



ANKARA
HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**TOPLUMSAL UYGULAMALAR AÇISINDAN AYAŞ
MUTFAĞI**

HAZIRLAYAN
ELA KAMURAN AYDOĞDU

TEZ DANIŞMANI
PROF. DR. PERVİN ERGUN

YÜKSEK LİSANS TEZİ
TÜRK HALK BİLİMİ ANA BİLİM DALI
TÜRK HALK BİLİMİ BİLİM DALI

EKİM-2022



TOPLUMSAL UYGULAMALAR AÇISINDAN AYAŞ MUTFAĞI

HAZIRLAYAN

ELA KAMURAN AYDOĞDU

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TÜRK HALK BİLİMİ ANA BİLİM DALI

TÜRK HALK BİLİMİ BİLİM DALI

**ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ LİSANSÜSTÜ
EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

EKİM 2022

ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez Yazım Kılavuzu ve Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez Yazım Şablonu doğrultusunda hazırladığım bu yüksek lisans tez çalışmasında; ulaştığım tüm kaynakları etik ve ahlak ilkeleri doğrultusunda elde ettiğimi, edindiğim ve atıfta bulunduğum tüm verileri kaynağına uygun olarak verdiğimi, derleme çalışması gerektiren tüm malzemeleri Etik Kurul Komisyonu tarafından belirlenen kurallar doğrultusunda hazırladığımı aksi bir durumda ise aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Ela Kamuran Aydoğdu

19.10.2022

TOPLUMSAL UYGULAMALAR AÇISINDAN AYAŞ MUTFAĞI

(Yüksek Lisans Tezi)

Ela Kamuran AYDOĞDU

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Ekim 2022

ÖZET

Toplumlar arasında ortaya çıkan beslenme anlayışları ve kültür unsurlarının, birbirlerinden ayrı düşünülmemeyecekleri bilinen bir gerçektir. Dolayısıyla ulusların sahip oldukları hayat görüşleri doğrultusunda şekil verebildikleri mutfak kültürleri, mevzubahis konuyu UNESCO beraberliğinde imzalanan Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ile ilişki kurmasını da beraberinde getirmektedir. Eski ve köklü bir geçmişe sahip olan Ankara'nın Ayaş ilçesi mutfak kültürü de farklı disiplinler tarafından incelenmekte ve Somut Olmayan Kültürel Mirasın beş ana başlığına da uygun düşmektedir. Buna istinaden gerek daha önce yapılan çalışmaların yetersizliği gerekse de yapılacak olan yeni çalışmalara ışık tutması düşüncesiyle yürütülen bu tez çalışmasında Ayaş ilçesi mutfak kültürü, Somut Olmayan Kültürel Mirasın 'toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler' alt başlığı doğrultusunda ele alınıp incelenmiştir. Dolayısıyla Ayaş ilçesine bağlı Akkaya, Başayaş, Başbereket, Bayat, Bayram, Cuma, Çiğdemci, Evci, Feruz, Gençali, Gökçebağ, Gökler, Hocasınan, Ilıca, İlhanlı, Mahkeme, Oltan, Ortabereket, Pınaryaka, Tekke, Ulupınar, Uluyol ve Yağmurdede mahallelerinde derleme yöntemi kullanılarak alan araştırması yapılmıştır. Kadın, erkek, yetişkin ve yaşlı olmak üzere toplam 53 kaynak kişiyle derleme yapılarak çeşitli uygulamalara da yer verilmiştir. Yapılan görüşmeler sonucu Ayaş ilçesi mutfak mimarisi, kış hazırlıkları, yemek çeşitleri, törensel yemekleri, sofrada yemek duaları tespit edilerek elde edilen tüm veriler elektronik ortama kaydedilmiştir. Çalışmanın en önemli kısmını oluşturan ve toplumsal uygulamalar açısından ele alınması amaçlanan Ayaş mutfağının törensel yemekleri ise; doğum, evlenme, ölüm ve uğurlamalar aşamalarından oluşan geçiş dönemleriyle; ramazan ayı, ramazan bayramı, kurban bayramı ve kandilleri içeren kutsal günleriyle; adak sofraları ve Zekeriya sofraları adı altında ele alınan istek-dilek sofralarıyla; çiğdem, nevrüz, Hıdırellez, koç katımı, saya gezme, hasat kaldırma, bağ bozumu, toplu sağım, yağmur duaları, dut ve domates festivali gibi çeşitli kutlamaların gerçekleştirildiği mevsimlik törenler ve festivalleriyle, son olarak ferfene geleneği, oduna gitme, temel atma, çatı kapatma gibi insanları bir araya getiren birtakım kadın ve erkek toplantılarıyla yeni bir sınıflandırmaya gidilmiş ve adı geçen törensel yemekler bereket ritüelleriyle birlikte ele alınmaya çalışılmıştır. Bahsi geçen törensel yemeklerin geçmişte nasıl kutlandıkları sorgulanmış, böylece zaman içerisinde uğradıkları değişimler de saptanmıştır. Modernleşme ve beraberinde getirilen teknolojik gelişmelerin, Ayaş mutfak kültürünü de etkisi altına aldığı ve söz konusu yeniliklerin mutfak mimarisinden mutfak araç gereçlerine, çeşitli kutlamalar sırasında gerçekleştirilen uygulamalardan kış hazırlıklarına kadar birtakım değişikliklere yol açtığı da tespit edilmiştir. Yine Türk kültüründe bulunan birtakım kodlamaları yansıtmaları ve bunları geleceğe aktarmaları açısından önemli bir yeri olan mutfak kültürüne; sosyalleşme, birey ve grup kimliğini oluşturma ve psikolojik rahatlama gibi çeşitli misyonlar yüklendiği de analiz edilmiştir.

Bilim Kodu: 31003

Anahtar Kelimeler: Folklor, Somut Olmayan Kültürel Miras, Mutfak Kültürü, Ayaş, Toplumsal Uygulamalar, Ritüeller ve Şöenler

Sayfa Adedi: 267

Tez Danışmanı: Pervin ERGUN

AYAS CUISINE IN TERMS OF SOCIAL APPLICATIONS

(Master of Science)

Ela Kamuran AYDOĞDU

ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY

THE INSTITUTE OF GRADUATE STUDIES

October 2022

ABSTRACT

It is a known fact that the nutritional understandings and cultural elements that emerged between societies cannot be considered separately from each other. Therefore, the culinary cultures that nations can shape in line with their life views bring the subject in question to establish a relationship with the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage signed in cooperation with UNESCO. The culinary culture of Ayas district of Ankara, which has an old and deep-rooted history, is also examined by different disciplines and is suitable for the five main topics of Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. Based on this, in this thesis, which was carried out with the thought of both the inadequacy of the previous studies and the thought of shedding light on the new studies to be made, the cuisine culture of the Ayas district was examined under the sub-title of 'social practices, rituals and feasts' of the Convention for the Safeguarding of The Intangible Cultural Heritage. Therefore, in Akkaya, Basayas, Basbereket, Bayat, Bayram, Cuma, Cigdemci, Evci, Feruz, Gencali, Gokcebag, Gokler, Hocasinan, Ilca, Ilhankoy, Mahkeme, Oltan, Ortabereket, Pinaryaka, Tekke, Ulupinar, Uluyol Yagmurdede neighborhoods of Ayas district. A field study was conducted using the compilation method. Various applications were also included by compiling with a total of 53 resource people women, men, adults elderly. As a result of the interviews, the kitchen architecture, winter preparations, food types, ceremonial dishes, table manners and food prayers were determined and all the data obtained were recorded in the electronic environment. The ceremonial dishes of Ayas cuisine, which constitutes the most important part of the study and which is intended to be discussed in terms of social practices; with transition periods consisting of birth, marriage, death and farewells; with its holy days including the month of Ramadan, Eid-al-Fitr, Feast of Sacrifice and oil lamps; with votive tables and Zekeriya tables; With seasonal ceremonies and festivals where various celebrations are held such as crocus, Nevruz, Hıdırellez, ramming, hiking, harvesting, vintage, mass milking, rain prayers, mulberry tomato festival, and finally the ferfene tradition, going to wood, laying the foundation, closing the roof. A new classification has been made with a number of men and women gatherings that bring people together, and the aforementioned ceremonial meals have been tried to be handled together with the fertility rituals. How the aforementioned ceremonial meals were celebrated in the past has been questioned, so the changes they have undergone over time have been determined. It has also been determined that modernization and the technological developments that come with it also affect Ayas culinary culture and that these innovations cause some changes from kitchen architecture to kitchen tools, from the practices carried out during various celebrations to winter preparations. Again, to the culinary culture, which has an important place in terms of reflecting some coding in Turkish culture and transferring them to the future; it has also been analyzed that various missions such as socialization, formation of individual and group identity and psychological relaxation are undertaken.

Science Code: 31003

Key Words: Folklore, Intangible Cultural Heritage, Culinary Culture, Ayas, Social Practices, Rituals and Feasts

Page Number: 267

Supervisor: Pervin ERGUN

TEŞEKKÜR

Tez konumun belirlenmesinden çalışmamın her aşamasına kadar beni yönlendiren, kıymetli bilgi ve tecrübeleriyle her zaman yanımda olan tez danışmanım Prof. Dr. Pervin Ergun’a; alan araştırması boyunca beni yalnız bırakmayarak desteklerini her zaman omuzlarımda hissettiğim tüm arkadaşlarıma; eğitim hayatım boyunca bana sabır göstererek maddî ve manevî her koşulda yanımda olan değerli aileme ve büyük küçük demeden yardımlarını esirgemeyen bütün Ayaş halkına teşekkürü bir borç bilirim.



İÇİNDEKİLER

Sayfa

ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER.....	vii
RESİMLERİN LİSTESİ.....	ix
SİMGELER VE KISALTMALAR.....	xiii
GİRİŞ.....	1
1. BÖLÜM: SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS VE YEMEK İLİŞKİSİ ..	19
1.1. Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?	20
1.2. Somut Olmayan Kültürel Miras ve Yemek İlişkisi	23
2. BÖLÜM: AYAŞ VE AYAŞ MUTFAK KÜLTÜRÜ	31
2.1 Genel Hatlarıyla Ayaş	33
2.2. Ayaş Mutfak Kültürü.....	48
3. BÖLÜM: MUTFAK MİMARİSİ, MUTFAKTA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER VE YİYECEKLERİ KIŞA HAZIRLAMA YÖNTEMLERİ	51
3.1. Ocağın veya Tandırın Mutfaktaki Yeri	55
3.2. Gıda Saklama Mekânları	57
3.3. Mutfakta Kullanılan Araç ve Gereçler	59
3.4. Yiyecekleri Kışa Hazırlama Yöntemleri	75
4. BÖLÜM: TÖRENSEL YEMEKLER, BEREKET RİTÜELLERİ, SOFRA ADABI VE YEMEK DUALARI	85
4.1. Geçiş Dönemleri.....	85
4.1.1. Doğum	86
4.1.2. Evlenme	110
4.1.3. Ölüm	147
4.1.4. Uğurlamalar	155
4.2. Kutsal Günler	161
4.2.1. Ramazan Ayı ve Mutfak İlişkisi	161
4.2.2. Ramazan Bayramı ve Mutfak İlişkisi	166
4.2.3. Kurban Bayramı ve Mutfak İlişkisi	169
4.2.4. Kandiller ve Mutfak İlişkisi.....	170
4.3. İstek-Dilek Sofraları	173

4.3.1. Adak Sofraları ve Mutfak İlişkisi	173
4.3.2. Zekeriya Sofrası ve Mutfak İlişkisi	176
4.4. Mevsimlik Törenler ve Festivaller	177
4.4.1. Çiğdem Şenliği ve Mutfak İlişkisi	178
4.4.2. Nevruz Kutlaması ve Mutfak İlişkisi.....	179
4.4.3. Hıdırellez Bayramı ve Mutfak İlişkisi	181
4.4.4. Koç Katımı-Saya Gezme ve Mutfak İlişkisi.....	185
4.4.5. Hasat Kaldırma-Bağ Bozumu ve Mutfak İlişkisi	187
4.4.6. Toplu Sağım ve Mutfak İlişkisi	189
4.4.7. Yağmur Duaları ve Mutfak İlişkisi.....	190
4.4.8. Dut ve Domates Festivali.....	194
4.5. Kadın ve Erkek Toplantıları	197
4.5.1. Ferfene Geleneği ve Mutfak İlişkisi	197
4.5.2. Oduna Gitme ve Mutfak İlişkisi	199
4.5.3. Temel Atma-Çatı Kapatma ve Mutfak İlişkisi	200
4.6. Bereket Ritüelleri	200
4.7. Sofra Adabı ve Yemek Duaları	205
5. BÖLÜM: SONUÇ.....	213
KAYNAKÇA.....	221
EKLER	233
ÖZGEÇMİŞ	265

RESİMLERİN LİSTESİ

Resim	Sayfa
Resim 3.1: Ekmek evi uzaktan görünümü.....	54
Resim 3.2: Ekmek evi uzaktan görünümü.....	54
Resim 3.3: Bazlama ekmek yapımı.....	54
Resim 3.4: Bazlama ekmekler.....	54
Resim 3.5: Mutfakta kullanılan tuğran/tuhran çalkalayıp, yukarı asma alanı	55
Resim 3.6: Mutfağın yatma alanı olarak kullanılmasına bir örnek.....	55
Resim 3.7: Ekmek evinde bulunan ocak.....	56
Resim 3.8: Ocakta bulunan ekmek sacı.....	56
Resim 3.9: Tandır örneği.....	57
Resim 3.10: Bahçe ocağı.....	57
Resim 3.11: Un eleği, sini, hamur ileğeni, oklağaç ve ekmek evi kıyafetleri.....	64
Resim 3.12: Maşa ve pisleğec/bisleğec	64
Resim 3.13: Oval sac, sacayağı ve güğüm.....	64
Resim 3.14: Yuvarlak sac/Toprak sac.....	64
Resim 3.15: Yuvarlak sac/Toprak sac.....	65
Resim 3.16: Ekmek sacı.....	65
Resim 3.17: Ekmek tablaları.....	65
Resim 3.18: Ekmek tablası örneği.....	65
Resim 3.19: Oklağaç, ekmek tablası, yaslağaç, eysiran, çalı süpürgesi.....	66
Resim 3.20: Ibrik/ibrik örneği.....	66
Resim 3.21: Ibrik/ibrik ve su tası örneği.....	66
Resim 3.22: Tuğran/Tuhran makinesi örneği.....	66
Resim 3.23: Bahçe ocağında bulunan süt tenceresi.....	67
Resim 3.24: Sergen örneği.....	67

Resim 3.25: Süt tenceresi.....	67
Resim 3.26: Bakraç/Helke.....	67
Resim 3.27: Süt helkesi/bakracının evlerde antika eşya olarak kullanılması.....	68
Resim 3.28: Ekmek evinde bulunan bakraç/helke örneği.....	68
Resim 3.29: Kuşaneler.....	68
Resim 3.30: Hoşaf tası örneği.....	68
Resim 3.31: Höşmerim tabağı (Kibritlik/Kirpikli) örneği.....	69
Resim 3.32: Höşmerim tabağı (Kibritlik/Kirpikli) örneği.....	69
Resim 3.33: Höşmerim tabağının (Kibritlik/Kirpikli) günümüzdeki kullanım amacı.....	70
Resim 3.34: Höşmerim tabağı örneği.....	70
Resim 3.35: Kazan örneği.....	70
Resim 3.36: Ayaş güveci.....	70
Resim 3.37: Bulgur eleği.....	71
Resim 3.38: Un eleği.....	71
Resim 3.39: Tarhana eleği ve ekmek tablası	71
Resim 3.40: Kalbur.....	71
Resim 3.41: Tarhana eleği.....	72
Resim 3.42: Dibek taşı/Kavut döveci.....	72
Resim 3.43: Pisleğec/Bisleğec ve eysiran	72
Resim 3.44: Yaslağac/Bazlama tahtası.....	72
Resim 3.45: Pişmaniye sinisi.....	73
Resim 3.46: Reçel ve süt kaynatma tavaşı.....	73
Resim 3.47: Reçel ve süt kaynatma tavaşı.....	73
Resim 3.48: Eski düdüklü tencere örneği.....	73
Resim 3.49: Bulgur kazanı örneği.....	74

Resim 3.50: Pekmez süzgeci örneği.....	74
Resim 3.51: Etli yemeklerin konulması için kullanılan tabak.....	74
Resim 3.52: Etli yemeklerin konulması için kullanılan tabak.....	74
Resim 3.53: Höşmerim, sızgıç ve kıyma yapımında kullanılan tavalar ve pekmez kazanları.....	75
Resim 3.54: Kış hazırlıkları- Menemenler, hoşaf lar.....	80
Resim 3.55: Kış hazırlıkları- Bademli kayısı hoşaf ı.....	80
Resim 3.56: Kış hazırlıkları- Basılmış asma yaprağı.....	80
Resim 3.57: Kış hazırlıkları- Kesilmiş makarna örneği.....	80
Resim 3.58: Kurutulan sebzelerin gözenekli torbalara koyulup kaldırılması.....	81
Resim 3.59: Kış hazırlıkları- Kuru erik ve kuru üzüm.....	81
Resim 3.60: Kış hazırlıkları- Kuru erik.....	81
Resim 3.61: Kışlık kavunlar.....	81
Resim 3.62: Yazın toplanarak astara asılan iskelen soğanlar.....	82
Resim 3.63: Toprağa ekilmiş iskelen soğanlar.....	82
Resim 3.64: Kış mevsimi için hazırlanan menemenlerin ve pekmezlerin kaynatıldığı kara kazanlar.....	82
Resim 3.65: Fındık market- Kış hazırlıkları.....	82
Resim 3.66: Kış mevsimi için hazırlanan pekmezlerin kaynatıldığı kazanlar.....	83
Resim 4.1. Süt lü aş/Süt lü çorba.....	96
Resim 4.2: Yaprak sar ma an ı.....	102
Resim 4.3: Köy konağı mutfağ ında bulunan pilav tabak lar ı ve baklava tepsiler i...110	
Resim 4.4: Köy konağı mutfağ ında bulunan kazanlar.....	110
Resim 4.5: Köy konağı mutfağ ında bulunan kepçeler, kevgirler ve spatula.....	110
Resim 4.6: Köy konağı mutfağ ında bulunan çorba ve hoşaf tas lar ı.....	110
Resim 4.7: Düğün yemeklerinin döküldüğü bakır sini örneği.....	145

Resim 4.8: Cenaze evine kıt yemeği götürölürken kullanılan tabak.....	150
Resim 4.9: Ruhsal bozukluklar, yüz felci veya çocuksuyluk gibi çeşitli sıkıntıların giderilmesi amacıyla ziyaret edilen Osman Dede türbesi.....	175
Resim 4.10: Osman Dede türbesinde bulunan uyuma alanları.....	175
Resim 4.11: Osman Dede türbesinde bulunan uyuma alanlarının içerisi.....	175
Resim 4.12. Osman Dede türbesinin uzaktan görünümü.....	175
Resim 4.13: Osman Dede türbesine getirilen hastanın beraberinde getirdiği mumun yakılıp, üzerine konulduğu taş.....	176
Resim 4.14: Küçükbaş hayvancılık.....	187
Resim 4.15: Büyükbaş hayvancılık.....	187
Resim 4.16: Yağmur dualarına çıkılan ve yemek yenilen alan (Osman Dede türbesi karşısı).....	194
Resim 4.17: Yağmur dualarına çıkılan ve yemek yenilen alan (Osman Dede türbesi karşısı).....	194
Resim 4.18: Yağmur duaları için Osman Dede türbesine çıkan köy halkının, dokunmaması gerektiği ancak yağmur aşlarında hazırlanacak olan yemeklerin ateşinde kullandığı karaçalılar.....	194

SİMGELER VE KISALTMALAR

Kısaltmalar

KK:

SOKÜM :

Açıklamalar

Kaynak Kişi

Somut Olmayan Kültürel Miras



GİRİŞ

Her canlı doğar, gelişimini tamamlar, büyür ve ölür. Doğada mevcut olan bir döngü vardır. Söz konusu bu döngü; canlıların yaşamsal faaliyetlerini devam ettirebilmeleri ve buna bağlı olarak da hayatta kalabilmeleri için belirli bir düzen içerisinde varlığını sürdürebilmelidir. Dolayısıyla evrendeki tüm canlıların, var olan bir ekosistemin parçaları olduğu rahatlıkla söylenebilir. Canlıların, sözü edilen bu ekosistemin içerisinde hayatta kalabilmeleri için verdikleri içgüdüsel reaksiyonların hemen hemen hepsinin de doğuştan getirildiği, hiçbirinin sonradan kazanılmadığı gibi bu fiillerin öğretme veya öğrenme de gerektirmediği ancak çeşitli yaşantılar sonucunda bilinçsiz olarak ortaya çıkarıldığı haklı olarak söylenebilir. Söz konusu bu eylemlerden söz edilecek olunursa bunların başında nefes almak, yemek yemek, su içmek, uyumak, boşaltım sistemini çalıştırmak veya cinsel birliktelik gibi çeşitli fiziksel eylemler aklı gelecektir.

Fiziksel veya fizyolojik eylemler, her canlının bilinçsiz olarak gösterdiği bir davranış türüdür. Yeni doğan hiçbir varlığa nefes almak, yemek yemek, emmek, yutmak, uyumak veya boşaltım yapmak öğretilmez. Çünkü bu yetilerin tamamı doğuştan getirilen ve öğrenme gerektirmeyen reflekslerdir. Doğuştan getirilen tüm refleksler de insan yaşamının devamlılığı esasında ihtiyaç sınıflarının en temel basamağını teşkil etmektedir. Sözü edilen bu temel basamak, akıllara Amerikan Psikolog Abraham Maslow tarafından ileri sürülmüş olan ‘ihtiyaçlar hiyerarşisi’ adlı teoriyi getirmektedir. Abraham Maslow’un ilim dünyasına sunduğu ve ihtiyaçlar hiyerarşisi adını verdiği bu piramidin birinci basamağında ‘fizyolojik/fiziksel ihtiyaçlar’ alt başlığı yer almaktadır.¹ Fizyolojik ihtiyaçlar piramidin en temel basamağını oluşturmakla birlikte aynı zamanda canlıların hayatta kalabilmeleri için de en temel gereksinimi vücuda getirmektedir. Dolayısıyla birinci basamaktaki koşulları sağlayamayan veya elde edemeyen hiçbir canlının hayatta kalması ve tablonun sonraki adımlarına geçmesi mümkün değildir. Buna istinaden Amerikan Psikolog Abraham Maslow tarafından ortaya atılan ve fiziksel ihtiyaçlar başlığı altında toplanan ‘beslenme’ ve beslenmenin de alt başlığı olarak ele alınacak olan ‘mutfak kültürü’, mevzubahis tez konusunun omurgasını oluşturmaktadır. Disiplinlerarası bir çalışmaya

¹ Maslow'un İhtiyaçlar Hiyerarşisi Nedir? <https://www.bilgiustam.com/maslowun-ihtiyaclar-hiyerarşisi-nedir/> Erişim Tarihi: 9 Ocak 2022.

müsaait olan beslenme konusunun daha önce; Beslenme ve Diyetetik, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği, Arkeoloji, Radyo, Televizyon ve Sinema, Ekonomi Politikaları, Din, Tarih, Türk Dili ve Edebiyatı ve Türk Halk Bilimi gibi çeşitli disiplinlerde ele alındığı ve her boyutta tartışılmaya çalışıldığı görülmektedir. Buna istinaden mevcut tez konusunun da halk bilimi bağlamında ele alınıp değerlendirileceği ve ‘halk bilimi açısından beslenme ve mutfak kültürü’ eksikliğini bir nebze de olsa giderilmeye çalışılacağı rahatlıkla söylenebilir.

Yaşamak için gerekli fonksiyonlardan biri olan beslenme; tüm canlılar tarafından gerçekleştirilen ortak bir özellik olup, yaşamsal faaliyetlerinin ve türlerinin devamlılığı açısından en temel ihtiyaçlardan biri olagelmıştır. Dolayısıyla beslenme, yaratılan her varlık için vazgeçilmez bir özellik göstermektedir. Murat Belge bu konuda “neredeyse bütün savaşların yiyecek için yapıldığını, hatta tarihin bir bakıma yiyecek için yaratıldığını” (2018: 8) ifade ederek beslenmenin insan yaşamındaki vazgeçilmezliğini açıklamaktadır. Buna istinaden Amerikan Psikolog Abraham Maslow’un fiziksel ihtiyaçlar basamağında ele aldığı beslenmenin, insanoğlu ve diğer tüm canlıların kökenleriyle aynı döneme tekabül ettiği ve buradan hareketle yaratılışla aynı yaşta olduğu da görülmektedir.

Çeşitli araştırmacılar tarafından tespit edilen Yaratılış mitlerinde de evrendeki mevcut olan bu düzenin aslında bir yiyecekla başladığı tespit edilmiş ve ilim dünyasına kazandırılmıştır. Yenilmesi hatta dokunulması dahi yasak olarak karşımıza çıkan ve kutsal olarak kabul edilen bu meyve, ilk insanın ilk hatasına sebep olmuştur. Tanrı’nın cennetinden kovulan ve yeryüzüne gönderilen ilk insanın, dünya üzerindeki sonsuz mücadelesinin bir yiyecekla başlamış olması elbette küçümsenecek bir nokta değildir. Hristiyanlık veya Müslümanlık gibi dinlerin kutsal kabul edilen kitaplarında da adı Âdem ve Lilith/Havva olarak geçen bu iki insanın cennetten kovulmasına sebep olan söz konusu günahları Gürhan tarafından da “insanın dünyayla ilişkisinin bir yeme pratiğiyle başladığı” (2017: 1208) şeklinde açıklanmıştır. Yani canlıların var oldukları dönemden itibaren beslenme, hep birincil gereksinim olagelmıştır. Ancak bu ifade, beslenmenin seyrinin aynı şekilde süregeldiğini ifade etmek demek değildir. Beslenme seyrinin, ilk insandan bu yana ele alındığında elbette pek çok değişikliğe uğradığı görülecektir. Paleolitik çağ olarak adlandırılan insanlığın içinde bulunduğu ilk dönemde içgüdüsel bir reaksiyonla kendini gösteren beslenme ihtiyacı, ihtiyaç

duyulan bu gereksinimle insanları avlarına götürmüş ve avlanma fonksiyonunun elde edilmesini sağlamıştır. Buna bağlı olarak henüz avcılık ve toplayıcılık gibi kazanımlardan yoksun ilk çağ insanlarına bakıldığında beslenmenin sadece hayatta kalmak için gerçekleştirildiği ve besin elde etmek için içgüdüsel reaksiyonlarla gösterilen bilinçsiz avlama ve toplama faaliyetlerinin de farkında olmadan kültüre ait bir beslenme anlayışının ortaya çıkmasını sağladığı görülmektedir. Bulduğu yiyecekleri başlangıçta çiğ olarak tüketen insanlar ateşin bulunmasıyla avlarını pişirerek yemeyi öğrenmişler ve âdeta medeniyetin eşiğinden yine doğada kendiliğinden elde ettikleri bir unsurla geçmişlerdir. Dolayısıyla ateşin bulunması neredeyse insanlık tarihinin miladıdır. Elbette beslenme anlayışındaki değişikliğin tamamının ateşin bulunmasından ibaret olduğu düşünülemez. Her ne kadar ateşin bulunması beslenme kültürünü büyük ölçüde etkilemiş ve beslenmenin seyrini değiştirmiş olsa da bir bölgenin topraklarından faydalanıp besin elde etmek ve bunun için de yerleşik hayatın şartlarını öğrenmek de insanoğlunun beslenme anlayışına yeni bir ivme kazandıran etkenlerden biri olmuştur. Zira ancak yerleşik hayata geçmiş, avcılık-toplayıcılık konusunda kendini geliştirmiş ve tarım yapmayı öğrenmiş olan insanoğlunun buna bağlı olarak besin çeşitliliği de artmıştır. Dolayısıyla ateşin icadıyla beraber yerleşik yaşama geçilmesi ve tarımın öğrenilip, bitki ve hayvan ehlileştirme yöntemlerinin her aşaması, mutfak kültürü için bir ilerleme olarak kabul edilmektedir.

Besin çeşitliliğinin artmasıyla birlikte yemek yemek ihtiyacının, âdeta Abraham Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi adlı tablosunda en alt tabakada yer alan 'fiziksel ihtiyaçlar' basamağındaki temel gereksinim kategorisinden, en üst tabakada yer alan 'kendini gerçekleştirme' basamağındaki tatmin olma kategorisine kadar sirayet edebildiği açıkça görülmektedir. Çünkü zaman içerisinde beslenmenin de formu değişerek gerekli besini yeterli ölçüde almak fonksiyonunun dışında çeşitli özellikler göstermekte ve bu özellikler gerek ait olduğu kültürü temsil etmesi hususuyla gerekse de kültürlerarası iletişim dili olarak kullanılmasıyla söz konusu olan değişimi gözler önüne sermektedir. Dolayısıyla insanlar bu deneyimleriyle bulundukları bölgenin coğrafi konumunun, ikliminin, tarım ve hayvancılığın hatta dinin dahi beslenmeyi etkilediğini öğrenmiş ve gerek bulunduğu bölgeden memnun olup kalmış gerekse de yetersiz olduğunu düşünüp göçmüştür. Söz konusu bu insan hareketliliği de beslenme ve mutfak kültürünün bölgeden bölgeye taşınmasına sebep olmuştur. Böylece insanlar yeni yerleştikleri bölgeye öncelikli olarak ilk yerleştikleri bölgenin mutfak kültürünü

sonrasında ise kendilerine ait olan mutfak kültürünü taşımışlar ve en sonunda da yerleştikleri bölgenin hali hazırda olan mutfak kültürünü kendi bünyelerinde toplayarak sentez bir beslenme anlayışı geliştirmişlerdir.

Nihayetinde karın doyurmak ve hayatta kalmak için gösterilen bu çaba, daha sonra her bölgenin kendine has bir mutfak kültürünü ortaya çıkarmış ve başlangıçta bir gereklilik olan yemek yeme faaliyeti sonrasında kültürlere göre sınıflandırılarak kendi içerisinde çeşitlilik göstermiştir. Murat Belge de bu konu üzerine, ilk insanların “yaşamak için yemek” yediklerini ifade etmekle birlikte yemek yeme hususunun artık bir ‘tercih’e evrildiği günümüz döneminde, bu eylemin doğallıktan çıkıp kültürel bir form halini aldığını ifade etmektedir (2018: 24-25). Bu durum da beslenmenin yalnız karın doyurmak veya hayatta kalmak amacıyla gerçekleştirilen bir fiil olmadığını, beslenmenin içinde bulunduğu toplumun hayat görüşüyle de bütünleşmiş ve zaman zaman da bu hayat görüşlerine göre şekillenmiş bir olgu olduğunu düşündürmektedir. Dolayısıyla söz konusu durum beslenmeyi salt doyurucu etkisinden ayrı kılmakta ve bu alana derinlemesine inceleme yapılması gerekliliğini ortaya çıkarmaktadır. Yemek yeme anlayışının zaman içerisindeki bu değişimi, yemeğin ifade ettiği anlamları da etkilemekte ve temel gereksinim olmasının yanı sıra bir kültürü, kültüre bağlı olarak bir dili, dile bağlı olarak da “sosyal ve kültürel çeşitli mesajların aktarılmasını” (Goode, 2015: 390) sağladığı rahatlıkla söylenebilmektedir.

Yine uluslar arasında ortaya çıkan kültür çeşitliliğinin temel etkenlerinden biri de mutlaka din olmuştur. Bir yaratıcıya, olguya, nesneye veya duruma inanma ihtiyacının, tıpkı karşılanması gereken temel fizyolojik ihtiyaçlarda görüldüğü gibi önemli bir noktada bulunduğu ve insanların psikolojik anlamda gereksinim duyarak edinmesi gerektiği birincil eylemler arasında yer almaya müsait bir alan olduğu düşünülmektedir. Birbirlerinden farklı yapıda olan milletlerin, farklı dinî anlayışlara sahip olması, beraberinde uluslara göre değişen etnik yapı çeşitlenmesini de getirmiş ve bölgeler arasında görülen kültür ayrımını da ortaya çıkarmıştır. Buna istinaden milletler arasında bölgeye göre çeşitlilik gösteren dinî anlayışın, aynı zamanda bir ulusun sosyal yapısının tamamını etkileyerek, düşünme biçimini de değiştirdiği haklı olarak söylenebilir. Düşünme biçiminin değişmesi ise doğrudan toplum üzerinde etkili olmakta ve bu etki günlük hayatın her alanına sirayet etmektedir. Söz konusu etki ise gerek toplumlar arasında görülen ve etik ve ahlak ilkelerinin tamamını kapsayan

manevî alanlarda gerekse de bu yansımanın etkilerini doğrudan duyularla algılayabileceğimiz giyim kuşam, süslenme, barınma veya beslenme ve mutfak kültürü gibi maddî alanlarda insanoğlunun günlük hayatının her alanına tesir ettiği görülmektedir.

Buna binaen insanlar arasında ortaya çıkan beslenme anlayışlarındaki ve mutfak kültürlerindeki farklılığın en belirgin olduğu alanlardan biri de bölgenin kendine ait olan dinî yapısıdır. Mensubu olduğumuz ulusun kültürel yapısına göre şekillenen mutfak kültürü ile din arasındaki ilişki Akarçay tarafından şu şekilde ifade edilmektedir: “Bir kimlik taşıyıcısı olarak yemek, içerdiği sembolik anlamlarla kimlik inşa süresinde önemli bir rol oynamaktadır. Bireyin sahip olduğu kimlikler, yedikleri ile ilintili olup, yediklerimiz “bizi biz yapan” yani kimliğimizi biçimlendiren öğeler arasında görülebilmektedir (Akarçay, 2016: 120-121, aktaran: Gürhan, 2017: 1207). Dolayısıyla dinin beslenme üzerindeki önemi “bireyler bir gruba ait beslenme kurallarına göre davranışta bulunduklarında o grubun üyesi olarak kabul edilmekte ve bu yolla grubun kimliğini kazanmaktadırlar” (Gürhan, 2017: 1212) şeklinde açıklanmalıdır. Buna istinaden uluslara göre çeşitlilik gösteren beslenme anlayışı ve mutfak kültürü, içinde bulunduğu milletin kendi adını alarak Çin Mutfağı, Fransız Mutfağı veya Türk Mutfağı gibi bölgelere göre ayrılmış ve tabağın her noktasına ait olduğu ulusa dair bir iz bırakmıştır.

Beslenmeye bağlı olarak ortaya çıkan mutfak kültürünün, Türk Mutfağı bağlamında ele alındığında da hayli çeşitlilik içerdiği görülecektir. Bu çeşitlilik ise daha çok Türklerin konar-göçer yapılarıyla ilişkilendirilmekte ve atlı göçebe yaşam tarzının getirdiği bir avantaj olarak değerlendirilmektedir. Çünkü “Osmanlı İmparatorluğunun geniş bir coğrafi alana yayılması ve büyümesi ile birlikte Türk mutfağı da sağlam bir gelişim göstermiştir” (Solmaz ve Dülger Altınar, 2018: 114). Türk mutfağı ve bu mutfağa bağlı olarak ortaya çıkan mutfak kültürü ise Türk dili ve Türk tarihi açısından en temel eserler arasında sayılabilen Orhun Âbideleri, Divân-ı Lügati't Türk, Kutadgu Bilig ve Dede Korkut Hikâyeleri gibi bu dört kıymetli hazinede ve daha örneği verilememiş pek çok yapıtta gerek güç, iktidar, protokol anlayışı ve cömertliği temsil etmesi özellikleriyle gerekse de mutfak ve sofrada adabı gibi çeşitli konularda bilgi verilmesiyle pek çok yapıtta konu olarak işlendiği görülmektedir.

Örneğin Anadolu topraklarına yerleşen Türklerin mutfak kültürleri ve beslenme anlayışları, Orhun Âbideleri'nin Kül Tigin Âbidesi Doğu yüzünde “ölecek milleti diriltip besledim. Çıplak milleti elbiseli, fakir milleti zengin kıldım” (Ergin, 2015: 51) diyen büyük Türk hükümdarı Bilge Kağan'ın devlet protokolü hakkında verdiği nutuk ile karşımıza çıktığı ve yer alan ifadelere bakıldığında yönetimde bulunan bir Türk hükümdarının asli görevlerinin sıralandığı görülmektedir. Aynı zamanda Bilge Kağan Âbidesi'nin Kuzey yüzünde de “Türk milleti, tokluğun kıymetini bilmezsin. Acıksan tokluk düşünmezsin. Bir doysan açlığı düşünmezsin. Öyle olduğun için beslemiş olan kağanının sözünü almadan her yere gittin. Hep orda mahvoldun, yok edildin” (Ergin, 2015: 91) diyen Bilge Kağan'ın Türk milletini beslenme ve açlık tokluk konusunda uyardığı, aksi takdirde davrandığında ise mahvolup yok edilmekle karşı karşıya kalacağı ifade edilmektedir. Türk dilinin bilinen ve ilk sözlüğü olarak kabul edilen Divân-ı Lügati't Türk'te ise “buğday, yarma, bulgur, tahıl taneleri ve tohumları hakkında verilen isimler sıralanmış ayı zamanda sofraya kurmak veya misafir ağırlamak” (Atalay, 1992a-1992b aktaran: Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1299-1300) gibi mutfak ile ilgili verilen çeşitli bilgilere yer verilmiştir. Yine Yusuf Has Hâcib tarafından kaleme alınan ve Türk tarihi açısından paha biçilmez ve yeri doldurulamaz eserler arasında sayılabilen Kutadgu Bilig'te de Anadolu mutfak kültürünün beslenme anlayışına farklı bir bakış açısıyla yaklaşmış ve daha önceki eserlerde görüldüğü gibi beslenmenin salt temsil ettiği sembollerden veya temel besin kaynaklarının çeşitli isimlerinin anılmasından çok mutfağa halk bilimi bakış açısıyla yaklaşarak beyler arasında verilen ziyafetler sınıflandırılmıştır. Söz konusu sınıflandırmanın peşinden ise verilen ziyafetlerdeki görgü kuralları ve sofraya adabı gelmektedir. Yusuf Has Hâcib'in kendi ifadelerine göre Türkler arasında görülen mutfak kültürü şu şekilde açıklanmaktadır:

“Yusuf Has Hâcib, Kutadgu Bilig’de, XI. yüzyılın ziyafet türleri olarak altı çeşit yemekten bahsetmekte ve bu ziyafetlere gidilmesi gerektiği görüşünü çok açık bir şekilde ifade etmektedir. Bu yemekler; düğün yemeği (küdenke aş), sünnet yemeği (sünnet aş), ad san alma yemeği (at aş), doğum yemeği (togum aş), arkadaş yemeği (koldaş aş), ölü yemeği (yoğ=yuğ aş)’dir” (Arat, 1991, aktaran: Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1300-1301).

Yine Türk dili ve Türk tarihi açısından en temel eserler arasında sayılabilen ve mutfak kültürü hususunda pek çok içeriğe yer veren bir diğer yapıt ise bünyesinde birbirinden bağımsız çeşitli hikâyeleri barındıran ve dilden dile sözlü anlatımlar

yoluyla aktararak bugüne ulaşmayı başarabilen Dede Korkut Hikâyeleri'dir. Dede Korkut Hikâyeleri'nde bulunan yemek ve mutfak kültürünün ilk unsuru, eserin giriş bölümünde yer alan iyi kadın tiplmesi ile karşımıza çıkmaktadır. Bu örnek Çetinkaya tarafından şu şekilde ifade edilmektedir:

“Dede Korkut Hikâyeleri'nin başında yer alan kadınlarla ilgili soylamalarda toplum tarafından makbul olan kadın “İvün tayağı” (Ergin, 1997: 76) olarak nitelendirmekte ve beklenmedik bir anda gelen konuğu yediren, içiren, ağırlayan kişi olarak anlatılmaktadır. “İvün tayağı” olarak nitelendirilen kadının yedirme, içirme özelliğinin toplum tarafından makbul görülmesi, onun dua almasını ve soyunun dini şahsiyetlerle ilişkilendirilmesini sağlamaktadır. “Ol Ayişe Fatıma soyudur hanum. Anun bebekleri yetsün. Ocağına bunçıl原因 avrat gelsün” (Ergin, 1997: 76, aktaran: Çetinkaya, 2015: 92-93).

Yine Dede Korkut Hikâyeleri arasında “hanlar tarafından verilen sınırsız ziyafet tasvirlerinin hükümdarın statü ve saygınlığını etkilediğı” (Özatalay ve Çiçek, 2015: 1045-1046) veya “yemeğın gelenek ve görenek aktarım yeri olmasının yanında aynı zamanda toplumsal eğitim mekânı olması da hikâyelerin giriş bölümünde yer alan “oğul atadan görmeyince sufra çekmez” (Ergin, 1997: 74) ifadelerinden anlaşılmaktadır. Adı geçen kıymetli eserlerde yer verilen ve Anadolu mutfak kültürünü çeşitli özellikleri bakımından ele alan söz konusu yapıtlar, beslenme anlayışı ve mutfak kültürü ile ilgili verilen bilgilerin tarihinin çok eskilere dayandığını göstermekte ve bugün Türk mutfak kültürü ile ilgili önem verilen çeşitli hususların aslında Türk dili ve tarihini ele alan pek çok esere konu olduğunu gözler önüne sermektedir. Sonuç olarak “il bırakılır, törü bırakılmaz” (Atalay, 1992b'den aktaran: Gökalp, 2020: 21) diyen Kaşgarlı Mahmud, bu sözleriyle Türklerin Osmanlı'nın zengin mutfak kültürünü oluşturan dek pek çok bölgede bulunduğunu ancak çeşitli sebeplerden ötürü birçok göçlere maruz bırakıldığını ifade etmekte ve Türklerin her ne olursa olsun mevcut kültürlerini asla terk etmediklerini açıklamaya çalışmaktadır.

Sık sık işlenmeye değer görülmüş olan mutfak kültürünün artık mensup olduğu halkın gelenek, görenek, inanç ve ritüelleriyle birleştiğı ve o halkın gerek damak zevkini yansıtabildiğı gibi gerekse de dinî görüş, inanç ve ibadetlerini de ifade edebileceğı görülmektedir. Söz konusu bu yansımalar yaşatılmadığı ve kendisinden sonra gelen kuşaklara aktarılmadığı sebebiyle kaybolmaya yüz tutmakta ve geçmişini bilmeyen arada kalmış, yabancı bir neslin yetişmesine sebep olmaktadır. Dolayısıyla bunun önüne geçebilmek için UNESCO beraberliğinde imzalanan Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi söz konusu gelenek, görenek, inanç ve

ritüellerin korunması, yaşatılması ve bunların gelecek kuşaklara aktarılabilmesi açısından son derece önemli bir program olmakla beraber günümüzde de güncelliğini korumaya devam etmektedir.

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi geniş bir yelpazeye sahip olup içerisinde insanlığın kültürel normlarına dair her çeşit unsura yer verilmektedir. Bu yelpaze Oğuz tarafından ‘‘Somut Olmayan Kültürel Mirasın (SOKÜM) Korunması Sözleşmesi, bir toplumun kendi kültürel kimliğinin bir parçası olarak gördüğü ve kuşaktan kuşağa aktarmak suretiyle günümüze kadar getirdiği somut olmayan kültürel miraslarını korumasına ve gelecek kuşaklara aktarmasına katkı sağlayacak yol, yöntem ve imkânları tanımlamaktadır’’ (Oğuz, 2009: 8) şeklinde ifade edilmektedir.

Somut Olmayan Kültürel Miras adı altında beş ana başlık bulunmaktadır. Bunlar sözlü gelenekler ve anlatımlar, gösteri sanatları, toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler, doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar ve son olarak da el sanatları geleneğidir. Çeşitli yiyeceklerin veya bölgeye ait olan mutfak kültürünün masal, efsane, halk hikâyeleri, destan, şiir gibi sözlü ürünlerde kullanılması ve mutfak kültürü etrafında şekillenen deyim, atasözü ve kalıp ifadelerle ortaya çıkan ürünler Somut Olmayan Kültürel Mirasın sözlü gelenekler ve anlatımlar alt başlığına; sıra geceleri, kına veya düğün eğlenceleri gibi topluluklarda oyun veya gösteriler içerisinde yiyecek bir maddeye yer verilmesi Somut Olmayan Kültürel Mirasın gösteri sanatları alt başlığına; çeşitli tören, kutlama, ritüeller ve uygulamalarda görülen mutfak hazırlıklarının ise Somut Olmayan Kültürel Mirasın toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler alt başlığına uygun düştüğü ve bu yiyeceklerin kullanılacağı zaman ve mekâna göre kullanım amaçlarının da değişiklik gösterdiği görülmektedir. Yine beslenmenin ve buna bağlı olarak ortaya çıkan mutfak kültürünün çeşitli halk inanışları, halk hekimliği, halk mimarisi, halk baytarlığı, halk tarım ve hayvancılığı ve halk mutfacı gibi başlıklar altında toplanması Somut Olmayan Kültürel Mirasın doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar alt başlığına; mutfak etrafında şekillenen demircilik, bakırcılık, kalaycılık gibi hususlar ise Somut Olmayan Kültürel Mirasın el sanatları alt başlığına uygun düşmekte ve mutfak kültürünün söz konusu bu beş başlığa da örnek verilebileceği gözler önüne serilmektedir.

