ISPARTA ÖZEL GÜN YEMEK VE YİYECEKLERİ

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Hayatın geçiş dönemleri olan doğum, sünnet, evlilik, askerlik, hac ve ölüm gibi önemli olaylarda belirli yemek ve yiyecekler yenilir.

Doğum:
Yörede loğusa kadın kırk gün su içmez. Erik, kızılcık, elma ve armut kurusundan hoşaf yaparak içer. Sütü az olan loğusaya pekmez, helva, soğan, kuru üzüm gibi yiyecekler yedirilir ve hoşaf ile süt içirilir. Loğusa ziyaretlerinde kadının bütün organları yorulmuş kabul edildiği için çorbalar, pelte, sütlaç, höşmerim, şekerleme, süt ve bisküvi gibi yiyecekler götürülür. Gelen ziyaretçilere ?loğusa şerbeti? denilen sıcak, tarçınlı ve kırmızı şekerli şerbet kurabiyelerle ikram edilir. Bu kırmızı renkli şerbet ile al basması hastalığının önleneceğine inanılır. Yeni doğmuş bebeğin ağzına şerbet veya bal sürülürse dilinin tatlı, yün sürülürse koyun gibi uysal, Kur?an tozu sürülürse âlim olacağına inanılır. Kırkı karışır inancıyla iki kırklı kadın bir arada bulunmaz. Birbirlerini görürlerse, kadınlar birbirleriyle ekmek değişirler. Bunu bebeklerin kırkı karışmasın, zayıf olmasın diye yaparlar. Bu iş yapılmazsa bebeklerin zayıf kalacağına, öleceğine inanılır.
Yörede, yeni doğan bütün bebeklerin ilk dişleri görüldüğü zaman yapılan törenlere ?Diş Bulguru?, ?Dirgit?, ?Diş Hediği?, denilir. Bebek bir kaç diş çıkardıktan sonra ailesi ?Diş Dirgiti? diyerek akrabalarını ve komşularını davet eder. Bebeğin annesi buğday, nohut, fasulye gibi yiyecekleri karışık olarak kaynatır. Dirgitle birlikte ayrıca ceviz, fındık, fıstık, badem, ay çekirdeği, leblebi gibi yemişlerle elma, armut vb. mevsimlik meyveler hazırlanır. Bununla beraber bıçak, makas, maşa, iğne, iplik, kalem, defter, ayna vb. eşyalar da hazırlanır. Dirgit ve yemişler yendikten sonra; bebeğin üzerine kimi zaman bir çevre (başörtüsü, yazma) konularak, önüne eşyalar bırakılır. Bebek bunlardan hangisini alırsa ona göre istikbali hakkında bir hüküm verilir. Çocuk aynayı almış ise berber, maşayı almış ise demirci, kalemi almış ise öğretmen, iğne veya makası almış ise terzi olacağına yorumlanır.

Sünnet:
Isparta?da sünnet düğününden bir kaç gün önce, akrabalar veya komşular toplanarak yufka yaparlar. Bunun yapıldığı yerler daha çok köy yerleridir. İlçe merkezlerinde ise ?Ev Ekmeği? denilen ekmekler fırından alınır. Düğün yemekleri, düğüne bir gün öncesinin akşamından tutulan aşçı ile hazırlanarak pişirilir. Düğün öncesi, hazırlık gününde yardıma gelen kişi ve akrabalara öğün yemekleri hazırlanır ve yedirilir.
Düğün günü, önce sabah erkenden mevlid okunur. Öğleye kadar gelen misafirlere topluca, önceden hazırlanan yayla veya pirinç çorbası, kuru fasulye, kabune (etli pirinç pilavı) veya kavurma (kapama), söğüş ve irmik helvası veya pelte düğün yemeği olarak verilir.

