette Yemek Yeme

Sohbette yemek sabaha yakın yenir. Yemekler akşamdan pişirmeye başlanır. Yemeği alt katta o gün ocak yakanların eşleri hazırlarlar. Eldivan'daki sohbette yukarı katta sohbet devam ederken, odaya girerken alt katta, kadınların yemek hazırladıkları görülür. Büyük bir kazanın içinde su kaynarken kadınlar diğer malzemeleri yandaki odada hazırlarlar. Yemek yerken ufak gruplar oluşturulur. Kuşkusuz, geleneksel yemek yeme biçimi, sohbetlerde de uygulanmaktadır. Sofra bezleri serilip, üzerlerine divan sinileri konur. Çatal, kaşık, ekmek, sinilere konur ve ortaya da çorba tası konur.

Çavuş, yüksek sesle Baş ağa'ya 'Yemek hazır Baş ağam' diyerek yemeğin hazırlandığını bildirir. Sonra Baş ağalar birbirlerini yemeğe davet ederler. Büyük Başağa, sofralardan ortada olanına oturur. Sonra, diğer yârenler, yaş sırasına göre otururlar.

Çavuş ve çalgıcılar da yemek sofrasına otururlar. Yemekten önce ve sonra leğen getirilir ve tutulan ibrikle el yıkanır. El yıkamada Çavuş ve ocak yakanlardan biri yardım eder. Sabun ve havlu da beraberinde getirirler. Gelmiş geçmiş yârenlerin ruhuna fatiha okunur. El yıkamada yine hiyerarşiye göre hareket edilir.

Büyük Başağa kaşığı eline alınca, diğer yârenler de kaşıklarını alırlar. Büyük Başağa besmele ile kaşığını çorbaya uzatır ve içer. Sonra, Küçük Başağa, daha sonra da yaş sırasına göre yârenler çorbaya kaşığı uzatır, içerler. Bu hareket üç kez yinelenir.

Bir yâren, çorba içme sırasına hata yaparsa yanındaki veya karşısındaki yâren ona 'Merhaba yâren ağa' karşılığını verir. Yemek durur. Yâren adaba ters düşen hareketi ile suçludur. Cezası o an ya da sonradan eğlence bitiminde mahkeme kurulduğunda verilir. Ceza durumu, kararlaştırıldıktan sonra yemeğe devam edilir.

Çorba bitince sıra ile taslar kaldırılır. Sıra ile pilav konur. Büyük Başağa, kaşığını alır bekler. Büyük Başağa, Çavuş'a hitaben 'yollu yolsuz var mı?' der. (yani o hafta içinde suç işleyen yâren sohbetinin adap ve erkanına aykırı hareket eden suçlu var mıdır? anlamında). Çavuş, Baş ağa'nın bu sözüne karşılık eğer suçlu varsa o suçlunun pilav tabağının önüne kaşık diker, ismini söyler.

Eğer suçlu, birden fazla yâren ise, hepsinin ismini söyler. Eğer yemekli konuk varsa, bu usule başvurulmaz. O sofrada oturan yârenler ve konuklar, aynı tabaktaki yerler. Bir sinide birden fazla yemek tabağı bulunmaz. Daha sonra tatlı ve meyveler getirilir. Sofrada birkaç çeşit meyve varsa, Başağa hangi meyveyi alıyorsa Küçük Başağa ve yârenler de aynı meyveyi almak zorunluluğundadırlar. Başka cins meyve alan yâren, o an ya da sonradan cezalandırılır.

Buna yâren, sohbetinde 'Erkan edilme' denir. Suçlu olmağa 'Erkan' denilir. Örneğin 'Sen bu işte erkansın' denir. Bazen Büyük Başağa, dikkati kontrol için tabaktaki bir meyveye elini uzatıp, bir başkasını alabilir. Bu durumda yanılıp da adaba uymayan yârenlerin hepsi cezalandırılır. Meyveler oturan yârenlerin sayısına göre önceden konmuştur.

Yemek bittikten sonra dua yapılır. Sıra ile önce Büyük Başağa ve sonra Küçük Başağa ve yârenler kalkarlar. Büyük Baş ağa'nın oturuşu gibi eski yerlere geçilip oturulur. Başağa, serbest oturuşa müsaade verinceye değin, oturuş değiştirilmez. Yemekten sonra, yemek üstü kahvesi içilir. Yemeği hazmetmek için 'Yattı kalktı' oyunu oynanır. Yine eski uygulamalarda meydan sofrasına Büyük Başağa, Şahnişindeki sofraya da Küçük Başağa geçer. Yâren oturmadıkça kaşık uzanmaz. Ocak sahipleri yemeğe oturmayıp hizmet ederler.

Sohbet yemekleri, genellikle pirinç çorbası, etli pilav, hoşaf, ayran, helva gibi yiyeceklerdir. Kuşkusuz, Büyük ve Küçük Baş ağalarda yemek türleri farklılaşır. Eskiden yemekler sınırlandırıldığı gibi, içine konacak malzemeler de önceden kararlaştırılırdı. Örneğin çorbaya kıyma konmayacak dendi mi kimse koyamaz.

Eğer hürmet olsun diye konursa, ocak sahibi yolsuz olurdu. Bunun nedeni, yârenler arasında yarışmaya yol açmamaktır. Eğer bu sınırlamalar olmazsa yarışma gerçekleşir ve herkes fazla şeyler yapmak ister. Bu durumda yoksul olan yârenler, güç durumunda kalırlar. Eldivan'da yâren yemekleri, genellikle pilav (etli), mantı ve helvadan oluşur.

Takım yemeğinde mutlaka 'Bamya' vardır. Hazmı kolaylaştırması için. Çünkü yemek, gece yarısı yenmektedir. Takım yemeği, çorba, etli pilav, sebze, tatlı ve bamyadan oluşur. Baş ağanın yemeği sınırsızdır. İsteddiği yemekleri yaptırabilir. Oysaki diğer üyelerde eşitlik esastır.