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesine göre ele alınan beş ana başlığın her birinin de çeşitli gelenek, görenek, örf, âdet, ayin, ritüel veya kutlama

gerektirdiği bilinmektedir. Buna istinaden beslenme ve mutfak kültürünün beş başlık altında da çalışılabileceği ve mutfak etrafında ortaya çıkan gelenek, görenek, inanç ve ritüellerin her alt başlık için ayrı bir tartışma konusu olmaya müsait olduğu görülmektedir. Ancak toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler Oğuz tarafından; diğer bütün alanlarla ilişkili olması yönüyle SOKÜM alanlarının en yoğun ve karışık konularından birini oluşturduğu, örneğin bir evlilik ritüelinin aynı zamanda şiir, müzik, dans veya giyim gibi konularla da bağlantısı olabileceği ifade edilmektedir (2009: 144-145). Bununla beraber ‘Toplumsal Uygulamalar’ başlığı altında ele alınan her madde ise hemen hemen diğer kategorilerin altında da toplanılabilir olmasından dolayı mevzubahis mutfak kültürünün Somut Olmayan Kültürel Mirasın ‘toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler’ açısından ele alınması uygun görülmektedir.

Tarih boyunca çeşitli uygarlıklar tarafından mesken tutulmuş ve her yerleşen uygarlığa ait bir kültürü kendi içerisinde barındırmış olan Ankara, Türkiye’nin başkenti olarak bilinen gözde bir şehirdir. Ankara; bölge üzerinde yapılan arkeolojik çalışmalar sonucuyla oldukça köklü geçmişe sahip olan bir şehir olduğunu kanıtlamakta aynı zamanda şehrin kuruluşundan bu yana pek çok ulusa da ev sahipliği yaptığını gözler önüne sermektedir. Ankara’yı yerleşim bölgesi olarak seçen uygarlıkların tercih sebepleri arasında şehrin jeolojik ve coğrafi konumu, toprak ve iklim özellikleri, arazi yapısı ve bölge üzerinden geçen önemli tarihî yollar gibi genel özellikleri, şehrin yerleşim bölgesi olarak seçilmesinde başta gelen etkenler arasında sayılabilmektedir. Dolayısıyla Ankara’nın konum olarak önemli bir noktada bulunması beraberinde bölge üzerinden yerleşik veya göçer pek çok milletin gelip geçmesini de peşinden getirmiş buradan hareketle de hemen hemen her ulusun kendine ait kültürel değerlerini barındırmasını sağlamıştır. Söz konusu bölge üzerindeki bu ulus hareketliliği, Ankara’nın mevcut millî ve kültürel değerlerinden zaman zaman etkilendiği gibi zaman zaman da kendi özellikleriyle bulunduğu bölgeyi etkilediği görülmüştür. Dolayısıyla tarihin büyük bir sahnesine tanıklık eden Ankara’nın, bugün bölge içerisinde sahip olduğu tarihî ve kültürel değerlerine uzun soluklu süren bir yolculuk sonrası ulaştığı sonucuna haklı olarak varılabilir. Dolayısıyla Ankara bugünkü mevcut kültür ve medeniyet unsurlarını kendi topraklarında hüküm sürmüş olan pek çok boy ve beyliklerden harmanlayarak sentez bir ‘hars’ ortaya çıkarmıştır. Türkiye Cumhuriyeti’nin de başkenti olması özelliği ile gerek jeopolitik gerekse de

coğrafi konumu söz konusu şehre olan ilgiyi arttırmış ve yerel ve ulusal halk tarafından gerçekleştirilen hem iç göçlere hem de dış göçlere olan rağbetin artmasını sağlamıştır.

Ankara; Anıtkabir, müzeler, çeşitli tarihî ve kültürel değerleri ile aynı zamanda kendi adıyla ün saldığı Ankara kedisi, Ankara keçisi, Ankara tavşanı, Ankara çiğdemi, Ankara armudu veya Ankara evleri gibi çeşitli sembolleriyle popülerleşmiş ve şehrin tarihî derinliklerinin hiç de azımsanmayacak noktada olduğunu göstermiştir. Dolayısıyla Ankara'nın sembolleri arasında sayılmaya layık görülen Ankara armudu, Ankara balı, Ankara keçisi, Ankara kedisi, Ankara tavşanı, Ankara çiğdemi, Gölbaşı Sevgi Çiçeği ve Gölbaşı Andezit Taşı gibi birbirinden farklı alanlarda üstünlük sağlayan ve Ankara'yı diğer illerden farklı kılan adı geçen simgeler, söz konusu şehri çeşitli özellikleriyle temsil etmekte ve aynı zamanda şehrin hem tarihî hem de kültürel değerinin artmasını sağlamaktadır. Yine Ankara'nın kendi adıyla ön plana çıkardığı değerlerinin yanı sıra hemen hemen aynı şekilde şehirle bütünlük sağlayan ve şehrin mevcut olan tarihî ve kültürel değerini arttırmaya eşlik eden millî değerlerine örnek olarak; Başkomutan Mustafa Kemal Atatürk'ün son ve ebedî kabri Anıtkabir, şehrin sahip olduğu müzeler (Anadolu Medeniyetleri Müzesi, Millî Mücadelede Atatürk Konutu ve Demiryolları Müzesi, Alagöz Karargâh Müzesi, Ankara Devlet Resim ve Heykel Müzesi, TCDD Açık Hava Buharlı Lokomotif Müzesi, Devlet Büyükleri Anıt Mezarlığı Müzesi, MTA Tabiat Tarihi Müzesi, Cumhuriyet Müzesi (I. TBMM Binası), Cumhuriyet Müzesi (II. TBMM Binası), Atatürk Evi Müzesi (AOÇ), Cumhurbaşkanlığı Atatürk Müze Köşkü (Çankaya Müze Köşk), Gordion Müzesi ve Ören Yeri, Etnografya Müzesi, Roma Hamamı Açık Hava Müzesi, PTT Pul Müzesi, Ulucanlar Cezaevi Müzesi, MKE Sanayi ve Teknoloji Müzesi ve Ankara Vakıf Eserleri Müzesi), tarihî ve kültürel değerler (Ulus Cumhuriyet Anıtı, Güvenlik Anıtı, Duatepe Anıtı, Zafer Anıtı ve Hitit Anıtı), camiler (Hacı Bayram Cami, Ahi Elvan Cami, Kocatepe Cami, Alaaddin Cami, Taceddin Cami ve Zincirli Cami) ve son olarak da özel mimari dokuya sahip olan evler (Ayaş Evleri, Beypazarı Evleri, Gündül Evleri) verilebilir.

Yine aynı şekilde yemek çeşitlerinde görülen zenginliği ile adından söz ettiren Ankara mutfağı da şehrin millî değerlerini yansıtan ve buradan hareketle özgünlüğünü koruduğuna inanılan bir başka alanı doğurmaktadır. Buna istinaden Ankara mutfağı da yine başkent Ankara'nın ve Ankaralıların önde gelen belirgin özelliklerinden bir

tanesi sayılmaktadır. Ankara mutfağı gerek yapılan yemekleriyle ve yemekten önce veya sonra uygulanan gelenekleriyle gerekse de mutfağın yapısı, kullanım alanları, mutfakta kullanılan araç gereçleri veya sofrada uygulanan görgü kurallarıyla birbirinden farklı disiplinleri kendi alanına çekmekte ve bir çalışma alanı olarak pek çok bölüme faaliyet sahası oluşturduğu görülmektedir. Dolayısıyla çalışma alanı olarak mutfak, aynı şekilde bir disiplin olarak halk bilimi bakış açısıyla da yorumlanabilmekte ve şehrin sahip olduğu mevcut etnik yapı çerçevesinde ele alınıp değerlendirilebilmektedir. Öncelikle Ankara mutfağının köklü bir geçmişe sahip olduğunu kanıtlayabilmek için Ankara’da yapılan arkeolojik kazı çalışmalarında ortaya çıkan ve tarihin çeşitli sahnelerine tanıklık etmiş, geçmiş zaman mutfak eşyalarından bahsetmek uygun görülmektedir. Gürhan Toklu, Perihan Arslan, Efsun Karabudak tarafından yayına hazırlanan ve Nimet Berkok tarafından kaleme alınan bir çalışmada (1999: 183-184-185) Ankara mutfağında kullanılan araç gereçlerin köklü bir geçmişe uzandığı, söz konusu geçmişin Frigler, Hititler, Helenler, Roma ve Bizanslar dönemine kadar götürülebileceği ifade edilmektedir. Yapılan kazı çalışmaları sonucunda Bakır çağıdan Klasik çağa kadar pek çok döneme ait balta, kap, kacak, kazan, tabak, kâse veya seramiklerin bulunduğu ve eski uygarlıklara ait olan bu mutfak eşyalarının, Ankara yemek ve mutfak kültürüne de yerleşebileceği hiç şüphesiz tahmin edilebilir bir gerçektir.

Ankaralıların mutfağın, evin en büyük kısmını teşkil ettiği ifade edilmektedir. Çünkü bilindiği üzere mutfak, ev içerisinde hem kışlık malzemeleri muhafaza etmesi amacıyla barındırdığı kilerleri ile hem de ekmek veya çeşitli yemeklerin yapılmasında kullanılan ocak veya tandırları ile başlı başına büyük bir alan kaplayan yer olmaktadır. Aynı zamanda küp ve küpecikler içine hazırlanmış peynirler, yağlar; tenekelerde bulunan ve kaynatılmış reçeller, pekmezler de beslenme ve pişirme alanı olarak karşımıza çıkan mutfağın, kenar köşelerinde yer edinmiş ve dolayısıyla evin en geniş alanını oluşturan söz konusu bölümün içerdiği birkaç unsura örnek olarak verilebilmektedir. Şehre özgü hazırlanan çorbalar, pilavlar, salatalar, et yemekleri, börekler veya çörekler, hamur işi yemekleri, ekmekler, tatlılar veya envai türde yapılan hoşaf, Ankara mutfağını ön plana çıkarmakla birlikte aynı zamanda farklı disiplinlerdeki araştırmacıları da bu alana çekmeyi başardığı haklı olarak söylenebilir. Dolayısıyla yemek çeşitlerinde görülen zenginliği ile de adından söz ettiren Ankara mutfağı; bölgeye has çorbaları, etli-sebzeli yemekleri, pilavları ve köfteleri, salataları,

turşuları, hoşaf veya tatlılarıyla oldukça verimli bir yemek kültürüne sahiptir. Yine Ankara'nın söz konusu mahallî yemeklerinden bahsedilecek olunursa; Ankara Büyükşehir Belediyesi tarafından çorbalar, et yemekleri, pilavlar-köfteler, dolmalar, börekler ve çörekler, yemekler, hamur işi yemekleri, tatlılar ve ekmekler şeklinde bir sınıflandırmaya gidildiği aynı zamanda her bölüme çeşitli örnekler verilmeye çalışıldığı görülmektedir. Ankara mutfağına ait yöresel tatların dağılımı şu şekilde verilmektedir:

Çorbalar: Aş çorbası, dutmaç çorbası, keşkek çorbası, miyane çorbası, sütlü çorba, tarhana çorbası, düğün çorbası ve toyga çorbası en çok bilinen çorbalar. Buna ilaveten Erdoğan; toyga çorbasının bir diğer adının da yoğurtlu düğün çorbası olduğunu belirtmekte ve söz konusu çorbanın ekseriya düğünlerde yenildiğini de ifade etmektedir (2001: 215).

Et Yemekleri: Ankara tavası, alabörtme, calla, çoban kavurması, ilişik, uruş kapama, homaça, orman kebabı, patlıcanlı et, sızgıç, siyel ve siyer sayılabilir. Yine Erdoğan; Ankara yemeklerine daha çok et ve hamurun hâkim olduğunu belirtmekte bilhassa etin her yemeğin başında geldiğini ve etsiz yemeğin yemekten sayılmayacağını ifade etmektedir. Aynı zamanda Ankara tavasının bilhassa düğünlerde veya ölümelerde verildiğini de kaydetmekte ve yazın Ankaralıların bir mesire yeri olan Hatıp çayı yahut İncesu deresi kenarlarında, bilhassa Hıdırellez'de davul ve zurnaların verdiği neşe içinde tavalarını yediklerini gözler önüne sermektedir. Ankara tavası hakkında verdiği bilgilere “bugün de Ankara kulübünün tertip ettiği tava gününde, bir su başına gidilerek eski âdet gereğince davul, zurna ve saz çalarak neşe içinde tavaları yenilir” (2001: 216-217) şeklinde devam eden Erdoğan, merkezinde Ankara tavasının bulunduğu geleneklerin bugün de korunup yaşatılmaya çalışıldığını kanıtlamaya çalışmaktadır.

Pilavlar-Köfteler: Bici, bulgur pilavı, oğmaç aş, pıt pıt pilavı yer alır. Kadınbudu köfte, mücirim köftesi, yumurtalı köfte, tohma, tiritli köfte belli başlı köfte türleridir. Kadınbudu köfte hakkında Erdoğan şu bilgileri vermektedir:

“Kadınbudu köfte Ankara'nın en ağır yemeği olup, ikramda makbule geçerdi. Ekseriya lohusa ve askere giden kimselere yolluk olarak pişirilirdi” (2001: 218).

Dolmalar: Efelek dolması, mantı, etli yaprak sarma, şirden dolması (mumbar), yalancı dolma en sevilen dolmalar arasında yer alır. Yalancı dolma ile ilgili, daha ziyade

düğünlerde ve ağır misafirlere yapıldığı, bağlarda henüz yapraklar taze iken toplanıp sarıldığı ve son olarak da yemekten ziyade çerez olarak yenildiği (Erdoğan, 2001: 219) bilgileri verilmektedir. Yine Ankara mutfağında görülen dolmalar arasında, halep dolmasına da yer veren Erdoğan bu dolmanın da ağır misafirlere ikram edilen ve düğünlerde yapılan bir dolma olduğundan (2001: 220) bahsetmektedir.

Börekler ve Çörekler: Altüst böreği, ay böreği, bohça böreği, entekke böreği, hamman, kol böreği, papaç, pazar böreği, tandır böreği, yalkı en göze çarpan örneklerdendir.

Yemekler: Carciran, bici aşı, çılıbr, çırpma, göçe, göter, keşkeş yemeği, omaç, papara, tatmak tiridi, topaç bilinen yemek türleridir.

Hamur İşi Yemekleri: Bazlama, cızlama, gözleme, nevizme, öllüğün körü ve su böreği sayılabilir. Erdoğan bazlama hakkında; Anadolu'nun ve Ankara'nın bir nevi ekmeği sayıldığını ifade etmektedir (2001: 224).

Tatlılar: Ayva boranası, baklava, bırtlak, daşlak, ekir, fıslak, hoşmerim, kabak tatlısı, karga beyni, kar helvası, kaygana, köyter, zerdali boranası ve zerdali hoşafı yer alır. Söz konusu tatlılara saraylı, tıtil (pişmaniye) ve tuzsuz helvayı da ekleyen Erdoğan; büyük maharet ve emek isteyen tatlıların yalnız düğün, bayram gibi büyük ziyafetlerde yapıldığını belirtmektedir. Yine “tıtil helvasının da Ankara’da daha ziyade sıra gezme âdetlerinde, kış toplantılarında erbabı ve ustası tarafından, sıraya iştirak edenlerin de yardımı ile çekildiği” (Erdoğan, 2001: 222) ifade edilmektedir.

“Turşular: Kelek turşusu (küçük olmamış sert kavundan kurulur), biber turşusu, hıyar turşusu, kelem (lahana) turşusu Ankara mutfağına ait turşular arasında yer almaktadır” (Erdoğan, 2001: 227).

Ekmekler: Bazlamacın, bezdirme, gizleme, çerpit, ebem ekmeği, kartalaç, kömbe, kete, saçkıran, serit ve yarımca yer alır.²

Ankara'nın en eski ilçelerinden biri olan Ayaş da Ankara'nın önde gelen kazalarından biri olmakla birlikte yapılan arkeolojik çalışmaları ile beraber ilçenin tarihinin, coğrafi konumunun, doğal güzelliklerinin, cami veya mescit gibi kültürel değerlerinin tarihin önemli sahnelerine tanıklık ettiğini ispatlamaktadır. Ankara'ya gelen hemen hemen her uygarlığın yolu bir şekilde Ayaş'a da çıkmış ve Ayaş'ın

² Ankara Mutfağı <https://www.ankara.bel.tr/index.php?cID=3465>. Erişim Tarihi: 1 Şubat 2022.

mevcut kültürünü gerek etkilemiş gerekse de hazırda olan bu kültürden etkilenmiştir. Ancak şu bir gerçektir ki ilçeye ait tarihî veya kültürel değerlerin birçoğu birbirinden farklı olan bu boylara ev sahipliği yapmıştır. Ankara'nın gözde ilçesi Ayaş, yerli ve yabancı pek çok turiste şifalı sularıyla adını duyurmuş ve halk hekimliği çerçevesinde şifa arayan pek çok hastaya kucak açan bir ilçe olagelmıştır. Hemen hemen memleketin her bir yerinden bu termal sular için gelen Ayaş ilçesinin bilinen tek özelliği şifalı kaplıcaları olmamakla birlikte mutfak ve bu mutfağa bağlı olarak ortaya çıkan mutfak kültürü de köklü bir geçmişe sahiptir. Bilhassa kendi yöresine ait ürünlere (dut, domates) festivaller düzenleyen bir ilçe olmasının da bu noktada önemli bir gerekçe olduğu düşünülmektedir. Eski ve köklü bir mutfak geçmişine sahip olan Ayaş ilçesi bu özelliği ile ele alınıp incelenmiş olmasına rağmen yapılan çalışmaların ve hakkında yazılanların eksikliği nedeniyle teferruatlı bir incelemeye tabii tutulması amaçlanmıştır. Gerek Ayaş mutfak kültürünü gerekse de bu mutfağa bağlı araç gereç, kap kacakları ve sofrada adabını ortaya çıkarmak ise Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin toplumsal uygulamalar alt başlığı altında değerlendirilmesi hedeflenmiştir. Bu doğrultuda Ayaş mutfak kültürünün doğum, evlenme ve ölüm gelenekleri gibi geçiş dönemlerinde; dinî bayramlar ve kandillerde; geline, bebeğe, yatıra veya türbeye dilenen adak kurbanları ve gerçekleşmesi istenen çeşitli dilekler adına kurulan Zekeriya sofralarında; çiğdem şenliği, nevruz, Hıdırellez, koç katımı, saya gezme, hasat kaldırma, bağ bozumu veya yağmur duaları gibi dilek ve temennilerin kutlandığı zamanlarda; yöreye özgü olan domates ve duta ait düzenlenen festivallerde ve son olarak da fefene, sıra gezmeleri, oduna gitme, temel atma, çatı kapatma gibi insanları çeşitli sebeplerle bir araya toplayan ve halk mutfağının da ön planda olduğu etkinliklerdeki çeşitliliği ele alınmaya çalışılmıştır. Söz konusu çeşitlilik ele alınırken mutfak kültürü ile ilgili aynı zamanda mutfak mimarisi, kış hazırlıkları, mutfak araç gereçleri, sofrada adabı, yemek duaları ve bereket ritüelleri de gün yüzüne çıkarılmaya çalışılmıştır.

Dolayısıyla Ayaş ilçesine bağlı Akkaya, Başayaş, Başbereket, Bayat, Bayram, Cuma, Çiğdemci, Evci, Feruz, Gençali, Gökçebağ, Gökler, Hocasınan, Ilıca, İlhanlı, Mahkeme, Oltan, Ortabereket, Pınaryaka, Tekke, Ulupınar, Uluyol ve Yağmurdede mahallelerinde daha çok kadın olmak üzere genellikle elli yaş üstü köy halkı ile görüşmeler yapılmış ve mümkün olduğu kadar uygulamaya yer verilmeye gayret edilmiştir. Kaynak kişilere yöneltilen sorular daha çok 'bu uygulamalar günümüzde

ne şekilde yapılmaktadır, hâlâ yapılmaya devam edilmekte midir, yapılmıyorsa neden yapılmıyor, yapılıyorsa da uğradığı değişimler nelerdir' şeklinde olmasından ötürü aynı zamanda bir mutfağın; bir milletin inanç, ritüel, gelenek, görenek ve dinî ibadet gibi anlayışlarını da nasıl ve ne şekilde etkilediğini ortaya çıkarmak amaçlanmıştır. Söz konusu yöneltlen bu sorular kadın kaynak kişilerde; mutfak, ocağın veya tandırın mutfaktaki yeri, mutfak araç ve gereçleri, kış hazırlıkları, doğum, düğün, ölüm gibi eşiklerden oluşan geçiş dönemleri, kandiller ve bayramlardan oluşan kutsal günler, istek- dilek sofraları, çiğdem şenliği, nevrüz, Hıdırellez, hasat kaldırma, bağ bozumu, yağmur duaları, dut ve domates festivallerinden hâsıl olan mevsimlik törenler ve festivaller, sofrada adabı, yemek duaları ve bereket ritüelleri etrafında gelişim gösteriyorken erkek kaynak kişilere yöneltlen sorular ise; düğün ve ölüm uğurlamalarından oluşan geçiş dönemleri, ramazan ve kurban bayramından oluşan kutsal günler, Hıdırellez, koç katımı, saya gezme, hasat kaldırma, bağ bozumu, yağmur duaları, dut ve domates festivallerinden oluşan mevsimlik törenler ve festivaller, sofrada adabı ve bereket ritüelleri konularından oluşmaktadır. Karşılıklı görüşme yöntemi doğrultusunda elektronik ortama kaydedilen görüntü ve ses kayıtları aracılığıyla toplanan malzemeler önce deşifre edilmiş daha sonra ise sınıflandırılarak kategorilere ayrılmıştır. Derleme yoluyla daha önceden sorulması planlanan saha sorularından öğrenilen cevaplarla birlikte elde edilen sözlü ve yazılı veriler ise literatür çalışmasıyla birlikte desteklenerek yorumlanmaya çalışılmış ve beraberinde veri toplama aşaması ile beraber mutfak ve mutfak kültürü ile ilgili yazılan kaynak kitaplar, makaleler, tezler, sempozyum bildiri metinleri, Ankara ili ve ilçeleri tanıtım katalogları ile desteklenmiştir.

Yapılan literatür çalışmasından yola çıkılarak, mutfak ve mutfaka bağlı olarak ortaya çıkan mutfak kültürü ile ilgili gerek kitap veya makalelerde gerekse de yemek ve mutfak ile ilgili verilmiş sempozyum bildiri metinlerinde veya şehir ve ilçe kataloglarında bulunan tanıtım sayfalarında bu alanla ilgili çeşitli çalışmalar yapıldığı görülmüştür. Ancak yapılan bu çalışmaların büyük bir kısmı çoğunlukla konuyu genel olarak ele almış ve doğrudan ya yemek tariflerinin verilir bunların kökleri üzerine şeyler yazılmış ya da konu, beslenme ve insan ilişkisi üzerinden ele alınıp bu alanın insan hayatı üzerindeki tesiri tartışılmıştır. Elbette mutfak kültürü, mutfakta kullanılan araç gereçler veya sofrada adabı üzerine de çeşitli çalışmalar yapılmış olduğu gibi doğrudan Ankara mutfağı üzerine de yazılmış eserler bulunmaktadır. Hatta bunun

üzerine birkaç yazar tarafından hazırlanmış olan makalelerin toplanmasıyla elde edilmiş Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (1996) adlı eserde Hatice Doğruol tarafından doğrudan Ayaş Mutfağı hakkında yazılmış “‘Ayaş (Merkez İlçe) Geleneksel Halk Mutfağı ve Yemekleri Üzerine Bir Deneme’’ adlı çalışmada Ayaş hakkında genel bilgiler verildikten sonra halk mutfağında görülen yemeklere ve bu yemeklerin hazırlanışına da yer verildiği görülmektedir. Buna istinaden Kamil Toygar ve Nimet Berkok tarafından hazırlanmış olan Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri (1999) adlı eserde ise yine Hatice Doğruol tarafından Ayaş mutfağı hakkında yazılmış bir makalenin daha bulunduğu söylenebilir. Bu makale “‘Ayaş’ta (Merkez) Özel Gün Yiyecek ve İçecekleri’’ adını taşıyıp, konuyu SOKÜM’ün toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler başlığı altında ele almıştır. Ancak verilen bilgilerin çok sade ve kısa tutulduğu, aynı zamanda sadece üç kaynak kişiyle görüşmüş olmasının eksikliği üzerine yeniden Ayaş Mutfağı toplumsal uygulamalar açısından ele alınıp tartışılmaya uygun görülmüştür. Yine Kamil Toygar ve Nimet Berkok tarafından hazırlanmış olan Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri (1999) adlı eserde Kamil Toygar tarafından kaleme alınmış olan “‘Ankara (Merkez) ve Ayaş Halk Mutfağında Ölçü Kavramları’’ başlıklı yazısında ise halk dilinde kullanılan miktar, kıvam ve pişirme ölçüleriyle ilgili kavramlar açıklanmaya çalışılmıştır. Dolayısıyla burada adı geçmeyen ve parça parça birkaç eserde toplayabileceğimiz Ayaş beslenme ve mutfak kültürü ile ilgili bilgilerin, yürütülen bu tez çalışmasıyla birlikte yeniden ele alınıp yorumlanması ve mevcut olan eksikliğin bir nebze de olsun giderilmesi amaçlanmaktadır.

‘Toplumsal Uygulamalar Açısından Ayaş Mutfağı’ adı verilen bu çalışmanın birinci bölümünü ‘Somut Olmayan Kültürel Miras ve Yemek İlişkisi’ adı altında açılan genel bir başlık oluşturmakta ve ilk olarak Somut Olmayan Kültürel Miras nedir sorusuna cevap verilerek daha sonra Somut Olmayan Kültürel Mirasın beslenme ve mutfak kültürüyle olan ilişkisine değinilmektedir. Çalışmanın ikinci bölümünü ise ‘Ayaş ve Ayaş Mutfak Kültürü’ başlığı oluşturmakta ve söz konusu başlıkta Ayaş’ın genel hatlarından ve mutfak kültüründen kısaca bahsedilmektedir. Üçüncü bölüm başlığını ise ‘Mutfak Mimarisi, Mutfakta Kullanılan Araç ve Gereçler ve Yiyecekleri Kışa Hazırlama Yöntemleri’ oluşturmakta ve ocağın ve tandırın mutfaktaki yerinden, gıda saklama mekânlarından, mutfakta kullanılan araç ve gereçlerden ve yiyecekleri kışa hazırlama yöntemlerinden söz edilmektedir. Çalışmanın dördüncü bölümünü ise ‘Törenselleşen Yemekler, Bereket Ritüelleri, Sofra Adabı ve Yemek Duaları’ başlığı teşkil

etmekte olup geçiş dönemlerinden kutsal günlere, istek-dilek sofralarından mevsimlik törenler ve festivallere, kadın ve erkek toplantılarından bereket ritüellerine, sofra adabından yemek dualarına varan pek çok konuya değinilmektedir. Yine Ayaş mutfağında yapılan çorbalar, et ve sebze yemekleri, pilavlar ve köfteler, salatalar, hamur işleri, tatlılar, reçeller ve pekmezler gibi yemek çeşitlerine de aynı önem verilerek çalışmanın son kısmında yer alan ‘Ekler’ adlı başlıkta ilçeye ait her bir yöresel lezzetten kısaca bahsedilmiştir.

Çalışma bölgesinin seçiminde Ayaş ilçesinin tercih edilmesindeki nedenlerden biri Ankara’dan geçmiş olan pek çok boy ve beyliğin bir şekilde Ayaş’ta da bulunduğu, dolayısıyla da söz konusu bu yerleşimlerin bir noktada mutfak kültürüne de sirayet ettiği düşüncesi olmakla birlikte bir diğer hareket noktası da anne ve babamın Ayaş doğumlu olması bölge seçiminde etkili olan en belirgin özelliklerdir. Yine Ayaş mutfağı ve beslenme kültürü her ne kadar daha önce birkaç yazar tarafından ele alınmış olsa da yapılan çalışmaların halk bilimi açısından eksikliği görülmüş ve kapsamlı bir incelemeye tabii tutulması gerektiği dşnlmştir. Kaynak kişilerden mutfak çerçevesinde öğrenilen hemen hemen her bilginin mümkün olduğu kadar görseline ve uygulamasına da yer vermeye çalışılmıştır. Bu nedenle en iyi veri toplama tekniğinin derleme esaslı görüşme olduğu düşünülmektedir. Yürütülen tez konusunun pandemi dönemi içerisinde gerçekleştirildiği de göz önünde bulundurularak, uygulama görüntüleri elde edilememesi durumunda kaynak kişilere rahatsızlık verilmemeye de dikkat edilmiştir.



1. BÖLÜM: SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS VE YEMEK İLİŞKİSİ

Kavram olarak kültür; her toplumun kendine özgü ve birtakım kalıplardan oluşturduğu, buna istinaden mensubu olduğu milletin önem verdiği maddî veya manevî değerlerin tamamını içeren her şey olarak tanımlanabilir. Toplumların sistemsal bir tutarlılıkla oluşturduğu kültürel özelliklerinin elbette hemen bugünkü şeklini almadığı haklı olarak söylenebilir. Çünkü bir ulusun bağlı bulunduğu topluma ait kültürel değerlerin oluşması sürecinin tarihsel arka planına bakıldığında bu değerlerin, ulusun kendi köklerinin en arkaik dönemine kadar götürülebileceği ve söz konusu değerlerin ilk şeklinin o milletin ataları tarafından da aynı şekilde önem verilip uygulandığı görülecektir. Dolayısıyla her bireyin doğar doğmaz kendisini içinde bulduğu ve bir bakıma tercihe dayalı olmadan, bilinçsizce uyum sağlamasıyla oluşturduğu kültürel özelliklerin bugüne ulaşmasında, gelecek kuşaklara aktarılması yoluyla gerçekleştiğini ifade etmek son derece yerinde olacaktır.

Buna bağlı olarak, kültürel özelliklerin ortaya çıkmasında etkili olan ve bu özellikleri belirli sebepler doğrultusunda şekillendiren birtakım unsurlar bulunmaktadır. Toplumun kendine özgü coğrafi konumu, iklim ve toprak yapısı, dinî anlayışı, ekonomik zenginliği ve etnik yapısının tamamı gibi tüm olgular, bireylerin mensubu olduğu toplumun kültürel yapısının oluşmasında etki eden özellikler arasına girmektedir. Bu özellikler doğrultusunda toplumun önem verdiği değerler oluşacak ve ait olduğu ulus da kendi bildiklerini, kendinden sonra gelen her nesle aktararak kültür devamlılığını sağlayacaktır. Buna istinaden bir toplumun varlığını devam ettirebilmesi ve ayakta kalabilmesi için kültüre dair tüm özelliklerin muhafaza edilmesi gerekmektedir. Buradan hareketle kültürü yaşayarak aktarmak ve sahip çıkmak düşüncesi beraberinde UNESCO tarafından desteklenen ve Somut Olmayan Kültürel Miras adıyla çalışmalarının yürütüldüğü, Türkiye'nin de adı geçen bu programa 27 Mart 2006 tarihinde taraf olmasını peşinden getirmiş ve insanlığa dair maddî veya manevî tüm ürünleri muhafaza etme amacı taşıyarak kültür aktarımının sürekliliğini sağlama hedefi olduğu bilinmektedir.

İnsanlığın somut olmayan kültürel mirası yaşatılarak; bir milletin gelenek, görenek, örf, âdet, din ve ibadet anlayışı, inanç özellikleri, ayin, ritüel ve icra mekânları gibi daha akla gelmeyen pek çok özelliğin korunması sağlanmakta ve söz konusu milletin içinde bulunduğu toplumun tüm özellikleri muhafaza edilerek hemen hemen aynı

şekilde -elbette ilk icrasına göre birtakım değişimlere maruz kalarak- gelecek kuşaklara aktarılması da beraberinde gelmektedir. Mevzubahis durum ise mensubu olunan toplumun, başta var olabilmesini daha sonra ise yok edilmeden varlığını devam ettirebilmesini peşinden getirmektedir. Dolayısıyla toplumun kendi kimliğinin oluşmasında kültür etkili olmakta, toplumu bir arada tutan kimliğin korunması ise kültürün yaşatılarak aktarılmasından geçmektedir.

1.1. Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?

Toplumun kendi kimliğinin oluşmasında başta gelen etmenler, bizi biz yapan değerler arasında yerini alan kültür ve kültüre dair özelliklerdir. Buna istinaden dünya haritası üzerindeki tüm ulusların kimliklerinin belirlenmesinde ve bölgelere göre sınıflandırılmasında kültürün ayırt edici rol oynadığı haklı olarak söylenebilir. Söz konusu ulusa özgü kimliğin korunması ise kültürün yaşatılarak aktarılmasından geçtiğine göre her milletin, mensubu olduğu toplumun kendi yarattığı kültüre sahip çıkmak, muhafaza etmek ve onu gelecek nesillere taşımak birincil vazifeleri arasında sayılmaya layık görülen görevleri arasındadır. Dolayısıyla kültürün unutulması beraberinde ait olduğu milletin unutulmasını, buna bağlı olarak da içinde bulunduğu toplumun yok olmasını beraberinde getireceği için hiçbir millet kendi kültürünün unutulmasına seyirci kalmamakta ve bunu çeşitli yollarla koruma çalışmasına gitmektedir. Buna bağlı olarak kültürün yaşatılmasında ve gelecek nesillere aktarılmasında atılan bir diğer adım ise UNESCO tarafından desteklenen ve insanlığın maddî veya manevî kültürel unsurlarını koruma girişiminde bulunmaya yönelik çalışmalar yürüten ve nihayetinde Somut Olmayan Kültürel Miras adı altında toplanan bilimsel faaliyetlerin tamamını içeren bir program vücuda getirilmiştir. Adı geçen program Oğuz tarafından şu şekilde ifade edilmektedir.

“Bilindiği üzere, UNESCO’nun 32. Genel Konferansı’nda 17 Ekim 2003 tarihinde kabul edilen ve 20 Nisan 2006 tarihinde yürürlüğe giren Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, uzun bir arayış ve hazırlık sürecinin sonunda ortaya çıkan ve somut olmayan kültürel mirası korumayı amaçlayan uluslararası bir belgedir” (Oğuz, 2018: 49).

17 Ekim 2003 tarihinde kabul edilen Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, Türkiye’nin de 27 Mart 2006 tarihinde taraf olmasıyla birlikte 20 Nisan 2006 tarihinde yürürlüğe girmiştir. İnsanlığa dair her türlü mirası yaşatmaya yönelik harekete geçen bu program Oğuz tarafından şöyle tanımlanmaktadır:

“Somut olmayan kültürel miras, toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler - ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar - anlamına gelir. Kuşaktan kuşağa aktarılan bu somut olmayan kültürel miras, toplulukların ve grupların çevreleriyle, doğayla ve tarihleriyle etkileşimlerine bağlı olarak, sürekli biçimde yeniden yaratılır ve bu onlara kimlik ve devamlılık duygusu verir; böylece kültürel çeşitliliğe ve insan yaratıcılığına duyulan saygıya katkıda bulunur” (Oğuz, 2018: 60).

Somut Olmayan Kültürel Miras; Oğuz’un da ifade ettiği gibi bir milletin mensubu olduğu toplumun kültürel özelliklerine dair hemen hemen her çeşit ögeye yer vererek, odağını yalnız bireye değil aynı şekilde topluma da çevirmekle birlikte gerçekleştirdiği bir ‘kültürü yaşatarak aktarma’ programı olagelmıştır. Bu programın içerisinde gerek sözlü ürünler yoluyla aktarım sağlanarak gelecek nesillere taşınan masal, destan, halk hikâyesi veya ninni gibi anlatım ürünleri; gerekse de mekâna veya zamana bağlı olarak gerçekleştirilen ve birtakım uygulamalar aracılığıyla yerine getirilerek kendilerinden sonra gelenlere taşınan ritüeller bulunmaktadır. Dolayısıyla gece çocuğunu uyutmak için ninni söyleme yoluyla sözlü ürünler icra eden annenin bireysel olarak gerçekleştirdiği bu kültür aktarımı; çocuğu doğduğunda gerek beşiğine veya kendi yatağına yerleştirdiği birtakım nesneler yoluyla alkarısından korunma yöntemlerinde gerekse de bebeğin kırk uçurması, bebeği kutlama mevlidi, diş hediği veya sünnet törenleri gibi yerine getirilmesi gereken ve çeşitli uygulama ve ritüel gerektiren özel günlerde toplumsal uygulamalara da ihtiyaç duymakta ve daha önce bireysel olarak gerçekleştirilen kültür aktarımının, adı geçen uygulamalarda toplumsal faaliyetlerle gerçekleştirilerek yerine getirildiği görülmektedir. Buna bağlı olarak, aynı dönem içerisinde Somut Olmayan Kültürel Mirasın birbirinden farklı alt başlıklarının da karşımıza çıkabileceği, dolayısıyla başta sözlü anlatımlar yoluyla gerçekleştirilen kültür aktarımının yerini daha sonra toplumsal yolla gerçekleştirmeye bıraktığı haklı olarak söylenebilir.

Yukarıdaki açıklamalardan hareketle Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin ilgilendiği alanlar şöyle sınıflandırılmaktadır:

- a- *Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar;*
- b- *Gösteri sanatları;*
- c- *Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler;*
- d- *Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar;*

e- *El sanatları geleneği* (Oğuz, 2018: 60).

Folklor olarak adlandırılan ve bir sınıflandırılmaya tabii tutulan insanlığın somut olmayan kültürel mirası, her ne kadar beş başlık altında toplanıp, adı geçen bölümlere dağıtılmış olsa da bu ürünlerin kesin çizgilerle birbirinden ayıramayacağını ifade etmek de yerinde olacaktır. Buna istinaden sözlü gelenekler ve anlatımlar yoluyla aktarılan ürünler, başlı başına ayrı bir başlık oluştursa da aslında sözlü ürünlerin hemen hemen her bölümde yer aldığı ve ayin ve ritüellerin icrası sırasında karşımıza çıktığı görülmektedir. Yine aynı şekilde gösteri sanatları ve doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar başlıklarının da toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler başlığı ile ilişki içinde olduğu ve söz konusu karışıklıkların ancak doğrudan uygulama amacına bakılarak sınıflandırmaya alındığında giderileceği önerilmektedir.

Kültürün yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması yönteminin; geçmişini bilen ve bugün hayatımızın her aşamasında karşımıza çıkacak gelenek, görenek, örf veya âdet gibi kültürel unsurların tamamına yabancı olmayan ve buna bağlı olarak da millî değerlerine sahip çıkan bir neslin yetiştirilmesi hususunda son derece önemli olduğu görülmektedir. Buna istinaden yaşatılan kültür canlı kalmakta ve her ne kadar icrasında birtakım değişiklikleri içerse de ana hatlarının olabildiğince korunup aynı kaldığı görülmektedir. Bir kültürün yaşatılması ve canlı kalmasının istenmesi onu devamlı olarak işlemekten geçmektedir. Bugün belirli sebeplerle yaşlılarla kopan bağlar nedeniyle veya onlar hayattayken edinilmesi gereken kültür aktarımının sağlanamadığı, dolayısıyla da vefatlarından sonra gelecek kuşaklara aktarılacak bir mirasın bulunmadığı durumlarda kültür yaşatılamaz ve hayatta kalamaz. Buna bağlı olarak gerek eğitim öğretim mekânlarında gerekse de ailede kültür aktarımının sağlanması gerektiği, aksi takdirde ise bu unsurların aktarılmadığı durumlarda onların yerine batı kültürünün etkili olacağı ve bu durumun da arada kalmış, yabancı bir neslin yetişmesine sebep olacağını ifade etmek yanlış bir yargı olmayacaktır. Bu konuya ise Oğuz tarafından sorulan şu soruyla açıklık getirildiği görülmektedir. “Evde öğrenemezseniz, kitapçada bulamazsanız, okulda göremezseniz, televizyonda izleyemezseniz bir kültür ögesini nasıl ortak belleğe mal edeceksiniz ve yeri geldiğinde nasıl hatırlayıp kullanacaksınız?” (Oğuz, 2018: 68)? Dolayısıyla kültürel bir mirasın akılda kalabilmesi ve yaşatılıp sonraki kuşaklara aktarılabilmesi için uygulamanın şart olduğu görülmektedir. Aksi takdirde bu ifadede görünür olmayan kültürün unutulmaya mahkûm olduğu çıkarımı son derece açıktır. Söz konusu mirasın

uygulanabilirliği açısından önemi, mekân hususunda da aynı ehemmiyeti ihtiva etmektedir. Mekânların önemi ise;

“Popüler ve geleneksel kültürün anlatım biçimleri ve kültürel mekânlar, yani popüler ve kültürel etkinliklerin düzenli olarak üretildiği ve sürdürüldüğü yerlerin (pazar yerleri, festivaller vb.) somut olmayan mirasın korunması açısından önemi vurgulanmıştır. Bu fikirler olduğu gibi sözleşme metnine de yansımıştır. Sözleşme, Somut Olmayan Kültürel Mirası şöyle tanımlamaktadır: Somut olmayan kültürel miras toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar anlamına gelir” (Oğuz, 2018: 89) şeklinde ifade edilmektedir.

İnsanlığın somut olmayan kültürel mirasının icra mekânları arasında sayılabilen uygulama alanlarına yer vermek, ritüel ve mekân arasındaki kutsiyetin önemine ithaf etmekte ve mekânın değişmezliğini ve sıradanlaşamayacağını göstermektedir. Elbette ritüelin icra edildiği ilk anının bugün aynen yaşatılması mümkün değildir. Ancak kültürel mekânların terk edilemeyeceği, terk edildiği takdirde ise ait olduğu kültürel unsurun yok olmaya zorunlu bırakıldığını ifade etmek de yanlış olmayacaktır. Dolayısıyla insanlığın somut olmayan kültürel miras hazinelerinin hayatta kalabilmesi ve bozulmadan gelecek kuşaklara aktarılabilmesinin önde gelen etkenleri arasında, kullanılabilir veya uygulanabilir olması özellikleri başta gelmekte ancak bu noktada birey hafızasında yer edininip akılda kalabileceği ve kendilerinden sonra gelecek olan nesillere taşınabileceği ifade edilmekte buna istinaden de kültürel mekânların bu husustaki öneminden ve nihayetinde geleneğin devam edebilmesi için de söz konusu mekânların terk edilemeyeceğinden söz edilmektedir.

1.2. Somut Olmayan Kültürel Miras ve Yemek İlişkisi

Beslenme, canlıların hayatta kalabilmeleri için gerçekleştirmeleri gerektiği birincil koşuldur. Beslenme faaliyeti gerçekleştirilmediğinde canlıların yaşamsal eylemlerinin de gerçekleştirilemeyeceği ve buna bağlı olarak da tür aktarımının sağlanamayacağı bilinen bir gerçektir. Ancak başlangıçta yalnız hayatta kalabilmek için gerçekleştirilen yeme faaliyetinin daha sonra tercihe evrildiği ve bu durumun da ülkeler arasında çeşitlilik gösteren mutfak kültürünün oluşmasını sağladığı önceki bölümlerde açıklanmıştır. Dolayısıyla yalnız bu gerekçeyle bile beslenmenin salt biyolojik bir gereksinim olduğu ve karın doyurma anlayışından öte geçemediği yargısından çok aynı zamanda uluslar arasında kimlik taşıyıcısı özelliği olduğu ve bir milleti

simgeleme aracı olarak da kullanılabileceği sonucu haklı olarak çıkarılabilir. Bu hususa Goode tarafından ise şöyle yaklaşılmaktadır: “Yemek, insanın biyolojik hayatta kalışı için bir temel olmasının yanında, çoğunlukla anlamın karmaşık sistemlerini ayrıntılandıran bir kültürel alandır” (2015: 390). Yemeğin kültürel bir alan oluşturması ise yukarıda ifade edildiği üzere uluslar arasında kimlik taşıyıcı özelliğini beraberinde getirmiş ve bu durum da bireyin kim olduğu hakkında ipuçları vermesini sağlamıştır.

Daha önceki bölümlerde Somut Olmayan Kültürel Mirasın; bireylerin veya grupların uygulamaları, temsilleri, anlatımları, bilgi, beceri, araç gereç veya kültürel mekânları anlamına geldiği ve ulusun kendi kimliğini veya birliğini korumanın da kültürel mirasını korumaktan geçtiği ifade edilmiştir. Bunun için de halka inmenin veya asıl mirası halkın arasında aramanın her zaman birincil koşul olduğu görülmektedir. İnsanlığın geleceğe taşıma gayreti içinde olduğu ve kaybolması ihtimalinden de kaygılandığı kültürel hazinesinin en güvenilir kaynağı halktır. Sabahattin Eyüboğlu tarafından tanımlanan halk kavramına göre;

“...Halkı, kendimizden ayrı bir dünyada yaşayan dumanlı bir kalabalık sayarız. Halk bizim inanmadığımıza inanabilir; bizim bayağı dediğimize güzel, güzel dediğimize saçma diyebilir. (...) Halk anlamaz, halk tutmaz diye, halka inmeyi bırakıp kendimizi aşmaya bakalım. Yoksa halimiz çocuk şiiri yazmakta inat eden aydınların haline döner. Hani birtakım hevesliler vardır; sözde çocukların dünyasına inip çocukça şiirler yazarlar; yazdıklarını ne kendileri ciddiye alırlar, ne biz ne de çocuklar. Ama çocuklar adam olsun diye bu zahmete katlanırlar. Bizim inanmadığımıza çocuk nasıl ve niçin inansın? Çocuk; kendini aşan, ciddiye alınan, gerçekten benimsenen işleri sever; halk da öyle” (Eyüboğlu, 1949: 12-13, aktaran: Boratav, 1982: 172)

halkın küçümsenmemesi ve ötekileştirilmemesi gerektiği buna istinaden de halka karşı ciddiye alınması gereken işlerin yerine getirilmesi gerektiği ifade edilmektedir. Böylelikle halkın inandığı, anlam yüklediği veya kutsiyet atfederek tabulaştırdığı hiçbir olgu göz ardı edilmemeli ve bu unsurların her biri ayrı ayrı değerlendirilerek insanlığın millî beraberliğini sağladığı kültürel değerler arasında incelenmelidir. Dolayısıyla bu hareket de Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi adlı programı beraberinde getirmekte ve kaybolmaya yüz tutma kaygısı yaşanan her kültürel değer için ayrı bir çalışma alanı sağlamaktadır.

