



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KONYA'DA PİLAV DÖKME GELENEĞİ

A. Sefa Odabaşı
Konya Mutfak Kültürü

Konuksever bazı Konyaklar, önemli etkinliklerde konuklarını yemek şölenleriyle ağırlarlar. Konya geleneğinde bu tür ağırlamalara "PİLAV DÖKME" adı verilmektedir.

Pilav dökmek genel bir deyimdir. Şölene verilen isimdir. Ko nuklara sade pilav verilmez. Pilavın yanında diğer bazı Konya yemekleri sunulur.

Pilav dökmek geleneği konukların sayısı ile orandır. Eğer davet edilecek konuk sayısı az ise davetliler evde katarılan yemeklerle ağırlanır. Bu tür davetlere "Aşçı Takımının pişirdiği yemekler sunulurdu.

Pilav dökmek geleneği salt düğün pilavlarıyla sınırlı değildir. Başka konularda da pilav dökmek söz konusu olabilir. Asıl konumuza girmeden önce yüzeysel olarak bu şölenlerin bazısına değinelim. Ve bir kaç örnek gösterelim.

"Hacı Pilavı", Hacdan dönen kimsenin yakınları, hac dönüşünü izleyen günlerde bu kutsal olayı kutlamak için hacmın tanıdık ve yakınlarına pilav dökerler.

"Sünnet pilavı", sünnet olan çocukların onuruna büyükleri tarafından verilen şölenin adıdır. Bu pilavlar genellikle aşçı takımları tarafından dökülür.

"Kuşat (açma) pilavları", bir fabrikanın veya bir kurumun açılışında, hayırlı olsun diye bulunacak konuklara sunulacak pilavın adıdır.

"Anma günlerinde dökülen pilav", Belirli günlerle anmak için dökülen pilavın adıdır. Örneğin büyük bir fabrikanın kuruluş yıldönümünde dökülen pilav gibi.

Asıl konumuz olan düğün pilavlarına gelince;

Önce dökmek fiilinin anlamını açıklayalım: Eski Türk Dilinde Tökmek Saçı anlamına gelir ki, bundan maksat bir nesnenin inanç uğruna başkalarına sunulmasıdır.

Düğün pilavını kadın veya erkek aşçılar pişirir. Düğün Sahibi düğün gününden 3-5 gün önce aşçıya kaç sofralık düğün pilavı döküleceğini bildirir. Aşçı, konuk sayısına göre çarşıdan alınacak et ve diğer malzemenin miktarını belirleyerek düğün sahibini uyarır.

Düğün pilavı döküleceği günden bir gün önce hazırlıklara başlanılır. Gece etler pişirilir, sabaha yakın bir zaman da diğer yemekler hazırlanır. Eskiden düğün pilavlarında et koyun eti olarak tüm et olarak pişirilirdi. Bu etin kırıntı ve döküntüleri ayrı bir leğende toplanarak, düğünden bir önceki gece soğanla ve sumakla işleme tabi tutularak Tirit yapılırdı. Bu tirit düğün sahibinin yakınlara ve damadın arkadaşlarına özel olarak ikram edilirdi.

Düğün sabahı namazdan sonra yemek örnekleri bir tepsiye konularak pilav kazanının üzerine yerleştirilirdi.

Kazan dua ile açılırdı. Düğün sahibi aşçı ve yamaklarına bahşiş verirdi.

Düğün pilavları, genellikle sabah 8'de başlar saati 1'e kadar devam ederdi. Düğün yemeğine okuntu ile çağrılanların yanında gariban, yoldan geçenler, akıldan özürli de hiç bir kısıtlama olmadan sofraya oturabilirdi.

Yemekler sırasıyla; Yoğurtlu düğün çorbası (Toyga Çorbası) pide veya pilav üzerine konulmuş Tüm et. Bu eti herkes ortadan almak üzere eliyle yedi. Sonra sofraya ırmık helvası, bamya çorbası, serde, pilav hoşaf, veya mevsimine göre divlek ve üzüm sunulurdu.

Bugün aşçı takımı yemeklerde tüm et yerine leğende kavrulmuş dana kuşbaşı, hoşaf yerine konsantre portakal veya vişne suyu ikram etmektedir. Ayrıca günümüz düğün pilavlarında Takviye adı altında bir kaç defa dana kuşbaşı püav bazen de çok özel olarak bazı misafirlerin dikkatlerini çekmeden torpilli olarak, tahtelbahir (denizaltı) adı altında püavın içine et gömülerek sunulmaktadır.

Düğün yemekleri aynı kaptan, ortadan müslümanın tükürüğü müslümana şifa varsayılarak yenilmektedir. Eskiden düğün yemekleri tahta, bağa, demirhindi, boynuzdan yapılmış kaşıklarla yenilir içilirdi. Çok eskiden düğün pilavına okunanlar (davet edilenler) kendi kaşıklarını kuşaklarına sokarak gelirlermiş.

Kaşıklar sofraya hiçbir zaman ağız açık şekilde konulmaz. Dağıtılan su aynı bardaktan sıra üe içilir: Çok eskiden sofralar divan sinileri üzerine kurulmuş, sininin altına sofa bezi ve etra-fuua kıvratma peşkirler geçirilmiş.

Yemek yenilip hoşaf içildikten sonra, sofrada bulunanlardan birisi tarafından sofa duası okunarak son bir lokma sünnet olarak yenildikten sonra sofradan kalkılırdı.

Davetlilerin arkası alındıktan sonra arta kalan yemekler hısım akrabaya, yoksullara, çocuk yuvasına, hapishane ve benzeri yerlere, düğüne gelemeyen hısım akraba, ve dostlara gönderilirdi.

Güzel bir Konya geleneği olan pilav dökmek son yıllarda yozlaştırılarak eski güzelliğini yavaş, yavaş yitirmektedir. Bazı düğün sahipleri çifte standart uygulayarak çift davetiye bastırıp misafirlerinden bir bölümünü sadece nikah törenine, bir bölümünü de düğün pilavına okuyarak (davet ederek) çağırılmaktadır. Konya'nın güzel geleneklerine ne kadar aykırı! Hele bazı düğün sahipleri bastırdıkları lüks düğün davetiyelerine çocuk getirilmemesini, davetlilerin düğün püavına gelirken davetiyelerini beraberlerinde getirmelerini ve kapı görevlilerine göstermelerini not olarak yazmaktadırlar. Sanki misafirler tiyatro veya sinema davetlisi. Yine bazı düğün pilavları bazı kuruluşların bahçelerinde anam babam usullerinden ayrılarak menü şeklinde yapılarak adına da yemekli düğün daveti denilmektedir.

Aşçı takımları da düne göre bugün çok farklı bir şekil almıştır. İş daha pratik ve kolaylaştırılarak düğün

sahiplerini bazı k lfetlerden kurtarmıştır. Ař  ar yemek takımlarını, pişirme araç ve gereçlerini, sofa takımlarını kendileri sağlamakta, düğün sahibine sadece yemek malzemesini satm almak işi kalmaktadır. Konya'da düğün pilavı düşmek, görüş ve mürüvvet görme sevincinden kaynaklanmaktadır. Gönül, yüz yılların oluşturduğu bu geleneğin bozulup unutulmasını istemez.