Evlenme:
Isparta?da evlilik öncesi kız isteme/ dünürlük denilen gelenekte, erkek evi kız evine bir kutu çikolata veya baklava ile gitmektedir. Kızın verilmesi durumunda ikinci aşama olan söz kesme/ mendil almada ise; Kız evine gelinirken kıza elbiselik, terlik, iç çamaşırı, çay, kahve, pasta, kurabiye getirilir. Kız evi, oğlan evinin getirdiği kahveyi pişirerek misafirlere sunar. Ardından çay, pasta, kurabiye gibi ikramlar verilir ve yüzükler takılır. Nişan için gün belirlenir.
Nişanda oğlan evi nişan günü kız evinde kullanılacak ve ikram edilecek kuru pasta, kuru yemiş, çay, bisküvi, şerbet gibi ihtiyaçları temin eder. Bütün bir nişan devresinde geçecek olan dini bayramlarda nişanlı aileler birbirlerine hediyeler gönderirler. Genellikle oğlan evi bu konuda daha önde durumdadır. Hediyelerin mahiyetleri ailelerin varlıklarıyla ilgilidir.
Ramazan Bayramı?nda hamurdan tatlılar, Kurban Bayramı?nda koç gibi hediyelerin yanı sıra kıza elbiseler vb. şeyler alınır. Buna yörede ?Sini Gönderme? denilmektedir.
Son aşama olan düğün için ise, köylerde ?Un Odunu? ya da ?Düğün Odunu? adı altında odun toplamaya gidilir. Düğünden iki-üç gün önce toplanan bu odunlarla yufka yapılır. Gelen misafirler değişik evlerde köylüler ve düğün sahibinin yakınlarınca misafir edilirler.
Düğün yemeği için hayvanlar kesilebildiği gibi kasaptan da et alınır.
Yemeği pişirmek için bir aşçı tutulur. Aşçı, yemek pişireceği kapkacakları ve bulaşıkçı kadınları beraberinde getirir. Yemek, açık meydanda ?Sofra? denilen masalarda yenileceği için onar kişilik olan yuvarlak masa ve sandalyeler kiralanarak oğlan evine getirilir. Ayrıca yemek yenilecek yer için havanın güneşli veya yağmurlu olmasına karşı iskeleler ile brandalar gerilerek, üstü örtülü yerler hazırlanır. Düğün yemeği hazırlanmasında yardımcı olan akraba ve komşulara yemek yedirilir.
Düğün yemeği çorba, etli kuru fasulye ya da nohut, kabune pilavı ve irmik helvasından oluşmaktadır.
Helva bir gün öncesinden yapılır. Bunun için damadın arkadaşları gelir. Burada herkes sırayla kazanda kavrulan irmik helvasını karıştırır.
Karıştırırken çeşitli ağız şakaları yapılır. ?Hadi Damat hızlı karıştır, bak helvayı yakıyorsun?, ?Helvanın

yağı/tuzu/şekeri az olmuş!? gibi sözler söylenerek gülünür. Helvanın şerbeti döküldükten sonra dinlenmeye bırakılır.
Damadın arkadaşları, pişen helvadan sıcak sıcak yiyebilmek için geç saatlere kadar beklerler.
Tepsiye korlar tuzu Üstüne korlar bezi Anasının kıymetli kızı Ney ney aman yazık Kestane gömdüm ocağa Patladı çıktı bucağa Yarın akşam yâr kucağa A beyim kınan tatlı olsun Yârinin dili tatlı olsun Ziniye koyarlar balı Üstüne örterler alı Kız annenin bir tek gülü O da gelin oluyor.

Askerlik:
Isparta?da askere gidecek olan genç için, gitmeden iki hafta kadar önce arkadaşlar arasında düzenlenen eğlenceler başlar. Akrabalar ve komşular tarafından askere gidecek gençler evlere davet edilerek ağırlanır. Tavuk, horoz, kuzu gibi hayvanlar kesilerek ikram edilir. Ayrıca askere gidecek gencin ailesine yakınları tarafından ?asker uğurlama? ziyaretleri düzenlenir. Ziyarete gelenler ?baklava, pasta, tavuk, giyecek eşyası ve harçlık? gibi hediyeler getirirler. Bazı akşamlar da gençler kendi aralarında toplanarak yemek yerler ve eğlenirler.

Hac:
Hac ibadetini yapan kişiler, döndükten yaklaşık on veya yirmi gün sonra maddi durumlarına göre ?Hacı Yemeği? verirler. Bu yemekler kıymalı ve peynirli pide ile ayran olabildiği gibi, tutulan aşçılarla düğün yemeği denilen çorba, etli kuru fasulye veya nohut, kabune pilavı ve irmik helvası şeklinde de olabilmektedir. Gelen misafirlere ayrıca zemzem suyu ve hurma da ikram edilmektedir.