Somit Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin ise birey veya grupların sözlü anlatım ürünlerini, kutlama veya törenlerini, ayin veya ritüellerini buna bağlı

olarak da tüm uygulamalarını yaşatarak aktarmaya yönelik bir program olmasından ötürü yemek ile de ilişkilendirilebileceği ve buna istinaden Somut Olmayan Kültürel Mirasın ilgilendiği alanlardan ‘doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar’ başlığı altında açılmış olan ‘halk mutfağı’ alt başlığı ile beslenme ve mutfak kültürünün de yaşatılıp gelecek kuşaklara aktarımının sağlanmaya çalışıldığı haklı olarak söylenebilir. Çünkü Somut Olmayan Kültürel Mirasın; insanlığın gelenek, görenek, örf, âdet, din, ibadet ve inanç anlayışı gibi etnik alan içerisine giren hemen hemen her unsura yer verdiği gibi aynı dikkatle Anadolu halk mutfağı üzerine de yoğunlaştığı görülmekte ve ilgili gelenek, ritüel, kutlama, din, büyü, tedavi veya kültürel mekânların hemen hemen hepsinin mutfak kültürü bağlamında da ortaya çıkabileceğini gözler önüne sermektedir. Şüphesiz ki insanların başlangıçtan bu yana mutfak bağlamında geliştirdikleri tüm bilgi, beceri ve deneyimlerinin Somut Olmayan Kültürel Miras kapsamında ele alınarak değerlendirilebileceği oldukça açıktır. Anadolu halk mutfağı etrafında şekillenen halkın gelenek ve göreneklerine bakıldığında ise yemek yeme ritüelinin her aşamasında, Somut Olmayan Kültürel Mirasın çalışma alanına giren bir eylem olduğu görülmektedir. Örneğin gerek bir yemeği pişirme, yemeği yeme veya yerken uygulanan ritüeller sırasında gerekse de yemek yendikten sonra yemek duası aşamasında, artan yemeklerin saklanması ve muhafaza edilmesinde veya yemeğin çeşitli fiziksel veya ruhsal hastalıkların tedavilerinde kullanılmasında birtakım mitolojik anlamların yattığı görülmekte ve bu durum da Anadolu mutfak kültürü etrafında oluşan beslenme ve yemek anlayışının Somut Olmayan Kültürel Miras açısından incelenmesini gerekli kılmaktadır.

Buna istinaden yemeğin ve yemek yeme anında içinde bulunulan zaman diliminin normal olan diğer zamanlara göre farklılık içerdiği ve söz konusu yemek anının her aşamasının bir kutsiyet barındırdığı Ersal ve Deyiş Görgülü tarafından şu şekilde açıklanmaktadır:

“Yemeğin kutsiyetini anlamak için yemek - kişi, yemek - ritüel, yemek - mekân ve yemek - zaman ilişkilerini anlamlandırmak gerekir. Çünkü yemeği bağlam ve işlevinden koparmak icranın teolojik arka planını görmemizi engellemektedir. Kutsal olan ya da kutsal bir formalizasyona tabî tutulan her unsur gibi yemek de gerçek dünyadaki anlamından koparak yeni bir anlamlandırma ile ritüelleşmektedir. O, artık bir yemek olmaktan ziyade ritüel ya da ritüelin varlık sebebi olmaya başlamaktadır. (...) Birçok ritüelin varlığı meydana gelen yemekler etrafında şekillenmektedir. İnanç sisteminde icra edilen ritüellerde yiyecek ve içecekler yeni bir bağlam ve işlevde kutsalın bir parçası hatta kutsalın

kendisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu sebeple ortak inancın ritüelinde kutsal kişi, kutsal mekân ve kutsal zaman paylaşımında kutsalın aşamaları ile yemek olarak meydana gelen yiyecek ve içeceklerin doğrudan ilişkisi vardır’’ (Ersal ve Deyiş Görgülü, 2017: 145).

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesine göre ele alınan beş ana başlığın her birinin de çeşitli gelenek, görenek, örf, âdet, ayin, ritüel veya kutlama gerektirdiği bilinmektedir. Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar başlığı altında ele alınmış olan ‘halk mutfağı’ alt başlığının çalışma alanı içerisinde görülen beslenme ve mutfak anlayışı ve bu anlayış doğrultusunda gerçekleştirilen uygulamaların; belirli kültürel mekânlarda gerçekleştirildiği ve icra edildiği zaman diliminde ise kutsal olmayan zamanın dışına çıkılarak, kutsal olan zamana giriş yapıldığı çıkarımı haklı olarak yapılabilir. Söz konusu anlarda ise yemeğin; Ersal ve Deyiş Görgülü’nün de ifade ettiği gibi salt karın doyurmak için gerçekleştirilen biyolojik bir eylem olmaktan öte, doğrudan bir ritüel ya da ritüelin varlık sebebi olarak karşımıza çıktığı görülmektedir (Ersal ve Deyiş Görgülü, 2017: 145). Doğrudan bu cümlemin ifade ettiği anlam ise bizi, insanlığın somut olmayan kültürel mirası ile Anadolu halk mutfağını buluşturmakta aynı zamanda birey veya topluluk tarafından gerçekleştirilen hemen hemen her ritüelistik uygulamanın yemekle olan temasına dikkat çekmeyi beraberinde getirmektedir. Çünkü yemeksiz ritüelin görülmediği gibi ritüelsiz yemek de bulunmamaktadır. Dolayısıyla icra edilen ritüelin yemekle olan ilişkisine zaman, mekân veya bağlam yönünden bakılabileceği gibi ritüel etrafında şekillenen yemeklerin de kutsalla olan bağlantısının Somut Olmayan Kültürel Miras çerçevesinde ele alınabileceği görülmektedir. Kısacası her ritüelistik törenin bir parçası olarak karşımıza çıkan yeme faaliyetinin, tüm aşamalarıyla SOKÜM bağlamında ele alınıp araştırılmaya değer bir alan olduğu görülmektedir.

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin kültürü yaşatma ve gelecek nesillere taşıma hedefi, halk mutfağı etrafında da teşekkül etmekte ve Anadolu halkının beslenme ve mutfak anlayışı etrafında ortaya çıkardığı kültürel değerlerin birbirinden bağımsız olmayan beş ana başlığın her birine de dâhil edilip, ayrı ayrı ele alınmaya müsait bir alan olduğu görülmektedir. Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar başlığı altına açılmış olan halk mutfağı alt başlığının, aslında ‘kutsal mekân ve kutsal zaman’ bağlamında ele alınmaya çalışıldığında, Somut Olmayan Kültürel Mirasın toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler alt başlığıyla daha yakından ilişkilendirilebileceği ve söz konusu çalışma alanında uygulanan her tören

ve ritüellerin merkezinde ‘yemek’ bulunmasından ötürü yemeğin ne sebeple yenildiği, yemeğin kiminle yenildiği, nasıl yenildiği ve nihayetinde yemeğin hangi mekânda ve ne zaman yenildiği gibi hususlar karşısında alınan cevapların doğrudan SOKÜM bağlamında incelenmeye değer olduğu görülmektedir. Çünkü Aydos’un da ifade ettiği gibi “‘halk mutfağının özellikleri incelendiğinde halkın gelenek ve görenekleriyle kaynaşmış birtakım toplumsal töre, tören ve inançlara bağlı beslenmesi, yemek anlayışı ve kültürünün olduğu görülmektedir” (Aydos, 2012: 3). Buna bağlı olarak da söz konusu beslenme anlayışının sıradan mekân veya zamanlarda gerçekleştirilmesinden çok, içinde bulunduğu ulus için önem verilen mekân veya zamanlarda gerçekleştirileceğinden ve buradan hareketle beslenme ve yemek kültürü etrafında ortaya çıkan geleneklerin sergilendiği kültürel mekân veya zamanların ancak değişmeden kuşaktan kuşağa aktarıldığı takdirde millî değer ve yargılarına sahip çıkan bir neslin yetiştirilebileceğinden bahsedilebilir.

Yine Somut Olmayan Kültürel Mirasın gelecek kuşaklara aktarımının sağlandığı ortamlarda yaşanan olumsuzlukların beraberinde kültür aktarımında kopukluklar meydana gelebileceği Oğuz tarafından şöyle açıklanmaktadır.

‘Eskiden hiçbir kreş eğitime, hiçbir okul programına gerek duyulmadan ana dilini çocuğuna öğreten anne tarafından sözlü kültür hem sözel, hem görsel hem de uygulamalı olarak öğretiliyordu. (...) Benim ‘ana dili’ teriminden hareketle ‘anne’ üzerinden dolayımıladığım sözlü kültürün aktarımı sorunu kuşkusuz temelde bir aile sorunu olarak da ele alınmalıdır. Türk ailesi kentleşme süreçlerinde hızla değişti ve ‘çekirdek aile’nin yaygınlaşmasıyla çocukların geleneksel kültür kodlarını tanımalarında ninelerin ve dedelerin rolü en aza indi. Artık onlar torunlarıyla sadece bayram, düğün gibi özel günlerde görüşebilir hale geldiler. Böylece, kentli çekirdek aileye mensup çocukların zihinlerinden önce ‘masal ninesi’ silindi” (2018: 65).

Oğuz’un da ifade ettiği gibi başlangıçta geniş aile anlayışı doğrultusunda bir aile yapısı içerisinde bulunan Türk fertleri; çocuklarını dede, babaanne, anneanne gibi büyükleriyle bir arada büyötmekte ve geleneğin doğrudan önceki kuşaktan yeni kuşağa aktarılması sağlanmaktaydı. Böylece insanlığın kültürel mirası, günlük hayatta dahi çeşitli yaşantılar sonucuyla kendiliğinden öğretilmekte ve gelecek kuşağın millî değerlerine bütünüyle hâkim olması amaçlanmaktaydı. Ancak günümüze yaklaşıldıkça değişen ve gittikçe küçölen nihayetinde çekirdek aile yapısına kavuşan Türk toplumu, aile büyüklerinden ayrı yaşama anlayışını beraberinde getirmiş ve dolayısıyla kendilerinden sonra gelen kuşaklara ancak kendi bildikleri kadarıyla kültür

aktarımı sağlayabilmişlerdir. Özellikle büyüklerinin yanında çok bulunmamış ve onların deneyimlerinden istifade edememiş bireylerin, aile büyüklerinin vefatının ardından oldukça önemli bir kültürel kopukluk meydana geldiği görülmektedir.

Bu noktada insanlığın somut olmayan kültürel mirasının mutfak kültürü ile olan münasebetine bakıldığında ise geçmişten bu yana çeşitli sebepler gereği kutlanan, kutsanan ve çeşitli ritüellerin icrasını gerektiren birtakım özel günlerin bulunduğu görülmektedir. Söz konusu özel günler doğum, evlenme ve ölüm aşamalarından oluşan geçiş dönemlerinde; dinî bayramlar ve kandillerden oluşan kutsal günlerde; çeşitli sebepler sonucu dilenen adak kurbanları ve Zekeriya sofralarında; çiğdem şenliği, nevrüz, Hıdırellez, koç katımı, saya gezme, hasat kaldırma, bağ bozumu, toplu sağım veya yağmur duaları gibi dilek ve temennilerin kutlandığı zamanlarda; yöreye özgü düzenlenen festivallerde ve son olarak da ferfene, sıra gezmeleri, oduna gitme, temel atma, çatı kapatma gibi çeşitli sebepler sonucu birey ve toplumu bir araya getirerek ve merkezinde de ‘yeme’ eylemini bulunduran birtakım törenlerin icra edildiği görülmektedir. Şüphesiz ki sıralanan tüm bu uygulamalarda ritüellerin başlangıcından sonuna kadar gerek icra sırasında gerçekleştirilen sözlü kültür ürünleri yoluyla gerekse de gerçekleşme sebebine göre birey veya toplum tarafından sergilenen tören veya ritüelleri uygulama esnasında Anadolu mutfak kültürüne dair pek çok Somut Olmayan Kültürel Mirasın, kuşaktan kuşağa aktarıldığı görülmektedir. Elbette söz konusu kültürel mirasın gelecek kuşaklara doğrudan veya değişmeden aktarımının sağlanması, ilk olarak aile büyüklerinden edinilen bilgi ve tecrübeler yoluyla gerçekleşecektir. Böylece birincil kuşak tarafından uygulama alanlarında hem sözel hem de görsel yollarla aktarılarak kendilerinden sonra gelecek kuşaklara taşınması amaçlanan kültürel mirasın, devamlılığı sağlanmakta aynı zamanda aktarımı sağlayan kuşağın âdeta eğitici bir rol üstlendiği de görülmektedir.

Somit Olmayan Kültürel Mirasın yemekle olan ilişkisi yalnız sözü edilen tören, kutlama veya ritüellerle kalmamakla birlikte hiçbir kutlama veya tören gerektirmeyen herhangi bir gün de baştan sona ele alındığında, kahvaltıdan akşam misafir oturmasına kadar geçen süre içinde gerek yemekte ne yendiği, nasıl yendiği, ne sıra ile yendiği durumlarında gerekse de yemekten sonra ne yapıldığı, artan yemeklerin nereye kaldırıldığı, nasıl muhafaza edilip saklandığı hususlarının her aşamasında Somut Olmayan Kültürel Mirasın yemekle olan ilişkisinin gözler önüne serildiği

görülmektedir. Yine önceki bölümlerde Somut Olmayan Kültürel Mirasın aktarım alanları olarak adı geçen ‘kültürel mekânlar’ın; değişmez ve terk edilemez olması özellikleriyle karşımıza çıktığından söz edilmiştir. Söz konusu kültürel mekânların Somut Olmayan Kültürel Miras ve yemek etrafında ortaya çıkan ilişkisinin, ritüellerin icra edildiği veya törenlerin kutlandığı mekân olan ‘mutfak’ bağlamında şekillendiği görülmekte ve bu anlamda mutfağın kültür aktarımının sağlandığı kutsal alan olarak yerini aldığı düşünülmektedir. Dolayısıyla Anadolu halkını çeşitli sebeplerle bir araya getiren toplumsal ritüeller ya da nazar, büyü, hastalık veya tedavi gibi bireysel uygulamalarla adından söz ettiren mutfak kültürü, kültürel bir mekân olması yönüyle olduğu gibi aynı zamanda değişmez ve terk edilemez olması özellikleriyle de karşımıza çıkmaktadır. Aksi takdirde ise içinde geçen kültürel mirasın da yok olmaya zorunlu bırakılacağı gözler önüne serilmektedir. Ancak giderek artan batı kültürünün etkisiyle beraber Anadolu mutfak kültürünün içeriği de değişmekte ve kendine has pişirme, kurutma, saklama veya kutlama, kutsama ve uygulama alanlarında hayli değişikliklerin yaşandığı da görülmektedir.

Sonuç olarak;

“2003 yılında UNESCO tarafından kabul edilen ve 2006 yılında yürürlüğe giren, insanlığın yüzlerce hatta binlerce yılda yarattığı ve sözlü kültür ortamlarında kuşaktan kuşağa aktardığı geleneksel bilgilerin ve kültürlerin korunmasını ve gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlayan, bu yöndeki çaba ve çalışmaları destekleyen ve daha önemlisi yok olmakta olan bu değerli bilgi, uygulama ve sanat alanlarına toplumların dikkatini çekmek gibi amaçlara sahip olan bu sözleşme” (Oğuz, 2018: 103)

mutfak kapsamında da ele alınıp değerlendirilebilmekte ve Anadolu mutfak kültürünün Somut Olmayan Kültürel Miras açısından her türlü bilgi, beceri ve uygulamasının kayda geçirilip incelenmesi gerektiği düşünülmektedir.



2. BÖLÜM: AYAŞ VE AYAŞ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Ayaş, Ankara'nın en eski yerleşkeleri arasında sayılabilen ilçelerinden biridir. Ankara'nın en köklü yerleşim yerlerinden biri olan Ayaş, tarihte adı geçen pek çok uygarlığa ev sahipliği yaptığı gibi aynı zamanda Ayaş'ı yerleşim yeri olarak seçmiş olan her boy veya beyliğe dair tarihî veya kültürel kalıntılara da sahip çıkan bir ilçe olduğu bilinmektedir. Dolayısıyla Ankara'ya yolu düşüp bu topraklar üzerinden geçen hemen hemen her beyliğin kısa da olsa muhakkak Ayaş'la da temasa geçtiği ve söz konusu ilçeyi manevî değerler yönünden zenginleştirdiği haklı olarak söylenebilir. Buna istinaden Ayaş'ın mevcut önemini sağlamasındaki en önemli etkenlerden biri, ilçenin coğrafi konumudur. Yine ilçenin sahip olduğu coğrafi konumunun beraberinde getirdiği tarihî yol ve güzergâhların da Ayaş üzerinden geçiyor olması aynı etkenin sağladığı avantajlar arasında sayılmaktadır. Buna istinaden jeolojik ve topografik yapısıyla pek çok ilçeyi geride bırakan Ayaş aynı zamanda kaplıcaları, içmeceleri, termal suları ile yerli ve yabancı binlerce turiste şifa bahşederek kapılarını açan bir ilçe olarak varlığını korumaktadır. Turizm sektöründe olduğu gibi ziraat, hayvancılık ve meyvecilikte de önde gelen bir ilçe olmakta ve âdeta bölgenin geçim kaynağının, birbirinden farklı pek çok sektörden sağlanması amaçlanmaktadır. Örneğin daha önceki bölümlerde Ankara'nın sembolleri arasında sayılan tiftik keçisinin Ayaş'ın da içinde bulunduğu birkaç bölgede yetiştiriliyor olması söz konusu ilçeyi özellikli kılmakta ve diğer ilçelerden ayrılmasını sağlamaktadır.

Yine tıpkı Ankara'nın adıyla bütünleşen ve şehri simgeleyen birtakım unsurlardan bahsedilebileceği gibi Ayaş'ın da aynı şekilde adıyla bütünleşen ve ilçenin sembolü haline gelen bazı simgelerinden bahsetmek mümkündür. *Ayaş domatesi*, *Ayaş kirazı*, *Ayaş dutu*, *Ayaş siğeri*, *Ayaş lokumu*, *Ayaş kapalı pidesi*, *Ayaş bazlaması*, *Ayaş hoşmerimi*, *Ayaş testisi*, *Ayaş çömleği*, *Ayaş yün çorap ve eldiveni*, *Ayaş çan çiçeği* ve son olarak da *Ayaş Gökler Ekibi* gibi birbirinden farklı pek çok alanda önde gelen ve dolayısıyla çevre il ve ilçelerindeki rakiplerine göre çeşitli alanlarda üstünlüğe sahip olan Ayaş; bir ilçenin sahip olabileceği birden fazla özelliği elinde bulundurmakta ve bu özellikleriyle de başkent Ankara'nın önde gelen kazalarından biri olmaya hak kazanmaktadır. Yine söz konusu hususiyetlerinin dışında Ayaş'ta görülen birtakım faaliyetlerden de bahsetmek yerinde olacaktır. Kunduracılık, yemenicilik, bakırcılık, dokumacılık, keçecilik, semercilik ve testicilik gibi birbirinden farklı pek çok zanaatın

etrafında toplanan ustalar, Türk kültüründe yer alan çeşitli el sanatlarını kendilerinden sonra gelen pek çok zanaatkâra aktararak, el sanatları etrafında oluşan geleneklerin korunmasını sağlamışlardır. Elbette adı geçen zanaatların yalnız Ayaş'ta uygulandığını söylemek doğru bir ifade olmayacaktır. Ancak Ayaş domatesi, Ayaş dutu veya Ayaş Gökler Ekibi örneklerinde görüldüğü gibi Ayaş'ta faaliyet gösteren el sanatlarının da aynı şekilde ilçeye bütünlük gösterdiği gözlerden kaçmamaktadır.

Yine Ayaş'ın manevî değerleri arasında sayılmaya layık görülen ve ilçenin önemli bir kültürel dokusunu vücuda getiren tarihî camiler ve çeşmeleri, hanlar, hamamlar ve türbeleri, özel bir mimari dokuya sahip olduğu düşünülen evleri ve son olarak yetiştirdiği önemli kişilikleri ile manevî değerler yönünden zengin bir ilçe olduğu bilinmektedir. Aynı zamanda yöresel bir zenginliğe sahip olan mutfak kültürüyle de bölge olarak, ilçedeki en önemli değerlerden birini ortaya çıkarmaktadır. Ankara mutfağının önemli bir kısmını oluşturan Ayaş, içerdiği zengin yemek çeşitliliğiyle oldukça verimli bir mutfak kültürüne sahiptir. İlçenin günlük hayatının hemen hemen her bir öğününde de yöresel bir lezzetle karşılaştığı, aynı zamanda öğünlerin hazırlanma, pişirilme, yeme, yemekten sonra artanını muhafaza etme gibi çeşitli aşamalarında dahi geleneksel alışkanlık veya davranışlara yer verildiği görülmektedir. Yine söz konusu ilçe için özel bir anlam ifade eden ve temelinde kutlama, tören veya ritüelleri barındıran birtakım hususi günlerde olsun, halk mutfağının çeşitli geleneksel özelliklerine yer verildiği görülmektedir. Fakat mutfak veya yemek kültürünü merkeze alarak herhangi bir amaçla gerçekleştirilen ve temelinde tören veya kutlama olmasının dışında, herhangi bir geleneksel faaliyet icra eden uygulamaların da aynı şekilde ananevi kökeninden bahsetmek mümkün görünmektedir. Adı geçen bu uygulamalarda yemek; kimi zaman hastalıkları tedavi etmek için gerçekleştirilen sağaltım işlemleriyle, kimi zaman da ilçenin çeşitli gösteri sanatlarında kullanılan bir araç olarak kullanılması yönüyle karşımıza çıkmaktadır. Yine sıralanan tüm yerel uygulamaların icrası sırasında gerçekleştirilen ve temelinde yemek veya mutfak kültürüyle ilgili ilçeye ait ortaya çıkan efsaneler, halk hikâyeleri, atasözleri, deyimler veya ölçme, tartma, pişirme anlamında kullanılan kelimelerin de bulunduğu dolayısıyla Ankara'nın en eski kazalarından biri olan Ayaş'ın sözlü ürünler ve anlatımlar yönünden de oldukça zengin bir hazineye sahip olduğu görülmektedir.

Ayaş mutfağında kullanılan ölçü kavramlarında ve ölçü kavramlarından da hareketle mutfakta kullanılan araç gereçlerin adlandırılmasında dahi yöresel isimlendirilmeye gidildiği bilinmektedir. Bölgeden bölgeye değişiklik arz eden mutfak eşyalarının kullanım amacının çevre ilçelerde de genellikle aynı olduğu görülse de söz konusu ilçenin mevcut şive ve ağız farklılığından yola çıkılarak bir mutfak eşyasının birden fazla isimle anıldığı görülmektedir. Dolayısıyla Ayaş mutfağında kullanılan çeşitli araç gereçlerin, yalnız o bölgeye has olması durumu söz konusu olmamakla birlikte ancak yerel halkın adı geçen mutfak eşyalarına verdiği isimle çevre ilçelerden farklılık gösterdiği sonucuna rahatlıkla ulaşılır.

2.1 Genel Hatlarıyla Ayaş

“Parlak, aydınlık gece anlamına gelen Ayaş (Ayas), Türkçe bir sözcük olup Oğuzların Bozoklar kolundan gelmektedir” (Doğruol, 1996: 5). Bir Türk boyunun adı olarak kullanılan Ayaş ilçesinin, Oğuz Türklerinin Bozok kolu Bayat boyuna bağlı oldukları ve uzun soluklu bir yolculuğun ardından bu toprakları yurt edindikleri tarihî kaynaklardan anlaşılmaktadır. Adı geçen yolculukla “Roma imparatorluğu döneminde ‘Mnizos’ adıyla anılan Ayaş, Selçukluların Anadolu’ya girmelerinden sonra Türklerin eline geçmiştir” (Yeşil Ayaş, 1996: Sayı: 5). Dolayısıyla Ankara ve çevresine yapılan Türkleşme hareketiyle birlikte Ayaş da Türk toprakları içerisine dâhil edilmekte ve daha sonra bir yerleşim yeri olarak Ayaş, çeşitli Türk boy ve beyliklerine kapılarını açan meskûn alanı olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayaş’ın fethi ve bölgede gerçekleştirilen Türkleşme hareketi şu ifadelerle açıklanmaktadır:

“1071 Malazgirt Savaşı’ndan sonra Anadolu’ya giren Türklerin bir kolu olan Süleyman Bey komutasındaki Selçuklu Ordusu’nun 1073 yılında, Doğu ile Batı ülkelerinin çeşitli merkezlerini birbirine bağlayan yol üzerindeki Ayaş’ı(Minizos’u) fethederek, buraya Ayaş Oymağı’nı yerleştirdiği bilinmektedir. Selçuklu Türkleri Ayaş ve çevresine geldiklerinde hem şifalı suyu olduğu için ve hem de savunmasının kolaylığından dolayı Ayaş’ın Karakaya mevkiine yerleşmiş ve bu bölgede bir kale ile kaplıca inşa etmişlerdir” (Ersay Yüksel, 2018: 321).

Coğrafi konum; bir bölgenin diğer bölgelere olan uzaklığı ile birlikte, söz konusu noktanın Dünya üzerinde kapladığı alan olarak açıklanmaktadır. Ankara’nın bir ilçesi olarak bilinen Ayaş’ın da önemli bir mevkiye sahip olduğu ve aynı zamanda tarihin çeşitli sahnelerinde de bulunduğu noktanın avantajını her anlamda kazandığı rahatlıkla söylenebilir. Dolayısıyla yukarıda ifade edilen açıklamalar doğrultusunda önemli bir

coğrafi konuma sahip olduğu sonucuna ulaşılan Ayaş'ın, Selçuklu Türklerinin de dikkatini celbettiği ve bölgenin gerek şifalı suları ile olsun gerekse de savunma kolaylığının beraberinde getirdiği ilçe güvenliği ile olsun somut olan tüm özellikleriyle, yerleşmeye müsait bir alan olduğu görülmektedir. Yine önemli bir coğrafi konuma sahip olduğu ifade edilen Ayaş'ın konum olarak ehemmiyetini, yalnız şifalı suları ile veya bölgenin savunma üssü gibi özelliklerini elinde bulundurması özelliklerini sağlamasıyla değil aynı zamanda ilçenin, bölgeler arasında bulunan önemli geçit yollarının da üzerinde yer almasıyla edindiği görülmektedir. Bahsi geçen geçit yollarına tarihî Hac yolu veya Kral ve İpek yolları örnek verilmektedir. Ayaş Belediyesinin resmi sitesinde yapılan tarihçe açıklamasına göre tarihî Hac yolu hakkında;

“Ayaş ilçesinde Hititler, Frigler, Galatlar, Romalılar ve Bizanslılar hâkimiyet kurmuşlarsa da Ayaş, Romalıların İstanbul'dan başlayan ve Tarsus'a, oradan da Kudüs'e kadar uzanan tarihî 'Hac Yolu' (Via Tauri) üzerinde bulunması dolayısıyla orduların da geçtiği yer olmuştur. Bunun yanı sıra Ayaş ilçesinin konumu önemli kervan ve ticaret yolları üzerinde bulunmasından dolayı han, hamam ve kervansaraylar da inşa edilmiştir”³ şeklinde açıklamalarda bulunulmuştur. Dolayısıyla sahip olduğu kritik coğrafi konumu sayesinde, pek çok boy ve beyliğe yerleşim alanı sağlayan Ayaş'ın, bu özelliğiyle bölgede birbirinden farklı medeniyetlere kucak açarak gerek kültürel zenginliğin yaşanmasına gerekse de han, hamam ve kervansarayların da inşa edilmesiyle ilçeye sağlanan ekonomik çeşitliliğin artmasına zemin hazırladığı görülmektedir. Yine Anadolu'nun ortasında yer alarak etrafının çevrili olması özelliğiyle önemli güvenlik üsslerine sahip olduğu bilinen Ayaş, aynı zamanda ülkemizden de geçen tarihî İpek yolunun üzerinde bulunmaktadır. İpek yolu; Çin'den başlayarak Avrupa'ya kadar uzanan ve sayılan önemli ticaret yolları arasında başı çeker nitelikte hususiyetlere sahip olduğu bilinen bir tecim yoludur. İpek yolunun güzergâhı konum itibarıyla Anadolu üzerinden, Anadolu üzerinden de Ayaş, Beypazarı, Gündül ve Nallıhan üssünden geçmekte ve dolayısıyla söz konusu yol üstünün; medeniyet, fikir, din, yaşam tarzı ve nihayetinde kültür yönünden de pek çok uygarlığa ev sahipliği yaptığı bilinmektedir. Buna istinaden Ayaş ilçesinin de çeşitli

³ Tarihçe <https://www.ayas.bel.tr/content/47/Tarih%C3%A7e>. Erişim Tarihi: 6 Şubat 2022.

medeniyetlere ev sahipliği yaptığı ve bahsi geçen uygarlıklardan geriye kalan kültürel değerler yönünden de zengin bir birikime sahip olduğu sonucuna rahatlıkla ulaşılabilir.

Yine Ankara'nın 55 kilometre batısında bulunan ve kuzeyinde Güdül, doğusunda Sincan, güneyinde Polatlı, batısında ise Beypazarı ilçeleri bulunan ve yaklaşık 14.000 nüfusa sahip küçük bir ilçe olan Ayaş'ın, coğrafi konumu itibarıyla 'idari birimler' arasında yer aldığı ve tarih boyunca da kazandığı statüsünü daima korumayı başardığı rahatlıkla söylenebilir. Ankara'nın önce sancak daha sonra ise eyalet merkezi olduğu ve Ankara sancağının günümüze ulaşan en eski tarihli 1463 yılı Tahrir Defterine göre idari birimleri şöyle sıralanmaktadır:

Bacı, Çubuk, Kasaba, Karacabey, Mürted Ovası, Binâri İli, Yaban Ovası (Yabanâbâd), Şorva (Şorba), Mudrib (Muzrib), Uruş ve Ayaş idi. 1523 tarihli Tahrir Defterinde Ayaş kazasının 7 mahallesi, 66 köyü ve 16 mezreasının olduğu kayıtlara geçmiştir. Kazanın bir diğer özelliği de Osmanlı yönetiminde idari statüsünü kaybetmeyen ilçelerden birisi olmasıdır. Ayaş, Osmanlı döneminde ünlü şairler, edipler, mutasavvıflar, âlimler, askeri ve idari yönetici yetiştiren bir merkez olmuştur. Denilebilir ki Osmanlı döneminde Ankara kazaları içinde Ayaş 'ilmiye' ve 'askeriye' yetiştiren önemli kazalardan birisidir. Bünyâmîn-i Ayâşî, Vezîr-i Âzam Nişancı İsmail Paşa, Hekim Şaban Şifâî, Seyit İsmail Paşa, Es'ad Muhlis Paşa, Muallim Şakir Efendi ve Sadullah Paşa gibi vezir ve elçiler Ayaş'ta yetişmiş önemli devlet adamlarından bazılarıdır.⁴

Tarihî ve zengin bir kültürel mirasa sahip olan Ayaş'ın, bünyesinde barındırdığı kültürel değerlerle birlikte yetiştirdiği önemli isimler de ilçenin manevî anlamda içerdiği zenginliğini ortaya koymaktadır. Ayaş ilçesinde yetişen ve gerek Hacı Bayram Veli gibi Anadolu Türkleri açısından kıymet verilen önemli isimlere hocalık yapmış olmasıyla Bünyâmîn-i Ayâşî ile olsun gerekse de nişancısıyla, vezir ve elçileriyle saraya, orduya veya devlete yetiştirdiği Vezîr-i Âzam Nişancı İsmail Paşa, Es'ad Muhlis Paşa ve Sadullah Paşa gibi büyüklerin isimleriyle olsun bölgenin kendine has yetiştirdiği kişiliklerinin bulunduğu haklı olarak söylenebilir. Aynı zamanda bölgenin kültürel ve mimari dokusunu oluşturduğu gibi tarihin uzun soluklu, çeşitli sahnelerine tanıklık etmiş birtakım yapılar da bulunmaktadır. Bu yapılar. Killik (Karakaya) Cami, Ulu Cami, Bünyâmin Ayâşî Cami, Aktaş Cami, Şeyh Muhiddin Cami, Kesikbaş Cami

⁴ Tarihçe <https://www.ayas.bel.tr/content/47/Tarih%C3%A7e>. Erişim Tarihi: 6 Şubat 2022.

gibi ibadethanelerle; hem banyo hem de içme suyu olarak kullanıldığında pek çok hastaya şifa olan ve her yıl düzenli aralıklarla yerli yabancı binlerce turiste kapılarını açan Kırkevrler ve Karakaya Kaplıcaları veya burada adı geçmeyen içmeceleriyle; bunun yanında Bünyâmin Ayâşî çeşmesi, İskender Sultan çeşmesi, Karakaya çeşmesi, Enver Paşa Konak çeşmesi ve Karadere Sokağı çeşmesi gibi Selçuklu ve Osmanlı Dönemi'ne ait birçok ünlü çeşmeleriyle; yine insanlığın var oluşundan günümüze kadar ulaşan ve eski uygarlıklara ait olup, söz konusu medeniyetlere dair kültürel kalıntılar barındıran, aynı zamanda arkeologlar tarafından korunması gerektiğine inanılan arkeolojik ve doğal sit alanlarıyla ve nihayetinde hanlar, hamamlar ve türbeleriyle ilçenin sahip olduğu zengin kültürel mirasını ortaya koyan birtakım unsurlar arasında sayılmaktadır.

Ayaş ilçesinin sahip olduğu kültürel değerler arasında aynı zamanda Ayaş evleri de sayılmaktadır. Ayaş evleri, Ankara evleri kategorisine dâhil olan üç ev yapısından biri arasında olup, Gündül ve Beypazarı evlerinde de görüldüğü üzere geleneksel Türk evlerinin özelliklerini taşıdığı görülmektedir. Yapısı itibarıyla özel bir koruma ve restorasyon gerektiren bu evler, genellikle iki katlı ve ahşap bir mimariden oluşmaktadır. Ayaş evlerinin yapısı ve kullanışlılığı Acar tarafından şöyle anlatılmaktadır:

“Ayaş evleri mimari özellikleri açısından geleneksel Türk evlerinin tipik özelliklerini taşır. Genellikle iki katlı ve yarı kâgir, yarı ahşap olan evlerin zemin katında ahır, kiler ve büyük evlerde hizmetkâr odası gibi mekânlar bulunur. Asıl yaşama alanı olan üst katlarda sofa etrafına konumlanan iki veya üç odanın yanı sıra mutfak ve tuvalet-banyo gibi servis mekânları bulunmaktadır. Bütün mekânların üstü ahşap tavanla örtülüdür. Dış yapıda, balkon biçiminde çeşitli türde çıkmalar ve ahşap kafesli pencereler görülür” (Acar, 2013: 79).

Geleneksel Türk evlerinin genel yapısını bünyesinde barındıran Ayaş evleri de mimari dokusunda Osmanlı evlerinin karakteristik özelliklerini taşımakla beraber korumaya alınmakta aynı zamanda kültürel devamlılığın sürdürülebilirliğinin de sağlanmaya çalışıldığı görülmektedir. Ayaş'ın söz konusu mimari yapısı, bölge turizminin de canlanmasını beraberinde getirdiği gibi buradan hareketle ilçeye yerli yabancı pek çok turistin giriş yapmasını da sağladığı haklı olarak söylenebilir. Buradan hareketle koruma altında olan mevzubahis mimari yapıların birkaçının aynı zamanda konaklama amacıyla da kullanıldığı görülmektedir.

Ankara'nın sahip olduğu; yazları sıcak ve kurak, kışları ise soğuk ve kar yağışlı geçen karasal iklimin, başkentin ilçesi olan Ayaş'ta da hâkim olduğu görölmektedir. İlçede görülen sıcaklık, nem, hava basıncı, rüzgâr, yağış veya yağış şekli gibi iklimi etkileyen tüm etmenlerin Ayaş iklimini şekillendirdiği dolayısıyla da iklim koşullarından hareketle bölge üzerinde görülen tarım, hayvancılık, turizm ve adı geçen tüm unsurlarla birlikte nihayetinde ekonomi gibi insan yaşamını doğrudan etkileyen faktörleri değişime uğrattığı rahatlıkla söylenebilir. Buna istinaden Ayaş iklimine uygun olarak yetiştirilen tarım ürünlerinin de genellikle tahıla dayalı olduğu, özellikle İç Anadolu'yu mesken tutan buğday, arpa, çavdar veya yulaf gibi uzun süren kuraklığa dayanıklı besin maddelerinin ekiminin yapıldığı görölmektedir. Yine ilçede baklagiller (fasulye, nohut, mercimek, bakla), şeker pancarı, elma, armut, kiraz, dut, biber, patlıcan, domates, kabak, ayçiçeği, badem, patates ve soğan yetiştirildiğinin de fazlasıyla yapıldığı görölmektedir. Fakat Ayaş'ın tarım ürünleri arasında dikkatleri celbeden hatta söz konusu ilçenin ekonomisini geliştiren unsurlar arasında domates, kiraz ve dut sayılmaktadır. Ayaş Kaymakamlığının internet sitesinde yapılan açıklamaya göre bölgenin tarım ürünleri hakkında şu ifadelerde bulunulmuştur:

“Ayaş, tarihi İpek yolu üzerinde bulunmasından dolayı ekonomisi bir hayli gelişmiştir. Ekonominin ana damarlarından birisi hiç şüphesiz ki tarımdır. Ayaş domatesi dünyaca ünlüdür. Son zamanlarda ilçede salça fabrikaları kurulmuş ve Ayaş domatesinin salçası yapılmaya başlanmıştır. İlçe son zamanlarda tarhanası ile de atağa kalkmıştır. Ve tabii ki Ayaş denilince akla domatesle birlikte dut da gelmektedir. Yörede ekonomiye can veren dutun pekmezi de yapılmaktadır.”⁵

Buna istinaden Ayaş ekonomisinin büyük bir bölümünün tarım sektöründen oluştuğu görölmektedir. İlçenin sahip olduğu iklim koşulları, hemen hemen her türlü meyve ve sebze üreticiliğinin yapılmasını sağlamakta ve aynı zamanda üretilen sebze ve meyvelerin yalnız bölge halkının veya çevre köylerin kullanımında değil başkent Ankara'nın da meyve ve sebze ihtiyacının büyük bir bölümünün Ayaş ilçesinden karşılandığı görölmektedir. Hatta Ayaş ilçesinde üretimi yapılan tarım ürünleri ile bölge adının birleştiği ve ilçeyi sembolize eden dünyaca ünlü tarım ürünlerinin Ayaş'ın simgesi haline geldiği de rahatlıkla söylenebilir. Ayaş domatesi, Ayaş kirazı ve Ayaş dutu gibi ilçeye bütünleşmiş çeşitli tarım ürünlerinin, çevre il ve ilçelere göre tarım sektöründe üstünlüğü sağladığı ve dolayısıyla sahip olduğu bu özellikler de

⁵ Yöresel Ürünlerimiz <http://www.ayas.gov.tr/yoresel-urunlerimiz>. Erişim Tarih: 7 Şubat 2022.

beraberinde adı geçen ilçenin, başkent Ankara'nın önde gelen kazalarından biri olmasını peşinden getirdiğini gözler önüne sermektedir. Aynı zamanda Ayaş'ta bölge halkı tarafından, her yıl düzenli aralıklarla gerçekleştirilen domates ve dut festivallerinin yapılması da söz konusu ürünün o çevreye ait olduğunu gösteren en belirgin faaliyetler arasındadır. Ayaş'ta genellikle Haziran ayı sonunda gerçekleştirilen domates ve dut festivallerinde, başlangıçta geleneksel el sanatları ve yöresel yemeklerin satışları yapılırken, daha sonra ise Ayaş Gökler Ekibinin Seymenleri tarafından gerçekleştirilen yerel gösteriler sunulmaktadır. Son olarak da kurdukları tezgâhlarda dut, domates, kiraz gibi yetiştirdikleri tarım ürünlerinin satışını yapan Ayaşlılar, ilçe ekonomisinin en önemli kısmını tarım sektörünün sağladığını kanıtlamaktadır.

Ayaş'ta görülen tarım faaliyetlerinin yanı sıra dünyada yalnız Ayaş ilçesinde yetiştii düşünölen, buna istinaden endemik bitki türleri arasına giren birtakım nebatlardan bahsedildiğı bilinmektedir. Dolayısıyla dünya üzerinde yalnız Ayaş'ta yetiştii düşünölen bu bitkilerin, koruma altına alındığı ve türünün devamlılığının sağlanmaya çalışıldığı da haklı olarak söylenebilir. Bu bitkiler; T.C. Ayaş Kaymakamlığının internet sayfasında 'Dünya'da sadece Ayaş'ta yetişen bitkiler koruma altına alınıyor' başlığı altında ele alınarak şöyle açıklanmaktadır:

*'Dünya'da sadece Ayaş Aysantıbeli'nde yetişen ve Dünya Doğay Koruma Birliğı (IUCN) kriterlerine göre nesli tehlike altında olan 7 bitkinin (endemik) korunması için Ayaş Kaymakamlığı, Ayaş Belediyesi ve Ankara Üniversitesi Ayaş Meslek Yüksekokulu'ndan oluşan heyet Ayaş'ta bir araya geldi. Nesli tükenmekte olan Türk Kayagülü, Mor Kısıgıl, Anadolu Kitresi, Ayaş Gümüğü, Ayaş Çançiçeğı, Yörük Taşçantası, Hanımçayı Aysantıbeli mevkiinde bitkilerin yetiştii yerde incelemede bulundular.'*⁶

Endemik bir tür olması sebebiyle dünya üzerinde yalnız Ayaş'ta bulunan ve dolayısıyla özel bir koruma gerektiren bitkiler, söz konusu özellikleriyle mevzubahis ilçenin çevre ilçelere göre farklı kılınmasını sağlamaktadır. Ekonomisinin büyük bir kısmını tarımın oluşturduğu Ayaş ilçesinde, hayvancılık faaliyetlerinin de fazlasıyla yapıldığı ve hayvancılığın da ilçe halkı için geçim kaynağı bir sektör olarak görüldüğü bilinmektedir. Gerek küçükbş gerekse de büyükbaş hayvancılıktan elde edilen et, süt, yumurta, peynir, yağ gibi besin unsurlarının bölge halkının ekonomisi için büyük bir

⁶ Dünyada Sadece Ayaş'ta Yetişen Bitkiler <http://www.ayas.gov.tr/dunyada-sadece-ayasta-yetisen-bitkiler-koruma-altina-aliniyor>. Erişim Tarihi: 7 Şubat 2022.

yer kapladığı, dolayısıyla tarım ürünlerinde olduğu gibi hayvancılık sektöründen de satışların yapıldığı sonucuna rahatlıkla ulaşılabilir. Ayaş ilçesinde görülen hayvancılık faaliyetleri arasında özellikle süt üretiminin büyük bir yer kapladığı hatta çevre ilçelerin ve başkent Ankara'nın dahi süt ihtiyacının büyük bir kısmının Ayaş ilçesinden karşılandığı görülmektedir. Dolayısıyla Ayaş'ın, ziraat ve meyvecilik sektöründe olduğu gibi hayvancılık alanında da önde gelen bir ilçe olduğu ve âdeta bölgenin sayılan geçim kaynaklarının içerisinde, hayvancılık sektörünün başta gelen unsurlar arasında kabul edileceği görülmektedir.

Ayaş'ın ekonomisini canlandıran hayvancılık faaliyetleri arasında dikkate değer bir başka husus ise bölgede yetiştirilen tiftik keçileridir. Daha önceki bölümlerde Ankara'nın sembolleri arasında sayılan tiftik keçilerinin ile ait kültürel bir değer olduğu ve başkentin adıyla bütünleştiği ifade edilmiştir. Dolayısıyla adı geçen hayvanların Ayaş'ın da içinde bulunduğu birkaç bölgede yetiştiriliyor olması, söz konusu ilçeyi özellikli kılmakta ve diğer ilçelerden ayrılmasını sağlamaktadır.

Bir bölgenin geçim kaynağını sağlayan tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin hemen peşinden turizm sektörü gelmektedir. Söz konusu bölgede sağlanan turizm etkinliklerinin tamamı, bahsi geçen alana yerli veya yabancı pek çok turisti çekmeyi amaçlayarak ekonomik veya kültürel anlamda yapılan çalışmalardan oluşmaktadır. Dolayısıyla bir bölgenin ekonomik anlamda kalkınabilmesi için tarım veya hayvancılık faaliyetleri her ne kadar gerekliyse aynı şekilde turizm sektörü de bir o kadar gerekli olup önem taşımakta ve söz konusu ülkeye/ile/ilçeye yerli veya yabancı turistlerin girmesi hedeflenerek, devlet hazinesine döviz sağlanması amaçlanmaktadır. Adı geçen turizm etkinlikleri; sağlık turizmi ve termal turizm, kış sporları turizmi, yayla turizmi, akarsu turizmi, inanç turizmi, mağara turizmi, kuş gözlemciliği, ipek yolu, dağcılık, botanik turizmi, golf turizmi, hava sporları turizmi, su altı dalış turizmi ve son olarak kongre turizmi olmak üzere çeşitlilik göstermektedir. Adı geçen turizm etkinliklerinin, konularına göre belli başlıklar altına da toplandığı görülmekte ve bu başlıklar; kültür turizmi, aktif turizm, sağlık veya medikal turizmi, macera turizmi, din turizmi, spor turizmi, doğa turizmi, tatil amaçlı turizm ve iş amaçlı turizm olmak üzere sınıflandırıldığı görülmektedir. Buna istinaden bir bölgenin ekonomik anlamda kalkınabilmesinin, turizm sektörünün beraberinde getirdiği faaliyetlerden geçtiği haklı olarak söylenebilir.

Ankara'nın Ayaş ilçesinde görülen ve ilçeye yerli yabancı turistlerin giriş yapmasını sağlayan, buradan hareketle söz konusu ilçenin ekonomik anlamda kalkınmasını amaçlayan çeşitli turizm faaliyetlerinin yapıldığı da bilinmektedir. İlçede görülen mevzubahis turizm faaliyetleri; sağlık turizmi ve termal turizm, inanç turizmi, mimari turizmi, ipek yolu ve hava sporları turizmi olmak üzere çeşitli bölümlere ayrılmakta ve söz konusu etkinlikler kültür, sağlık, medikal, macera, din ve spor gibi alanlar altında toplanarak sınıflandırılmaktadır. Buna bağlı olarak Ayaş ilçesinin coğrafi konumunun bahsedildiği daha önceki bölümlerde ilçenin, ülkemizden de geçen tarihî İpek yolu üzerinde bulunduğu ve söz konusu yol üstünün medeniyet, fikir, din, yaşam tarzı ve nihayetinde kültür yönünden pek çok uygarlığa ev sahipliği yaptığı bilinmektedir. Dolayısıyla Anadolu üzerinden Gündül, Nallıhan, Ayaş, Beypazarı gibi noktalarla etkileşimde bulunmuş İpek yolunun; özellikle inanç ve kültür turizmiyle birlikte anıldığı ve ilçe ekonomisini kalkındırmada büyük bir rol oynadığı söylenebilir. İpek yolunun inanç ve kültür turizmini etkilemesiyle birlikte ilçede görülen tarihî camilerin/mescitlerin, çeşmelerin, arkeolojik ve doğal sit alanların, han, hamam ve türbelerin hemen hemen hepsinin de inanç turizminin oluşmasını sağladığı görülmektedir. Çünkü bugün ilçede bulunan kültürel değerlerin büyük bir kısmının, geçmiş medeniyetlerden geriye kalan ve söz konusu uygarlıklara ait birtakım izler barındıran hazineler olduğu bilinmektedir.

İlçenin Selçuklu ve Osmanlı Dönemi'ne ait sahip olduğu birçok tarihî cami/mescit ve çeşmelerinin, inanç ve din turizmi ekseninde değerlendirileceği son derece açıktır. Çünkü tarihin çeşitli sahnelerine tanıklık etmiş cami/mescit ve çeşmeler, ilçeyi ziyarete gelen yerli veya yabancı turistler tarafından uğrak noktalar arasında sayılmakta ve özellikle ilçenin manevî değerleri adına inşa edilmiş bu yapıların, çeşitli sebepler aracılığıyla dua merkezi olarak kabul edildiği de görülmektedir. Yine insanlığın var oluşundan günümüze kadar ulaşan ve eski medeniyetlere ait olup, ilk insanlığa dair kültürel kalıntılar barındıran, dolayısıyla arkeologlar tarafından korunması gerektiğine inanılan arkeolojik ve doğal sit alanları da dinî köklerini araştırmak isteyen her kesime ev sahipliği yapmakta ve buradan hareketle de söz konusu alan, birçok ziyaretçi kabul etmesi yönüyle de önemli ziyaret merkezleri olarak kabul edilmektedir. Aynı şekilde çeşitli hastalıkların ocağı olarak bilinen ve mevzubahis hastalıklara iyi geldiği düşünülerek adaklarda bulunulan dolayısıyla ziyaret merkezi olarak kullanılan türbeler de Ayaş ilçesinde bulunan ve din-inanç,

kültür turizmini etkileyen faktörler arasında sayılmaktadır. Buna istinaden Ayaş'ta bulunan cami, çeşme, arkeolojik ve doğal sit alanları, han, hamam veya türbeler; ilçede ortaya çıkan inanç ve kültür turizminin oluşmasını sağladığı gibi aynı zamanda bu yapıların, beraberinde mimari turizminin de gelişim göstermesini ardından getirdiği haklı olarak söylenebilir. Çünkü adı geçen her bir yapının bulundukları döneme dair tarihî dokunuşlar içerdiği ve buradan hareketle yer edindikleri bölgelerin de mekânsal değerlerini etkilediği görülmektedir. Aynı şekilde Ayaş evleri de mimari turizmin en yoğun görüldüğü yapılardan biri sayılmaktadır. Dolayısıyla söz konusu manevî değerler, bölgenin kültürel ve mimari dokusunu oluşturduğu gibi aynı zamanda ilçenin din-inanç ve kültür turizminin gelişmesine katkı sağlamakta ve Ayaş ekonomisinin kalkınmasında fazlasıyla önemli bir yere sahip olmaktadır.

Ayaş turizmini etkileyen faktörler arasında Ayaş içmeceleri ve Ayaş kaplıcalarını anmadan geçmek elbette doğru olmayacaktır. Yine Selçuklular döneminde yapıldığı düşünülen ve Selçuklulardan günümüze değin kullanım sıklığını bir an olsun kaybetmeyen içmecelerin veya kaplıcaların, ilçenin kültürel zenginliğini sağlayan bir diğer faktör olarak yer edindiği kesindir. Öyle ki Ayaş ilçesinin, Kırkevler ve Karakaya Kaplıcaları veya burada adı geçmeyen içmecelerinden meydana gelen çeşitli şifalı sularıyla meşhur olduğu dahi söylenebilir. Zira hem banyo hem de içme suyu olarak kullanıldığında pek çok hastaya şifa olan ve her yıl düzenli aralıklarla yerli veya yabancı binlerce turiste kapılarını açan bu termal sular, Ayaş ekonomisini kalkındıran en önemli turizm şekillerinden birisi sayılmaktadır. Başlangıçta yalnız termal sularıyla hizmet veren kaplıcaların bulunduğu noktalara, günümüzde oteller inşa edilmekte ve gerek iç hastalıklarına gerekse de dış hastalıklarına çare arayan binlerce kişi soluğu, ilçenin sahip olduğu şifalı sularında alarak bölge ekonomisinin kalkınmasını sağlamaktadır. Bu da Ayaş ilçesinin inanç ve kültür turizminde olduğu gibi sağlık ve termal turizmi hususunda da çevre il ve ilçelere göre önde geldiğini kanıtlamakta ve bölge ekonomisinin çeşitlilik gösterdiğini ispat etmektedir.

Yine Ayaş turizmini canlandıran ve bölgeye yapılan ziyaretin artmasını sağlayan bir diğer turizm şekli ise hava sporlarıdır. Hava sporları turizmi; her ne kadar ticari amaç gütmeksizin gerçekleştirilen ve hava araçları vasıtasıyla ulaşımın sağlanıp uygulandığı faaliyetler olarak adlandırılrsa da icrası sergilenecek sporun, gerçekleştirildiği bölgenin bu avantajını fırsata çevirdiği ve söz konusu spordan kazanç sağlandığı görülmektedir.

Hava sporları arasında yer alan yamaç paraşütünün de macera arayan sporcuların kuşandıkları ekipmanlarıyla birlikte, yamaçlardan koşarak yükselmelerini sağlayan bir spor dalı olduğu bilinmektedir. Ayaş ilçesinde bulunan tepelerin de söz konusu sporun gerçekleştirilmesine müsait bir alan olduğu düşünülmüş ve ilçeye bu anlamda fırsat tanınmıştır. Dolayısıyla sporcular tarafından yakın zamanlarda keşfedilen Ayaş Kumludoruk Tepesi, bu özelliğiyle hava sporları turizmi kategorisine girerek Ayaş ilçesinin ekonomisini kalkındıran bir diğer sektör olarak karşımıza çıkmaktadır. Yine ilçede görülen spor turizmi, Ayaş Belediyesi tarafından ise şöyle açıklanmaktadır:

‘‘Ayaş’ta bulunan 330 metrelik Kumludoruk Tepesi, yamaç paraşütü sporcularının yeni gözdesi oldu. Taşıdığı özelliklerle Başkentli sporcuların ilgi odağı haline gelen Ayaş, yamaç paraşütüyle adını duyuran Muğla’nın Fethiye ilçesine rakip olma yolunda ilerliyor. Türk Hava Kurumu’na bağlı Başkent Havacılık Kulübü sporcularının 2 sene önce keşfettiği Ayaş Kumludoruk Tepesi, yamaç paraşütü sporunun önemli merkezlerinden biri olma yolunda.’’⁷

Ayaş Belediyesi tarafından; 1969 metrelik yüksekliğe sahip olan Muğla’nın Fethiye ilçesi Babadağ’ın zirvesiyle, 330 metre yüksekliğe sahip olan Ayaş Kumludoruk Tepesi birbirine rakip tutulmakta ve böylece bölgeye olan ilginin ne denli fazla olduğu açıklanmaya çalışılmaktadır. Tamamıyla rüzgâra eşlik edilerek gerçekleştirilen yamaç paraşütü, Ayaş ilçesinin yeni ekonomik faaliyetlerinden birini teşkil etmekte ve bölgeye gösterilen yoğun ilgi ile beraber ilçenin sahip olduğu ekonomik zenginliğin çeşitlenmesi sağlanmaktadır.

İlçede gerçekleştirilen tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin hemen peşinden, çeşitli turizm şekillerinin geldiği görülmekte aynı zamanda açıklaması yapılan turizm faaliyetlerinin Ayaş ekonomisini canlandırdığı ve bölgenin kalkınmasını sağlayan bir diğer sektör olduğu gözler önüne serilmektedir. Yine Ayaş ekonomisini etkileyen faktörlerden biri de bölgede gerçekleştirilen festivallerdir. Festival; bir bölgede her yıl düzenli aralıklarla kutlanan ve bölge halkı tarafından âdeta geleneğe dönüştürülmüş etkinlikler bütünü anlamına gelmektedir. Aynı zamanda festivallerin uygulandığı bölgede, festival ile yörenin meşhur olan simgesi bütünlük göstermekte ve dolayısıyla festival, adı geçen yörenin sembolü ile anılıp o bölgenin imgesi durumuna gelmektedir. Yine Ankara’nın Ayaş ilçesinde bölge halkı tarafından, her yıl düzenli

⁷ Yamaç Paraşütü

<https://www.ayas.bel.tr/content/404/Yama%C3%A7+Para%C5%9F%C3%BCt%C3%BC>. Erişim Tarihi: 8 Şubat 2022.

aralıklarla gerçekleştirilen domates ve dut festivallerinin kutlanması da söz konusu ürünün o çevreye ait olduğunu gösteren en belirgin faaliyetler arasındadır. İlçenin âdeta bir geleneğe dönüştürdüğü domates ve dut festivalleri, genellikle haziran ayı sonunda gerçekleştirilmekte ve başlangıçta geleneksel el sanatları ve yöresel yemeklerin satışları yapılırken daha sonra ise Ayaş Gökler Ekibinin Seymenleri tarafından gerçekleştirilen yerel gösterilerin sunulduğu görülmektedir. Yine son olarak da bölge halkı tarafından kurulan tezgâhlarda dut, domates, kiraz gibi yaz boyu yetiştirilen tarım ürünlerinin, gelen ziyaretçilere satışını yapan Ayaşlılar söz konusu faaliyetleriyle, ilçe ekonomisinin kalkınmasına katkı sağlamaktadır. Sonuç olarak, her yaz neredeyse bir panayır alanına dönüşen festival alanlarında gerek yetiştirilen tarım ürünleriyle gerekse de çeşitli el sanatları veya yöresel yemeklerin yapılmasıyla görülen satış girişimlerinin, bölge ekonomisini kalkındırdığı haklı olarak söylenebilir.

Ayaş ilçesinin hem kadınları hem de erkekleri tarafından uygulandığı görülen ve ekonomik anlamda bir kaygı gütmeksizin gerçekleştirildiği halde ekonomik getirileri olan birtakım yöresel el sanatlarının icra edildiği bilinmektedir. Adı geçen el sanatları; Ayaş tiftiğinden örülen çorap ve eldivenler, tığ oyları, iğne oyası, titanyum el nakışı, ahşap-kumaş boyama, dekoratif pano, bindallı tel kırma çevre işlemleri ve kanaviçe işlemleri gibi genellikle kadınlar tarafından uygulandığı görülen el sanatlarıyla; kunduracılık, yemenicilik, bakırcılık, dokumacılık, keçecilik, semercilik, testicilik, demircilik, çilingirlik ve tiftikçilik gibi ekseriya erkekler tarafından icra edildiği bilinen yöresel el sanatları olduğu gözler önüne serilmektedir. Arkaik kökenlerine bakıldığında Türklerin geleneksel meslekleri olduğu bilinen adı geçen el sanatlarının, Anadolu'da görülen Türkleşme hareketiyle birlikte bölgeye taşındıkları ve başkentin bir ilçesi olan Ayaş kazasını da mesken tuttukları bilinmektedir. Bir noktadan sonra Ayaşlılar için geçim kaynağı haline gelmiş bahsi geçen geleneksel mesleklerin büyük bir kısmının ise korunup gelecek kuşaklara aktarılmaması sebebiyle unutulduğu dolayısıyla da ne mesleği icra edecek zanaatkârların ne de icrası gerekecek zanaatın kaldığı görülmektedir.

Ayaş ilçesine özgü yöresel mesleklerle geçimini sağlayan ve birçok esnaf tarafından icra edilen yöresel el sanatlarının arasından testicilik ve Ayaş testisi hakkında şu açıklamalarda bulunulmuştur:

“Testicilik mesleği Türk el sanatları grubunun en eskilerindendir. Ayaş testisinin en önemli özelliği toprağının kaliteli olması ve ateşte fırınlandığından, bir ölçüde gözenekli kalması ve hafifçe su sızdırarak (ağlama, terleme) içlerine konan suyu serin tutmalarıdır. Ayaş testileri kırmızı renkte ve sağlam olurdu. Bu yüzden kırsal kesimlerde hala yaygın olarak kullanılan testiler bölgemizde ‘Ayaş testisi’ olarak haklı bir üne sahiptir. Ayaş testileri Alay mevkii ve testi kârhanesi denilen yerlerdeki ocaklarda yapılmakta ve onlarca kişi de bu iş kolundan geçinmekte idi. Testi üretimi yanında sürahi, vazo, tufran, baca künkü, küp, küpecik, saksı üretimi de yapılmakta idi. Günümüzde ne yazık ki bu sanatla uğraşan hiç kimse bulunmamaktadır” (Yeşil Ayaş, 1996: Sayı: 5).

Toprağın çeşitli işlemlerden geçirilmesi sonucu elde edilen ve Ayaş ilçesinin kendi adıyla ün salmasına olanak sağlayan ‘Ayaş testisi’ ve söz konusu testinin zanaatını meydana getiren testicilik faaliyetinin, çeşitli eşya üretiminde dahi kullanılan yöresel bir el sanatı olduğu görülmektedir. Dolayısıyla işlenmiş toprağın kullanılmasıyla elde edilen testi veya hammaddesi toprak olan çeşitli eşyaların üretiminin yapıldığı testicilik zanaatının, ilçe ekonomisine katkıda bulunan bir el sanatı olduğu görülmektedir. Yine Ayaş’ta yer sergisi veya kepenek kullanımı için tasarlanan keçecilik faaliyetlerinin de Türklerin geleneksel el sanatları içerisinde sayılabilen bir zanaat olduğu ve Ayaş ilçesinin adıyla bütünlük gösterdiği bilinmektedir. Keçeciliğin, bugün her ne kadar bölge halkı tarafından unutulmuş olduğu görülse de geçmiş Ayaş ekonomisini fazlasıyla etkileyen el sanatlarından biri olduğu bilinmektedir. Bununla birlikte yöresel el sanatları arasında sayılabilen ve mevzubahis ilçenin ekonomisini etkileyen bir diğer el sanatının ise semercilik olduğu görülmektedir. Türklere, Araplar ve İranlılar tarafından geçen söz konusu mesleğin kullanım amacının ‘yük kasası’ olduğu ve hayvanlara ağırlık sarmanın hedeflendiği belirtilmektedir. Ancak semerciliğin de ilçe halkı tarafından sahip çıkılıp korunamaması üzerine kısa süre içerisinde tarihe gömülen meslekler arasına girdiği haklı olarak söylenebilir. Dolayısıyla unutilan yöresel el sanatları arasına giren semercilik faaliyetinin de geçmiş dönemlerde Ayaş ilçesinde görüldüğü ve ilçenin geçim kaynağını oluşturan meslekler arasında sayıldığı gözler önüne serilmektedir.

Ayaş ilçesinde uygulandığı görülen ve zamanla unutilan mesleklerden biri de tiftikçilik. Tiftikçilik, Ankara’nın kendi adıyla bütünlük gösterdiği tiftik keçilerinin uzun ve parlak tüylerinin kırılmasıyla elyaf elde edildiği bir meslek grubudur. Ender hayvanların tüylerinin satılması durumunu kendilerine geçim kaynağı olarak gören Ayaşlılar, bu yolla hem bölgenin kendine has sembolü olan Ankara keçisini tanıtmakta hem de söz konusu keçinin ipek kadar ince olan tüylerinden elde edilen kumaşları

pazarlamaktadır. Dolayısıyla Ayaş'ta görülen yöresel el sanatları adıyla kendisinden söz ettiren tiftikçilik, her ne kadar bugün unutulmuş meslekler arasına girmekteyse de Ayaş ekonomisini kalkındıran bir faaliyet olarak gözler önüne serilmektedir. Yine metale ustaca şekil veren demircileriyle, demircilerin şekil verdiği faktörler arasında anahtar ve kilit gibi detaylı işçilik isteyen çilingirleriyle de adından söz ettiren Ayaş ilçesi, demircilik ve çilingirlik zanaatlarında da önde gelen ilçelerden birisi olmaktadır. Söz konusu meslekler etrafında oluşan saban, kazma, kürek, menteşe, çapa gibi eşyaların yapılması ve yapılan eşyaların tüketiciye satılması da beraberinde Ayaş ekonomisini kalkındırmayı peşinden getirmektedir.

Bakırcılık; bakıra şekil verilerek gerçekleştirilen ve söz konusu faaliyet doğrultusunda kazan, testi, leğen, tas, tencere, tava, sahan, bakraç gibi çeşitli eşyaların üretimini sağlayarak etrafında pek çok ustanın yetişmesini peşinden getiren bir meslek grubudur. Buna istinaden her ne kadar tarihe gömülen bir meslek olduğu söylenemese de kaybolmaya yüz tutmuş zanaatlar arasında olduğu ifade edilebilir. Dolayısıyla bakırcılık, Ayaş ilçesinde de bölge ekonomisini canlandıran meslekler arasında sayılmaya layık görülmekte ve halen adı geçen mesleği icra eden ustaların bulunduğu bilinmektedir. Yine Ayaş ilçesinde görülen bir diğer yöresel el sanatı ise dokumacılıktır. Dokumacılık; iplikten ürün dokuma işidir. Söz konusu yöresel el sanatının Ayaş ilçesinde de görüldüğü ve bölgede pek çok dokumacı zanaatkârın bulunduğu ise Yeşil Ayaş dergisinde şöyle açıklanmaktadır:

“Osmanlının son dönemi ve Cumhuriyetin ilk yıllarına kadar Ayaş'ta yaşayan insanların ayakkabıdan, kumaşına ve pamuklu dokumasına kadar her şey ilçedeki sanatkarlar tarafından imal ediliyordu. İç çamaşırı ve gömlek gibi giysilerin pamuklu dokumaları da Ayaş'ta dokunurdu. Ayrıca bu dokumaların hammaddesi olan ‘pamuk’ Bayram köyü, Gökçebağ (Tisge), Ulupınar (Malal), Yağmurdede (Dastarlı)’de ekilirdi. Ekilen pamuklar ip haline köylülerce dönüştürülür, bu ipler daha sonra Ayaş'taki tezgâhlarda pamuklu dokumaya dönerdi. Bu kumaşlarla da çeşitli giysiler dikilirdi. Ayrıca bu tezgâhlarda yünlü kumaşlar da dokunurdu. Bu kumaşlarla da pantolon dikilirdi. Ne yazık ki şu anda Ayaş'ta ne ‘pamuk tarımı’ ne de ‘dokumacılık sanatı’ bulunmamaktadır” (Yeşil Ayaş, 1996: Sayı: 5).

Dokuma zanaatının gerçekleştirilmesi için gerekli olan pamuğun ilçe mahallelerine ekimi sağlanarak hem tarım çeşitliliği arttırılmakta hem de tarımdan elde edilen mahsulün işlenmesiyle birlikte ekonomik zenginlik sağlanmaktadır. Yine Ayaş ilçesinde görülen ve kaybolan meslekler arasında yer alan diğer zanaatlar ise yemenicilik ve kunduracılık olarak sayılmaktadır. Yemenicilik; ayakkabı yapma

zanaatıdır. Söz konusu ayakkabıların üstü deri altı ise kösele şeklindedir. Kunduracılık da aynı şekilde kundura yapma işine verilen bir isimdir. Ancak ne yazık ki bugün Ayaş'ta ne yemenicilikten ne de kunduracılıktan bahsedilmektedir. Yeşil Ayaş dergisi ise Ayaş'ta görülen söz konusu zanaatları ve zanaatlar etrafında gelişen teşkilatlanma hareketlerini şöyle açıklamaktadır:

“ Yemeni; kunduraya benzeyen, fakat yapımında çivi kullanılmayıp her tarafı dikişli olan bir çeşit ayakkabıdır. Ayaş'ta diğer sanat kollarında olmayan mesleki teşkilatlanma yemenicilikte vardı. 1920'li yıllarda Ayaş'ta 40 kadar yemeni imalatı yapan dükkânın varlığı biliniyor. Tüm yemenicilerin bir ustabaşısı olurdu. Ustabaşının maiyetinde çavuş adı verilen bir kişi bulunurdu. Ustabaşı ile çavuş, gelen malzemelerin dükkânlara dağıtımını sağlar, çalışan çırak ve kalfalarla dükkân sahipleri arasındaki ihtilafları giderirlerdi. Bu örgütlenme içinde yemeniciler, mayıs ayında teferrüç adı verilen bir tören yaparlardı. Bu ve buna benzer törenler, Ayaş'ta başka meslek gruplarında görülmedi. Teferrüç gününde yemenicilik mesleğine yeni girecek çıraklara kabiliyetine göre yıl kesilirdi. Bu süre 2-3 yıl olurdu. Bu zaman zarfından kimsenin çırağını kimse almazdı. Ayrıca teferrüç gününde kalfa olanlara yıllık çalışma değeri biçilirdi. Kimse bu değerden altını kalfaya veremezdi. Daha sonra mesleğin diğer problemleri konuşulurdu. Teferrüç töreni dua ile başlar görüşmeler yapıldıktan sonra et, pilav ve bal tiridi yenir, seneye tekrar buluşmak üzere dua ile biterdi. Bizi üzen nokta yemeniciliğin de tarihe gömülmesidir” (Yeşil Ayaş, 1996: Sayı: 5).

Ayaş'ta köklü bir geçmişe sahip olan yemenicilik faaliyeti, bugün her ne kadar unutulup kaybolmuş olsa da etrafında pek çok geleneğin oluşmasına zemin hazırlamıştır. Yemenicilik çerçevesinde başta usta-çırak ilişkisi olgunlaşmakta daha sonra ise teferrüç adı verilen geleneksel bir törenin ortaya çıkması sağlanmaktadır. Böylece teferrüç gününde Ayaş mutfak kültürünün de merkeze alındığı görülerek hem usta-çırak-kalfa olanların değerleri biçilmekte hem de mesleğin diğer problemlerinin konuşulduğu gözler önüne serilmektedir. Buradan hareketle yemenicilik ve kunduracılık zanaatlarının da Ayaş ilçe ekonomisini kalkındıran bölgesel el sanatları arasında yer aldığı ve bölge halkının geçim kaynağını teşkil ettiği sonucuna ulaşılmaktadır. Son olarak Ayaşlı kadınlar tarafından hazırlandığı görülen çorap, eldiven, tığ oyları, iğne oyası, titanyum el nakışı, ahşap-kumaş boyama, dekoratif pano, bindallı tel kırma çevre işlemleri ve kanaviçe gibi el emeği isteyen çeşitli geleneksel el sanatlarına olan ilginin de bölgede oldukça yoğun olarak görüldüğü ve halen adı geçen sanatların bölge halkı tarafından devam ettirildiği bilinmektedir. Ve dahi ev kadınlarının mevzubahis el sanatlarıyla evlerini geçindirdikleri dahi söylenebilir.

Köklü bir geçmişe sahip olan Ayaş ilçesinin tarihine bakıldığında, Ayaş ve Ayaşlıları kalkındırmayı amaçlayan çeşitli dernek ve vakıfların kurulduğu görülmektedir. Söz konusu dernek ve vakıfların doğrudan amaçları ise bölge halkının tamamını bir araya toplayarak Ayaşlılara hizmet etmektir. Adı geçen vakıfların faaliyetleri arasında, il merkezlerinde düzenlenen şiir günlerinin Ayaş'a da taşındığı ve Ayaş Halk Eğitimi Derneği adına bir şiir günü düzenlendiği Yeşil Ayaş dergisinde şöyle ifade edilmektedir:

“Ankara’daki şairlerin zaman zaman il merkezlerinde şiir günleri düzenlediklerini biliyordum. Şair dostum Osman Atilla’dan ‘Ayaş Halk Eğitimi Derneği’ adına bir şiir günü düzenlemesini rica ettim. 2 Mart 1958 Pazar günü seçkin şairlerimiz Ayaş’tan gönderilen otobüsle kasabaya geldiler. (...) Toplantıya katılan ve bugün bir kısmını kaybetmenin acısını duyduğumuz değerli şairlerimiz şunlardı: Halide Nusret Zorlutuna, Arif Nihat Asya, Osman Atilla, Mehmet Çınarlı vs.” (Yeşil Ayaş, 1996: Sayı: 5)

Anadolu’nun sahip olduğu adı geçen önemli şairlerin, Ayaş Şiir ve Folklor Günü adı altında Ayaş’ta düzenlenen şiir günleri faaliyetlerine katılmalarının, bölgenin kültürel anlamda yükselmesini sağlayan mühim bir etken olduğu düşünülmektedir. Yine Ayaş’ın unutulmaya yüz tutmuş çeşitli el ve ev sanatlarını, atasözleri, deyimler ve kelimelerini kaleme alıp derleyerek gün yüzüne çıkarmayı amaçlayan düşünürler ile Ayaş’ın tarım, hayvancılık, turistik, ulaşım, eğitim, yatırım faaliyetlerini yakından takip ederek bölgenin kalkınmasını amaçlayan söz konusu vakfın başta yalnız Ankara’da şubesi bulunuyorken Ayaşlılardan gelen yoğun talep üzerine Ayaş ve Sincan ilçelerine de şubelerinin açıldığı bilinmektedir. Böylece ortak hedefler doğrultusunda ilerlenerek ilçenin kalkınmasının hedeflendiği söylenebilir. Bunun dışında 1996 yılına dayanan ve Ayaşlılara hizmet etmeyi amaçlayarak gönüllülerden oluşan Kadınlar Komitesinin yine 2014 yılında da biçim değiştirerek karşımıza çıktığı ve “Ankara Büyükşehir Belediyesi, Ayaş Kaymakamlığı, Ayaş Belediyesi tarafından da desteklenerek Ayaşlı Kadınlar Derneği adı altında life bağlı el sanatlarının sürdürülmesi ve koruma altına alınmasıyla” (Erdoğan, Söylemezoğlu ve Yanar, 2018: 373) beraber manevî değerlerin muhafaza edilmesinin amaçlandığı görülmektedir. Yine halk kültürü yönüyle adından söz ettiren Ayaş ilçesinin, sahip olduğu halk müziği ve halk oyunları açısından da zengin bir belde olduğu bilinmektedir. Buna bağlı olarak da Ayaş’ın önemli günlerinde, bölge halkının kendisi tarafından sergilenen mahallî oyunlarının beraberinde, Ayaş ilçesinin kendi adıyla bütünlük gösterdiği Gökler Ekibini ve söz konusu mahallî oyunları sergileyen Seymenleri peşinden getirdiği ifade

edilmektedir. Buna istinaden söz konusu Gökler Ekibinin toplumu bir araya getirdiği düşüncesinden hareketle zamanla bir derneğin kurulmasına hatta ilçenin Seymenleri tarafından sergilenen yöresel oyunların; ‘Ayaş ve yöresi oyunları’ olarak kayda geçmesine yol açtığı söylenebilir. Ayaş Gökler Köyü Kültür ve Yardımlaşma Derneği adı altında kurulan bu topluluk ve çalışmaları Koç tarafından şöyle açıklanmaktadır:

“1957 yılında Merhum Hacı İbrahim Yılmaz öncülüğünde bir grup Göklerli tarafından kurulan ve Türkiye’nin ilk köy derneği olma özelliğini taşıyan ‘Ayaş Gökler Köyü Kültür ve Yardımlaşma Derneği’ aynı zamanda kültür ve yardımlaşma adında Ankara’da kurulan ilk dernek olma özelliğini taşımaktadır. (...) 1988 yılı itibarıyla 12 yıllık bir çalışma sonrasında, Ayaş Gökler Halk Oyunları Ekibi 2000 yılında Kültür Bakanlığı Halk Oyunları Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğünce düzenlenen Türkiye Mahallî Halk Oyunları yarışmasında birincilik ödülüne layık görülmüş, Kültür Bakanlığınca sergilenen oyunlar Ayaş ve yöresi oyunları olarak kayıt altına alınmıştır” (Koç, 2018: 384-386).

Son olarak Ayaşlılar Vakfınca çıkarılan ve fikir üreten herkesin kaleminden geçmiş olan ‘Yeşil Ayaş’ dergisi; fikir, sanat ve edebiyat dergisi olmakla beraber aynı zamanda bölge halkının istek ve sorunlarına yer veren ve söz konusu istek ve sorunların ilgili makamlara ulaşmasını sağlayan uzun soluklu bir dergi olduğu bilinmektedir. Dolayısıyla Yeşil Ayaş dergisi de bölgenin kalkınmasını amaçlayan faaliyetler arasında sayılmaktadır.

2.2. Ayaş Mutfak Kültürü

Temelinde Anadolu mutfak kültürünün özelliklerini barındıran ve aynı zamanda Ankara mutfağının da önemli bir kısmının oluşmasını sağlayan Ayaş ilçesinin; içerdiği zengin yemek çeşitliliği ve söz konusu çeşitlilik etrafında ortaya çıkardığı bilgi, deneyim ve tecrübeleriyle oldukça verimli bir mutfak kültürüne sahip olduğu bilinmektedir. Aynı zamanda söz konusu yemek çeşitliliği ve beraberinde getirdiği bilgi, deneyim ve tecrübelerin tamamı da koruma altına alınmaya ve gelecek nesillere aktarılmaya değer görülmektedir. Zira bakıldığında Somut Olmayan Kültürel Mirasın beş ana başlığı altında yer alan ‘doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar’ alanının alt başlığında bulunan ‘halk mutfağı’; kültür aktarımının sağlanmasında oldukça büyük bir rol oynayan hususlardan yalnız bir tanesini oluşturmaktadır. Buna bağlı olarak yine Ayaş ilçesi mutfak kültürü, Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin ilgilendiği alanlar doğrultusunda ele alındığında kültürü yaşatarak aktarma ve gelecek nesillere taşıma hedefinin halk mutfağı etrafında da

gerçekleştirilebileceğini kanıtlar nitelikte olduğunu göstermektedir. Dolayısıyla Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin ilgilendiği alanlar doğrultusunda Ayaş mutfak kültüründe yemeğin; neden yenildiği, nerede yenildiği, ne zaman yenildiği ve kiminle yenildiği gibi noktalarla ilgili sorulara cevap verilerek söz konusu alanlar birbirinden ayrılmakta ve halk mutfağına hangi durumlarda başvurulduğu, yemek olgusunun kimlerle ve niçin adından söz ettirdiği ortaya çıkarılmaya çalışılmaktadır.

SOKÜM'ün 'toplumsal uygulamalar ritüeller ve şölenler' başlığı altında ele alınan Ayaş mutfak kültürü; geçiş ritüelleri (doğum, evlenme, ölüm, uğurlamalar), ramazan ayı (ramazan ayına girmeden yapılan hazırlıklar, sahur, iftar, ramazan bayramı), kurban bayramı, kandiller, adak kurbanları (akika kurbanı, gelin kurbanı) ve istek sofraları, kutlamalar (festivaller, Hıdırellez, nevruz, yağmur duası, çiğdem şenliği, koç katımı, saya gezme, hasat kaldırma, bağ bozumu, toplu sağım), çeşitli kadın ve erkek toplantıları (ferfene, oduna gitme, temel atma ve çatı kapatma) ve son olarak da bolluk ve bereket ritüelleri olmak üzere etraflı bir sınıflandırmaya tabii tutulmuştur. Yine bununla birlikte halk mimarisi, halk haberleşme teknikleri, halk mutfağı, günlük mutfak, Ayaş mutfağında görülen diğer yemekler, tatlılar, kış hazırlıkları, kış hazırlıklarını muhafaza etme, mutfakta kullanılan araç ve gereçler gibi halkın bilgi, deneyim ve tecrübelerine dayanarak elde ettiği tüm kazanımların ise SOKÜM'ün 'doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar' başlığı altında ele alınarak tasnif edildiği görülmektedir. Buna bağlı olarak da yemeğin, kimi zaman törensel bir uygulamanın parçası olarak karşımıza çıkabileceği gibi, kimi zaman da söz konusu uygulamaların doğrudan yemek etrafında şekillendiği haklı olarak söylenebilir. Yine aynı zamanda yemek olgusunun; adı geçen uygulamalar, ritüeller veya ayinler gibi bütün alanlarda ortaya çıkan sözlü ürünlere ve gösteri sanatlarına da sirayet edebileceği gözler önüne serilmektedir. Bununla birlikte söz konusu mutfak kültürünün, törensel zenginliği ve çeşitliliği haricinde salt günlük mutfak anlayışıyla da gerek köy halkı tarafından hazırlanan sabah, kuşluk, öğle, ikindi ve akşam öğünleriyle gerekse de adı geçen öğünlerin hazırlanma, pişirilme, sonrasında muhafaza edilme gibi aşamalarında görülen değişikliklerde ilçe halkının sahip olduğu geleneksel alışkanlıklarına da fazlasıyla yer verildiği görülmektedir.



3. BÖLÜM: MUTFAK MİMARİSİ, MUTFAKTA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER VE YİYECEKLERİ KIŞA HAZIRLAMA YÖNTEMLERİ

Mevcut olan mutfak mimarilerine başlangıçtan günümüze kadar yaşanan çeşitli gelişmeler sonucu ulaşan Türk toplumu; ayrı bir yer olarak tasarladıkları mutfaklarına yalnız yemek hazırlanan veya pişirilen mekân olarak bakılmasının dışında aynı zamanda kültür aktarımının sağlandığı bir yer olarak da düşünülmektedir. Bu durum Haşim Karpuz ve Emine Karpuz tarafından ise “ev, vatan kadar kutsal sayılırken mutfak Tanrı nimetlerinin pişirilip yendiği, çocukların eğitildiği kutsal bir mekân olarak tasavvur edilmiştir. Tekke ve zaviyelerde mutfak bölümlerinin tarikat mensuplarının eğitime tahsis edilmesinin sebebi bu kutsallıktandır” (2008: 403-404) şeklinde açıklanmaktadır. Türklerin ‘aşhane’ veya ‘aşene’ olarak adlandırdıkları bu mekân, yemek pişirme ve hazırlama dışında yeme, ısınma, oturma ve aynı zamanda yatma gibi çeşitli özelliklerde de kullanılmaktadır. Dolayısıyla “eski Türk mutfağı, şimdi olduğu gibi ayakta yemek pişirilecek, yalnızca dar bir oda değil idi. Burası aynı zamanda bütün gün oturulup, istirahat edilip ve sohbet edilecek bir yerdi. Bu sebeple mutfağın bir yanına oturmak için yerler, sedirler yapılırdı” (Ögel, 1978: 41).

“Kendine özgü mimari özellikleri olan Türk evinde mutfak, değişik konumlarda bulunmakta ve değişik özellikler göstermekte” diyen Haşim Karpuz ve Emine Karpuz (2008: 388), Türk mutfak mimarisinin tarihî gelişimini şöyle sıralamaktadır:

“Türk evinin ve mutfağının kültürel ve mimari kaynaklarının Anadolu öncesine dayandığı aşikârdır. Ancak Anadolu’nun Türk öncesi mimarlığını ve kültürel birikimini de göz ardı etmemeliyiz. Orta Asya’da Türklerin kullandıkları yaygın mesken türü ‘topak ev’dir. Topak evin ortasında ısınmak ve pişirmek için bir ocak bulunmaktadır. Kışın ve soğuk havalarda yemek pişirme burada gerçekleştirilirdi. Havanın uygun olduğu durumlarda ise çadırın önündeki avluda yemek pişirilirdi. Topak evin bir köşesinde çitle ayrılmış mutfak ve su kapları bulunmaktaydı. Anadolu’da geleneksel yaşantılarını sürdüren bazı Türkmen toplulukları tarafından kullanılan ‘kara çadır’ın da içerisinde yemek pişirilen bir ocak, mutfak kaplarının konulduğu bir raf bulunmaktadır. Aynı şekilde kara çadırın önünde de yemek hazırlama ve pişirme gibi işler gerçekleştirilmektedir. Hun ve Göktürk dönemine tarihlenen yerleşmelerde mutfak bölümleri hakkında bilgimiz yoktur. Uygur evlerinin mutfak bölümlerinin olduğunu biliyoruz. Ayrıca evin avlusunun bir kenarında da ‘mutfak’ pişirme işlemi yapılmaktaydı. Selçuklu dönemi evlerinde mutfak ‘aşlık, aş ocağı, aş damı’ adlarını almaktaydı. Mutfağın içerisinde pişirme ocak ya da tandır yardımıyla yapılıyordu. Kadınlar burada sedirlere oturup yemek hazırlıyorlardı. (...) Osmanlı dönemi saraylarına en güzel örnek Topkapı sarayıdır. Mutfak bölümü ikinci avluda bir taşlığın iki yanında sıralanmış değişik fonksiyonlu

mekânlardan meydana gelmektedir. Esas pişirme bölümü doğuda yer alan on kubbeli kısımdır. Pişirme ocakları on bölümden oluşur. Her bölüm hazırlık ve ocak kısımlarından meydana gelmektedir. Ocak kısımlarında değişik büyüklükte kazan ve tencerelerin oturtulabileceği taş kaideler vardır. (...) Anadolu'nun coğrafi özellikleri, yapı malzemeleri, değişik konut tiplerinin ortaya çıkmasına yol açmıştır. Temelde belirli yaşama birimleri ve servis hacimlerinden oluşan ev bütünü, tasarım bakımından bölge farklılıkları göstermektedir. Doğu Anadolu'da mutfak tandır evi olarak evin en önemli mekânı olurken, Kuzeydoğu Anadolu ve Güneydoğu'da da aynıdır. Buna karşılık Orta Anadolu'nun bazı şehirlerinde Marmara, Ege ve Akdeniz bölgelerinde avlunun bir kenarında yer alan örtme veya ocaklık olarak adlandırılmış basit bir mekân olarak karşımıza çıkar'' (2008: 389-392).

Günümüz evlerinin mimari yapılarına göre artık mutfakların evin içerisine dâhil edildiği ancak tandır ve taş ocakları söz konusu olduğunda ise yine ayrı bir inşa gerektiği bilinmektedir. Ayaş ilçe halkı tarafından ise 'aşhane' veya 'aşene' olarak adlandırılmaya devam edilen mutfağın; bölge halkı tarafından yalnız yemek hazırlama, yemek yeme veya yenilenleri saklama alanı olarak kullanılmasının dışında gerektiği yerde yatma ve uyuma alanı olarak da tercih edildiği görülmektedir. Yine hemen hemen her evin mutfağında yer alan koltuklar ve sedir döşemeler ise mutfağın söz konusu işlevini kanıtlar niteliktedir. Mevcut Ayaş evlerinin mimari yapısı gereği evlerin hemen girişinde veya ilk katında bulunan mutfakların büyük bir çoğunluğunun yenilendiği, sergenlerin yerini mutfak dolaplarının; kuşanelerin yerini çelik tencerelerin; sahanların yerini ise granit tavalara aldığı görülmektedir. Aynı zamanda yenilenen mutfak mimarisi hakkında aşhanede kullanılan ocak veya tandırların her evin mutfağında muhakkak bulunduğu görülüyorken, daha sonra 'ekmek evi' adı altında mutfaktan bağımsız bölümlerin tasarlandığı, dolayısıyla ocak ve tandırların da ekmek evlerine taşındığı gözler önüne serilmektedir. Buna istinaden bugün avlu içinde bulunan ekmek evleri; mutfağın çok uzağında olmamakla birlikte genellikle Ayaş ilçesinin ekmeği olarak adlandırılan bazlamanın ve çeşitli hamur işlerinin yapımında kullanılan bir yer olarak faydalandığı görülmektedir. Yine ekmek evlerine taşınan tandır ve taş ocakların yerini ise evin içerisinde bulunan mutfaklarda tüp gaz, ocak ve fırınlara bıraktığı analiz edilmiştir. Bununla birlikte ilçe halkının büyük bir çoğunluğunun gaz ocaklara geçtiği gözler önüne serilmekle beraber mutfağın dışında ayrı bir yerde bulunan ekmek evlerinin de aktif olarak kullanılageldiği ve tandır ve taş ocakların da bugün mutfaklarda değil ekmek evlerinde bulunduğu haklı olarak söylenebilir.

Dolayısıyla evlerin içinde bulunan mutfakların modern yapıda ve kullanılan araç ve gereçlerin de oldukça yeni oldukları görülmekle birlikte günlük mutfak eylemlerinin de söz konusu nesnelerle gerçekleştirildiği rahatlıkla ifade edilebilir. Ancak ekmek evlerinde ise tersi bir manzara karşımıza çıkmakta ve halen tandırından sacayağına, sergenlerden tavşanayağına kadar her türlü mutfak araç ve gereçlerinin korunduğu gözle görülür bir gerçektir.

Ayaşlıların ‘ekmek evi’ veya ‘tandır evi’ şeklinde isimlendirdikleri ve evin haftalık ya da aylık ekmek ihtiyacının genellikle imece usulü karşılandığı bu mutfaklarda aynı zamanda sergenlerdeki dantelli işlemler, yoğurulan hamurun üzerinin kapatıldığı işlemeli bezler, yemek yerken kırıntıların yere dökülmemesi için kullanılan sofra bezi/sofra altları veya Anadolu kadınlarının hummalı çalışmaları sonucu kışın yemek için yazdan hazırlanan peynir, reçel, pekmez veya kurutma sebzelerini muhafaza etmede veya toz konmaması için üzerini kapatmak amacıyla kullanılan örtülerin hemen hemen hepsinde özel olarak dikilmiş nakışlara yer verildiği görülmektedir. Hatta söz konusu bu hazırlıkların, Ayaş ilçesi bölge halkı kadınları tarafından daha evlenme çağına gelen kızların çeyiz hazırlığında başladığı görülmektedir. Kızı olan bir kadının, henüz çocuğu ilkököl çağındayken çeyiz hazırlığına kalktığı ve adı geçen çeyiz için yapılan ilk hazırlığın da mutfaktan başladığı rahatlıkla söylenebilir. Çeyizlerde yer alan ve gelen konuklara gelin kızın veya annesinin marifetlerini sergilemeye yarayan işlemeli dantellerin; mutfak masasında, mutfak çekmecelerinde, dolaplarda, buzdolabının üstünde, hatta yöre içerisinde kaşık koymak için kullanılan kaşıklağanın etrafında dahi bulunduğu analiz edilmiştir. Düğün zamanı artan çeyiz alışverişinin, mutfağa yoğunlaşmasında dahi mutfak Ayaşlılar tarafından en çok vakit geçirilen yer olduğu sonucuna rahatlıkla ulaşılabilir. Dolayısıyla hünelerini kanıtlamak isteyen kadınların da çeyiz hazırlığı yaparken mutfağa ve mutfakta kullanılacak işleme dantellere yoğunlaşmalarında görülen ilginin tesadüf olmadığı rahatlıkla söylenebilir. Hatta buradan hareketle, Ayaş mutfaklarının da sadece yemek pişirmek veya yemek yemek için zaman geçirilen bir yer olmadığı, aksine oturma veya yatma mekânı olarak da kullanılabildiği birtakım kaynaklar tarafından şu şekilde açıklanmaktadır:

“Mutfak, yemeklerin hazırlanıp pişirildiği mekân dışında; yeme-içme, oturma yatma mekânı olarak da kullanılmakta bu durumda sedirler konulmaktadır” (Berkok, 1999: 185).

Dolayısıyla Ayaşlıların, günün büyük bir kısmını mutfakta geçirdikleri ve mutfağı yalnız yeme içme alanı olarak değil de çeşitli pişirme, ölçme, taşıma, saklama yöntemlerinin öğrenildiği; yapılan çeyiz hazırlıklarıyla Ayaşlı kadınların marifetlerini sergiledikleri; tandır evinde ocak başında ekmek pişirilirken etrafına toplanan çocukları oyalayabilmek için masal anlattıkları hatta gerektiğinde yatma alanı olarak kullandıkları buna istinaden oldukça büyük bir yer olduğu gözler önüne serilmektedir.