Ölüm:
Yörede, ölen kişinin yakınları tarafından cenaze evinde, ölü defnetmeye gidenlere verilmek üzere ?Iscak? denilen börek, çörek veya katmer yapılır. Bir hafta ile onbeş gün arasında cenaze evine komşular yemek götürürler. Cenaze evine götürülen yemekler yörelere göre değişiklikler arz etmektedir. Senirkent?te sabahları tahinli, haşhaşlı, peynirli ve kıymalı pide yaptırılarak cenaze evine gönderilir. Ölünün yedinci günü ?pişi? yapılarak komşulara dağıtılır. kırkıncı ve elliikinci günlerinde evde ya da camide mevlit okutulur. Evde okutulan mevlitte yemek verilir. Camide okutulursa gelenlere gülsuyu, şeker ve lokum ikram edilir.

Kandiller:
Kandil gecelerinde evlerde ?pişi? yapılarak hayır için komşulara dağıtılır. Şehir merkezlerinde kandil simidi satılır. Üç aylar boyunca ve kandil günlerinde ?Arasta? denilen yerlerdeki esnaflar bir araya gelerek, ortaklaşa irmik helvası yaptırır ve hayır için dağıtırlar.

Ramazan Ayı:
Ramazan ayı boyunca il merkezinde ikindi vaktinden sonra sokak başlarında tereyağlı irmik helvası satılır. Evlerde hamurlu yemekler, börekler yapılarak sahurda yenir.
Varlık sahibi olanlar, fakirlere ve yurtlarda kalan öğrencilere iftar yemeği verirler. Hayır olarak verilen bu yemeklerde çorbalar, etli fasulye ve nohut yemekleri, pilav ve irmik helvası verilebildiği gibi kıymalı ve peynirli pide, ?söğüş? denilen domates, biber ve salatalıkla veya ayranla ikram edilir.
Ayrıca akraba, dost ve komşunun birbirini iftara davet etmesi geleneği, günümüzde de devam etmektedir. İftar davetlerinde kurulan sofralarda ilk önce uzun süre boş kalan midenin alıştırılması amacıyla orucu açmaya yönelik hafif yiyecekler (hurma, zeytin, tuz, reçel, v.b.) bolca sofrada yer alır, bu iftarlıklar ile oruç açıldıktan sonra sofraya yöreye özgü çorbalar gelir. Bunların başlıcaları pirinç çorbası, tutmaş, oğmaş, sakala sarkandır. Çorbalardan sonra ana yemeklere geçilir ana yemekler genelde sebze ve et yemekleri olarak ikiye ayrılır. Isparta?da Ramazan sofralarında oldukça sıklıkta şalgam aşı, oturtma, yatırtma, uzun kabak gibi sebze yemekleri ile tandır kebabı, yoğurtlu et, banak, çömlek kebabı, tas kebabı, kapama\bütün et, tirit gibi et yemeklerini görürüz. Bu yemeklerin devamında da sofraya gelen yöreye özgü ?Kabune Pilavı? ve hoşaflar Ramazan sofralarının vazgeçilmezleridir. Ayrıca kuyruğu sulu, sac böreği, pişi, katmer, ince börek gibi çeşitli hamur işleri sofrada devamlı bulunur. Bütün bu yemeklerden sonra son olarak sofraya tatlılar getirilir. Yörede birçok tatlı çeşidi vardır ancak sıklıkla yapılanlar samsa, tosmankara, peynir baklavası, irmik helvası, güllaç ve sarı burmadır. Isparta? da güzel adetlerden biri de özellikle bayrama sayılı günler kala ?Allah kokulu günde kokusuz bırakmasın? temennisi ile nokul yapma geleneğidir. Nokul yapan kişi hem Ramazan ayının hayrı için hem de ölmüş akrabalarına hayır duaları almak için bu çörekleri çevresine ve evine ziyarete gelenlere dağıtır.