Resim 3.1: Havva Kesik, Ayaş Ilıca Mahallesi, Ekmek evi uzaktan görünümü



Resim 3.2: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Ekmek evi uzaktan görünümü



Resim 3.3: Fındık market, Ayaş Ortabereket Mahallesi, Bazlama ekmek yapımı



Resim 3.4: Fındık market, Ayaş Ortabereket Mahallesi, Bazlama ekmekler



Resim 3.5: Hatice Erkol, Ayaş Gökçebağ Mahallesi, Mutfakta kullanılan tuğran/ tuğran çalkalayıp, yukarı asma alanı



Resim 3.6: Havva Ataseven, Ayaş Başayaş Mahallesi, Mutfağın yatma alanı olarak kullanılmasına bir örnek

3.1. Ocağın veya Tandırın Mutfaktaki Yeri

Mutfaklarda veya ekmek evlerinde ‘pişirmek’ amacıyla kullanılan ocak veya tandırların; bölge halkının gerek ekmek gerekse de günlük yemek ihtiyacını karşılayabildiği gibi aynı zamanda ısınma amaçlı da kullanılarak pek çok açıdan fayda sağladığı görülmektedir. Türk mutfağında görülen tandırların yapımı ise uzun süren, zahmetli bir yoldan geçmektedir. Koşay ve Ülkücan bir tandırın yapım aşamasını şöyle anlatmaktadır:

“Tandır, ‘gav’ dedikleri kırmızı topraktan yapılır. Dağlardan getirdikleri toprakları temiz bir yere eleyip içine saman ve keçi kılı koyarlar. Kâfi miktarda su da koyduktan sonra ayakları ile bir iki gün yoğururlar, tandırın sağlam olması için çamurun özlü olması şarttır. Hazırlanan çamurdan tandırın büyüklüğü kadar üç dört tane silindir yapılır. Bunlardan birisi yine temiz bir yere daire şekli verilerek konur. Diğer silindir onun üstüne konup kenarları iyice birleştirilir. Üç-dört sıra bu şekilde konduktan sonra artık silindir yapmaya lüzum kalmaz. Çamurdan parça parça alınıp aynı daire yükseltilir. Normal tandırlar tahminen 130 cm kadar derinlikte olur. Böylece tabanından başlayıp ağzına doğru silindir yapılır. Çapı da aşağı yukarı 65 cm’dir. (...) Bir de kolaylıkla yanmasına yarayan ve tandırın hemen bitişiğinde çamurdan 15 cm çapında ikinci bir ince boru yapılır ki buna külve veya gülve denir. Gülvenin boyu esas tandır kadardır. Gülvenin alt kısmından esas tandıra doğru bir delik açılır. Buna şurt adı verilir. Böylece hazırlanan tandır bir iki gün kurumaya terk edilir. (...) Üç gün sonra kuruyan tandırı yerine koymak için tandır büyüklüğünden daha büyük bir çukur kazılır. (...) Kazılan çukura halatlarla bağlanmış tandır sarkıtılır. Ağız kısmı yerle beraber olacak şekilde konur. Yandığı zaman kızgınlığını uzun müddet muhafaza etmesi için kenarları taşla

doldurulur. Sonra toprakla iyice sıkıştırılır. Yerine konan tandır, ağzına kadar yakacak ile doldurulup tutuşturulur’’ (2011: 25).

Ayaş ilçesi mutfak mimarisine bakıldığında ise kerpiçten yapılma eski mutfakların veya bugünkü ekmek evlerinin içerisine girildiğinde tandırın veya ocağın en müsait alana kurulduğu dolayısıyla da ne çok sağda veya ne çok solda bulunmayarak, söz konusu bölgenin tam merkezi konumunda yer aldığı söylenebilir. Adı geçen bölge, ilçe halkı tarafından ‘ana duvarı üstü’ olarak isimlendirilmiştir. Mevzubahis alanın üç taraflı duvarlarının iki tarafı kısacası bölmeleri ‘şam dolma’ olarak adlandırılıyorken; tek tarafı ise ‘ana duvarı’ olarak adlandırılmaktadır. Dolayısıyla şam dolma olarak adlandırılan ara bölümlere kurulamayacak olan tandır için düz ve sağlam bir duvar tercih edilmektedir. Bu da ana duvarı üstüdür (KK: 39).

İlçede tandır için alanın en uygun yeri belirlendikten sonra yaklaşık 70 santimetrelilik bir alan kazılmaktadır. Daha temiz ve düz bir zemin elde etmek için hazırlanan çamur ve saman karışımı ile kazılan alan sıvanır. Daha sonra boyuna kazılan bu bölgede devamlı ateş yanacağı üzere hava almak için de bir boşluk bırakılır. Tandırın başında yapılacak olan işlerin tümü oturularak halledileceği üzere, ocağın hemen yanında bir oturak bulunmakta ve ateşin devamlı canlı tutulmasının gerekliliğinden ötürü tandırın hemen yakınında yığınla hazırda bekleyen odun parçalarının bulunduğu görülmektedir. Aynı zamanda tandırda yapılacak herhangi bir işlemin ilk olarak odunla harlandığı, sonrasında ise harlanan ateşe samanla devam edildiği ifade edilmiştir. Yine genellikle ekmek pişirmek amacıyla tercih edilen tandır ocaklarının içerisine, o günün akşam yemeğinin de konulabileceği ve aynı zamanda sıcaklığından faydalanıp ısınma aracı olarak da kullanılabileceği rahatlıkla söylenebilir.



Resim 3.7: Havva Kesik, Ayaş İlçe Mahallesi, Ekmek evinde bulunan ocak



Resim 3.8: Durkadın Özdoğan, Ayaş Gençali Mahallesi, Ocakta bulunan ekmek sacı



Resim 3.9: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Tandır örneği



Resim 3.10: Memduh Keskin, Ayaş Akkaya Mahallesi, Bahçe ocağı

3.2. Gıda Saklama Mekânları

Kış hazırlıkları ve hazırlanan besinleri muhafaza etme alanları dışında günlük kullanımda da ihtiyaç duyulan dolayısıyla da tüketilen yiyecek veya içecekleri gerek toz, toprak veya sıcak hava koşulları gibi çeşitli etkenlerden korumak amacıyla olsun gerekse de kedi, fare veya çeşitli haşeratlardan gelecek olumsuz etkilerden muhafaza etmek kaydıyla olsun söz konusu ilçe halkı türlü önlemler alarak, günlük ihtiyaçlarını depolayabilecek alanlar yaratmışlardır. Adı geçen önlemler arasında ise ilk olarak ‘kilerler’ sayılabilir. “Mutfak, fonksiyonu gereği hazırlama, pişirme ve servis gibi eylemleri karşılayacak unsurlara sahiptir” diyen Haşim Karpuz ve Emine Karpuz; depolama görevi yapan bu kilerleri mutfığa yardımcı bir mekân olarak kabul etmektedirler (2008: 388). Kiler; genellikle mutfığın içinden geçilerek ulaşılan veya evin alt katında bulunan, güneş görmeyen bir alandan ibarettir. Zira evin ihtiyaçlarının toplu olarak alınıp uzun süre korunabilmesi ancak soğuk yerlerde mümkündür. Dolayısıyla Ayaş ilçesi bölge halkının toplu olarak aldığı veya topladığı patatesler, soğanlar, baklagiller; yaptığı un, bulgur, tarhana ve makarnaların tamamı kiler adı verilen alanda toplanır.

Yine genellikle tahıl ürünlerini muhafaza etmek amacıyla kullanılan ‘hambarlar’ da ilçede görülen gıda saklama mekânlarından biri olarak sayılmaktadır. Tahtadan yapılma küçük hambarlarda ise yine un, ekin, buğday, makarna gibi tahıllar bulunmaktadır. Aynı amaçla kullanılan ancak isimlendirmesinin kiler veya hambar

olmasının dışında ‘k  m  rl  k’, ‘d  k  t evi’ veya ‘g      k ev’ şeklinde yapıldığı g  r  len depolama alanlarından da bahsetmek m  mk  nd  r. Yine depolama alanlarından biri olarak sayılabilir nitelikte olan ‘s  tl  kler’ de il  de g  r  len saklama alanlarına   rnek olarak sayılabilmektedir. Y  ksek, serin ve poyraza yakın   eklinde tarifi yapılan s  tl  klerin genellikle s  t sağımının peşinden yapıldığı g  r  len peynir, yağ ve yoğurtların korunmasında karşıma   ıktığı g  r  lmektedir. Aynı zamanda torbaya konulan ayranların s  z  lmesi i  in de bir nevi bekleme alanı olarak adlandırılabilen s  tl  klerin yine kışın yenilmesi i  in yazın kurutulan ve   anaklara basılan peynirlerin de ters y  z edilerek s  zd  r  lmesi sağlanan bir d  zl  k olduğu ifade edilmiştir. Bununla birlikte zaman zaman artan g  nl  k yemeklerin de s  z konusu alana konulabileceği belirtilmektedir.

Il  de gıda saklama alanları olarak sayılabilen mek  nlardan birisi de hemen hemen her evin altında bulunan damlardır. Yine g  neş g  rmeyen ve serin bir yer olması   zelliğiyle dikkatleri   zerine   eken ‘damlar’ ve ‘samanlıklar’ genellikle basılmış yaprakların, reçellerin, turşuların ve ‘sarı kavun’ olarak adlandırılan kavunların depolandığı yer olarak bilinmektedir. Depo olarak kullanılması istenilen b  lge ilk olarak temizlenir. Daha sonra ‘taş duvar’ olarak adlandırılan b  lgeye tahta   akılır ve b  ylece yiyeceklerin y  ksekte kalması da sağlanmış olur. Depo alanı olarak tercih edilen mek  nlardan sonuncusu ise ‘evin araları’ şeklinde adlandırılmaktadır. Kiler veya hambar gibi ayrı bir alan gerektirmeyen aralar; evin g  neş g  rmeyen, g  lge ve serin her yerinde bulunabilmektedir. Genellikle basılmış yaprakları veya peynirleri saklamak i  in tercih edilen aralar, il  de en sık başvurulan depo mek  nları arasında sayılmaktadır.

Yiyeceklerin muhafazası her ne kadar   nemliyse aynı   ekilde mutfak ara   ve gereçlerinin de muhafazaları bir o kadar   nemli sayılmaktadır. Dolayısıyla yenilen besin   r  nlerinin temizliği kadar, ne   zerinde yenildiğinin temizliği de b  lge halkını bir o kadar ilgilendirmektedir. Buna istinaden s  z konusu hijyen ihtiya   beraberinde tel dolapları getirmekte ve kullanılan tel dolaplar sayesinde besinlerin yenmesi sırasında kullanılacak olan tabakların, kaşıkların veya bardakların tozdan, topraktan ve sinek, b  cek gibi haşeratların t  m  nden korunması sağlanmaktadır.

3.3. Mutfakta Kullanılan Araç ve Gereçler

Mutfağın yardımcı unsurlarının büyük bir bölümünü teşkil eden araç ve gereçler, yemeğin pişirilmesi, servis edilmesi, daha sonraya saklanması gibi çeşitli amaçlarla kullanılmaktadır. Adı geçen araç ve gereçlerin ortaya çıkması ise mutfak kültürünün yüzyıllar içerisindeki değişimi ile yakından alakalıdır. “Nitekim tarih öncesi devirlerde çiğ ya da ateşte kızartılarak tüketilen yiyecekler, ilk olarak sürüngen kabukları ve hayvanların kürek kemiği gibi doğal yollarla pişirilmeye başlanmış; çanak-çömlek yapıldıktan sonra da kap içinde pişirilerek yemek yapma sanatı ortaya çıkmıştır” (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 8). Dolayısıyla değişen mutfak kültürü, kullanılan araç ve gereçlerdeki çeşitlenmeyi de beraberinde getirmiş ve başlangıçta sürüngen kabukları ve hayvanların kürek kemiklerinin kullanılarak yendiği bu yemekler, daha sonra pişirme, sunma, daha sonraya saklama gibi birtakım alanlara da dağılım göstermiştir. Ancak bugün aynı amaçlarla faaliyet gösteren mutfak araç ve gereçlerinin gerek isimlendirmelerinde yapılan farklılıklarla gerekse de görsel tasarımındaki yeniliklerle pek çok değişime uğradıkları haklı olarak söylenebilir. Buna bağlı olarak da Ayaş ilçesi bölge halkı tarafından da kaldırılan ve yerine yenisi getirilen tüm mutfak eşyalarının ekmek evi adı verilen mutfaktan bağımsız bir alana taşındığı, her ne kadar kullanım sıklığının azalmış olduğu görülse de değerlendirilmeye devam edildiği bilinmektedir. Özellikle kara kazan, kara demlik, kara tencere üçlüsünden vazgeçemeyen Ayaş ilçesi bölge halkı; bugün de olmak üzere söz konusu mutfak araçlarını halen korumakta ve modern mutfağın getirdiği hiçbir yeniliğin mevzubahis ‘kara üçlüsünün’ yerini alamadığı görülmektedir. Kara tencere ve kazanda yapılan yemeğin lezzetine ayrı güvenen Ayaşlılar; kara demlik için de ‘evin kızı’ yakıştırması yapmakta ve vazgeçilmezliğini ‘o gara gızın çayını iç de bi gör’ (KK: 35) diyerek kanıtlamaktadır.

Her evin kendi içinde yenilediği mutfakların araç gereçleri de büyük ölçüde değiştirilmiş ancak geçmişte kullanılan hiçbir mutfak eşyası geride bırakılamayarak ekmek evleri adı altında mutfağın devamı niteliğinde olan bir bölüme taşınmıştır. Dolayısıyla yenilenen mutfaklarda karşımıza çıkan gaz ocakları, çelik tencereler veya tavalar; ekmek evlerinde yerini tandır, kuşaneler ve sahanlara bırakmaktadır. Söz konusu araçlar arasında bakırın kullanım sıklığı her ne kadar azalmış ve eski

kalaycılarının deneyimi hiçbir yerde bulunamıyor olsa da yine ekmek evlerinde halen bakır kazan veya tencerelerin faaliyetlerinden bahsetmek de mümkündür.

Ağaç Kaşık: Ağaçların şekillendirilmesiyle elde edilen kaşıklar, bugünkü demir kaşıkların öncesinde kullanılmıştır.

Aş İleğeni: Çorbaları koymaya yarayan bakır kaplardır (KK: 10).

Ayran Tası: Bakırdan tasarlanmış ayran tasları, ayran veya çeşitli sıvıları içmeye yarayan kulplu kaplardır.

Bakır Kazan: Genellikle düğün yemeklerinin veya kış hazırlıklarının (pekmez, konserve) pişirilmesi amacıyla kullanılan bakır kazanların aynı zamanda ılıca adı verilen çamaşırhanelere de götürüldüğü ve çamaşır yıkamada kullanıldığı da bilinmektedir (KK: 9).

Bakraç/Helke: Hayvanların sütünü sağlamak için kullanılır (KK: 7).

Beden: Büyük fırın tepsilerine beden denilmektedir (46).

Bisleğec/Pisleğec: Sac üzerinde bulunan hamuru tersine çevirmek için kullanılan, boyu uzun ve ucu yassı olan bir mutfak aracıdır. Ucunun yassı olarak tasarlanmasıyla birlikte sac üzerindeki hamurun pişip pişmediği kontrol edilmektedir.

Çoban Çantası: Çoban için hazırlanan yollukların içine koyulmasını sağlayan ve bezden dikilmiş bir çanta çeşididir.

Çömçe: Kepçe. Geniş ağzı sayesinde genellikle kış hazırlıkları (pekmez) veya düğün yemeği, hacı yemeği, yağmur duası yemeği gibi kalabalık yemeklerin karıştırılmasında kullanılmaktadır (KK: 10).

Dövecek: Genellikle *kavut* ve *kavurga* için kullanılan döveceklerin aynı zamanda dövmeğe yarayan demirleri de bulunmaktadır (KK: 7).

Ekmek İleğeni: İçinde hamur yoğurmaya yarayan, büyük ve geniş kap olarak geçmektedir.

Ekmek Tablası: Üzerinde pazı haline getirilen hamurların, genişletilerek büyütülmesini sağlayan ayaklı tahta parçalarıdır.

Elek: Un elemek için kullanılır. İnce elek hamuru, ince elek ekmeği denildiği de görülmektedir (KK: 10).

Eysiran: Hamur leğeninde bulunan hamurları, pazı halinde çıkartmaya yarar. Yine hamurun etrafının toplanması da eysiranla yapılabildiği gibi bazlama tahtası üzerinde kalan hamur kalıntılarının da söz konusu mutfak eşyasıyla kazılarak temizlendiği görülmektedir (KK: 16).

Fırın Tepsisi: Baklava ve börek hamurlarının pişirilmesinde kullanılmaktadır.

Fıslak Tenceresi: Bol yağ gerektiren *fıslak tatlısının* pişirilmesinde yağı daha az kullanabilmek için çukur ve küçük tencereler tercih edilmektedir.

Hamur Bezi/ Hamur Mendili: Genellikle kullanılmayan kumaşların yamanarak dikilmesiyle elde edilen bez çarşafların, pazı haline getirilmiş hamur parçalarının altına serilmek için kullanıldığı bilinmektedir.

Hamur Teknesi: Ağaçtan yapılmış hamur tekneleri, hamur yoğurmaya yarayan dört kulplu kaplardır.

Haside Tavası: Düz ve bakırdan tasarlanmış olan *haside tabakları* yağı dışarı çıkartmayacak nitelikte seçilmekte ve yalnız haside pişirmek için kullanılmaktadır (KK: 7).

Hoşaf Tası: Ayrı ayrı tabaklarda yenmeyen yemeklerin hoşaf için de geçerli olduğu görülmektedir. Genellikle ortaya iki en fazla üç tas konulan hoşafın bakırdan, geniş ve kimi zaman ayaklı kaplara konulduğu bilinmektedir (KK: 10).

Höşmerim Tabağı: Sürekli ters yüz edilecek olan *höşmerimin* derin ve çukur bir tabakta değil de yayvan bir kapta pişirilmesi tercih edilmektedir.

İbrik/İbrik: Genellikle abdest almaya yarayan emzikli bir kap olduğu bilinmektedir (KK: 51).

Kalbur: Ekin, arpa veya nohut gibi tahıl ürünlerini yabancı maddelerden ayırmak için kullanmaya yarayan bir mutfak eşyasıdır. Sahip olduğu gözenekli yapıları sayesinde tahıl içindeki yabancı maddeler yüzeyde kalırken tahılın kendisi elenip temiz bir zemine düşmektedir.

Kasnak: Yer sofrasında yenecek olan yemeğin yüksekte durması amacıyla sininin altına konulan, tahtadan yapılmış yuvarlak bir mutfak eşyasıdır. Aynı zamanda kışın yakma aracı olarak kullanılan ve hayvan dışkılarının kurumasıyla elde edilen

‘kermelerin’ de ilk olarak kasnakla birlikte çiğnendiği ve kasnak kalıbı verilerek uygun bir bölgede kurutulduktan sonra ısınma amacıyla kullanıldığı görülmektedir (KK: 51).

Kaşıklağa: Başlangıçta eskiyen bez parçalarının dikilmesiyle (KK: 51) elde edilen kaşıklağalar, daha sonra naylonlardan (KK: 41) tasarlanmaya başlanmıştır. Kaşık ve çatalları koymaya yaramaktadır.

Kevgir: Delikli yapısıyla bulgur veya makarna gibi besinlerin süzülmesini sağlamaktadır (KK: 41).

Kiprikli: Adını kenar nakışlarından alan *kiprikli*, tatlı koymak için kullanılmaktadır. Genellikle *höşmerim* çevirmek amacıyla kullanıldığı da söylenebilir.

Kuşane: Genelde süt pişirmek veya yoğurt mayalamak amacıyla kullanıldığı görülse de peynir yapmak için de tercih edildiği bilinmektedir.

Küp: İçi sırlı testiler olarak adlandırılan küpler; yağ, turşu veya pekmezleri saklamaya yaramaktadır (KK: 4).

Küpecik: Küpün küçüğüne verilen isim olarak bilinmektedir.

Maşa: Ocak veya tandırlarda yakılan odun parçalarını ve ateşi iletirmek için kullanılmaktadır.

Oklağaç: Oklava anlamına gelmektedir. Hamur açmaya ve açılan hamuru saca yazmaya yarar.

Oval Sac: Genellikle gözleme yapmak için tercih edilen pişirme aracıdır (KK: 16).

Sacayağı: Üzerine tencere, tava veya kazan gibi mutfak eşyaları konularak yemek pişirilmesi sağlanan üçayaklı bir destek parçasıdır.

Sahan: Yumurta pişirmeye yarayan sahanların (KK: 51) aynı zamanda yemek koymak için kullanıldığı da görülmektedir. Kapaklı yapıda olmaları sebebiyle pilav, yumurta, yemek veya *höşmerim* koymaya tercih edildikleri gibi (KK: 10) yine bugünün porselen tabaklarının yerini aldıkları da bilinmektedir.

Saplı: Bulgur veya pekmez kaynatırken kullanılan saplıların peynir yapımında da kullanıldığı görülmektedir (KK: 41).

Sele: Bitkilerin köklerinden çıkan sürgünlerin örülmesiyle elde edilmektedir. Taşıma aracı olarak kullanılan selelere genellikle saman yüklendiği bilinmektedir (KK: 51).

Sergen: Mutfağın duvarlarına uzunca bir tahta parçasının çakılmasıyla elde edilen sergenlerin aynı şekilde önlerine de şerit halinde tahta parçaları çakılmaktadır (KK: 51). Söz konusu alana yemek tabakları, bardaklar veya taslar dizilerek mutfak raflarının oluşması sağlanmaktadır.

Tavşanayağı: İlk olarak avlanan tavşanın fırça amacıyla kullanılacak ayağındaki damarlar çekilir. Damarları çekilen tavşanayağının ön kısmı iyice açılır. Daha sonra bir tahtaya sarılarak yirmi gün kadar kuruması beklenir. Yıkadıktan sonra ise kullanıma hazır hale gelmektedir. (KK: 19). Hamurun üzerini yağlamak için kullanılan tavşanayağı; yağı fırçalara göre daha iyi emmekte ve daha az yağ kullanımı sağlamaktadır (KK: 41).

Tuğran/Tuhran: Ayrandan yağ elde etmek için kullanılan tuğranların bir kenarında küçük bir deliği bulunmakta, içerdeki ayranın yağa dönüşüp dönüşmediği de söz konusu deliklere sokulan çubuklar sayesinde öğrenilmektedir (KK: 51).

Yağ Teknesi: Yağ yıkamak amacıyla kullanılmaktadır (KK: 10).

Yaslağaç/Bazlama Tahtası: Sac üzerinde pişecek olan ekmek hamuru, ilk olarak yaslağaç adı verilen tahta yapılarda açılarak büyütülmektedir. Aynı zamanda büyütülen ve pişmeye hazır hale getirilen hamur parçalarının, saçlara taşınmasının da yaslağaç üzerinde yapılarak gerçekleştiği görülmektedir.

Yayık: Genellikle ağaç veya tahta parçalarından tasarlanarak elde edilen yayıkların, asılması için evin en müsait yerleri tercih edilmektedir. Bir miktar yoğurt ve ölçüsü takdirinde suyun konularak uzun bir süre karıştırılmasıyla birlikte yüzeye çıkan tereyağı alınmakta dolayısıyla yağ elde etmek için kullanılan bir mutfak eşyası sayılmaktadır.

Yuvarlak Sac/Toprak Sac: Genellikle bazlama yapmak için tercih edilen pişirme aracıdır (KK: 16).



Resim 3.11: Havva Kesik, Ayaş Ilıca Mahallesi, Un eleği, sini, hamur ileğeni, oklağaç ve ekmek evi kıyafetleri



Resim 3.12: Havva Kesik, Ayaş Ilıca Mahallesi, Maşa (sağda) ve pisleğec/bisleğec (solda)



Resim 3.13: Havva Kesik, Ayaş Ilıca Mahallesi, Oval Sac (solda), sacayağı (ortada) ve güğüm (sağda)



Resim 3.14: Havva Kesik, Ayaş Ilıca Mahallesi, Yuvarlak sac/Toprak sac



Resim 3.15: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Yuvarlak Sac/Toprak Sac



Resim 3.16: Ahmet Bircan, Ayaş Tekke Mahallesi, Ekmek sacı



Resim 3.17: Havva Kesik, Ayaş Ilıca Mahallesi, Ekmek tablaları



Resim 3.18: Şerife Bircan, Ayaş Tekke Mahallesi, Ekmek tablası örneği



Resim 3.19: Havva Kesik, Ayaş İlca Mahallesi, Oklağaç (sağda), ekmek tablası, yaslağaç, eysiran, çalı süpürgesi



Resim 3.20: Rukiye Türk, Ayaş Hocasinan Mahallesi, İbrik/İbrik örneği



Resim 3.21: Havva Ataseven, Ayaş Başayaş Mahallesi, İbrik/ibrik (solda) ve su tası (sağda) örneği



Resim 3.22: Şerife Bircan, Ayaş Tekke Mahallesi, Tuğran/Tuhran makinesi örneği



Resim 3.23: Memduh Keskin, Ayaş Akkaya Mahallesi, Bahçe ocağında bulunan süt tenceresi



Resim 3.24: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Sergen örneği



Resim 3.25: Memduh Keskin, Ayaş Akkaya Mahallesi, Süt tenceresi



Resim 3.26: Ümmühan Taşan, Ayaş Hocasınan Mahallesi, Bakraç/Helke



Resim 3.27: Rukiye Türk, Ayaş Hocasınan Mahallesi, Süt helkesi/bakracının evlerde antika eşya olarak kullanılması



Resim 3.28: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Ekmek evinde bulunan bakraç/helke örneği



Resim 3.29: Memduh Keskin, Ayaş Akkaya Mahallesi, Kuşaneler



Resim 3.30: Rukiye Türk, Ayaş Hocasınan Mahallesi, Hoşaf tası örneği

“Mutfak araç ve gereçleri, evin diğer odalarında bulunan eşya ve teçhizatlardan daha çok işleve sahiptir. Bunda aynı araç ve gerecin farklı fonksiyonları yüklenmesinin payını unutmamak gerekir” (Abalı, 2017: 391). Ancak yukarıda belirli ölçütler dâhilinde verilen mutfak araç ve gereçlerinin de her ne kadar çok amaçlı olarak

kullanıldığı ve herhangi birinin bir başka kullanım amacıyla da karşımıza çıkabileceği düşünülse ve görülse de birtakım mutfak eşyalarının yalnız söz konusu amaç için kullanıldığı, onun dışında herhangi bir sebeple kullanılamayacağından da söz edilmesi mümkündür. Örneğin, Ayaş mutfağının bazı bölgelerinde yalnız sütlü tatlıların döküldüğü ve yemeklerin veya hoşafaların konulmasına izin verilmediği bilinen birtakım bakır kâseler bulunmaktadır. Kâselerin derinliği ve küçüklüğü ancak bir kişinin şeker ihtiyacını karşılayabilir nitelikte olmasından ötürü tatlı için kullanılması uygun görülmemekte ancak çorba veya hoşaf için de uygun büyüklükte olmasına rağmen bu amaçla kullanılmadığı bilinmektedir. Konuya, bakırın söz konusu sütlü tatlıyı soğuk tutması özelliği nedeniyle tercih edildiği şeklinde yaklaşılmaya çalışılsa da bu özelliği ile hoşaf için de kullanılması gerektiği sonucuna ulaşılabacaktır. Dolayısıyla mutfak araç gereçlerinin kullanılmasıdaki mevzu bahis kalıplar, Anadolu kadını tarafından belli kurallar ve kalıplar dâhilinde gerçekleştirilmekte ve söz konusu mutfak sırları ancak onların belirlediği kaideler doğrultusunda şekillenmektedir.



Resim 3.31: Rukiye Türk, Ayaş Hocasınan Mahallesi, Höşmerim tabağı (Kibritlik/Kirpikli) örneği



Resim 3.32: Rukiye Türk, Ayaş Hocasınan Mahallesi, Höşmerim tabağı (Kibritlik/Kirpikli) örneği



Resim 3.33: Rukiye Türk, Ayaş Hocasınan Mahallesi, Höşmerim tabağının (Kibritlik/Kirpikli) günümüzdeki kullanım amacı



Resim 3.34: Durkadın Özdoğan, Ayaş Gençali Mahallesi, Höşmerim tabağı örneği



Resim 3.35: Rukiye Türk, Ayaş Hocasınan Mahallesi, Kazan örneği



Resim 3.36: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Ayaş güveci



Resim 3.37: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Bulgur eleği



Resim 3.38: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Un eleği



Resim 3.39: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Tarhana eleği (solda) ve ekmek tablası (sağda)



Resim 3.40: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Kalbur



Resim 3.41: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Tarhana eleği



Resim 3.42: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Dibek taşı/Kavut döveci



Resim 3.43: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Pisleğec/Bisleğec (solda) ve eysiran (sağda)



Resim 3.44: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Yaslağaç/Bazlama tahtası



Resim 3.45: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Pişmaniye sinisi



Resim 3.46: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Reçel ve süt kaynatma tavası



Resim 3.47: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Reçel ve süt kaynatma tavası



Resim 3.48: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Eski düdüklü tencere örneği



Resim 3.49: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Bulgur kazanı örneği



Resim 3.50: Hatice Erkol, Ayaş Gökçebağ Mahallesi, Pekmez süzgeci örneği



Resim 3.51: Durkadın Özdoğan, Ayaş Gençali Mahallesi, Etli yemeklerin konulması için kullanılan tabak



Resim 3.52: Durkadın Özdoğan, Ayaş Gençali Mahallesi, Etli yemeklerin konulması için kullanılan tabak



Resim 3.53: Şerife Bircan, Ayaş Tekke Mahallesi, Höşmerim, sızgıç ve kıyma yapımında kullanılan tavalar (önde) ve pekmez kazanları (arkada)

3.4. Yiyecekleri Kışa Hazırlama Yöntemleri

Yerleşik hayata geçmeden önce avcılık ve toplayıcılık yaparak hayatta kalmaya çalışan ilk insanlar, ateşin bulunması ve yerleşik hayatın öğrenilmesiyle birlikte bitki ve hayvanları ehlileştirme yoluna gitmişlerdir. Bu durum ise besin çeşitliliğinin artmasını sağlamıştır. Ancak yaz mevsiminde gerek toprağın verimliliği sonucu elde edilen taze sebze ve meyveler gerekse de kırdan otlatılması amacıyla çıkarılan büyükbaş ve küçükbaş hayvanlar, söz konusu mevsimin sıcak hava ve nem özellikleri sayesinde önemli bir zenginlik göstermektedir. Zira kış mevsimi ne sebze ve meyvelerin yetiştirilmesinde ne de hayvancılık faaliyetlerinde yeterli olanakları sağlayamamaktadır. Dolayısıyla “yaz genellikle bolluk, kış ise yokluk mevsimi olarak bilinir. Bu durum insanların bol bulunan mevsimdeki dayanıksız besinleri az bulunan kış aylarında kullanmak üzere belirli teknolojileri geliştirmelerine yöneltmiştir” (Baysal, 1992: 60). “Bu yöntemler elbette yiyeceğin bozulmadan, doğal aromasını ve lezzetini korumak suretiyle günün şartlarına uygun olarak yapılmaya çalışılmıştır” (Bari, 2016: 41).

Türklerin geliştirdikleri bu yöntemler arasında kurutma başta gelen teknikler arasındadır. Yaz mevsiminde elde edilen sebze, meyve veya etin güneş altında kurutulması kış mevsimine saklanması Türklerin ilk kullandıkları yöntemler

arasındadır. “Meyvelerden elma, erik, üzüm, ayva gibi meyvelerin yetiştirildiği, bunların hem taze olarak yendiği hem de kurutularak ‘kak’ adıyla kışın sulu pekmezle hoşafının yapıldığı bilinmektedir” (Akın, Özkoçak ve Gültekin, 2015: 43). “Pastırma olarak da bilinen kurutulmuş et ise Türkler için oldukça değerli bir gıda olmuştur. Özellikle sefere giden askerlerin önemli besin kaynağını bozulma riski az olan pastırma oluşturmuştur. Yine kurutmanın yanında konserveleme, kavurma ve fermentasyon yöntemleri de Türklerin yiyecekleri kışa hazırlamak amacıyla kullandıkları diğer teknikler olarak bilinmektedir” (Demirgöl, 2018: 108).

Buzdolaplarının henüz olmadığı ve yazlık sebze ve meyvelerin genellikle kurutularak kışa saklandığı dönemlerde, söz konusu hazırlıkların yapıldığı imece usulü bir dayanışmadan bahsetmek de mümkündür. Yazın toplanan mahsullerin bir kısmını satarak maddî gelir sağlayan Ayaş ilçesi yöre halkı ise söz konusu mahsullerin bir kısmını da kurutma ve kuruttuğunu saklama yöntemine başvurarak kış mevsiminde tüketebilme yoluna gitmektedir. Dolayısıyla yaz sebze ve meyveleri olarak bilinen fasulye, patlıcan, sivri biber, dolmalık biber, bamya, domates; elma, armut, vişne, erik, kiraz, ayva, incir, ahlat, dut ve üzüm gibi mahsullerin tamamı kurutulmakta ve sebzelerin yemek olarak kullanıldığı gibi meyvelerin de gerek komposto olarak yemeklerin yanında gerekse de üst şerbeti hazırlanarak tatlı yapımında kullanıldığı görülmektedir. Aynı zamanda kurutulan meyvelerin, akşam misafir oturmalarında çerez niyetiyle de ikram edildiği haklı olarak söylenebilir.

İlçe içerisinde görülen ve kurutulmak için toplanan sebzelerden ilki olan fasulye; dilimlenerek kesilir ve yıkanır. Daha sonra ise temiz bir zemine serilip kurutulmaya bırakılır. Yine patlıcanlar da gerek kabukları soyulup dilimlenerek kesilebileceği gibi gerekse de içleri oyularak ve aralarından ip geçirilip evin güneş gören yerlerine asılıp kurutulması sağlanmaktadır. ‘Helep’ adı verilen bu patlıcanlar; yazın kurutulduktan sonra gözenekli bez torbalara konulup evin yüksek ve serin yerlerine asılarak saklanmaktadır. Yalnız heleplik patlıcanların değil; kurutulan tüm sebze ve meyvelerin gözenekli bez torbalara konulup saklanması, ilerde oluşabilecek böceklenmeyi engellemek amacıyla olduğu bilinmektedir. Yörede bu durum ise ‘ağlanmak, göğelenmek’ şeklinde adlandırılmaktadır. Kalan sebzelerden sivri biber de yine fasulye gibi dilimlenerek kesilir, yıkanır ve temiz bir zemin üzerinde kurutulmaya bırakılırken dilimlenerek kurutulan domateslerin ise kuru fasulye, dolma gibi

yemeklerin içine katılarak kullanıldığı görülmektedir. Yine kurutularak kullanılan sebzelerden biri olan dolmalık biberlerin de içi oyulur, aralarından ipler geçirilir ve güneş gören yerlere asılarak kurutulması sağlanır. Son olarak bamyaların da aynı şekilde iğnelerle içleri delinerek güneş gören bir yere asılmaları sağlanıp kurutulduktan sonra gözenekli bez torbalara konularak kaldırılır. Meyvelerin ise gerek dilimlenerek gerekse de tane tane kurutulduğu görülen Ayaş ilçesinde, kurutularak yenilen tüm ürünlerin vitaminlerinin içinde kaldığı dolayısıyla da sağlıklı olduğu düşünülmektedir. Bu durum Ayşe Baysal tarafından şu şekilde açıklanmaktadır:

“Ev teknolojisiyle besin saklama geleneğinin, halkın beslenmesinde önemli katkısı vardır. Bu gelenek sayesinde bir yandan tek yönlü beslenme, diğer yandan mevsime bağlı kıtlıklar bir ölçüde önlenmektedir. Örneğin, bulgur, çökelek, kurut gibi besinlerin B vitaminlerine bağlı yetersizliklerin önlenmesindeki katkıları büyüktür. Yine kurutulmuş sebze ve meyvelerle peynir ve tereyağı gibi ürünler sayesinde ileri derecedeki A vitamini yetersizlikleri önlenmektedir. Kurutulmuş sebze ve meyvelerin C vitamini değerleri önemli ölçüde kaybolmasına karşın, turşu ile çilek, kuşburnu, kıvılcık gibi meyvelerden yapılan reçel ve marmelat az da olsa C vitamini ihtiyacının karşılanmasına yardımcı olur” (1992: 66).

Buna istinaden hazırlanan söz konusu kışlık yiyeceklerle, yaz mevsiminde alınan hemen hemen tüm vitaminlerin kış mevsiminde de yeterli ölçüde alınabilmesi sağlanmaktadır. Yine reçelleri, pekmezleri, pestilleri veya kompostoları yapılan meyvelerin, kışın pek çok açıdan tüketilebileceği haklı olarak söylenebilir.

Yine kış hazırlıkları arasında sayılan salça, tarhana, bulgur ve makarna yapımlarının da genellikle yaz sonu veya sonbaharda imece usulüyle hazırlandığı bilinmektedir. “Tarhananın Türk damak zevkine uygun olması, kuru durumda oldukça uzun süre ve kolaylıkla saklanabilmesi, üretiminin-piştirilmesinin kolay olması ve besin öğeleri açısından zengin olması gibi özellikleri nedeniyle Anadolu’da görülen kış hazırlıkları yiyecekleri arasında ilk sırada yer aldığı bilinmektedir” (Özçelik ve Özdoğan, 2007: 1037). Tarhana için karılan iç, biraz katı hazırlanmasıyla beraber yaklaşık bir hafta kadar ekşimesi beklenmektedir. Daha sonra temiz bir zemine serilen çarşaf lar kullanılarak karılan tarhananın elekten geçirilmesi sağlanır. İki yahut üç gün de yerde bekleyen tarhana, her kontrol edilişinde de el yardımıyla ovulmaktadır.

Yine bulgurunu da kendi öğüten yöre halkı bunun için gerek dibek taşlarını gerekse de taş değirmenlerini kullanmaktadır. Dibek taşlarında öğütülen bulgur ilk olarak sıcak suyun içerisinde kaynatılır. Kaynadıktan sonra bir zemine serilir ve kuruması için

birkaç gün bekletilir. Kuruyan bulgur ayıklandıktan sonra parça parça dibek taşının içerisine atılır. Daha sonra etrafına toplanan kişiler tarafından tokmak yardımıyla dövülür. Bulgurun öğütme işlemi tamamlandıktan sonra yüksek ve rüzgâra dönük bir yere çıkılır. Yukarıdan aşağıya yavaşça bırakılan bulgurun, kepeği uçar kendisi ise aşağı zemine düşer. Yine tarhana ve bulgurun da aynı şekilde hava alan gözenekli bez torbalara yerleştirilerek kışın yemek için evin yüksek ve serin bir yerine kaldırıldığı görülmektedir. Pekmezler ve reçeller de kış hazırlıkları arasında sayılmaktadır. Pekmezi yapılacak meyveler ilk olarak yıkanır, doğranır ve bahçe ocaklarına yakılan büyük kazanlar içerisinde kaynatılır. Kavanozlara kaldırılan pekmezler veya reçeller genellikle kışın kahvaltı öğünlerinde tüketilmektedir. Aynı zamanda öksürük veya iltihaba da iyi geldikleri ifade edilmektedir. Makarna kesimi, salça veya peynir yapımı, yazdan toplanan asma yapraklarının basımı ve turşu kurulumu da aynı şekilde kış hazırlıkları arasında görülmektedir. Toplu halde kesilen makarnaların, önce kurutma ve sonrasında muhafaza etme gerektirdiği gibi salçaların, peynirlerin, turşuların ve asma yapraklarının yalnız uygun araçlar içerisine basıldığı ve muhafaza edildiği görülmektedir. Buna bağlı olarak küpler; yağ, peynir, turşu ve pekmezleri saklama aracı olarak bilinen soğuk ve serin tutacak araçlara örnektir. Makarna, salça, asma yaprakları veya çeşitli sebzelerle kurulan turşuların evin serin bölümlerinde muhafaza edildiği görülüyorken, peynirlerin ise genellikle ters çevrilerek toprağa gömüldüğü ve böylelikle suyunun da akacağı ifade edilmektedir.

İlçede görülen kış hazırlıklarından birinin de konserve menemenler olduğu bilinmektedir. Yazın toplanan domates ve biberler kışa saklanmak için kaynatılır ve konservele kaldirılır. Kış hazırlığı olarak bilinen konserve menemenlerin genellikle sabah kahvaltılarında veya öğle yemeklerinde tüketildiği görülmektedir. Aynı zamanda gerek konservele kaldirıldığı ekmek evlerinde gerekse de ilçedeki evlerin içerisinde yazdan toplanan kavunların evin tavanlarına asıldığı ve kışın buradan alınıp yenildiği de ifade edilmektedir. ‘Astar’ olarak adlandırılan yukarıdaki bu alana yerleştirilen kavunlara ise ‘sarı kavun veya kış kavunu’ denilmektedir. Yine astara asılan bir diğer besin unsuru ise iskelen soğanlardır. Yazdan toplanan iskelen soğanlar da örölerek söz konusu çivilere asılmaktadır.

Yemeklerin etli pişirilmesine de ayrıca önem veren Ayaşlılar; sonbahar başlangıcında yaşlı veya hasta hayvanların kesilmesini sağlayarak etlerini tuzla

kavurmakta ve daha sonra kurutarak tenekelere basmaktadır. Özellikle yöre halkı tarafından iye/eye olarak adlandırılan etli bölgenin tuzla kavrularak kurutulduğu daha sonra sepetlere konulup, yüksek yerlere asıldığı bilinmektedir. Buna bağlı olarak kurutulan et, kışın yapılan kuru fasulye, yaprak sarması, dolma gibi çeşitli yemeklerin arasına katılmakta böylece yemeklerin etli olması da sağlanmaktadır. Aynı şekilde kesilen etten ihtiyaç doğrultusunda sucuk, pastırma veya kıyma da yapılmakla birlikte ekmek evleri adı verilen mekânlar saklama alanı olarak kullanılmakta ve hazırlanan gıdalar urgan yardımıyla tavanlara asılmaktadır. Yaz sonu yaşlı veya hasta hayvanların kesilmesinden sonra etlerin tuz eklenerek kavrulmasına ve kavurulduktan sonra da kurutulmasına ise sızgıç adı verilmektedir.⁸ Son olarak imece usulüyle yapıldığı ifade edilen tüm kış hazırlıklarının, toplandığı evde ev sahibinin gelen komşularını yemekli olarak ağırladığı ve genellikle çorba, et, pilav, salata ve tatlıdan oluşan çeşitli bir sofranın kurulduğu da haklı olarak söylenebilir. “Bu süreç içerisinde Anadolu’da geliştirilen imece usulüyle yiyecek saklama yöntemlerinin bu konuya ayrı bir sosyal boyut kazandırdığı ve söz konusu hazırlık günlerinin toplu eğlencelere dönüştürüldüğü görülmektedir. Yine adı geçen yiyecekler hazırlanırken yardımlaşma, dostluk ve biz olma duyguları gelişmekte ve mutluluk ve huzur ortamı oluşmaktadır” (Barı, 2016: 41). Ancak günümüzde etkisini bir hayli hissettiğimiz teknolojik gelişmelerin yiyeceklerin kışa hazırlanma aşamalarında da etkili olduğu kaçınılmaz bir gerçektir. Buna istinaden modernliğin beraberinde getirdiği teknolojik gelişmeler ile ‘şoklama’ yöntemi giderek ‘kurutma’ yönteminin yerini almakta buna bağlı olarak da mutfakta kullanılan eski tekniklerin yerini yeni tekniklere bırakıldığı sonucuna rahatlıkla ulaşılabilmektedir. Bu durum ise “kaliteli, besleyici ve sağlıklı ürünler almamızı neredeyse imkânsız hale getirmiştir” (Akın, 2014: 39).

⁸ Sızgıç ve Ayaş ilçesine ait diğer et yemeklerinin detaylarına ulaşmak için Ek-3 incelenebilir.



Resim 3.54: Havva Kesik, Ayaş Ilıca Mahallesi, Kış hazırlıkları- Menemenler (üstte), hoşaf (altta)



Resim 3.55: Şerife Bircan, Ayaş Tekke Mahallesi, Kış hazırlıkları- Bademli kayısı hoşafı



Resim 3.56: Emine Ayan, Ayaş Oltan Mahallesi, Kış hazırlıkları- Basılmış asma yaprağı



Resim 3.57: Durkadın Özdoğan, Ayaş Gençali Mahallesi, Kış hazırlıkları- Kesilmiş makarna örneği



Resim 3.58: Şerife Bircan, Ayaş Tekke Mahallesi, Kurutulan sebzelerin gözenekli torbalara koyulup kaldırılması



Resim 3.59: Nazife Ünlü, Ayaş Gökler Mahallesi, Kış hazırlıkları- Kuru erik (solda) ve kuru üzüm (sağda)



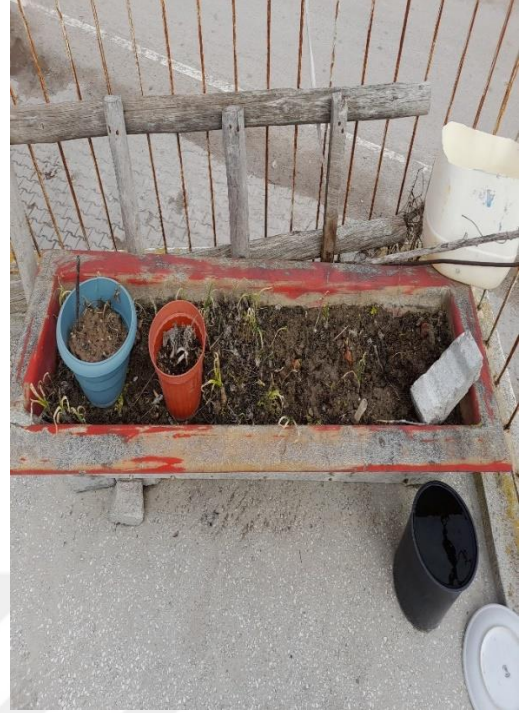
Resim 3.60: Nazife Ünlü, Ayaş Gökler Mahallesi, Kış hazırlıkları-Kuru erik



Resim 3.61: Şerife Bircan, Ayaş Tekke Mahallesi, Kışlık kavunlar



Resim 3.62: Hüsniye Sancar, Ayaş Ortabereket Mahallesi, Yazın toplanarak astara asılan iskelen soğanlar



Resim 3.63: Hüsniye Sancar, Ayaş Ortabereket Mahallesi, Toprağa ekilmiş iskelen soğanlar



Resim 3.64: Havva Kesik, Ayaş Ilıca Mahallesi, Kış mevsimi için hazırlanan menemenlerin ve pekmezlerin kaynatıldığı kara kazanlar



Resim 3.65: Fındık market, Ayaş Ortabereket Mahallesi, Kış hazırlıkları



Resim 3.66: Şerife Bircan, Ayaş Tekke Mahallesi,
Kış mevsimi için hazırlanan pekmezlerin
kaynatıldığı kazanlar (arkada)



4. BÖLÜM: TÖRENSEL YEMEKLER, BEREKET RİTÜELLERİ, SOFRA ADABI VE YEMEK DUALARI

4.1. Geçiş Dönemleri

Hemen hemen tüm ulusların kendi gelenekleri etrafında oluşturdukları birtakım törensel yemeklerin bulunduğu bilinmektedir. Türk kültürü söz konusu olduğunda ise yine beslenme ve mutfak olgusunun önemli bir yere sahip olduğu ve tarihin her aşamasında yemek etrafında şekillenen çeşitli kutlamaların bulunduğu rahatlıkla söylenebilir. Zira “eski çağlardan beri Türklerde birlikte yeme-içme geleneği vardır. Türk mutfak kültürü ile ilgili bu âdetler günümüzde hâlâ özel gün ve törenlerde yaşatılmaktadır” (Solmaz ve Dülger Altın, 2018: 120). Özel günler ve törenler, bünyelerinde barındırdıkları çeşitli özellikleriyle sıradan olan diğer günlerden ayrılır. Söz konusu bu özel gün ve törenlerin her birinin uygulama amacı, temelinde birtakım değişiklikler içerse de tümünün merkezinde de yemek yeme eylemi bulunmaktadır. Dolayısıyla “insanı insan yapan değer, toplumsal birtakım olayları acısıyla, tatlısıyla, heyecanıyla, telaşıyla paylaşmayı gerektirir. Yüzyıllar boyunca şekillenerek atalarımızdan günümüze gelenek, görenek, töre, örf ve âdetlerimiz yöreden yöreye farklılık göstermekle birlikte bütün uygulamaların temeli aynıdır” (Işık, 2016: 9). Buna bağlı olarak adı geçen duyguların paylaşılması amacıyla düzenlenen törenler, en belirgin halini geçiş dönemlerinde göstermektedir.

“Bilindiği gibi insan yaşamının başlıca üç önemli geçiş dönemi vardır: Doğum, evlenme ve ölüm. Her birinin kendi bünyesi içerisinde birtakım alt bölümlere ve basamaklara ayrıldığı bu üç önemli aşamanın çevresinde birçok inanç, âdet, töre, tören, âyin, dinsel ve büyüsel özlü işlem kümelenerek söz konusu geçişleri bağlı bulundukları kültürün beklentilerine ve kalıplarına uygun bir biçimde yönetmektedirler. Bunların hepsinin amacı da kişinin bu geçiş dönemindeki yeni durumunu belirlemek, kutsamak, kutlamak, aynı zamanda da kişiyi bu sırada yoğunlaştığına inanılan tehlikelerden ve zararlı etkilerden korumaktır. Çünkü yaygın olan inanca göre, insan bu tür dönemler sırasında güçsüz ve zararlı etkilere karşı açıktır. Böylece geçiş dönemlerinde kümelenen âdetler, gelenekler, töreler ve törenlerle bunların içerisinde yer alan işlemler ve uygulamalar bir ülkenin ya da belirli bir yörenin geleneksel kültürünün ana bölümlerinden birini oluştururlar” (Örnek, 1977: 131).

Geçiş dönemlerine bağlı âyin, tören veya ritüellerin hemen hemen hepsinin merkezinde de yemeğe bağlı uygulamaların bulunduğu haklı olarak söylenebilir. Örneğin söz konusu dönemlere, toplumsal uygulamalar veya ritüeller açısından bakıldığında gerek bir yemeği pişirme, yemeği yeme veya yerken uygulanan ritüeller

esnasında gerekse de yemek yendikten sonra yemek duası aşamasında, artan yemeğin saklanması veya muhafaza edilmesi sırasında çeşitli eylemlerin, seçili zaman veya mekânlarda gerçekleştirildiği bilinen bir gerçektir. Böylece belirli zaman veya mekânlarda gerçekleştirilen ‘yeme’ faaliyeti yemeği; “‘artık bir yemek olmaktan ziyade ritüel ya da ritüelin varlık sebebi” (Ersal ve Deyiş Görgülü, 2017: 145) olarak yer edinmesini de gerekli kılmaktadır. Dolayısıyla Ersal ve Deyiş Görgülü’nün de ifade ettiği gibi yemek, salt karın doyurmak için gerçekleştirilen biyolojik bir eylem olmaktan öte doğrudan kutsal zamanda gerçekleştirilen bir eylemin parçası olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yine doğum, evlenme ve ölüm eşiklerinden oluşan geçiş dönemlerinin; Ayaş yöresinde ne şekilde uygulandığına bakılmakla birlikte, aynı zamanda yöreye ait mevcut mutfak kültürünün de geçiş dönemlerindeki yeri doğum öncesinden başlanarak ölüm sonrasına kadar birlikte incelenecektir.

4.1.1. Doğum

“Fizyolojik ihtiyacın manevî göstergesi olarak yemeğin kültürel yapı içerisinde temsil ettiği sembolik anlamlar en iyi geçiş dönemlerinde görülebilmektedir. Doğum, evlenme, ölüm gibi geçiş törenleri mutlaka belirli yeme-içme ritüelleri ile birlikte yapılmaktadır” (Çetinkaya, 2015: 91). Geçiş dönemleri arasında yer alan ve ilk eşiği oluşturan doğum; bireyin diğer dönemlerin eşiklerinden de geçebilmesi amacıyla oluşturduğu ilk basamaktır. Yaşamın başlangıcını oluşturan doğum mutfak kültürü bağlamında ele alındığında; gebelik öncesi (çocuk sahibi olmak isteyen yapıları uygulamalar, gebeliği önlemek için alınan önlemler), gebelik (gebeliği tahmin etme, bebeğin cinsiyetini tahmin etmede kullanılan yiyecekler/içecekler, kolay doğum yapmak için yedirilenler/içirilenler, doğumdan korkan kadına yedirilenler/içirilenler, umma olana yönelik uygulamalar) ve gebelik sonrası (meme ucu çatlayan kadın, lohusa olana yedirilenler/içirilenler, lohusa olana yedirilmeyenler/içirilmeyenler, sütü az olana yedirilenler/içirilenler, lohusa evinin gelen misafirlere ikramı, bebeği süttan ayırma, kırk basmasını engellemek için kullanılan yiyecekler, kırk uçurma, ağız açma, doğumu kutlamak için yapılan davetler, beşik töreni ve mutfak hazırlığı, dış çıkaran bebeğe faydalı olan yiyecekler, dış bulguru ve mutfak hazırlığı, bebeğin ilk saçı, ilk tırnağı, ilk dişi ve göbek bağının mutfakla ilişkisi, bebeğin ilk adımı ve mutfak ilişkisi,

konuşamayan çocuk ve mutfak ilişkisi, sünnet ve mutfak ilişkisi) olmak üzere üç döneme ayrılarak incelenecektir.

4.1.1.1. Çocuk sahibi olmak isteyeneye yapılan uygulamalar

“Kısırlılığı gidermek, çocuk sahibi olmak için başvurulmuş umarların başlıca üç öbekte toplandığını görüyoruz” diyen Örnek; bunların dinsel-büyüsel nitelikte olanlar, halk sağaltmacılığı alanına girenler ve çağdaş tıptan beklenen yardımlar olarak üç gruba ayrıldığını ifade etmektedir. Buna bağlı olarak Örnek; geçmişte çok daha fazla rağbet gören dinsel-büyüsel ve halk sağaltmacılığı alanlarına giren tedavi yöntemlerinin töresel yasaklardan ötürü başvurulduğunu ancak günümüzdeki anne adaylarının ise dinsel-büyüsel veya halk sağaltmacılığı alanlarından çok modern tıbbi tercih ettiklerini açıklamaktadır (1979: 2).

Soyun devamlılığı ve ‘ocağın tüttürülmesi’ amacıyla doğumların arttırılması isteği, Ayaş ilçesi bölge halkını da çeşitli uygulamalara teşvik etmektedir. Söz konusu uygulamaların her biri gebe kalmak isteyen kadına mahsus olmakla birlikte günümüzde halen devamlılığını koruyamadıklarını da söylemek mümkündür. Yine çocuk sahibi olmak isteyen kadına yapılan uygulamalar, Ayaş mutfak kültürü ile birlikte ele alındığında ise doğrudan bir besin unsurunun tüketme amacıyla kullanıldığı gibi çeşitli besin unsurlarından da rahmi tedavi etme amacıyla faydalandığı gözler önüne serilmektedir. Buna istinaden yine herhangi bir besin unsurunun kullanılmadan kadının belden aşağısının ovularak veya çekilerek tedavi edildiği de haklı olarak söylenebilir. Söz konusu uygulamaların ilkinde ‘bel çekmek’ örnek verilmektedir. ‘Belini çekince beben olu’ (KK: 52) şeklinde bir anlayışa sahip olan Ayaşlılar, adı geçen tedavi için yalnız belli bir kişiye gitmektedir. Ocak sahibi, gebe kalmak isteyen kadının arkasına geçerek, kendi kollarını kadının kollarının altına koyar ve geriye doğru asılır. Aynı zamanda söz konusu çocuksuzlukla ilgilenen ebelerin, çeşitli tedavi yöntemlerine başvurdıkları ve rahimle birebir temasa geçecek ilaçların yapılmasını sağladıkları da bilinmektedir. Buna istinaden çeşitli otların kaynatılarak temiz bir bez içerisine sarılması ve bezin de rahme yerleştirilmesiyle çocuksuzluğa neden olacak hastalığın atılması sağlanmaktadır.

Yine dinsel-büyüsel ve halk sağaltmacılığı alanına giren kaynatılan bitkilerin haricinde kuru kara üzüm ve kirli yünün kullanılmasıyla birlikte çocuksuzluk için kullanılan bir başka tedavi yöntemi de karşımıza çıkmaktadır. Kuru kara üzüm ezilir

ve kirli yünün içerisine sarılır. Sarıldıktan sonra rahme yerleştirilen kirli yünün, rahimde bulunan iltihabı çekeceği dūřunılmaktadır. ocuksuzluk tedavileri için uygulanan bir diğer sağaltım aracı ise ekirgelerdir. Yakalanan ekirge biraz sıkılır ve oldürölmeden rahme yerleştirilir. Rahim içinde hareket halinde bulunacak olan çekirgenin, rahmi canlandıracağı dūřuncesi yatmaktadır. Yine yörede mevzubahis konularla ilgilenen kadınlara ise ‘orta ara ebeleri’ (KK: 47) denildiği de analiz edilmiştir.

Ayař ilçesinde ocuk sahibi olmak isteyen kadınların bel çekme ve rahim içinde bulunan iltihabı emmesi amacıyla rahme yerleştirilmek üzere yapılan ilaç tedavileri dışında, çeşitli besin unsurlarının tüketildiği de görölmektedir. Elma, iğdenin gerek içi gerekse de kabukları ve un helvası hamile kalmak isteyen bir kadının yemesi gerektiği besinler arasında sayılmaktadır. Reindl ve Kiel’in de ifade ettiği gibi “şeker, Batı’da olduğu gibi İşlam dūnyasında da sevgiyi, yaşamın keyifli ve arzulanan yönlerini temsil etmektedir” (2016: 84). Dolayısıyla anne olmayı arzulayan kadının, şekerli bir besin unsuru olan un helvasını tüketmesi de söz konusu ifadeyi kanıtlar niteliktedir. Yine gerek çocuksuzluk tedavilerinde halk hekimliği uygulamaları arasında olsun gerekse de içerdiği besin değerleriyle mutfak kűltürü ile ilişkisinin kurulabilmesi özelliğiyle olsun gebe kalmak isteyen kadının kaynar suya veya kaynar süte oturtulması da söz konusu başlık altında sayılabilir niteliktedir. Anne adayının üşütmüş ve dolayısıyla da bu durumun bebeğinin olmasına engel olabileceği ihtimali, çıplak bir şekilde sıcak suya veya süte oturmasına ve rahim yoluyla sağaltımın gerçekleştirilmesine sebep olmaktadır. Günümüzde ise bu uygulamaların hemen hemen hiçbirine yer verilmemekle birlikte genellikle doktora gidildiği görölmektedir.

4.1.1.2. Gebeliği önlemek için alınan önlemler

Gebe kalmak amacıyla yapılan uygulamaların yanı sıra korunma amacıyla da Anadolu halkı tarafından uygulanan bazı tedavi yöntemlerinin bulunduğu bilinmektedir. Ayař ilçesinde sıklıkla görölen korunma yöntemlerinden biri de kına ve sabun ikilisinden oluşan karışımdır. Bir kap içerisinde karıştırılan kına ve sabun rahme yerleştirilir. Bir süre sonra rahmin bűzüştüęü görölecektir.

4.1.1.3. Gebeliği tahmin etme

Ayaş ilçesi bölge halkı tarafından bilinen ocakzadelerin, gebe kadının kıyafetlerini çıkarmadan, yalnız rahmine dokunarak hamile kaldığını tahmin edebildikleri ifade

edilmektedir. Dokunarak öğrenilen söz konusu yöntemde ocakzadenin gebe kadının rahmine bir süre dokunduğu daha sonra bebeğin, üzerinde gezinilen ele geldiği ve dolayısıyla da rahmin dolu olduğunu yordama yöre halkı tarafından açıklanmaktadır. Günümüzde ise adı geçen uygulamaya artık yer verilmediği bunun yerine doğrudan doktora gidildiği de eklenmektedir.

4.1.1.4. Bebeğin cinsiyetini tahmin etmede kullanılan yiyecekler/içecekler

Ayaş yöresi ilçe halkının henüz doğmamış bebeğin cinsiyetini tahmin etmede kullandığı ölçütlerin hemen hemen hepsinin aynı olmasıyla birlikte genel kanı, anne adayının ekşi yerse kız, tatlı yerse erkek çocuğu olacağı yönündedir. Tüketilen besin unsurlarının, anne karnındaki bebeği etkilemesi yönünden bir diğer örneği ise annenin *helva, hoşmerim veya pişmaniye*⁹ gibi çeşitli tatlıları tükettiğinde bebeğinin güzel olacağı inancı bulunmasındadır. Yine gebe kadın tarafından tüketilen besin unsurları haricinde, vücutta görülen değişikliklerin de anne karnındaki bebeğin cinsiyetini tahmin etmede rol oynadığı bilinmektedir. Örneğin; anne adayının kalçası ve böğürleri olarak adlandırılan vücudunun her iki yanı dolgun olduğunda bebeğin kız; kalçasının sönük, göbeğinin sivri olduğu durumlarda ise bebeğin erkek olacağı düşüncesi hâkimdir. Yine kız bebeğin, anne yüzüne çil veya sis getireceği ve onun güzelliğini kendine alıp anneyi çirkinleştireceği düşünülürken; erkek bebeğin ise annenin yüzüne güzellik getireceği algısı oldukça geniş bir alana yayılmaktadır. Buna istinaden “gebe kadının oğlan ya da kız doğuracağına yorulan belirtilerle işlemlerin büyük bir bölümü büyüsel düşüncenin benzetme ilkesinden kaynaklanmakta ve daha çok da kadının gebelik döneminde uğradığı geçici somatik değişimlerle bedeninin, özellikle karın bölgesinin aldığı biçimlerin kalıp benzetmelerini içermektedir” (Örnek, 1979: 5).

4.1.1.5. Kolay doğum yapmak için yedirilenler/içirilenler

Ayaş ilçesi bölge halkı, anne adayının doğumunun kolay geçmesi için çeşitli egzersizleri faydalı bulmakla birlikte aynı zamanda çeşitli besinleri tüketmenin de doğumu kolaylaştıracağı düşüncesiyle hareket etmekte ve söz konusu düşünce yapısının halen varlığını koruduğu ve etkisini kaybetmeden günümüzde de uygulanabilirliğini sürdürmeye devam ettiği ifade edilmektedir. Örneğin, anne adayının sürekli yürüyüş yapması ve merdivenleri inip çıkması, rahmin açılmasını

⁹ Ayaş ilçesine ait yöresel tatlıların detaylarına ulaşmak için Ek-8 incelenebilir.

sağlamakta ve kadının doğumunu kolaylaştırmasını sağlayan birincil etkenler arasında sayılmaktadır. Aynı zamanda hamile kadının doğum ağrısı geldiği anda ebeler tarafından duvara yaslanarak beli ovulması, devamlı yürümesi sağlanarak gezdirilmesi hatta ‘yatanın doğumu zor olur’ söylemiyle de yüklü kadının devamlı olarak hareket halinde kalması sağlanmaktadır. Fiziksel egzersizler dışında, doğumun kolay geçmesi amacıyla uygulanan bir diğer eylemler ise doğum esnasında gebe kadının başında Kur’an okumaktır. Böylece ‘her şeyin başı besmele’ ilkesiyle hareket eden bölge halkı, dinin esaslarından biri olan ayet ve hadisleri, ilk geçilen eşik olan doğum basamağına da taşımaktadır. Yine doğumun kolay geçmesi amacıyla çeşitli yiyecek ve içeceklerin tüketildiği de ifade edilmiştir. Hurmanın rahmi açtığı ve dolayısıyla da doğumu kolaylaştırıcı bir etkisinin bulunduğu bilinmektedir. Anne adayının, dokuz ay boyunca her gün bir tane hurma yemesi şartıyla doğumunun kolay geçeceği inancı yine geçiş dönemlerinin mutfak ve dinî inanç ile buluştuğu bir başka nokta olarak bilinmektedir. Yine anneye sunulan sıcak su, sıcak süt tüketimi de doğumun kolay geçmesini amaçlayan ve geçiş dönemlerinin mutfak kültürü ile buluştuğu bir başka noktaya örnek olarak verilebilmektedir.

4.1.1.6. Doğumdan korkan kadına yedirilenler/içirilenler

Bilhassa ilk doğumunu gerçekleştirecek olan kadınların korkularını gidermek için çeşitli uygulamaların gerçekleştirildiği görülmektedir. Söz konusu uygulamaların ilki, anne adayına kardeşkanı içirmektir. Genellikle hacıdan getirilen ve ‘arının peteğini andıran ufak, kırmızı taşlar’ olarak nitelendirildiği görülen kardeşkanının, dövülüp su içerisinde eritildiği ve doğum korkusu olan kadına verildiği takdirde anne adayının korkusunun alınacağı ifade edilmektedir. Tırtıklı yapısıyla günümüzün kıyamık şekerine benzetilen kardeşkanının, önce okutulduğu daha sonra ise su içerisinde eritildiği eklenmektedir. Yine kardeşkanının yalnız doğum yapmaktan korkan kadınlara verilmediği, aynı zamanda doğum anında korkup sütü kesilen kadınlara veya kaza yapıp psikolojik etkileri üzerinden atamayan kazazedelere içirildiği de ifade edilmiştir. Kardeşkanının yanı sıra doğumdan korkan kadınlara içirilen bir diğer karışımın ise şekerli su olduğu bilinmektedir. Yörede yalnız doğumdan korkana içirilmekle kalınmayan şekerli su, aynı zamanda herhangi bir şeyden korkup üzerinden etkisini atamayan kişilere de içirilmektedir.

4.1.1.7. Umma olana yönelik uygulamalar

Ummak, istediğini elde edememekten kaynaklanan şişkinlik olarak adlandırılan olgu; genellikle hamile veya lohusa kadınların gebelik veya gebelik sonrası dönemlerinde karşılaştığı bir durumdur. Hamilelikte ve lohusalıkta görülen aşerme olgusu kişide belli yiyecek veya içecekleri tüketme arzusu doğurmakta ve söz konusu besin unsurlarının yenilmediği veya içilmediği takdirde ise ‘umma olmak’ olarak adlandırılan göğüs şişkinliği ile karşı karşıya gelindiği ifade edilmektedir. Yalnız göğüs şişkinliği ile kalınmadığı ifade edilen umma olma halinin aynı zamanda gebe veya lohusa kadını âdeta yatak hastası yaptığı ve vücudu üşüme halinin alarak ateşe sebep olduğu da söylenmektedir. Umma olmak yalnız görülen veya kokusu alınan yiyecek ve içecekler için geçerli olmamakla birlikte aynı zamanda adı geçirilen veya akla geline herhangi bir besin unsurunun istenmesiyle de gerçekleşmektedir. Dışarıdan fark edilen şişkin ve kızarmış göğüsler ise ancak umulan besin unsurunun tüketilmesiyle geçmektedir. Umulan besin unsuru, tüketilmesi için umma olan kadının önüne getirildiği anda ‘umduğuna sündük’ diyerek şiş ve kızarmış göğüslerin geçmesi dileğiyle yedirilmektedir (KK: 22). Çünkü söz konusu kişi lohusa ise umma olma durumunda şiş ve kızarmış göğüslerle bebeğini emzirememekte, canı yanmaktadır. Yine kadının umma halinin geçmesi için yedirilen besin unsurunun aynı zamanda şiş ve kızarmış göğüslere de sürüldüğü ifade edilmektedir. Alınması veya bulunması o an için mümkün olmayan besin unsurları için de umma kadının canının bir şeyi çektiği anda elini yalayıp, göğsüne sürdüğü de umma halini engellemek için alınan bir önlemdir. Dolayısıyla umma olma hali, geçiştirilmeye kalkılmadan ve yöre halkı tarafından da son derece dikkate alınan bir vaziyet olagelmıştır.

4.1.1.8. Meme ucu çatlayan kadın

Özellikle ilk altı ay, genellikle de bebeğin iki yaşını doldurana kadar anne sütü gerekliliği gerek tıbbi gerekse de İslami ilimler açısından gerekli kılınmaktadır. Ancak annenin bebeği emzirme durumunda çeşitli zorluklarla karşılaştığı bunlardan ilkinin de meme ucu çatlaklığı olduğu da bilinen bir gerçektir. Günümüzde deri ve ciltteki çatlakları tedavi etmesi özelliğiyle bilinen ve dermatologlar tarafından tavsiye edilen ilaçlar, yöre halkı tarafından keşfedilmeden önce alternatif tıp etkisini sürdürmekte ve çeşitli besin unsurları meme ucuna merhem niyetiyle sürülmektedir. Örneğin,

zeytinyağı veya tereyağı gibi yumuşak besin unsurları söz konusu çatlakların geçirilmesini amaçlayan çeşitli önlemler arasında sayılabilir.

4.1.1.9. Lohusa olana yedirilenler/içirilenler

Ayaş ilçesinde yeni doğum yapmış olan kadına, geçmiş olsun ziyaretine gitme geleneği halen varlığını korumaya devam etmektedir. Lohusa evine ziyarete gelen kadınlar, yanlarında çeşitli çorbalar, yemekler veya tatlılar da getirerek bir nevi hasta olarak görülen lohusaya şifalar ve iyi niyetler dileyerek görevlerini yerine getirmektedirler. Örneğin lohusa ziyaretine gelirken ziyaretçiler tarafından getirilen ilk ve en makbule geçen besin unsuru çorbadır. ‘İçi boşaldı, içi oturaklaşsın, içeriyi yumuşatsın’ anlayışı doğrultusunda hazırlanan çorbaların genellikle tarhana çorbası, mercimek çorbası, sütlü çorba veya doğrudan lohusa çorbası olarak adlandırılan pirinç çorbası olduğu görülmektedir. Pirinci haşlayıp üzerine yağ kızartılıp dökülmesiyle elde edilen lohusa çorbası, ne çok sulu ne de çok koyu bir kıvama sahiptir.¹⁰ Yine lohusaya güç, kuvvet vermesi niyetiyle birlikte etli yemeklerin de yapıldığı ifade edilmektedir. Özellikle ‘diki eti’ olarak adlandırılan ve hayvanın kemiksiz, safi kırmızı eti yağ içinde kızartılarak lohusaya, içinin yaralarını çabuk iyileştireceği düşüncesiyle sıklıkla yedirilmektedir. Lohusaya genellikle kırmızı et pişirilmekle birlikte nadiren de olsa beyaz etin de pişirildiği görülmekte ve kayınvalidenin doğuma giden gelininin evinde bütün tavuk haşlayıp hoşaf ve tatlı yaptığı da ifade edilmektedir. Lohusa ziyaretinde götürülen ve âdeta gelenek halini alan bir diğer besin unsuru ise yağın içinde pişirilen yumurtadır. ‘Garnın gatması geçsin’ (KK: 13) anlayışı doğrultusunda yedirilen yağ içindeki yumurta; yağlı ve yumuşak olması sebebiyle lohusanın karın ağrısının ve yaralarının geçmesi ümidiyle yedirilen bir diğer gıda maddesidir.

Tatlı ve şekerli besinlerin çokça yapıp götürüldüğü ifade edilmekle birlikte bunların arasında en fazla *ballı hoşmerim* tatlısına yer verildiği görülmektedir. Sütü kadar tereyağı içeren *hoşmerim* tatlısının, yaralı lohusayı yumuşatacağı düşüncesi hâkimdir. Aynı zamanda *hoşmerim* tatlısının, yapıldığı kişiye verilen değeri simgelediği de ifade edilmektedir. Dolayısıyla yeni doğum yapmış ve lohusa döneminde bulunan anneye ne kadar çok *hoşmerim* getirilirse o kadar kıymet verildiği gösterilmektedir. Buna istinaden yapılması hem ekonomik hem de uğraş yönünden oldukça güç olan *hoşmerim* tatlısının genellikle kayınvalide, elti veya görümce gibi erkek tarafı

¹⁰ Ayaş ilçesine ait yöresel çorbalar hakkında detaylı bilgiye ulaşmak için Ek-2 incelenebilir.

kadınlarına düştüğü de eklenmektedir. Genellikle ilk doğum için hazırlanan *höşmerim* tatlısının el üstünde tutulan, kıymetli gelinlere getirildiği ve bu gelinlerin hemen hemen her doğumunda *höşmerim* tatlısının yapıldığı analiz edilmiştir. Hatta yörede bununla ilgili söz konusu tatlının yapılmadığı durumlarda ‘iki tane bebe doğurdum da gaynanam bi höşmerim bile yapmadı’ (KK: 32) gibi sitem bildiren ifadeler de yer verildiği söylenmektedir. Yine lohusaya götürülen tatlılar arasında yörede çokça yapıldığı görülen *fıslak tatlısı* da örnek olarak verilebilir. *Köremez* adı verilen ve bugünün pudingini andıran şekerli süt ile baklavalara da lohusa ziyaretinde götürülen tatlılar arasında sayılabileceği ifade edilmektedir. Tatlılar arasında sayılmaya uygun görülen gıda maddelerinden birisi de lokumdur. Ayaşlıların *kıstırma* adını verdiği bisküvi arası lokum, lohusa ziyaretine giderken götürülebilen ve lohusaya faydalı olduğu düşünülen besinler arasında sayılmaktadır.

Çorba, yemek ve tatlı haricinde lohusaya götürülen bir diğer gıda maddesi ise lohusa şerbetidir. ‘‘Lohusa şerbeti, annenin sütünün bol ve bereketli olması, bebeğin ağız tadıyla büyüüp gelişmesi amacıyla hazırlanır. İnsan yaşamının değişik dönemlerinin başlangıcında tatlı yenmesi geleneği vardır. Hayatın başlangıcı olan doğumda, söz kesmede, nişanda, evlilikte hep tatlı ikram edilir ve tatlı yenir. Tatlı, bir yerde huzurlu yaşamı ifade eder. Aynen sevdiklerimize ‘tatlım’, ‘şekerim’ şeklinde hitap etmemiz ‘tatlı yiyelim, tatlı konuşalım’ dediğimiz gibi. İnsana hayat veren anne onuruna hazırlanan bu içecek de tatlıdır’’ (Baysal, 1990: 104). İçine tarçın ve karanfil atılarak güzel kokması sağlanan söz konusu şerbetin kimi zaman lohusa evinde yapıldığı ve gelen ziyaretçilere ikram edildiği de bilinmektedir. Lohusa şerbetinin pembe veya kırmızı renkte yapılmasının sebebi ise allık olma ihtimali bulunan bebeği aldan korumak için olduğu belirtilmiştir. ‘Allan olan’ çocukların vücudunda, kırmızı renkte, sivri ve tıpkı alerjik reaksiyonlara benzeyen yaralar çıkmaktadır. Bu durum kimileri için bebeğin ‘etlik çıkardığı’ ve gelişmesinin iyi olacağı yönünde tahminlerde bulundururken kimileri için ise bebeğin ‘allama’ geçirdiği ve kırmızı lohusa şerbetinin alı önleyeceği şeklinde düşünülmesini sağlamıştır.

4.1.1.10. Lohusa olana yedirilmeyenler/içirilmeyenler

Yeni doğum yapmış lohusanın emzirme yoluyla bebeğini doyuracağı nedeniyle yememesi gereken ve bebekten sakınılan çeşitli yiyecekler bulunduğu hemen hemen herkes tarafından bilinmektedir. Bu yiyecekler arasında asitli, acılı, ekşili, tuzlu ve gaz

yapacak besin unsurları yer almaktadır. Örneğin turşu, soğan, sarımsak, bulgur, nohut, kuru fasulye, biber, yoğurt, ayran, kırmızı mercimek veya erik gibi yiyeceklerin tüketilmemesi gerektiği aksi takdirde annenin veya bebeğin sancılı bir dönem geçirecekleri düşünülmektedir. Genel kanıya göre lohusanın yememesi gerekenler arasında böyle bir tablonun çıkarılmasıyla birlikte birkaç istisnadan daha bahsetmek mümkündür. Örneğin lohusaların tuzlu yiyeceklerden sakınılmasının altında, annenin tuzlu besin yemesinin peşinden suyu çok içeceği endişesi yatmaktadır. Çünkü özellikle kışın doğum yapmış ve içi yara olan lohusanın, soğukta bol su tüketmesinin üşütmesine neden olabileceği düşünülmektedir. Ancak suyu bol tüketmenin, üşütmenin aksine süt yapacağı inancı da oldukça hâkimdir. Yine lohusanın yememesi gereken besin unsurları arasında sayılan soğanın da kimilerine göre annenin sütünü arttıracığı yönünde zıtlıklar bulunmaktadır. Son olarak, söz konusu sakınılan besinlerin tüketilmesi durumunda lohusanın kanamasının olacağı veya bebeğin gaz sancısı çekeceği ifade edilmektedir.

4.1.1.11. Sütü az olana yedirilenler/içirilenler

Doğum sonrası dönem olarak adlandırılan lohusalık, ilk kırk günü kapsamakta ve bu dönemde gerek anne gerekse de bebek beslenmesine son derece dikkat edilmektedir.

‘‘Lohusa beslenmesinin temel amacı, yenidoğanın sağlıklı büyüme ve gelişmesi için annenin süt üretmesinin sağlanması ve dış etkilere duyarlı olan bu dönemde anne sağlığının korunmasıdır. Türk kültüründe anne sütüne büyük önem verilir. Herhangi bir şeyin üstünlüğünü belirlemek için ‘anamın ak sütü gibi’ deyimini kullanılır. Beyazlık temizliğin ve dürüstlüğün simgesidir. Anne, davranışını uygun görmediği çocuğuna ‘sütümü helal etmem’ der. Bu deyim çocuğun ancak annesinin sütüyle büyüüp geliştiğini, bu yönden anneye borçlu olduğunu işaretler. Yeni doğum yapan annenin başta gelen endişesi, doğurduğu bebek için yeterli miktarda süt üretebilmektir’’ (Baysal, 1990: 103).

Genellikle lohusa ziyaretine giderken götürülen çorba, şerbet, hoşaf veya tatlı gibi besin unsurlarının da anne sütünü arttırmaya yönelik olduğu bilinse de doğrudan sütü arttırmayı amaçlayan gıdalar için ayrı bir başlık açılması uygun görülmüştür. Elbette bu gıdaların başında sütlü çorba gelmektedir. ‘Süt sütü getirir’ anlayışıyla hareket eden Ayaşlılar, sütlü besinlerin anne sütünü de etkileyeceğini düşünmektedir. *Sütlü aş* olarak da bilinen sütlü çorba, özellikle dana sütü sağılarak pişirilmektedir. Sütlü çorba dışında tarhana ve pirinç çorbalarının da anneye süt yapacağı düşüncesi hâkimdir. Yine lohusaya hazırlanan yemeklerin yanında beyaz soğan konulduğu ve annenin soğanı yediği takdirde sütünün çoğalacağı düşüncesi de bulunmaktadır. Daha önceki başlıkta,

lohusa ziyaretine giderken *höşmerim* tatlısının yapıldığı açıklanmakla birlikte, lohusaya *höşmerimin* getirilmesindeki asıl amacın sütün çoğalmasında etkili olduğu ifade edilmektedir. Dolayısıyla doğrudan sütün bol olması amacıyla yedirilen gıda maddeleri arasında da yerini alabilen *höşmerim* tatlısının, ev halkına ayrı hazırlanmakla birlikte lohusanın odasına konulan *höşmerimin* de ayrı hazırlandığı açıklanmaktadır. Annenin, devamlı yanı başında bulunan *höşmerim* tatlısını yiyip peşinden su içtikçe sütünün çoğalacağı düşünülmektedir. Yine ilçede fazlasıyla kaynatılan dut ve üzüm pekmezinin de anneye süt yaptığı bilinmektedir. Hamur işi, et, süt, yoğurt, yumurta gibi besinlerin de tüketildiği takdirde anne sütünü arttıracığı düşüncesinin savulduğu analiz edilmiştir.

Yine sac üzerinde toprakla birlikte kavrulmuş nohudun veya ekin kavurgasının lohusaya bol bol yedirildiği, dolayısıyla da kuru kuruya yenilen nohudun anneyi susatıp bol miktarda su içmesini sağladığı ve bu durumun da anne sütünü arttırdığı açıklanmaktadır. Lokumuyla meşhur olan ilçede, lohusaya yapılan ziyaretlerde bisküvi arası lokum götürüldüğü ve söz konusu lokum ve bisküvinin bu buluşmasına ise *kıstırma* adı verildiği bilinmekle birlikte aynı zamanda hazırlanan bu besinin anne sütünü çoğalttığı ve bebeğe süt yaptığı da ilave edilmektedir. Şekerin süt yapacağı düşüncesi ise annenin helva yemeye olan rağbetini arttırmakta ve helvanın ‘sütü açacağı’ düşüncesinin oluşmasını da sağlamaktadır. Sütünün çoğalması amacıyla helva yiyen anne, üç gün sonra banyoya girmeli ve biraz yürümelidir. Şekerli yiyeceklerin süt yaptığı bilinmekle birlikte aynı zamanda şekerli içeceklerin de sütü çoğaltacağı haklı olarak söylenebilir. Özellikle vişneden veya gülden yapılan şerbet, annenin sütünü çoğaltmak için hazırlanmaktadır. Vişne veya üzüm kompostosu da kaynatılmakla birlikte kırk gün boyunca anneye içirilmekte ve sütün çoğalması desteklenmektedir. Sütün gelmesini hatta çoğalmasını sağlayan meyvelere örnek olarak ise en çok incir verilmektedir. Çorbalar, yemekler, pekmezler, tatlılar, hoşaf lar ve meyveler dışında anneye süt yaptığı düşünülen bir diğer besin unsurları ise dereotu, yeşil nane veya tere gibi çeşitlerden oluşan bitkilerdir. Söz konusu bitkilerin ykanıp doğrudan tüketilmesi anne sütünü çoğaltıcı etkiye sahiptir. Tüm söylenenlerin dışında anne adayının ‘canının istediği şeyi yediği takdirde o besinin anneye süt olacağı’ düşüncesi de bulunmaktadır. Dolayısıyla severek ve beğenilerek yenilen hemen hemen her gıdanın lohusaya süt yaptığı da rahatlıkla söylenebilir.

Az gelen sütü çoğaltma uygulamalarının yanı sıra kesilen sütün yeniden gelmesini sağlayan çeşitli yöntemlerin de bulunduğu bilinmektedir. Adı geçen yöntemlerden ilki, ılık dutur. Sütü kesilen lohusa; banyoya girip sıcak suyla gslerini ovar ve banyodan çıktıktan sonra da bir süre yürüyerek kesilen sütünün geri gelmesini sağlayabilmektedir. Bu uygulamanın peşinden  gün sonra ise sütün iyice oalacaı ifade edilmiştir. Yine kesilen sütün ardından ‘meersince gelir’ (KK: 52) ifadesi söylenmekle birlikte genellikle bir bebeği ya da herhangi bir unsuru sevmek, beenme eğilimi gösterdiğinde sütün geleceği düşünülmektedir. Bütün bu uygulamaların dışında geriye lohusayı nefesi kuvvetli birine okutma kalmaktadır. Lohusanın bir şeyden korkmu veya bir şeye zlm dolayısıyla da sütü kesilmiş olması ihtimali, bölge halkını yine dinin gerekliliği olan dua olgusuyla buluturmaktadır.



Resim 4.1: Ümmühan Taan, Ayaş Hocasınan Mahallesi, Sütlü a/Sütlü orba

4.1.1.12. Lohusa evinin gelen misafirlere ikramı

Lohusa evine gelen ziyaretçilerin gerek geçmiş olsun dileklerini iletmek amacıyla gerekse de annenin sütünü arttırmak veya yaralarını sarmak amaçlı hazırladığı çeşitli yiyecek ve içecekleri getirmek amacıyla birtakım ziyaretler yaptıkları bilinmektedir. Yine eve gelen ziyaretçilerin de lohusa yakınları tarafından çeşitli ikramlarla aırlanacaı tahmin edilebilir bir gerçektir. Söz konusu ikramların ise genellikle lohusa erbetinden oluştuğu ancak lohusa erbetinin günümüzde varlığını koruyamadıı, yerini ise çay veya kahvelerin aldığı ifade edilmektedir. Yine bisküvi

çeşitleri veya meyvelerin de günümüz lohusa evlerinde ikram olarak sunulduğu belirtilmektedir.

4.1.1.13. Bebeği süttten ayırma

Anne sütünün, bebeğin iki yaşını doldurana kadar gerekliliği hemen hemen herkes tarafından bilinen bir gerçektir. Ancak iki yaşına kadar anne sütüne devam eden bebeğin iki yaşından sonra ise süttten ayrılma süreci başlar. Çeşitli yöntemlerle bebeği memeden ayıran bölge halkının mutfak içinde araç olarak kullandığı tek bir besin unsuru vardır. O da *kiymandır*.¹¹ Annenin meme ucuna sürülen *kiyman*, bebeği gerek kokusuyla gerekse de tadıyla süttten uzaklaştırır. Aynı zamanda bebeğin süttten ayrılmasından sonra gerilen ve şişen göğüslere de *kiyman* sürülmekte ve böylece sütün çekilmesi sağlanmaktadır.

4.1.1.14. Kırk basmasını engellemek için kullanılan yiyecekler

Yeni doğum yapmış olan kadının ilk kırk günü gerek kendisi için gerekse de bebeği için oldukça kritiktir. Anne ve bebeğinin ilk kırk gün mezarlarının açık olduğu inancı; bölge halkını çeşitli önlemler almaya teşvik etmektedir. Söz konusu önlemler, bölge halkı tarafından ‘al’, ‘allama’, ‘allık’, ‘allan’, ‘al karısı’ şeklinde adlandırdığı varlıktan korumak amacıyla alınmaktadır. Adı geçen önlemlerin başında ise anne ve bebek için ilk kırk gün boyunca evden dışarı çıkmamak, eve de yabancı kimseyi almamak gelmektedir. Gelen yabancılardan çekinilmesinin altında ise kadınların özel günlerinde lohusa ziyaretine gelmesi durumu yatmaktadır. Çünkü özel gününde bulunan kadının kırklı bebeğin ziyaretine gitmesi bebeğin hastalanmasına, kırk basmasına neden olmaktadır. Dolayısıyla anne ve bebeğin bulunduğu odaya kırk gün boyunca yabancıların alınmaması, dikkat edilen bir kural olagelmıştır.

Al basması olarak adlandırılan bebeğin alerjik reaksiyonlar göstermesi durumu, kimi zaman ise ilçe halkı tarafından ‘bebeğin etlik çıkardığı ve gelişiminin iyi olacağı yönünde’ öngörülerde bulunmasını da beraberinde getirmektedir. Dolayısıyla bebeğin vücudunda görülen sivri kızarıklıklar kimileri için hastalık kimileri için ise sağlık belirtisi olagelmıştır. Ancak lohusa evine gelen ziyaretçilerin engellenememesi durumunda ise çeşitli önlemler alınarak kötü ruhların tehlikelerinden korunmak da

¹¹ Salça ve çeşitli baharatların eklenmesiyle hazırlanan çemenin, ilçe halkındaki karşılığı *kiyman* olarak ifade edilmiştir.

amaçlanmaktadır. Söz konusu önlemlerin başında, bebeğin beşiğinin içerisine soğan veya sarımsak gibi besin unsurlarının konulması gelmektedir. Zira soğan ve sarımsağın kötü ruhlara karşı savunma amacıyla kullanılması hemen hemen herkes tarafından bilinen bir uygulamadır. Yine soba küreklerinin içerisine konulan közlerin ve közlerin de üzerine soğan veya sarımsak gibi besin unsurlarının eklenmesiyle birlikte, evin içerisi küreğin içerisinde yanan soğan ve sarımsakla birlikte tütsülenmektedir. Mevzubahis kürek, bebeğin ve annenin başının üzerinden de geçirilmekte ve varsa üzerlerindeki nazarın atılması sağlanmaktadır. Dolayısıyla besin unsurları bu özellikleri ile “bireyin ve toplumun hem fiziki, hem de ruhi sağaltıcılığının en önemli göstergesi haline gelmektedir” (Çetinkaya, 2015: 91). Aynı zamanda bacalardan alınan kurum karaları da bebeğin alnına, ayaklarının altına veya beşiğinin altına sürülerek bebeğin al karısından ve aynı zamanda nazardan korunması amaçlanmaktadır. Yine bebeğin beşiğinin içerisine konulan unsurlar arasında küçük ayet kitapları veya Kurân-ı Kerim’ler de sayılmaktadır. Son olarak kırkınıcı günlerini dolduran bebek ve annenin ilk dışarı çıkacakları vakit, bebeği al karısından korumak amacıyla bağrına bir parça ekmek konulduğu da ifade edilmektedir. Zira Türk toplumu için ekmek kutsaldır. “Ekmeğe basarsan taş olursun deyişi bunun en iyi örneğidir” (Baysal, 1992: 63).

Anne ve bebeğin doğum sonrası ilk kırk gün al karısından korunmak amacıyla aldıkları önlemlerin farklı şekillerde kırk karışmasında da kullanıldığı görülmektedir. Yeni doğum yapmış iki kadının veya yeni doğum yapan ve yeni gelmiş olan gelinin karşılaşması durumunda gerçekleştiğine inanılan kırk karışması inancı; bölge halkını çeşitli ritüelleri gerçekleştirmeye teşvik etmektedir. Üstüne gelmek olarak adlandırılan kırk karışması inanışında; genellikle sonradan gelen kırklı kişinin, ilk gelen kırklı kişiyi bastığı dolayısıyla da kendisinden önce gelen kırklı kadının veya bebeğinin zarar göreceği inancı hâkimdir. İlçede görülen kırk karışma ritüelleri arasında ilk uygulama, karşılıklı olarak ekmek değişmektir. Karşılıklı iki kırklı kadın, bir parça ekmeklerini birbirleriyle değişerek yemektedirler. Yine kırk karışmasında karşımıza çıkan bir diğer unsur ise düğme olarak bilinmektedir. İki kırklı kadının karşılaşması takdirinde bölgede bulunan en yakın çeşmeye gidilir ve birbirleriyle düğme değiştirmeleri sağlanır. Sonuç olarak söz konusu uygulamalar, mümkün olduğunca karşılaştırılmamaya çalışılan kırklı kadınların, birbirlerine denk geldikleri durumlarda uygulanmaktadır.

4.1.1.15. Kırk uçurma

Kırk g un boyunca çeşitli  onlemler olarak kötü ruhların etkisinden kaçmaya çalışan anne ve bebek, kırk ncı g un ‘kırk uçurma’ ritüeliyle birlikte söz konusu tehlikelerin sonuna ulaşmaktadır. Dolayısıyla anne ve bebeğin kırk g un boyunca gerek evden dışarı çıkmayarak gerekse de eve ziyaretçi almayarak aldıkları çeşitli  onlemler kırk banyosuyla birlikte sona ermektedir. Buna istinaden ‘‘ritüel, yazıya geçmemiş, hiç de i meyen ifadelerin ve belirli şekildeki hareketlerin kesin sıralarla oyuncular tarafından ortaya konulması olarak tanımlanabilir. (...) Ritüel hem sözleri ve hem de hareketleri kapsar. (...) Ritüelin diğer  onemli bir özelliği ise de i mezli idir. Bu de i mezlik onun kutsiyetinden gelmektedir’’ (Rappaport, 2006: 187-190). Buna bağlı olarak söz konusu kırk uçurma ritüellerinin de belirli hareketler ve kesin sıralarla oyuncular tarafından ortaya konulan, hem sözlü hem hareketli ve nihayetinde icra edildiği ilk ana olabildiğince uygun olarak sergilenen birtakım uygulamalar olduğu haklı olarak söylenebilir. Bölge halkı tarafından kırk uçurma veya kırk sayma olarak adlandırılan bu g un, çeşitli ritüellerin sergilenmesiyle gerçekleşmektedir. Yine akraba veya konu komşuların davet edilmeden yalnız anneanne, babaanne, teyze, hala veya yengeyle birlikte kutlandı ı bilinen kırk uçurma gününün, oldukça sade ve az ki ili ger ekle tirildi i de söylenebilir. Dolayısıyla misafirlerin yemekli veya ikramlı olarak a ırlandı ı bir g un değildir.