Arife Günleri ve Bayramlar:
Yörede, arife günü evlerde ?Pişi? veya ?Iscak? denilen hamurlu yiyecekler yapılarak komşulara dağıtılır. Arife günü dağıtılan bu hayırların aileden ölmüş olanların ruhlarına varacağına inanılır. Arife günü veya bir kaç gün önce sarı burma, baklava ve tel kadayıf hazırlanarak fırında pişirilir. Köylerde arife günü yufka ekmeği yapılarak eşe dosta dağıtılır. Bazı varlıklı aileler yufka ekmeğinin içine etli pilav, irmik veya tahin helvası koyarlar. Buna ?Hayır ettim? anlamına gelen ?Iscak ettim? denilir. Kurban Bayramında ise, eve gelen misafirlere pişirilen kurban etinden mutlaka ikram edilmeye çalışılır. Ziyaretlerde yemeğin yanı sıra hazırlanan hamur tatlıları da verilir.

Muharrem Ayı:
Muharrem ayında Sünnî inancına bağlı topluluklar arasında sadece aşure tatlısı pişirilip, komşulara dağıtılırken, Alevî inancına bağlı topluluklar, on iki gün muharrem orucu tutarlar. Muharrem ayı boyunca başta su olmak üzere çay vb. içecekler içilmez ve hayvan ürünlerinin hiçbirisi yenilmez.

Nevruz:
Nevruz kutlamaları yörede genellikle Alevî inancına bağlı topluluklar tarafından, 21 Mart günü yapılmaktadır. Dedenin evinde talipler bir araya gelerek Cem yaparlar. Cemin sonunda yayla çorbası, pilav, etli nohut ya da

kuru fasulye ile irmik helvasından oluşan yemekler topluca yenilir.

Hıdırellez:
Hıdırellez yörede 6 Mayıs günü mesirelik yerlerde piknikler yapılarak kutlanmaktadır. 5 Mayıs gecesi çeşitli dilekler tutulur. Hızır'ın evlere gelerek yiyecekleri bereketlendireceği inancı ile bu gece yiyeceklerin ağzı açık bırakılır. Hıdırellez günü ailelerin ekonomik durumlarına göre değişen yemekler hazırlanır. Yöreye has olarak bulamaç, pirinç ve bulgur çorbaları, kuru fasulye, nohut, mercimek, ıspanak boranisi, yaprak sarması, balık, börek vb. yemekler yapılır. Pikniklerde bir gün önce hazırlanan börekler, çörekler, katmerler, kekler, patates piyazı, yaprak sarması gibi yiyecekler yenilir. Ayrıca mangallarda etler pişirilir.

Yağmur Duâsı:
Yağmur duası için kadınlar evlerden toplanan bulgur, yağ, soğan ve nohut ile kazanlarda, ateş üzerinde 'Mahya' adı verilen yemeği pişirmeye hazırlanırlar. Yağmur duasından sonra ortaklaşa alınan bir keçi kurban edilir. Kurban eti yemeklerde kullanılır.
Pişen yemekler yendikten sonra evlere dönülür.
Eskiden Isparta'da, Tekke Mahallesi'nde 'Hızır Abdal' türbesinin karşısında kabri bulunan 'Leblebici Baba'ya hayatında halk müracaat etmiş.
Leblebici Baba 'Allah hepimizin halini bilir, önce malûm olan bir şeyi feryatla tekrar istemek doğru değildir. Bakkalın birisi bir tepsi üzerine biraz tereyağı koysun. Ne kadar çocuk varsa başına toplansın, tepsiyi 'Yağ, yağ' diye haykırarak çarşıyı, mahalleleri dolaştırsın. Çocuklar da yağ, yağ diye durmadan bağırsınlar. Rabbimiz beha Tanrısı değil, bahane Tanrısıdır. Elbette muhtaç olduğumuz yağmuru ihsan eder' demiş. Bunu böylece yapmışlar, hemen yağmur yağmaya başlamış.
Bunu bilenler, yağmur duasına çıkmadan önce bu olayı hatırlatan bazı şeyler yaparlar:
Bir grup çocuk, ellerine uçlarına bez bağlanmış iki tane çubuk alarak, mahalledeki evleri dolaşmaya başlar. Evlerden yağ, bulgur, pekmez, para, soğan, un, irmik, şeker toplarlar. En son evde evin hanımına bunları pişirterek topluca yerler. Bundan sonra yağmurun yağmasını beklerler.
Çocuklar evleri dolaşırken; 'Yağ yağ yağmur Teknede hamur Bahçede çamur Ver Allah'ım ver Gani gani yağmur' sözlerini ezgili olarak söylerler.

© lezzetler.com tarif no:104689 • adı:Isparta Özel Gün Yemek ve Yiyecekleri • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:23