Kırk banyosunun ilk aşaması, bebeğin daha çok kişilik özelliklerinin benzemesi istenilen kişiye karar vermekten geçmektedir. Bu kişi bebek kızs a kız; erke se erkek olarak seçilir. Seçilen bireyin, ergenlik dönemine girmemiş dolayısıyla da henüz günahları yazılmaya ba lanmamı  bir yaşta olmasına da dikkat edilmektedir. Bebeğin ilerde benzemesi istenilen kişiye karar verildikten sonra, bu çocuğa    İhlas bir Fatıha sureleri okutulmak üzere kırk ka ık su anneye, kırk ka ık su ise bebeğe saydırılmaktadır. Her sayı ını besmele çekerek gerçekleştiren çocuğun söz konusu sayma işlemini ka ık yardımıyla gerçekleştirdiği de ifade edilmektedir. İki ayrı kovaya sayılan suyun içerisine ise daha önceden annenin alyansıyla birlikte aynı zamanda hacıdan gelirken getirilen ve *dil gözü* adı verilen unsur konulmaktadır. *Dil gözü*; denizden çıkarılmış, sert ve sağlam cisimler olmakla birlikte görüntüsü yılan sırtına da benzetilmektedir. *Dil gözünün* kırk suyu içerisine atılmasının sebebi ise ileriki zamanlarda çocukta cilt hastalıklarının görülmemesi veya çeşitli hastalıkların

engellenmesi için olduğu ifade edilmektedir. İki ayrı kovaya sayılmış olan suyun biriyle anne, diğeriyle ise bebek yıkanır. Sayılan su, banyonun son aşamasında kalbur veya elek yardımıyla bebeğin üzerine dökülmektedir. Kalburun gözeneklerinden akıtılan su ile birlikte bebeğin kırkının uçtuğuna inanılır.

Bebeğin ve annenin kırkı uçurulduktan sonra ziyaret ettikleri her ev ise bebeğin koynuna yumurta koymak zorundadır. ‘Yumurta gibi olsun, gelişimi güzel olsun, kilo alsın’ gibi niyetlerle konulan yumurtanın esasında doğum ve yaratılışı simgelediği de bilinen bir gerçektir (Ateş, 2001: 72). Buradan hareketle kötü ruhlara karşı savunmasız durumda bulunan kırklı bebeğe kırkı uçurulduktan sonra yumurta hediye edilmesi, bir nevi bebeğin yeniden doğumunu simgelemektedir.

4.1.1.16. Ağız açma

Bebek dünyaya geldiği anda uygulanan bir ritüel olan ağız açma geleneği; bebeğin iştahının, iştahı iyi olan birine benzemesi amacıyla gerçekleştirilmektedir. Yöre halkı tarafından ‘imiği güzel olana açtırırız, boğazı çikin olmasın dey’ (KK: 41) şeklinde ifade edilen ağız açma geleneğinin, bebeğe doğar doğmaz annesinin göğsü, emzik, su veya zezem suyunun verilmesiyle birlikte uygulandığı ifade edilmektedir. Yine ağız açacak kişinin, bir parça ekmeği çiğneyip bebeğin ağzına verdiği de eklenmektedir. Çiğnenmiş ekmek dışında ekmek ve şekerin birlikte çiğnenmesinden oluşan ve ‘gevik’ adı verilen lokmanın da ağız açma geleneğinde kullanılan bir parça olduğu bilinmektedir. Genellikle dede, babaanne, anneanne veya halalara düşen bu geleneğin, bugün sözlü anlatımlarda sitem bildiren ifadelerle kadar yerleştiği görülmekte ve çocuk çok iştahsızsa ‘aman git şu mu açtı ağzını da bi şiy yimen içmen’ (KK: 16) gibi ifadelerle karşılaştıldığı da görülmektedir.

4.1.1.17. Doğumu kutlamak için yapılan davetler

“Türklerde toplu yemek yeme geleneği oldukça yaygındır. Toplu olarak törenle, şölenle, yemek yeme Türklerin tarihinde sık sık görülen bir gelenektir. Eski çağ Anadolu’sunda dinsel törenlerde toplu yemek yeme geleneği vardı. Bunun uzantısı olarak günümüz Anadolu’sunda başta düğünler olmak üzere Ramazan’da, Hıdırellez’de, yağmur dualarında, göçlerde, yemekli mevlitlerde, uzun yolculuklarda, bir konuk gelişinde, bayramlarda, sünnetlerde, doğumlarda, ziyafetlerde toplu yemekler yenir” (Birer, 1990: 255). Ayaş ilçesinde görülen bebek mevlidi veya bebe görme olarak adlandırılan söz konusu davetlerin de beşik töreni veya diş bulguru

davetleri haricinde yapıldığı bilinmekte ve tüm akraba ve konu komşunun davet edilerek çoğunlukla yemekli olarak kutlandığı bir gün olduğu ifade edilmektedir. Tıpkı “Dirse Han’ın çocuk sahibi olabilmek amacıyla ağzı dualı birinden hayır duası alabilmek adına açları doyurmak, çıplakları giydirmek için büyük bir ziyafet düzenlemesinde görüldüğü gibi” (Özatalay ve Çiçek, 2015: 1048) dilek ve temennilerin kabul olması amacıyla verilen ziyafetlerden bahsetmek mümkündür. Bebek mevlidi olarak adlandırılan bu gün de bünyesinde, Dirse Han’ın Tanrı’dan bir evlat dilemesi amacıyla verdiği ziyafetle hemen hemen benzer eylemi barındırmaktadır. Bebek görme uygulamasının Dirse Han’ın verdiği ziyafetten ayrıldığı tek nokta, dilenen bebeğin artık dünyaya gelmiş olmasıdır. Ancak dünyaya gelen bu bebeğin yaşam boyu karşılaşacağı birtakım kötülüklerden ve tehlikelerden korunması isteği yine verilen ziyafetlerde ağzı dualı birinden hayır duası almakla mümkündür. Buna istinaden her iki yemek töreninin de temelinde birtakım dilek ve temennilerin bulunduğu rahatlıkla söylenebilir.

Söz konusu bu kutlama, çoğunlukla bebeğin kırkı çıktıktan sonra yapılmaktadır. Mevzubahis günde ilk olarak Kuran okutulmaktadır. Kuran okutulurken ise bir masanın üzerine pirinç, tuz, şeker ve kapağı açık bir sürahi konulur. Kuran okuma anı bittikten sonra, evde bulunan herkese okunan her ayetten nasibini aldığı düşünülen pirinç, tuz, şeker ve sudan ikram edilir. Daha sonra gelen misafirlere sofralar kurularak yemek ikramına geçilmektedir. Genellikle çorba, pilav, kavurma, yaprak sarması, salata, tatlı ve ayrandan oluşan mönü günümüzde ise yerini hazır pidelere bırakmıştır.

4.1.1.18. Beşik töreni ve mutfak hazırlığı

Bebek mevlidi kutlamasının hemen peşinden gelen beşik töreni, genellikle kayınvalidenin veya gelinin kendi evinde kutlanmakla birlikte hazırlıkların büyük çoğunluğunun ise gelinin kendi annesine düştüğü ifade edilmektedir. Bu durum Doğruol tarafından şu şekilde açıklanmıştır: “Kız anası bebeğe yatak yorgan çeşitli giysiler hazırlar, misafirlerle birlikte beşik getirir. Yemek yenir. İlçede genellikle davet yemekleri ne maksatla olursa olsun sırasıyla çorba, et, pilav, bamya, hoşaf ve baklavadır” (1999: 78).

Akrabalar ve konu komşunun davet edilerek kutlandığı beşik töreninde yine ilk olarak Kuran okutulmakta ve peşinden pirinç, tuz, şeker ve su ikramı yapılmaktadır. Herkesin parmağını batırarak aldığı pirinç, tuz ve şeker ile birer yudum bile olsa içilen

su; bereket ve sağlık niyetiyle dağıtılmakta ve herkese tattırılmaktadır. Sonrasında ise gelen misafirler çoğunlukla yemekli nadiren de olsa ikramlı olarak ağırılanmaktadır. Yemekli hazırlanan beşik törenlerinde genellikle çorba, özellikle de yoğurt çorbası, yayla çorbası veya mercimek çorbası; pilav, kavurma veya tavuk haşlama, yaprak sarma, salata, baklava, *höşmerim* veya helva yapıldığı analiz edilmiştir. Yine hamur işiyle ağırılan beşik törenlerinde ise gözleme, poğaçı, çörek, özellikle *parmak çörek*¹² veya içi peynir ve patates ile doldurulan böreklerden yapıldığı ilave edilmektedir. Yemeğin yenmesinin hemen peşinden ise gelen hediyeleri açma faslına geçilmektedir. İlk olarak anneanne tarafından alınan beşik ve beşigin içerisinde de bebeğe alınan türlü eşyalar bulunmaktadır. Bebeğin iç giyiminden dış giyimine, çorabından takılarına kadar her türlü unsurların bulunduğu beşigin içerisinde aynı zamanda anneye ve bebeğe takılacak olan altınların da bulunduğu görölmektedir. İçlerinde hediyelerin tümünü seslendirecek olan biri çıkar ve ortaya bir çarşaf serilir. Anneanne ve babaanne başta olmak üzere alınan tüm hediyeler gelen misafirlere açılarak gösterilmektedir. Aynı zamanda misafirler tarafından getirilen hediyeler de seslendirilerek okutulduktan sonra çarşaf iki tarafından tutulup kaldırılır. Son olarak çay ikramı başlatılıp, beşik törenine son verilmektedir. Genellikle yemek veya hamur işi ikramıyla kutlandığı bilinen beşik törenlerinin günümüzde ise yerini pide ve ayran dağıtımına bıraktığı görölmektedir.



Resim 4.2: Havva Ataseven, Ayaş Başayaş Mahallesi, Yaprak sarma anı

¹² Ayaş ilçesine ait yöresel hamur işleri hakkında detaylı bilgiye ulaşmak için Ek-7 incelenebilir.

4.1.1.19. Diş çıkaran bebeğe faydalı olan yiyecekler

Genellikle altıncı aydan itibaren diş çıkarmaya başlayan bebeklerin bu dönemde zor ve sancılı bir süreçten geçtikleri bilinmektedir. Henüz çıkmamış olan dişlerin, kaşınması ve sert nesnelere sürtünme ihtiyacı duyulması bebekleri bu özelliklere sahip olan cisimlere yönlendirmektedir. Dolayısıyla dişlik ve benzeri cisimlerin henüz bulunmadığı dönemlerde yöre halkı; kaşınan dişlerin kaşıntısını alması amacıyla çareyi yeşil soğanda bulmuştur. Yeşil soğanın gerek diş kaşıntısını alması özelliğiyle gerekse de dişlerin kolay çıkmasını sağlaması özelliğiyle günümüzde dahi kullanıldığı görülmektedir. Yine bebeklerin henüz dişlerini çıkaramadığı ancak damaklarının sertleşmiş olduğu durumlarda ise sert ve sağlam bir yapıya sahip olan havuca başvurulduğu analiz edilmiştir.

4.1.1.20. Diş bulguru ve mutfak hazırlığı

“Özel gün ve törenler Türk toplumunun en çok önem verdiği geleneklerdendir. Bu tür gün ve törenlerde hazırlanan, sunulan yemeklerin büyük bir çoğunluğu sembolik anlamlar taşıyan çok eski yıllara ait geçmiş olan toplumsal hareketlerdir” (Ersoy, 2002: 393). Söz konusu sembolik anlamların taşındığı özel günlerden biri de diş bulguru törenleridir. Bebeğin ilk görünen dişinin peşinden hazırlanan diş bulguru töreni yörede ‘diş göllesi’ veya ‘diş hediği’ olarak da adlandırılmaktadır. Aynı zamanda yöre halkı tarafından ‘diş bulgurunun, bebeğin yaş günü’ olduğu şeklinde de söylemlerde bulunulmuştur. Ayaş ilçesi bölge halkının diş bulguru geleneği, genellikle eve misafir çağırılmadan, ikramın misafire götürülmesiyle gerçekleşmektedir. Diş bulguru, kuzine sobaların üzerine konan kara tencerelerin içerisinde kaynatılmakla birlikte haşlanmış bulgur, ekin, nohut ve mısır gibi çeşitli tahılların bir araya gelmesinden oluştuğu bilinmektedir. Bulgurun çok kaynatılması gerektiği durumlarda ise evin önüne kazanların kurulduğu da söylenebilir. Aynı zamanda söz konusu ekinin ise beyaz ekin değil özellikle ‘kunduru ekini’ olması gerektiği ifade edilmektedir. Yine diş bulgurunun adı geçen tahıl unsurlarıyla hazırlanıyor olmasının altında, ‘dişin ekin gibi bol olması’, ‘mısır gibi pıtır pıtır çabuk patlaması’ veya da ‘dişin pek olması’ yani geç dökülmesi gibi temennilerin yattığı ifade edilmiştir. Dolayısıyla “biz yemek yerken sadece besin maddeleri tüketmiyor hakiki manada birtakım anlam ve semboller de tüketiyoruz. Yani insan diyetinde bulunan her gıdanın, besinsel içeriği dışında taşıdığı birtakım sembolik özellikleri de vardır” (Beşirli, 2011: 146). Buna bağlı

olarak diş bulguru kaynatmanın altında yatan ‘dişin ekin gibi bol olması’, ‘mısır gibi pıtır pıtır çabuk patlaması’ veya da ‘dişin pek olması’ gibi sembolik anlamların, bahsi geçen durumu kanıtlar nitelikte olduğu görülmektedir. Bulguru kaynatma görevi ise babaanne veya anneanneye düşmektedir. Yöre halkı tarafından ‘babaanne veya anneanneden kim daha hevesliyse o kaynatır’ (KK: 35) ifadesi, önceliğin ikisinde de olmadığını kanıtlamaktadır.

Kaynatılan bulgur, helke adı verilen kovalara konularak taslar aracılığıyla komşulara dağıtılmak üzere yola çıkmaktadır. Dağıtılması sırasında ise üzerlerine leblebi, şeker veya tuz ilave edildiği de belirtilmektedir. İkrâm edilen evde bulunan kişi sayısına göre dağıtılan diş bulgurunun karşılığında ise bebeğe hediye gönderilmektedir. Söz konusu hediye genellikle mutfak eşyalarından oluşmakla birlikte bu hediyelerin çoğunlukla tabak, bardak, tencere veya çeşitli kaplardan mütevellit olduğu ifade edilmiştir. Yine bebeğe giymesi için kıyafet, patik, örgü yelekler; annenin kullanması için de havlu, yazma, yumurta veya da para verilen hediyeler arasında sayılmaktadır. Yine doğumu ve yaratılışı simgeleyen yumurtanın, diş bulguru geleneğinde de karşımıza çıkması, ilçede görülen ‘diş bulguru yaş günü’ anlayışıyla haklı olarak bağdaştırılabilir. Durumu olmayanların ise genellikle ‘düğme veya boncuk ıkıladığı’ ifade edilmektedir.¹³ Bebeğin yakasına takılmak amacıyla hazırlanan bu hediyein, bebeği nazardan korumak amacıyla yapıldığı da belirtilmiştir.

Helke adı verilen kovalara konularak taslar aracılığıyla komşulara dağıtılan diş bulgurunun, dağıtma işi genellikle çocuklara düşmektedir. Kapı kapı gezip diş bulgurunu dağıtan ve komşuların verdiği hediyeleri ev sahibine ulaştıran çocukların bu görevleri karşısında okolata, bisküvi veya para gibi çeşitli hediyelerle ödüllendirildiği de ifade edilmektedir. Yine akrabaların veya konu komşunun eve davet edilerek kutlandığı diş bulguru törenlerinin de kimi zaman yemekli kimi zaman ise hamur işi gibi çeşitli yiyeceklerin hazırlanmasıyla gerçekleştirildiği bilinmektedir. Yemekli kutlanan diş bulguru törenlerinin çorba, pilav, et, salata ve tatlıdan ibaret olduğu; hamur işiyle kutlanan törenlerin ise gözleme, çörek, *gömme*, poğaça, börek, pasta, hoşaf veya çay ile sunulduğu ifade edilmektedir. Yine aynı zamanda diş bulguru töreninde bir tepsinin üzerine makas, ayna, tarak, Kurn-ı Kerim, altın, kalem gibi nesnelerin konulduğu ve çeşitli unsurlarla hazırlanan tepsinin bebeğin önüne

¹³ çıkılmak ifadesi ilçe içerisinde dikmek veya düğümlemek anlamında kullanılmaktadır.

birakılarak içinden birinin seçilmesi sağlandığı bilinmektedir. Makası seçen bebeğin ilerde terzi olacağı; tarağı seçen bebeğin ilerde berber olacağı; aynayı seçen bebeğin aydınlık bir geleceği olacağı; Kurân-ı Kerim'i seçen bebeğin ilerde imam olacağı; altını seçen bebeğin ilerde kuyumcu olacağı; kalemi seçen bebeğin ise okuyacağı genellikle de öğretmen olacağı şeklinde varsayımlarda bulunmaktadır.

4.1.1.21. Bebeğin ilk saçı, ilk tırnağı, ilk dişi ve göbek bağının mutfakla ilişkisi

Genellikle bir yaşından önce kesilmeyen saçların yöre halkı tarafından çeşitli ritüellere maruz bırakıldığı ifade edilmektedir. Özellikle ilk kesilen saçın tartılarak, ağırlığınca fakire ve fukaraya yardım edildiği geleneği, söz konusu ritüellerin başında gelmektedir. Adı geçen yardımın genellikle para olduğu görülmekle birlikte aynı zamanda yağ, un, ekin gibi evin temel gıdaları da olabilmektedir. Saçın tartılarak ağırlığı kadar yardım verilmesinin dışında da saç kesildikten sonra tartılmadan doğrudan bir kişinin bir günlük yeme ihtiyacını karşılayacak şekilde para yardımı yapıldığı da bilinmektedir. Yine ilk saçın kesimini yapan kişiye bahşiş verildiği ifade edilmekle birlikte söz konusu geleneklerin halen sürdürüldüğü de belirtilmiştir.

Bebeklerin kırkı dolmadan kesilmemesi gerektiği düşünülen tırnakların, ilk kesildiği anda çeşitli ritüeller uygulandığı görülmektedir. Kırkı dolan bebeğin tırnağı kesildikten sonra, eli babasının cebine sokulur ve babanın cebinden para alması sağlanır. Bu ritüelin altında ise çocuğun büyüyünce hırsız olmayacağı inancı yatmaktadır. Kesilmiş olan tırnak ise bir peçeteye sarılır ve toprağa gömülür. Tırnağın toprağa gömülmesi inancı ise yalnız bebekler için değil çocuk, yetişkin, yaşlı herkes için geçerli olmakla birlikte uygulanması bugün de gereken bir ritüel olduğu ifade edilmektedir. Dolayısıyla kişinin kendinden bir parça olduğu ifade edilen tırnağın ya sobada yakılması ya da toprağa genellikle de ayak basmayacak bir noktaya gömülmesi gerektiği analiz edilmiştir.

Bebeğin ilk çıkan dişinin sert ve kuvvetli olması amacıyla genellikle hayvanlara verildiği bilinmektedir. Söz konusu hayvanların ilki ise köpektir. Hatta çıkan ilk diştten itibaren son dişe kadar bir ekmeğin arasına konulup köpeklere yedirildiği de ifade edilmektedir. Gerçekleştirilen bu geleneğin altında ise dişlerin köpek dişi kadar sert ve sağlam olması temennisi yatmaktadır. Çıkan dişlerin verildiği ikinci bir hayvan ise ineklerdir. Yine ekmeğin arasına konulan dişlerin ineklere yedirildiği kimi zaman da ineklerin bulundukları yere gömüldüğü belirtilmektedir. Aynı zamanda bebeğin ilk

çıkan dişini kim görürse bebeğe bir hediye alması gerektiği de ifade edilmektedir. Bahsedilen hediyein ise genellikle giyim veya para olduğu söylenmiştir. Son olarak bebeğin ilk çıkan dişinin cami duvarı, banka veya okul gibi yerlere gömüldüğü de ifade edilmektedir. Camiye gömülen dişin bebeğin hoca olmasını sağlayacağı; bankaya gömülen dişin bebeğin bankacı olmasını sağlayacağı; okula gömülen dişin ise bebeğin öğretmen olmasını sağlayacağı inancı hâkimdir.

Düşen göbek bağlarının ise bir beze sarıldığı ve genellikle bebek yürüyene kadar beşiğinde bekletildiği, daha sonra ise gerek evin kovuklarının, iç bölümlerinin arasına sokulduğu gerekse de seçilmiş çeşitli mekânlara gömüldüğü ifade edilmiştir. Dolayısıyla ‘neyin yanına gömersen o olur’ anlayışı doğrultusunda hareket edilen göbek bağı gömme ritüellerinin, bebeğin göbeğinden düşer düşmez gerçekleşmediği, bir süre gerek bebeğin beşiğinde gerekse de sandıkta bekletildiği analiz edilmiştir. Bebeğin büyümesiyle birlikte camiye, banka bahçesine, okul veya hastane bahçesine gömülen göbek bağı ile çocuğun ileride hoca, bankacı, öğretmen veya doktor gibi çeşitli mesleklerin sahibi olacağı yönünde beklentilere girilir. Yine hiçbir yere gömülmeyp evde saklanan göbek bağı ritüellerinin altında ise ‘eve bağlı kalsın’, ‘gözü dışarda olmasın’ inancı yatmaktadır. Bebeklerin göbek bağını saklama ve gömme ritüelleri Örnek tarafından ise şu şekilde sınıflandırılmaktadır:

‘‘Bu inanışın doğurduğu saklama ve gömme işlemlerinde kız çocukların göbek bağları genellikle ‘evine bağlı’, ‘ev kadını’, ‘evcimen’, ‘ev kızı’ olsun ya da ‘gözü dışarda olmasın’, ‘gezenti’ olmasın diye ev çevresine gömülür ve saklanırken, oğlan çocuklarınınki okul, cami, ahır gibi yerlere konmaktadır. Bu da geleneksel kesimde kızın ve oğlanın yerinin neresi olması gerektiğini belirleyen bir tutumu açıklaması bakımından ilginçtir’’ (1979: 7).

Bebeklerin meslek seçimlerini de etkilediği düşünülen söz konusu geleneğin aynı zamanda fiziksel görüntüyü de etkileyeceği düşünülmekte ve genellikle gül ağacının dibine gömülen göbek bağlarının çocukların ‘gül gibi güzel olması’ niyetiyle gömüldüğü ifade edilmektedir.

4.1.1.22. Bebeğin ilk adımı ve mutfak ilişkisi

İlk adımını atan ancak yürümeyi henüz kavrayamayan ve sürekli düşen bebekler için köstek kesme uygulamasının yapıldığı bilinmektedir. Yörede köstek kesme veya adak kesme olarak adlandırılan ritüelin, Cuma günleri gerek sela verildiği anda gerekse de Cuma namazından sonra gerçekleştirildiği söylenmiştir. Köstek kesme ritüelinin uygulanacağı bebek, caminin bahçesine getirilir ve iki ayağı birleştirilerek ip

bağlanılır. Gerek çocuklar gerekse de camiye namaz kılmak için gelen erkeklerden hangisi camiden önce çıkarsa koşmaya başlar ve bebeğin ayağındaki ipi koparır. Kim önde gelir de ipi koparırsa o kişiye hediye verilmektedir. Hediyeinin ise genellikle para olduğu bilinmektedir. Söz konusu ritüelin gerçekleştirilmesinden sonra bebeğin düşmeden, dengeli bir biçimde yürüyeceği inancı bulunmaktadır. Köstek kesmenin aynı zamanda geç yürüyen çocuklara da uygulandığı ifade edilmiştir.

4.1.1.23. Konuşamayan çocuk ve mutfak ilişkisi

Genellikle iki yaşına kadar konuşması beklenen çocukların, bu konuda gelişim gösteremedikleri fark edildiğinde, yöre halkının birtakım ritüellere başvurduğu bilinmektedir. Söz konusu ritüellerin ilki, halk arasında konuşma özelliğiyle bilinen muhabbet kuşları ile ilintilidir. Buna bağlı olarak muhabbet kuşlarının kafesinde bulunan suyun konuşamayan çocuğa içirildiği ve söz konusu ritüelin gerçekleştirilmesiyle birlikte çocuğun konuşmaya başlayacağı düşünülmektedir. Dolayısıyla konuşma özelliği gösteren muhabbet kuşları ile konuşamayan çocuk arasında bağlantı kurulmakta ve kuşun içtiği sudan çocuk içtiğinde dilinin çözüleceğine inanılmaktadır. Yine konuşamayan çocuk ve su ilişkisine dair bir diğer örneğin ise zemzem suyu ile birlikte verildiği görülmektedir. Her derde deva olduğu düşünülen zemzem suyunun konuşamayan çocuklara da şifa niyetiyle içirildiği ifade edilmektedir. Konuşamayan çocuk için uygulanan ritüellerde su haricinde kullanılan diğer unsur ise şekerdir. Sesi çıkmayan çocuğun şekeri emmesi sonucu sesinin açılacağı düşünülmektedir. Dolayısıyla şekerin emilmesi ve dilin bu süreçte devamlı hareket halinde olması dilin çözüleceğine olan inancı arttırmaktadır. Söz konusu uygulamaya, çocuğun geçirdiği çeşitli hastalıklar sonrası (kızamık, suçiçeği vs.) sesinin kısılması hatta konuşamaması durumlarında da başvurulduğu ifade edilmiştir. Yine konuşamayan çocuk için hacca giden kişiler tarafından kesilen devenin veya kurban bayramında köy halkı tarafından kesilen dananın dillerinin toplanıp yağ içinde kavrulduğu, daha sonra şifa arayan çocuğa yedirildiği de görülmektedir. Kurban bayramında toplanan dana dillerinin aynı zamanda ayrı ayrı yedi kapıdan toplanması gerektiği de ifade edilmektedir. Bahsedilen uygulama sonucu, konuşamayan çocuğun dilinin çözüleceğine inanılmaktadır.

Adı geçen ritüellerin çoğunlukla konuşamayan çocuğa bir şey yedirme veya içirme uygulamalarından ibaret olduğu sonucuna rahatlıkla ulaşılabilir. Ancak yöre halkının

bir tüketim unsurunu araç olarak kullanmadan da çeşitli alternatifler ürettiği görülmektedir. Örneğin yaşlı kadınların konuşamayan çocuğa aniden rahmini göstermesi ritüeli, adı geçen alternatiflere ilk örnektir. Hiç beklenmedik bir anda gerçekleşen bu uygulama sonucu, konuşamayan çocuğun geçirdiği şaşkınlık karşısında konuşacağı düşünülmektedir. Yine çeşitli ocakzadeler tarafından dilaltında bulunan dil bağının kesilmesi uygulaması da konuşamayan çocuklar için gerçekleştirilen diğer bir ritüel olarak bilinmektedir. Zira dilin hareketini kısıtlayan dolayısıyla da konuşmayı engelleyen dil bağını kesme işlemi, herkes tarafından gerçekleştirilmemekle birlikte işin ehli genellikle de ocakzadeler tarafından jilet yardımıyla uygulanmaktadır. Aynı zamanda ilçede bulunan ve oldukça kalabalık bir ziyaretçiye sahip olduğu bilinen Akkaya-Osman Dede Türbesi'nin de konuşamayan çocuklar için uğranılan bir ziyaret mekânı olduğu bilinmektedir. Son olarak yürümeyi henüz kavrayamamış veya yürümekte gecikmiş olan çocuklar için uygulandığı bilinen köstek kesme ritüelinin, aynı zamanda konuşamayan çocuklar için de gerçekleştirildiği ifade edilmektedir. Anlatılanlara göre, ilk olarak caminin bahçesine bir daire çizilir. Dairenin içerisine yerleştirilen çocuğun ayakları bağlanır. Cuma namazından çıkıp koşarak çocuğa doğru gelen akranlarından biri, çocuğun ayağındaki bağlı olan ipi koparır. Bu uygulamadan sonra ise çocuğun konuşacağı düşünülmektedir. Günümüzde ise konuşamayan çocukların doğrudan doktora götürüldüğü ancak doktor tedavilerinden de bir sonuç alınamadığı takdirde söz konusu uygulamalara yer verildiği ifade edilebilir.

4.1.1.24. Sünnet ve mutfak ilişkisi

Ayaş ilçesinde görülen sünnet törenlerinin, tören veya herhangi bir uygulamaya kıyasla daha sade kutlandığı, hatta birçok köy tarafından ise bugünün kutlanmadan son derece normal bir günmüş gibi geçirildiği ifade edilmektedir. 'Gını gınıcı' olarak adlandırılan sünnetçilerin çoğunlukla her sene yaz aylarında köylere uğradığı ve sünnet olma çağına gelen çocukları sünnet ettiği ve doğrudan eve gönderilen sünnet çocukları için pek bir şey yapılmadığı ifade edilmektedir. Kutlamalı gerçekleştirilen sünnet törenlerinin ise genellikle sünnet evine tüm akrabalar ve konu komşunun davet edilmesiyle gerçekleştiği görülmektedir. Nadiren de olsa görüldüğü ifade edilen sünnet odaları ve oda içinde bulunan sünnet yatağı da çeşitli objelerle süslenmektedir. Ailenin oğlu için aldığı kıyafetler yatağın uygun yerlerine asılmakla birlikte yine

anneninin el emeği işlemelerinin sergilendiği de bilinir. Gelen misafirler ise hediyelerini bu odaya bırakmaktadır. Doğruol tarafından ilçede görülen sünnet törenleri ise şöyle açıklanmıştır: “Oğlan çocuğu 6-7 yaşına gelince sünnet ettirilir. Sünnet yatağı çevre, yağlık, peşkir yemenilerle süslenir. Yakın akrabalara sünnet yemeği yedirilir. Çocuğa armağanlar verilir” (1996: 6). Gelen hediyelerin ise dede, babaanne, anneanne, hala, amca veya teyze gibi yakın çevrenin altın hatta bazen koyun, kuzu, inek, buzağı da verdiği; konu komşunun ise daha çok tabak, fincan veya bardak gibi çeşitli mutfak araçları getirdiği belirtilmiştir.

Misafirlerin davet edildiği sünnet törenlerinde ilk olarak mevlid-i şerif okunur. Daha sonra davetliler, o gün için hazırlanan yemeklerle ağırlanmaktadır. ‘Sünnet yemeği’ veya ‘sünnet pilavı’ olarak adlandırılan sünnet töreni yemeklerinin ise genellikle pilav, et ve ayrandan ibaret olduğu belirtilmiştir. Yine kutlamalı gerçeleştirilen sünnet törenlerinin yalnız evde değil köy konaklarında da yapılabileceği açıklanmıştır. Köy konaklarında gerçeleştirilecek sünnet törenleri için genellikle bir büyükbaş hayvanın kesildiği de ifade edilmiştir. Kavrulan et ile birlikte dağıtılan pilavın yanına çorba, salata ve genellikle baklava, *gazoz tatlısı* veya tulumbadan oluşan tatlı çeşitleri eşlik etmektedir. Eğer sünnet töreni yazın yapılıyorsa tatlıların, yerini üzüm, karpuz veya kavun gibi soğuk meyvelere bıraktığı ifade edilmektedir. Söz konusu mönüye Ayaş güveci, yaprak sarması, dolma, çorba, kuru fasulye, helva veya *fıslak tatlısı* da eklenebilir. Gündüzünde mevlit okunduğu ve yemek dağıtımının yapıldığı bugünün akşamında ise sazların kurulup yöreye özgü oyun havalarının çalındığı görölmektedir. Yemek yeme eyleminin ardından ise sünnet çocuğuna kına yakılacaktır.

Yine eve misafir davet edilmeden gerçeleştirilen sünnet törenlerinde, sünnet olan çocuğın adına camilerde mevlid-i şerif okunduğu ve camiden çıkan erkeklere pide ve ayran dağıtıldığı da belirtilmektedir. Günümüzde gerçeleştirilen sünnet törenlerinin ise daha coşkulu ve kalabalık kutlandığı hatta ev veya köy konakları yerine düğün salonlarının tutulduğu ifade edilmektedir. Düğün salonlarına gösteri yapmak için tutulan mehter takımı ise söz konusu sünnet törenlerinin ilçe halkı için ne kadar önem arz ettiğini kanıtlar niteliktedir. Genellikle pide ve ayran ikramında bulunularak mutfak kúltürü bağlamında büyük bir kısıtlamaya gidilen günümüz sünnet törenlerinde, sünnet yatağı hazırlığının devam edildiği söylenebilir.



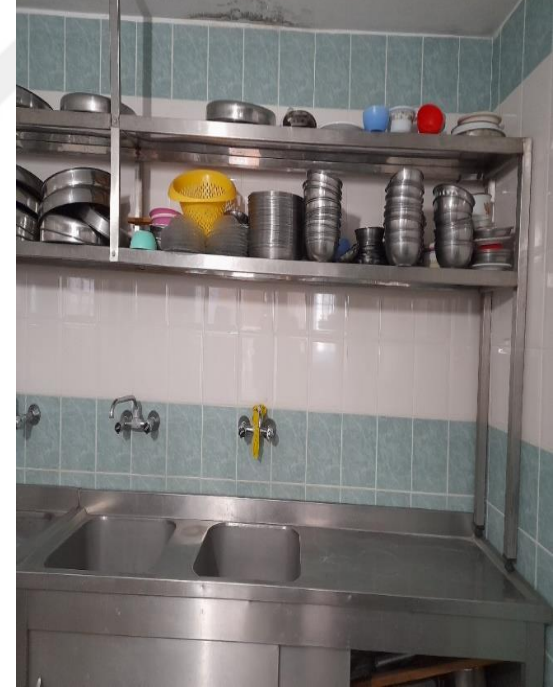
Resim 4.3: Ayaş Ilıca Mahallesi, Köy konağı mutfağında bulunan pilav tabakları (sağda) ve baklava tepsileri (solda)



Resim 4.4: Ayaş Ilıca Mahallesi, Köy konağı mutfağında bulunan kazanlar



Resim 4.5: Ayaş Ilıca Mahallesi, Köy konağı mutfağında bulunan kepeçler, kevgirler ve spatula



Resim 4.6: Ayaş Ilıca Mahallesi, Köy konağı mutfağında bulunan çorba ve hoşaf tasları

4.1.2. Evlenme

Yaşamın ikinci geçit dönemi olan evlenme, gerek kızın ve erkeğin sosyalleşme sürecinin önemli bir aşamasını oluşturması, gerekse aileler arasında kurulan

dayanışmayı, toplumsal ve ekonomik ilişkiyi belirlemesi ve düzenlemesi bakımından her zaman ve her yerde önemli bir olay gözüyle görülmüştür. Ailenin, toplumsal yapının temeli olması, bu birliği sağlayan evlenme olayına evrensel bir karakter kazandırmıştır. Dünyanın her yerinde her aşaması, bağlı bulunduğu kültür tipinin öngördüğü belirli kurallara ve kalıplara uydurularak gerçekleştirilen evlenme olayı, özellikle tören, töre, âdet, gelenek ve görenek bakımından zengin bir tablo çizmektedir (Örnek, 1977: 185). Yuva kurmak amacıyla bir araya getirilen kadın ve erkeğin söz konusu bu birlikteliği Ögüt Eker tarafından ise şöyle açıklanmaktadır:

“Toplumun geleceğinin en önemli ve belirleyici yapı taşlarından biri olan aile kurumunun meydana gelmesindeki ilk basamak, evliliktir. Kültürün kuşaktan kuşağa aktarılmasında gönüllü olarak birinci derecede rol alan aile, evlenme ile başlar. Gelenek, görenek, inanç gibi manevî değerleri, mahremiyeti, sorumluluk duygusu ile sosyal hayatın devamını sağlayan ailenin temeli, ortak duygu-düşünce-inanç-hareket eksenine sahip karı koca ilişkilerine dayanır” (1998: 16).

Dolayısıyla yasalara uygun olarak gerçekleştirilen bu beraberliğin bünyesinde halk inançları ve gelenekleri açısından da birtakım uygulamalar bulunmaktadır. Buna bağlı olarak, doğum eşiğinin hemen peşinden gelen evlenme için de çeşitli basamaklardan geçildiği ve söz konusu basamakların atlanabilmesi amacıyla birtakım ritüellerin icra edildiği haklı olarak söylenebilir.

Bir geçiş dönemi olan evlilik ve mutfak kültürü arasındaki bağlantı ise en belirgin özellikleriyle “Türk kültüründe evliliğin kutsanmasında başlıca iki mekân vardır. Ev, evin merkezi yani ocak” (Ergun, 2010: 276) ifadelerinde ortaya çıkmaktadır. “Şamanistlerin inançlarına göre her şeyi temizleyen ve kötü ruhları kovan ocak, aile ocağı kültünden ayırt edilmemektedir” (İnan, 1986: 68). Buna bağlı olarak evliliğin kutsanmasında başlıca mekânlar arasında sayılmaya değer görülen ocak, evlilik ve mutfak kültürü hakkında etraflı bir inceleme yapılmasını gerekli kılmaktadır. Ayaş bölgesi ilçe halkı tarafından ise büyük bir kısmının halen uygulandığı görülen düğün âdetlerinin de düğün öncesi (evlenme isteğini bildirme, kız evine haber gönderme), düğün sırası (oğlan evinin kız isteme hazırlığı, kız evinin kız isteme hazırlığı, söz kesme, kaynana-kaynata görümü, nişan, kız evi ve oğlan evi arasında sini getirip götürme, aklık, okuntu, danışma çayı, ana kınası, gelin hamamı, çeyiz serme, bayrak kaldırma, kına gecesi, damat tıraşı ve damat giydirme, indirmelik, gelinin damat evine girerken yaptığı uygulamalar, gerdek odasına baklava ve haşlanmış tavuk gönderme,

duvak töreni, düğün yemekleri) ve düğün sonrası (dürü dağıtımı, yeni gelin konuşmazlığı, gelin kırk) olmak üzere üç başlığa ayırarak incelemenin mümkün olduğu söylenebilir.

4.1.2.1. Evlenme isteğini bildirme

Evlilik dönemine geçiş yapan bireylerin söz konusu isteğine ulaşma adımlarından ilkinin, evlenme talebini aile büyüklerine bildirmek oluşturmaktadır. Ailelere evlenme isteğini bildirme durumu ise günümüzde olduğu gibi gelişigüzel gerçekleştirilmemektedir. Kız çocukları için söz konusu dahi olmayan evlenme isteği bildirme davranışı; erkek çocuklar için ise çeşitli ritüellerden oluşmaktadır. Fiziksel olarak evlenme olgunluğuna eriştiğini ispat etmek isteyen birey, çareyi pilava kaşık saplayıp yemeği yemeden kalkmakta veya babasının dışarıda duran ayakkabısını kapı eşiğindeki çiviye çakmakta aramaktadır. Her iki uygulamada da evlenmek isteyen erkek çocuğun, bir nesneyi farklı bir obje üzerine diktiği görülmekte ve dolayısıyla da söz konusu ritüellerle bir nevi ‘erekte olma’ durumunun sembolize edildiği düşünülmektedir. Pilav üzerinde diktiği kaşığı durmayıp düşen veya ayakkabıyı çiviye çakamayan bireylerin ise evlenme olgunluğuna erişemediği buna bağlı olarak da evlenmek için biraz daha vaktinin olduğu ifade edilebilir.

Bakıldığında belli bir yeteneğin de icrasını gerektiren evlenme isteği bildirme ritüellerinin, genellikle evin babasına sergilendiği ve gerekli ispatın babaya yapılp söz konusu mesajı alması sağlandığı da söylenebilir. Ancak henüz gönlü kimseye düşmemiş olan erkek çocuğu için ise;

“oğlan evi yakın akrabalarını yanına alarak kız evlerini ziyarete giderler. Buna dünür gezme tabir edilir. Bu gezmelerde nezaket icabı kız, her gelen dünüre çıkar, bu çıkış ve görünüş ya kahve getirme ya da bir şey ikram etmek bahanesiyle olur; kızın boyu posu, yüzü, elleri tetkik edilir ve kız evine veda edilir. Ancak görücüler kızı beğenmişse ikinci defa dünür gidilir ve Allah'ın emri ile kız istenir” (Erdoğan, 2001: 175-176).

Yine genellikle kimle evleneceği hakkında söz sahibi olamayan kız ve erkek çocukların, geleceğini etkileyen bu davranışlarında ailelere söz hakkı doğmakta ve evliliğin anne ve babanın uygun gördüğü kişiler ile gerçekleştirildiği görülmektedir. Günümüze daha yakın çağlarda gerçekleşen evliliklerde ise kız çocukları için yine evlenme isteği bildiriminin söz konusu dahi olmadığı ancak erkek çocukların bu isteğini ilk olarak annesi, ablası veya ağabeyine açıp daha sonra anne, abla veya

ağabeyin de babalarına söylemesiyle birlikte yine dolaylı yollarla evlenme isteğini bildirebildiği ifade edilmektedir.

Dolayısıyla “ana, baba ile oğul veya baba ile kız arasında köprü ve bilgi aktarıcı görevinde bulunur. Böyle olmakla beraber, baba, çoğunlukla yolunda giden veya gitmeyen hadiselerin gelişmelerinden uzak tutuluyormuş gibi düşünülür. O ‘gerekli yerde devreye girecek bir sigorta’ mahiyeti taşır” (Öğüt Eker, 1998: 81). Günümüzde ise söz konusu ritüellerin hiçbirine yer verilmediği görülmekle birlikte gerek kız çocuğu gerekse de erkek çocuğu olsun evlenme çağına gelmiş hemen hemen her bireyin evlenme isteklerini ailelerine doğrudan bildirebildikleri dolayısıyla herhangi bir ritüele de gerek kalmadığı görülmektedir.

4.1.2.2. Kız evine haber gönderme

Evlenme isteğini gerek çeşitli ritüeller yoluyla olsun gerekse de doğrudan ifade etme yöntemiyle olsun birtakım uygulamalarla ailelerine bildiren bireylerin, geçtikleri ikinci aşama ise ailenin uygun gördüğü veya da kendi istediği kişinin evine haber göndermesidir. Yöre halkı tarafından ‘dünürcü başı’ olarak adlandırılan kişiyle birlikte en fazla iki kişinin daha eklenmesiyle beraber kız evine haber gönderilmektedir. Ailesinin kızını vermeye, kızın ise evlenmeye niyetinin olup olmadığını öğrenmek amacıyla kız evine ziyarete giden bu kişiler genellikle kadınlardan oluşmaktadır. Oğlan tarafının yengelerinden de oluşan bu kişilerin aynı zamanda konu komşudan da ibaret olabileceği bilinmektedir. Söz konusu kişilerin genellikle hatırı sayılır, belli konularda gerekli olgunluğa ulaşmış ve tecrübeli olmasına da dikkat edilir. Dolayısıyla bu kişilerin genellikle yaşını almış olan kadınlardan seçildikleri de görülmektedir. Zira kız evi için ilk izlenim çok önemlidir. Genellikle habersiz gelen bu misafirlerin ise yalnız çay ile ağırlandığı ifade edilmiştir. Aynı zamanda kız evinin, oğlan tarafının niyetini bildirdiği kişilere gerek ‘buyursunlar gelsinler’ yanıtını verebildiği gibi gerekse de ‘Allah size bizden daha hayırlısını versin’ şeklinde isteklerini reddederek gerekli haberin ulaşmasını sağladıkları da ifade edilmiştir. Yine kız evinin ‘babası bilir’ şeklinde cevap vermesi de erkek evi tarafından gönderilen dünürçüler için olumlu bir yanıt olarak kabul edilmektedir. Zira gelen misafirlerin niyetlerinin, ön sözü de son sözü de belirleyecek olan babaya bırakılması erkek evi tarafından davetkâr bir hamle olarak görülmektedir.

4.1.2.3. Oğlan evinin kız isteme hazırlığı

Kız evinin dünürücü başı tarafından olumlu yanıt gönderdiği erkek tarafı böylelikle evlilikte ‘kız isteme’ basamağına geçiş yapmaktadır. Erkek tarafının evlenecek olan bireyi ile anne, baba, dede, babaanne, anneanne, abla, ağabey, kız kardeş, erkek kardeş, varsa amcalar, dayılar yengeler ile birlikte gidilen kız isteme gününde, erkek evi ve kız evi tarafından gerçekleştirilen çeşitli hazırlıklar bulunmaktadır. Söz konusu hazırlıkların ilkinde erkek evinden başlanacaktır. ‘Dağdan gelenin eline bakılır’ (KK: 11) anlayışı doğrultusunda hareket eden Ayaşlılar, gerek geçmiş gerekse de günümüz düğün âdetlerinde hediyeleşmeye oldukça önem vermektedir. Kız isteme gününün belirlendiği akşamı için de çeşitli hediyelikler alan erkek tarafının söz konusu hediyelikleri, genellikle gıda maddelerinden özellikle de tatlı besin unsurlarından oluşmaktadır. Buna istinaden gerek durumu kötü gerekse de durumu iyi olan her ailenin kız evine götürdüğü hediyelerin başında gül suyu ve ilçenin kendi adıyla ün yaptığı Ayaş lokumu gelmektedir. Söz konusu besin unsurlarının temelinde bulunan tatlı ve şekerli gıdalar “sevgiyi, yaşamın keyifli ve arzulanan yönlerini temsil etmektedir” (Reindl ve Kiel, 2016: 84). Buna bağlı olarak kız istenilecek olan ailenin evine giderken genel itibarıyla tatlı ve şekerli gıdaların götürülmesi de temelinde sevgiyi ve arzulanan bir kadını temsil ediyor denilebilir.

‘İlk gelişte kız vermiş demesinler’ anlayışı doğrultusunda hareket eden kız tarafı, düşünmek amacıyla oğlan evinden bir süre müsaade istemektedir. Belirlenen tarihte yeniden misafir oturmasına gelen erkek tarafı bu ziyaretlerinde, hediye sayısını ve çeşidini de arttırarak gelmektedir. Lokum ve gül suyu yanında çeşitli tatlılar, paket çaylar, evde bulunan kişi sayısına göre hazırlanmış tiftik çorap ve eldivenler, iğne oyacı yazmalar, şalvarlık kumaşlar, kıyafetler ve kızın annesinin başına takacağı bir çar ile babasına bir yüz silme mendili alınmaktadır. İlçe içinde geçmişte büyük bir coşkuyla gerçekleşen kız isteme geleneği günümüzde ise daha sıradan ve modern olarak gerçekleşmektedir. Çeşitli hediyeler ve bölge halkı tarafından hazırlanan yöresel el işlemlerine de yer verildiği görülen kız isteme gününün, günümüzde ise yerini çiçek ve çikolatalara bırakması geçirdiği evrime en basit örnektir.

4.1.2.4. Kız evinin kız isteme hazırlığı

Çeşitli hediyelerle gelen erkek evini ağırlamakla yükümlü olan kız tarafının, kız isteme gününde birtakım ritüellere yer verdiği görülmektedir. Genellikle hamur işi ve

yanında çay ile birlikte sunulan ikramlıklara ilave olarak; oğlan evi tarafından getirilen lokum, tatlı, pasta veya çikolata da eşlik etmektedir. Elbette erkek evi tarafından getirilen hediyeler ancak erkek evinin sebeb-i ziyareti kız evi tarafından kabul edilirse ikram edilir. Dolayısıyla getirilen tatlının kız evi tarafından ikram edilmesi dolaylı yollarla da olsa erkek evi için olumlu bir işarete tekabül etmektedir. Buna istinaden kız evinin oğlan tarafına ret yanıtı vermesi de yine erkek evi tarafından getirilen ikramlıkların dağıtılmadan, günün sonunda oğlan evine geri iade edilmesiyle birlikte belli edilmektedir.

“Türklerde misafirler önemli kişilerdir. “Misafire ikramda kusur edilmez” sözü Türklerin konukseverliğini açıklayan en önemli sözler arasında yer almaktadır. Misafire mutlaka ikramda bulunmaktadır” (Güler, 2010: 28). Söz konusu anlayış doğrultusunda hareket eden Ayaş ilçesi bölge halkının Türk misafirperverliğini, kız evinde görülen kız isteme geleneklerine de taşıdığı analiz edilmiştir. Genellikle erkek tarafının bir gün önceden geleceklerini haber vermesi durumunda kız evi, ikramlıklar arasında tatlı olarak sunulacak olan sarım burma hazırlığına başvurmaktadır. Komşuların bir araya toplanmasıyla hazırlanan tatlının şerbeti, ertesi gün erkek evinin geleceğı zamana yakın bir anda dökülmektedir. İmece usulüyle birlikte ve ‘ağız tatlılığı olması amacıyla’ hazırlanan bu tatlının bir baklava çeşidi olduğu da bilinmektedir. Yine yöre halkı tarafından *bayram çöreğı* olarak adlandırılan hamur işlerinin ve çeşitli çerezlerin de hazırlandığı ifade edilmiştir. Adı geçen çerezlerde de durumu iyi olan evin kuruyemiş; durumu kötü olan evin ise iğde sunulmasıyla birlikte değişiklik gösterebildiğı açıklanmıştır. Yine mısır, kavurga ve *kavut* gibi çeşitli çerezlerin de kız isteme gününde ikram edilebileceğı ilave edilmiştir.

Yine Ayaş ilçesi kız isteme gününde uygulanan geleneklerden bir diğeri ise yağın içinde yumurta kırma âdetidir. *Yumurta cilbiri*¹⁴ adı verilen bu gelenek, kızın verildiğini sembolize etmektedir. Ayaş ilçesinin geçmiş dönemlerinde kız isteme günlerinin de yemekli ağırlanarak gerçekleştiğı ve erkeklere ayrı, kadınlara ayrı, çocuklara ayrı kurulan yer sofralarının tam merkezinde *yumurta cilbirinin* bulunması gerektiğı ifade edilmektedir. Verilen kız için ‘yumurtası yenmiş’ ifadesinin kullanıldığı görülmekle birlikte yine kız isteme yerine ‘yumurta yeme’, kız istedik ifadesi yerine de ‘yumurtasını yedik’ söylemlerinin kullanıldığı da belirtilmiştir. Yine

¹⁴ Yumurta cilbiri hakkında detaylı bilgiye ulaşmak için Ek-10 incelenebilir.

kırılan yumurtaların kabuklarının ise bilhassa balkondan dışarıya serpildiği ve ertesi sabah evin önünden gelip geçen tüm mahalleliye kızın verildiğinin duyurulması sağlandığı ifade edilmektedir. *Yumurta cilbirinin* içerisine kıyma ilave edilerek de çeşitlendirilebileceği eklenmiştir. Kırılan yumurtaların ve eklenen kıymanın ise ‘kızı aldım’ niyetiyle erkek evi tarafından getirildiği de belirtilmektedir. Yine yaratılış ve doğumu sembolize eden yumurtanın, ikinci bir geçiş töreni olan evlilik eşiğinde de karşımıza çıkıyor olması, evliliğe ilk adımı atacak olan erkek ve kız için bir nevi yeni bir doğumu simgelediği düşünülmektedir.

4.1.2.5. Söz kesme

Kızın verildikten bölge halkının kendi ifadesiyle ise yumurtası yendikten sonra, evlenecek olan bireylerin sözlerinin kesilmesi için yakın bir tarih belirlenmektedir. “Söz kesimi evliliğe giden yolun başlangıcı sayılmaktadır” (Işık, 2016: 13). Söz kesme olarak tanımlanan gün için bölge halkı arasında kullanılan çeşitli adlandırmaların bulunduğu da tespit edilmiştir. Söz konusu adlandırmaların ilkinin ‘süt döktü’ ifadesi oluşturmaktadır. ‘Senin kızın sütü dökmüş’ söylemiyle beraber, kızın verildiğini ima eden Ayaş ilçesi yöre halkı, böylelikle annesine, kızın verildiğini dolaylı yollarla ifade etmektedir. Yine ikinci bir ifade olarak da söz almak anlamında kullanılan ‘çay içmek’ veya ‘kahve içmek’ söylemleri karşımıza çıkmaktadır. Buradan hareketle evde evlenecek çağa gelmiş kızı bulunan her ailenin, misafire çay veya kahve ikramında daha seçici davrandığı bilinmektedir. Dolayısıyla kız bulunan evde her gelen misafire çay veya kahve verilmemektedir. Köy içinde ‘falancanın kızını aldım’ dedikodusuna sebep olmamak için kız istemeye gelen kişilere gerektiği durumlarda ıhlamur, gerektiği durumlarda ise çay veya kahve servisi yapılmaktadır. Kısaca ifade etmek gerekirse ilçenin bazı yörelerinde çay-kahve vermek, söz vermek ile bir tutulmakta buna bağlı olarak da ‘kızını aldık’ ifadesi yerine ‘çayını içtik’, veya ‘kahvesini içtik’ söylemlerinin kullanılabileceği analiz edilmiştir. Buna bağlı olarak “söz kesmede birçok yörede kahve ikramı yapılırken bazı yerlerde yapılmadığı da ifade edilmektedir. Kahvenin kara ve acı lezzette olması, iyiliğe gelmeyeceğine inanılması nedeniyle ‘kara kahve’ yapılmaz gibi ifadelerde de bulunduğu açıklanmıştır (Işık, 2016: 14). Yine yöre içinde kullanılan bir diğer söz verme adlandırması ise ‘falanca gün şeker getirin’ olarak karşımıza çıkmaktadır. Sözün kesileceği güne hazırlanan baklava, *sarım burma* veya *höşmerim* gibi çeşitli tatlıların

hazırlanışında, erkek evi tarafından getirilen şekerin kullanılarak yapılacağı bilindiği için ‘şeker getirin’ ifadesi de bir nevi oğlan evi tarafından ‘söz alma’ olarak görülmektedir. Yine ‘falancanın söz ekmeği yenmiş’ ifadesinin de adı geçen kız veya erkeğin sözünün kesildiğini duyurmak için kullanıldığı belirtilmektedir.

Yine söz kesme gününde de kız ve erkek tarafının birinci derece yakınlarının çağırıldığı, genellikle uzak akraba ve konu komşuların davet edilmediği görülmektedir. Dolayısıyla erkek tarafının evlenecek olan bireyi ile anne, baba, dede, babaanne, anneanne, abla, ağabey, kız kardeş, erkek kardeş, varsa amcalar, dayılar, yengeler, teyzeler ve halalarla ile birlikte gidilen söz gününe bir de cami imamı eşlik etmektedir. Kız evinin de aynı şekilde birinci derece yakınlarını davet ettiği söz gününde ilk aşamanın yüzükleri takmak olduğu ifade edilebilir. Davetlilere çay veya kahve ikramının yapılmasının peşinden yüzükleri takılacak olan kız ve oğlan, evin merkezine getirilir. Tüm davetlilerin ayağa kalkmasıyla birlikte erkek evi tarafından getirilen cami hocasının dua etmesi beklenir. Bu sırada kız tarafının bekâr bir kızı yüzük tepsisini tutmakta erkek tarafının hatırı sayılır evli bir yaşlısı ise kurdeleli yüzükleri kesmek için sırasını beklemektedir. Duanın tamamlanmasıyla birlikte gerekli bahşişler toplanarak yüzüklere bağlı olan kurdele kesilir ve söz tepsisinin üzerine toplanan paralar, yüzük tepsisini tutan kıza bırakılmaktadır.

Yüzüklerin takılmasının peşinden yöre halkının söz ekmeği veya büyük çay adı verdiği yemek faslına geçilmektedir. Söz ekmeğinde veya büyük çayda yapılacak olan yemeklerin tüm masraflarını erkek evi karşılamakta ve o gün için pişecek olan yemeklerin tüm malzemelerini kız evine temin etmektedir. Bu yemeklerin ise genellikle tarhana çorbası, pilav, et, bamya, *höşmerim* ve baklavadan ibaret olduğu ifade edilmiştir. İmece usulü hazırlanan yemek ve tatlıların bir dayanışma ürünü olduğu son derece açıktır.

Gerek erkek evi, gerekse de kız evi tarafından çeşitli hazırlıkların yapıldığı görülen söz kesme gününe aynı zamanda büyük çay da denildiği daha önce ifade edilmiştir. Büyük çayda erkek evi tarafından gönderilen malzemelerle hazırlanan yemeğin yenmesinin peşinden, sıra şerbet dağıtımına gelmektedir. Kız isteme gününden sonra kızın verildiğini belli etmek için ‘yumurtası yendi’ ifadesinin yanı sıra, sözün kesildiği günden itibaren ise kız ve erkeğin sözlendiğini açığa vurmak için ‘falancanın şerbeti içildi’ ifadesine yer verildiği görülmektedir. Sözden sonra dağıtılacak olan şerbetin

malzemelerini de yine erkek evinin karşıladığı, ancak kız evi tarafından hazırlanıp söz ekmeğinden sonra evde bulunan misafirlere dağıtıldığı bilinmektedir. Şeker, şerbet boyası, karanfil ve tarçından yapıldığı ifade edilen söz şerbetinin ilk olarak büyük bir tencere içinde karıldığı daha sonra bardaklara konularak kız evinde bulunan tüm misafirlere ikram edildiği belirtilmektedir. İkram edilen her şerbet bardağı karşısında ise davetliler tarafından tepsiye bahşiş bırakılır. Yine söz şerbetini karan kadınlar arasında başıbozuk veya çocuğu olmayan bir kadının bulunmamasına özen gösterilmektedir. Zira evlenme adayı olan kızın da aynı şekilde başının bozulacağı veya çocuğunun olmayacağı düşünülmektedir. Genellikle bu kadınların başı bütün ve ağzı dualı kişiler arasından seçildiği de ifade edilmiştir. Yine şerbet bardaklarının ise ayrı olduğu bu bardakların genellikle düğün hediyesi olarak getirildiği dolayısıyla da şerbet dağıtımı yapacak olan kız evinin, kendinden önce düğünü olmuş ve şerbet bardağı bulunan yeni gelinden ödünç aldığı ifade edilmektedir. Kız evinde bulunan davetlilere ikram edilen şerbetin kalanı ise kızın arkadaşları tarafından ertesi gün konu komşuya dağıtılmakta ve ‘falancanın şerbeti içildi’ diyerek elindeki şerbet tası ile ev sahibinin evde bulunan kişi sayısına göre tenceresine boşaltmaktadır. Kızın arkadaşları tarafından konu komşuya dağıtılan söz şerbetinin karşılığında da yine bahşiş verilmekte ve komşulara dağıtılan bu şerbetin asıl maksadının ise söz kesme uygulamasının konu komşuya da duyurulması amacıyla olduğu belirtilmektedir. Günümüzde ise şerbet dağıtımının yerini gazlı içeceklere bırakıldığı haklı olarak ifade edilmektedir.

Kız evinde söz kesme geleneğinin bitmesinin peşinden dağılan misafirler arasında kadınlar eve dönerken, erkekler köy odalarına toplanmaya gitmektedirler. O gün için köy odasında içilecek çayın, gerekli olan şekerin ve lokum gibi çay yanında sunulacak ikramların erkek evi tarafından temin edilmesi sağlandıktan sonra küçük çocukların boyunlarına bir yazma bağlanmakta ve yazmanın içerisinde lokum ve bisküvinin bir araya gelmesinden oluşan ve bölge halkı tarafından *kıstırma* adı verilen ikramlıklar çocuklar tarafından dağıtılmaktadır.

4.1.2.6. Kaynana-Kaynata görümü

“Söz kesildikten sonra birçok yörede aileler arasında (önce kız evi sonra oğlan evi) karşılıklı dürü, bohça ya da sini denilen hediyeler götürülür” (Işık, 2016: 14). Kız alınıp söz kesildikten sonra gerçekleştirilen kaynana-kaynata görümü de kız evine

yapılan bu küçük ziyaretlerden sadece birini oluşturmaktadır. Belirli aralıklarla (genellikle haftadan haftaya veya iki haftada bir) yapılan bu ziyaretlerin maksadı, oğlan evi tarafından alınan kızın merak edilip görülmesi, bir eksiğinin olup olmadığının kontrol edilmesi ve yeni tanışan iki yabancı ailenin söz konusu misafirlikle birbirlerine daha kolay alışmaları amaçlanmaktadır. Gelecekleri akşamı kız evine önceden haber veren oğlan evi, kaynana-kaynata görümünde yemekli olarak ağırılanmaktadır. ‘Gelin kızı görme’ veya ‘el öpme’ olarak adlandırılan bu ziyaretlerin, oğlan evinin kız evine her gelişinde çeşitli hediyeler getirmesinden ötürü kaynana veya kaynata görümü olarak adlandırıldığı bilinmektedir. Zira ziyaretlerin birinde gelin kıza getirilen hediyeler kayınvalide tarafından takdim ediliyorken diğerinde ise kayınbaba tarafından sunulmaktadır. Dolayısıyla oğlan evinin kız evine yaptığı her ziyarette anne ve baba arasında sıralı olarak gerçekleşen hediye verme faslı, genellikle değerli takı ve ziynet eşyalarından oluşmaktadır. Bu hediyelerin çoğunlukla bilezik, yüzük, küpe, altın olabileceği gibi yine aynı şekilde kıza alınan çeşitli kıyafetlerin de kaynana ve kaynata görümünde yer alabileceği ifade edilmektedir.

Yine erkek evinin söz konusu hediyeleriyle birlikte geldiği kaynana-kaynata görümü günü için de çeşitli tatlıların özellikle de sini sini baklavaların yapıldığı yine *bayram çöreği* ve kavurga, mısır, iğde gibi çeşitli çerezlerin, şeker, lokum, *kıstırma* veya *sıktırma* olarak adlandırılan bisküvi arası lokumdan oluşan ikramlıkların da sinilerin etrafına yerleştirildiği analiz edilmiştir. Kız tarafı ise erkek tarafının bu cömertliğine, nişandan sonra gerçekleştirilecek olan ‘damada sini götürme’ gününde karşılık verecektir. Son olarak, yemek ve hediye faslı bittikten sonra evde bulunan misafirler arasında küçük bir eğlence başlatıldığı da ifade edilmektedir. Gelin misafirler arasında ortaya alınıp kaynana, görümce, elti ve yengeler tarafından oynatılmaktadır.

4.1.2.7. Nişan

Söz kesme ve düğün uygulamalarının tam ortasında, evlenecek olan çiftler arasında gerçekleştirilen nişan geleneği ne söz günü kadar küçük ne de düğün günü kadar kapsamlı yapılmaktadır. Nişan uygulaması; sözleri verilen ve yüzükleri takılan çiftlerin, ailesi tarafından neredeyse bebeklikten başlanıp nişan gününe kadar hazırlanan çeyiz eşyalarının gelen misafirlere sergilendiği bir gün olarak bilinmektedir. Zira daha önce yapılan kız isteme ve söz günü etkinliklerine, genellikle birinci derece yakınların çağırıldığı, akrabalık bağı olarak daha uzak kişilere ve konu

komşulara haber verilmediği açıklanmış olmakla birlikte nişan günü için söz konusu kişi kısıtlamasının gözetilmediği hatta düğüne yakın bir kalabalıktan da söz edilebileceği belirtilmektedir. Dolayısıyla erkek tarafı ve kız tarafının belirlediği birkaç kişiyle birlikte ‘nişana buyurun’ davetinin yapıldığı buna bağlı olarak da köy içiyle sınırlandırılmış küçük bir okuntunun çıkarıldığı ifade edilmektedir. Mevzubahis nişan okuntusu Erdoğan tarafından; “okuyucu kadının eline bir liste verilir, o da ev ev gezerek nişanı okur” (2001: 176) şeklinde açıklanmıştır.

Evlenecek çiftlere hediyelerini getirememiş olan birçok aile, bu hediyelerini takdim etmek için genellikle nişan gününü beklemektedir. Düğün için götürülecek olan hediyelerin halk dilinde daha ‘ağır’ olması gerektiğinden ötürü, nişan günü için götürülecek olan hediyelerin ise maddiyatı daha az olanlardan seçildiği bilinmektedir. Söz konusu hediyeler arasında ise genellikle birinci derece akrabaların bohça dizdiği, akrabalık bağı olarak daha uzak ve konu komşunun ise tabak, bardak, tencere gibi parçalardan oluşan mutfak araç gereçleri getirdiği açıklanmaktadır. Birinci derece yakın akrabaların dizdiği bohça içerisinde ise gelin ve damada iç çamaşırı, şalvarlık kumaş, Ayaş tiftiğinden örülen çorap ve eldivenler, kenarları iğne oyalı havlu ve yazmalar ve işlenmiş seccadeler bulunmaktadır. İçeriği en yoğun hazırlanan bohça ise kayınvalideye mahsustur. Kayınvalide bohçasının içerisinde de yine kenarları iğne oyalı yazma ve havlular, üzeri işlenmiş seccadeler, el örme banyo lifleri, Ayaş tiftiğinden örülmüş çorap ve eldivenler, lifler, çeşitli tespih ve tespihlikler, gelin için iç çamaşırı, terlikler ve gecelikler bulunmaktadır. Nişan günü gelin ve damadın yüzüklerinin takılmasının peşinden oğlan tarafının gelin için aldığı takılar ile gelinin ailesinin damada aldığı yüzük ve saat, çiftlere takdim edilmektedir. Aynı zamanda aile anne, baba, abla, ağabey gibi çekirdek aile dışında dede, babaanne, anneanne, amca, dayı, hala, teyze gibi birinci derece yakınların da genellikle takı taktığı bilinmektedir. Takı töreni faslı bittikten sonra ise erkek tarafından gür sesli biri çıkarılarak, önce kayınvalidenin dizdiği bohça olmak üzere bütün misafirlerin gelin için hazırladığı bohça söz konusu kişi aracılığıyla açılmakta ve davetliler arasında sesli bir şekilde sergilenmektedir. Açılan bohçaların ise gösterimi yapıldıktan sonra önceden yere serilmiş bir çarşaf içerisine atıldığı, daha sonra bu çarşafın karşılıklı iki kişi tarafından tutulup götürüldüğü ifade edilmiştir.

Genellikle kız evinde yapıldığı görülen nişan törenlerinin, masraflarını ise oğlan evinin karşıladığı bilinmektedir. O gün için bir büyükbaş veya birkaç küçükbaş hayvan kesen erkek evi, kız evine kesilen etle birlikte yağ, un, tarhana, bulgur, salça ile pirinç, kuru fasulye, nohut, mercimek gibi çeşitli tahıllar ve aynı zamanda komposto malzemeleri, şeker veya çay gibi temel mutfak malzemelerini temin etmekte bahsi geçen bu uygulamaya ise ‘harç götürmek’ denildiği ifade edilmektedir. Adı geçen uygulamanın genellikle nişan gününden birkaç gün önce gerçekleştiği bilinmektedir. Erkek evi tarafından hazırlanan ve siniler içerisine yerleştirilen söz konusu malzemelerin etrafı fındık, fıstık, buğday veya kaba şeker gibi çeşitli unsurlarla süslenmekte, son olarak hazırlanan sinilerin üzeri ‘kıvrak’ adı verilen pullu örtülerle kapatılıp kız evine ulaştırmak için yola çıkarılmaktadır. Dolayısıyla “söz kesmede şeker-lokum gibi tatlı yeme ile amaçlanan ‘tatlılık isteği’, ‘ağız tadı’ nişanda da kendini göstermektedir” (Işık, 2016: 14). Yine bahsi geçen sini içerisinde bulunan kuruyemiş, şeker, buğday gibi çeşitli gıdaların temelinde “bereket simgesinin bulunduğu” (Örnek, 1977: 199) rahatlıkla ifade edilebilir.

Daha önce köy meydanında ‘falanca gün, falancanın ailesi, falancaya harç götürecek’ duyurusunun yapılmış olmasından ötürü, harcın götürüleceği gün damadın arkadaşları tarafından büyük bir alay oluşturulduğu ve harç sinilerinin kız evine büyük bir şenlikle götürüldüğü ifade edilmektedir. Yine kız evine harç götürme sırasında yer almanın da yöre halkı tarafından gurur sebebi olduğu açıklanmaktadır. Gelen malzemelerle nişan yemeği hazırlığına başlayan kız tarafı yengelerinin, söz konusu gün için genellikle yoğurt çorbası, şehriye çorbası veya ekşili çorba yaptığı bilinmektedir. Nişan gününden birkaç gün önce erkek evinin gönderdiği malzemelerle kız evi tarafından imece usulüyle hazırlanan bazlamaların, her birinin nişan gününde dörde kesilecek şekilde bölündüğü ve sofralara konulduğu ifade edilmiştir. Yine ‘nişan pilavı’ adında hazırlanan pilavın da bulgur ve pirincin aynı anda katılarak karışık olarak yapıldığı ve siniler üzerine dökülerek servis edildiği söylenmektedir. Zira nişan günü için davet edilen misafirlerin fazla olmasından ötürü, pilavların siniler üzerine dökülmesi uygun görülmektedir. Aynı zamanda dökülen pilavların üzerine haşlanmış etler ilave edilmekte ve adı geçen bu nişan pilavının misafirler tarafından, daha önce sofralara yerleştirilmiş olan bazlamaların arasına konularak birlikte yendiği ifade edilmektedir. Erkek evi tarafından malzemesi gönderilerek hazırlandığı bilinen kompostoların da mutlaka yapılıp sofraya konularak eklenebilir. Yine tatlı

olarak da hanımların baklava yaptığı erkeklerin ise pişmaniye çektiği nadiren de olsa *höşmerim* tatlısının yapıldığı belirtilmektedir.

İlçe halkının mevzubahis nişan gününde görülen mutfak kültürü için ise Doğruol şu ifadelerde bulunmaktadır:

“Oğlan evi kız evine harç yollar. Yemekler hazırlanır. Sofra bezi üzerine büyük meydan tablası konur, yer sofrası hazırlanır. Her tablanın etrafına 12-13 kişi oturur. Yemekler aynı kaplarda yenir. Önce çorba tasiyla çorba, pilav tabağıyla etli pilav, tasta bamya ve hoşaf, kirpikli sahanlarda sarma ve mevsimine göre karışık salata, sinide baklava ikram edilir. Eğer damadın maddî durumu iyi değilse yemek yağsız, kap kalaysız, oğlan ösüz (öksüz) buyrun yin (yiyin) denilir” (Doğruol, 1996: 7).

Nişan günü yemek faslının bitmesiyle birlikte kız evinde gerçekleşecek olan oyun ve eğlencenin başlaması için erkeklerin ve yabancı misafirlerin dağılması beklenmektedir. Hemen hemen misafirlerin dağılması o günün akşamını bulduktan sonra kız evinde bir eğlence başlatılmakta ve yörenin kendine özgü oyun havaları seslendirilmektedir. Yalnız kız tarafının ve erkek tarafının en yakın akrabalarının bulunduğu akşam eğlencesine katılım göstermeyen kişilerin ise bizzat evine gidildiği ve eşeğe ters bindirilerek kız evindeki eğlenceye getirildiği ifade edilmiştir.

Son olarak evlilik yolunda nişan adımını da tamamlayan gelin ve damadın bundan sonraki aile ziyaretlerinde birtakım ritüelleri gerçekleştirdiği de bilinmektedir. Örneğin, gelin kızın nişanlı olarak kayınbabasının evine yaptığı ilk ziyaretinde sofrada bulunan en küçük bireyin elini öptüğü ifade edilmiştir. Söz konusu bireyin henüz ergenlik çağına girmemiş genellikle de üç veya dört yaşlarındaki çocuklar olduğu açıklanmaktadır. Adı geçen ritüelin arkasında ise ‘saygı’ olgusunun yattığı haklı olarak düşünülebilir.

4.1.2.8. Oğlan evi ve kız evi arasında sini getirip götürme

Nişandan sonra oğlan evi ve kız evi arasında gerçekleştirilen sini getirip götürme uygulamasının, yöre halkı tarafından düğün haftasına kadar belirli aralıklarla devam ettirildiği ifade edilmektedir. Sininin götürüleceği gün için yapılan ilk şey davul çıkartmaktır. Erkek evi tarafından davul eşliğinde sini götürme uygulaması yalnız oğlan evine mahsus olmakla birlikte, söz konusu geleneğin kız evine uygun olmadığı ifade edilmiştir. Dolayısıyla kız evinin sini getirdiği gün için böyle bir uygulamadan bahsetmek mümkün değildir. Boratav; “davul ya da başka çeşitten gürültü çıkaran şeylere (teneke, vb.) vurularak veya tüfek atılarak kötü varlıkların korkutulup söz

konusu kutsal günden uzaklaştırıldıklarını” ifade etmektedir (1994: 18). Buna istinaden davul, teneke veya tüfek gibi ses çıkaran çeşitli unsurların düğün uygulamasının hemen hemen her aşamasında kullanıldıkları haklı olarak söylenebilir. Aynı zamanda sini götürme geleneği ilk olarak oğlan evinde görülüp kız evine getirilmekte ve söz konusu sininin içerisinde komşular tarafından hazırlanmış el yapımı baklavalara geniş ölçüde yer verilmektedir.

Sininin ortasına yerleştirilen baklavanın etrafı Ayaşlılar tarafından ‘karıklı’ olarak adlandırılan fındık, fıstık ve kaba şeker ile donatılmaktadır. Yine çay, kahve, kesme şeker gibi çeşitli mutfak malzemelerinin de sini içerisine yerleştirildiği ifade edilmektedir. Aynı zamanda kız evine giden sini içerisinde yer alan bir diğer unsurun ise şerbet olduğu açıklanmıştır. Zira kız evinin önüne varıldığında, o gün gelin evinde bulunan herkese şerbet ikramı yapılmaktadır. Şerbet dağıtımı ile bir nevi kız evine getirilen sininin ev halkı tarafından kutlandığı aynı zamanda bu uygulama ile erkek evinden sini geldiği haberinin konu komşuya duyurulduğu düşünülmektedir. Yine sininin içerisine gelin kıza alınmış çeşitli kıyafetler ve gelin kızın evinde bulunan aile büyüklerine varsa kardeşlerine de birtakım kıyafetler, iç çamaşırları veya kumaşlar eklenerek üzeri ‘kıvrak’ adı verilen pullu örtülerle kapatılmakta ve etrafı toplanarak bir kurdele yardımıyla bağlanmaktadır. Gelin kıza alınan çeşitli kıyafetler haricinde de yine kına gecesi gününde giyeceği bindallısı ve ayakkabısı da sini içerisinde götürülen unsurlar arasında yer alır. Söz konusu sinilerin götürülmesini sağlayan erkek evi delikanlılarına ise kayınbaba tarafından bahşiş verilmektedir.

Yine kız evinden erkek tarafına gidecek olan sini hazırlığında da hemen hemen aynı hazırlıkların yapıldığı görülmektedir. İlk olarak kız evi yengeleri tarafından hazırlanan baklava tepsisi, sininin ortasına konulmaktadır. Daha sonra ise kavurga hazırlığına geçilir. Bunun için nohut, ekin ve leblebi kavrukları üzerine kenevir tohumu eklenir ve hazırlanan kavurga, sininin etrafına serpilerek süslenmeye çalışılmaktadır. Kavurma işleminin özel bir toprakla gerçekleştirildiği kavurga için ‘bebe toprağı’ kullanıldığı da ifade edilmiştir. Isıtılarak bebeklere kundak yapıp uyutulan bu toprakların, üzerindeki dışkıyı yer alınmakta ve kalanıyla da kavurga için gerekli olan ekin, nohut ve leblebi kavrulmaktadır. Yine baklava ve çerezler dışında sini içerisine eklenen bir diğer ikramlıklar ise elbette Ayaş lokumu ve *kıstırma* yapmak için kullanılacak olan bisküvilerdir. Sini içerisine eklenen çerezler arasında patlamış mısır,

fındık, kabuklu fıstık ve kaba şeker gibi bereketi ve ağız tatlılığını simgeleyen çeşitli öteberiler de bulunmaktadır. Yine sini içerisine çocuklar için boyalı halka şekerlerin yetişkinler için ise *bayram çöreklerinin* eklendiği ifade edilmektedir. Damat adayına ise Ayaş tiftiğinden hazırlanmış el örgüsü çorap ve eldivenler, kenarları iğne oyalı yazma ve havlular, lifler, üzeri işlemeli seccadeler ve iç çamaşırı, yüz silme mendili, terlik, gömlek gibi çeşitli kıyafetlerin hazırlandığı görülmektedir. Adı geçen unsurlar üst üste katlanmakta ve her biriyle bir bohça meydana getirilmekte, söz konusu bohça ise sini içerisinde yerini almaktadır. Aynı şekilde damadın aile büyüklerine ve varsa kardeşlerine de birtakım kıyafetlerin, iç çamaşırları veya kumaşların eklendiği de görülmektedir. Yine sinilerin üzeri ‘kıvrak’ adı verilen pullu örtülerle kapatılır ve etrafı toplanarak bir kurdele yardımıyla bağlanır.

Kız ve oğlan evi arasında gerçekleştirilen söz konusu hediyeleşme Erdoğan tarafından ise şöyle açıklanmaktadır:

“Oğlan evi, kız evinin bütün ev halkına ayrı ayrı (kaynana, görümce, kaynata (kayınpeder)) hediyelerini alır. Güveyi de kız için çorap, iskarpin, gelin elbisesi, eline yakılacak kına, başına örtülecek tel için kılavan teli alır. Ayrıca bir sini (bakır tepsi) üzerine kesme şeker, yemiş, kahve ve kahve şekeri ve şerbet konarak renkli bürünceke sarılır” (2001: 176).

Oğlan evi ve kız evi arasında düğün arifesine kadar gerçekleşecek olan sini götürüp getirme durumu, en açık ifadesiyle bir kaynak kişi tarafından şöyle açıklanmaktadır:

“Aynı çorap, aynı yazma kız evi ve oğlan evi arasında gider gelir. Kimsenin ayağına giymeye kıyamadığı çoraplar, getirip götürmekten artık yıpranır. En sonunda da sandıklarda çürür” (KK:24).

4.1.2.9. Aklık

Ayaş ilçesi bölge halkı tarafından uygulanan aklık geleneği, kıştan bahara çıkarken çoğunlukla da Nisan-Mayıs aylarında gerçekleştirilmektedir. Buna istinaden ilçe içerisinde henüz düğünü yapılmamış nişanlı olan kızlara bahara çıkarken uygulanan bu geleneğin, gelin kızın kayınvalidesi tarafından düzenlendiği ifade edilmiştir. Gelin kızın tüm arkadaşlarını toplayan kayınvalide, söz konusu geleneği gerek bağ, bahçe veya tarlasında gerekse de kendi evinde gerçekleştirmektedir. Bağa, bahçeye veya tarlaya gidildiğinde ilk olarak geline ve gelinin arkadaşlarına iş yaptıran kayınvalide daha sonra onlara bir eğlence tertip etmektedir. Söz konusu eğlencenin ilk aşaması ise geline hediye takdim etmekten geçer. Bilezik veya çeyrek altın gibi çeşitli ziynet

eşyaların yine gelin kızın kullanabileceği çeşitli kıyafetlerin ve ayakkabıların hediye edilmesinin peşinden aklıkta bulunan her kıza da birtakım hediyeler verildiği görülmektedir. Yine gelin kızın arkadaşlarına da kenarları iğne oyalı yazmalar, Ayaş tiftiğinden örülmüş çorap ve eldivenler, üzeri işlenmiş seccade veya patik ve lif gibi çeşitli unsurların hediye edildiği ifade edilmiştir. Kayınvalidenin düzenlediği aklık geleneğinde gelen misafirlerin ağırlanması ise kimi zaman gözleme, *gömm*e veya *bayram çöreği* gibi çeşitli hamur işlerinin hazırlanarak sağlandığı gibi kimi zaman ise tarhana çorbası, pilav, et veya tavuk haşlama ve tatlı gibi yemek çeşitlerinin de yapılabileceği ilave edilmektedir.

4.1.2.10. Okuntu

“Düğüne çağrı, Anadolu’nun birçok yerinde ‘okuntu, okuma’ deyimleri ile gösterilir” (Boratav, 1994: 177). Bugünkü düğün davetiyeleri niteliğinde bulunan okuntu çıkarma geleneğinin, genellikle kadınlar tarafından gerçekleştirildiği ve söz konusu kadınların ise çoğunlukla köye ve köy halkına hâkim, konuşmasını bilen ve yetişkin kadınlar arasından seçildiği bilinmektedir. Davet edilecek her köy için farklı kişilerin okuntu ile görevlendirildiği de ifade edilmiştir. “Genellikle kadınların görevlendirildiği bu işe kimi yerlerde erkeklere erkek, kadınlara kadın okuyucular da gönderilir. Okuyucular düğüne çağrılan kimselere ya sabun, şeker, mum gibi birer simge değerinde şeyler ya da kumaş gibi hediyeler götürürler. Düğün kesimlerinin (gelin hamamı, kına, duvak...) günlerini, yerlerini haber verirler” (Boratav, 1994: 177). Yine köy muhtarlarının da okuntu ile görevlendirilebilecek bir diğer grup olduğu belirtilmektedir. Kapı kapı gezip, misafir daveti yapan bu okuyuculara ise iğne oyalı yazmalar, Ayaş tiftiğinden örme çorap veya patikler, çeşitli giysi veya bir miktar para verilebileceği de analiz edilmiştir.

4.1.2.11. Danışma çayı

Düğün başlamadan önce köy konaklarında yapıldığı bilinen danışma çayının genellikle erkek evi tarafından uygulandığı bilinmektedir. Gerek gelecek misafirlerin kalabalık olması gerekse de yine gelecek misafirlerin takacağı hediyelerin şekillenmesi, evlenecek bireyin erkek veya kız olması yönünde değişiklik göstermektedir. Örneğin Ayaş ilçesi bölge halkı düğün anlayışına göre, evlenecek olan çiftlerin düğünlerine ziynet veya altın götürme geleneği daha çok damat tarafında görülmektedir. ‘Kıza takılan altın, yabancıya gider’ anlayışı doğrultusunda hareket

eden Ayaşlıların, düğün sahibine olan ödünç takılarını genellikle erkek çocuğa sakladığı görülmektedir. Yine aynı şekilde düğüne gelecek misafirlerin de çoğunlukla damat tarafından olduğu görülmekte dolayısıyla da danışma çayı gibi bir uygulamanın genellikle erkek evi tarafından düzenlendiği haklı olarak söylenebilmektedir.

Düğünlerden önce uygulanan okuntu çıkarma geleneğinin, çevre köylere düğün daveti gönderme anlayışından ibaret olduğu bilinmekle birlikte, söz konusu düğün evinin kendi köyüne okuntu çıkarmadığı, zaten köylünün tamamının yakında yapılacak olan düğünden bir şekilde haberi olduğu ifade edilmektedir. Dolayısıyla düğün başlamadan önce verilen okuntunun peşinden, genellikle de düğün haftası gelmeden on gün önce, erkek evi tarafından ve köy konaklarında bir danışma çayı geleneği düzenlendiği görülmektedir. Aynı zamanda danışma çayının amacının da düğün haftası çevre köylerden gelecek olan misafirlerin parça parça köy halkının evlerine dağıtılması planı olduğu da belirtilmektedir. Köy konaklarında yapıldığı bilinen bu uygulamanın özellikle Cumartesi veya Pazar günü gibi köyün kalabalık olduğu günlere denk getirildiği de ifade edilmiştir. Yine ilçede görülen danışma çaylarına yalnız erkeklerin değil aynı zamanda kadınların da davet edildiği görülmektedir. Konağa davet edilen misafirlere ise çay ile lokum ve bisküvinin bir araya gelmesinden oluşan ve bölge halkı tarafından *kıstırma* adı verilen ikramlıkların sunulduğu da eklenmektedir. Söz konusu ikramlıklar ise köy konaklarına erkek evi tarafından temin edilir. Çayların ve ikramlıkların dağıtılmasıyla birlikte çevre köylerden gelecek olan misafirler komşular arasında paylaştırılmaya başlanır. Zira düğün sahibinin ilgilenmesi gereken pek çok durum olmasından ötürü gelecek olan misafirleriyle yeteri kadar ilgilenemeyecektir. Buna istinaden danışma çayının asıl amacının altında düğün sahibinin hiçbir misafirinin mağdur olmaması yatmaktadır. Aynı zamanda köy konağında toplanan komşular tarafından düğün sahibinin heyecanının paylaşılmasını da sağlayan danışma çayı, köylü içinde bir yardımlaşma ve dayanışma ispatıdır.

Düğün haftası boyunca sürecektir olan misafir ağırlama süreci, genellikle düğün evinde pişen yemeklerin ev sahibine temin edilmesiyle gerçekleşmektedir. Çoğunlukla ev sahibinin maddî durumu iyi değilse düğün evinden gelen yemeklerle misafirlerin ağırlandığı görülmekte maddî durumu iyi olan ev sahiplerinin ise düğün evinden

yemek kabul etmediği, çevre köylerden gelen bu misafirlere ise yemeklerini kendi hazırladıkları da bilinmektedir.

4.1.2.12. Ana kınası

Ayaş ilçesinde görülen düğün âdetlerine göre Cumartesi günü yapılacak olan kına gecesinden önce Perşembe günü yapılacak olan ana kınasına yer verilmektedir. İlk olarak bakır bir tasın içerisine karılan kına, gelin kızın saçına yakılmakta daha sonra ise önce bir bez sonrasında da bir yazma yardımıyla gelin kızın kınalı başı sarılmaktadır. Cuma gününün sabahına kadar duracak olan ana kınası, gelinin arkadaşlarıyla birlikte gideceği gelin hamamında temizlenecektir.

4.1.2.13. Gelin hamamı

Gelin hamamı, yeni bir döneme geçmekte olan gelinin temizlenmesi amacıyla uygulanan ritüellerden biridir.

“Temizlenme, insanoğlunun en eski ve temel ihtiyaçlarından birisidir. İnsan hayatının her aşamasında önemli olan temizliğin yeterince yapılamaması durumunda kıyafet, saç bakımı, makyaj gibi görüntüyü oluşturan unsurların gerçek fonksiyonu ortaya çıkamaz. Yıkama olayı, fizyolojik ihtiyacın yanında dinî vecibeleri de beraberinde getirir. Eski Türk inanç sisteminde yer alan, kötü ruh ve olumsuz etkilerinden kurtulmayı sembolize eden ‘su kültü’, Türk insanının temizlenmeye psikolojik anlamda verdiği önemi göstermektedir. İslamî inançta da vücudun zarurî ihtiyaçlarından kabul edilen cinsî beraberlikler akabinde maddî ve manevî temizliği gerektirir” (Öğüt Eker, 1998: 158).

Buna istinaden gelin hamamları da suyun söz konusu kutsallığından payını alması amacıyla kurulan uygulamalardan sadece biridir.

Perşembe günü ana kınası yakılan gelinin, Cuma günü sabahı arkadaşlarıyla birlikte Ayaş ilçesi bölge halkı tarafından ‘ılca’ adı verilen ve gerek çamaşırhane gerekse de hamam amaçlı kullanılan yere gidildiği ve bir gelin hamamı geleneği uygulandığı bilinmektedir. Kına gecesinin Cumartesi sabahı başlayacağından ötürü Cuma gününü ‘düğün arifesi’ olarak adlandıran ilçe halkı, düğün arifesinde gelin banyosuna gitmektedir. Kız tarafının yetişkin kadınlarına da yer verilmeyen gelin hamamı gününde, genellikle gelinin bekâr arkadaşları bulunmaktadır. Bu arkadaşlar işe, öncelikle hamam olarak adlandırılan yere kazanları kurmakta daha sonra ise kurulan kazanlarda su ısıtmayla başlamaktadırlar. İlk olarak gelinin ana kınasını çeşitli maniler ve türkülerle yıkayarak temizleyen kızlar, bir yandan da ‘gelin kınan kutlu olsun’ temennilerinde bulunmaktadır. Gelinin kınasını başından arıtıp, yıkayan arkadaşları

daha sonra yanlarında getirdikleri yiyecekleri hazırlamaya başlayıp hamamda bir sofrayı kurmaktadır. Bu yiyeceklerin ise genellikle kazanlarda su ısıtmak amacıyla yakılan ocakların altına atılan ekmek, soğan ve patatesten oluştuğu, söz konusu besinlerin yanına ise çoğunlukla peynirin eşlik ettiği ifade edilmektedir. Yine gelin hamamında yenilen yiyecekler arasında gözleme, pilav, et ve tatlının da sayılabileceği ilave edilmiştir. Aynı zamanda hamamda yenilen yiyecekler arasında, kurulacak kazanlar için yakılan ocaklarda ekmeklerin gevretildiği, daha sonra ıslatılıp üzerine pul biber, karabiber, tuz ve kekik gibi çeşitli baharatların serpilmesinden oluşan ve yöre halkı tarafından *biberli ekmek* olarak adlandırılan atıştırmalığa da yer verildiği görülmektedir. *Ekmek yağlaması*, kuruyemiş, çeşitli çerezler ve meyveler de gelin hamamına götürülen yiyecekler arasında rahatlıkla sayılabilir. Buna bağlı olarak Işık, hamama götürülecek yiyecekler arasında “kolay taşınabilen, sulu olmayan yemeklerin götürüldüğü, bu yemeklerin de yörelere göre değişmesiyle beraber genellikle börekler, çörekler, sarmalar, dolmalar, köfteler, kebaplar, mevsime göre meyveler, ayran, şerbet, limonata gibi yiyecek ve içeceklerin yer aldığını” (2016: 15) ifade etmektedir. Yine bölge halkı tarafından hamamda fazla kalınmaması gerektiği inancından ötürü, daha çok hızlı pişirilen veya hazır olan yemeklerin götürülmesinin tercih edildiği de haklı olarak söylenebilir. Evi hamama yakın olan gelin kızların ise hamama yemek götürmeyip arkadaşlarını eve getirdiği evde ise genellikle çorba, pilav, pilavın yanında kuru fasulye veya nohut yemeği gibi herhangi bir sulu yemek, tavuk ve tatlı ikram edildiği bilinmektedir.

Son olarak gelin hamamında gelin kızı yıkayan arkadaşları arasında, hamamdan çıktıktan sonra yapılacak olan gelin saçına tel örme işlemi konuşulmaktadır. Kimin evinde tel örülecekse o eve toplanan kızlar arasında yine küçük bir eğlence yapılmakta ve genellikle o evde gözleme pişirildiği ifade edilmektedir. Ana kınası yıkanıp abdesti aldırılan ve teli örülen gelin kız, aynı gün içinde uygulanacak olan ‘çeyiz serme’ anına geçiş yapmaktadır.

4.1.2.14. Çeyiz serme

Düğün haftası uygulanan geleneklerden biri de çeyiz serme olarak bilinmektedir. Çeyiz asılmadan önce kız evi, erkek evinin çeyizini istemektedir. Zira kız evinin avlusuna serilecek olan çeyiz eşyalarının bir kısmının kız evi çeyizi, bir kısmının ise erkek evi çeyizi olduğu bilinmektedir. Dolayısıyla da erkek evinin çeyizi de ilk olarak

kız evinde sergilenecektir. Daha sonra erkek evi, kız evine çeyiz götürüleceğinin ilanını köye yaptıktan sonra damadın arkadaşlarıyla birlikte at ve öküz arabalarına oğlan evi çeyizi yüklenmekte ve kız evine doğru büyük bir konvoy halinde yola çıkılmaktadır. Arabalara yüklenen çeyiz eşyaları dışında aynı zamanda çay, kahve, şeker, lokum, bisküvi gibi malzemeler de bulunmakta ve kız evine gelen misafirlere ikram edilmesi için çeşitli ikramlıklar da götürülmektedir. Yine erkek evinin kız evine gönderdiği unsurlar arasında çeyizin asılması için kullanılacak olan ‘gındap’ adı verilen urgan ile iğne ve iplik de sayılabilmektedir. Erkek evinin silah sesleri ile kız evine varmasıyla birlikte öncesinde arabaya yüklenen çeyiz eşyaları kız evine indirilmekte ve damadın arkadaşları tarafından kız evinin avlusunda bulunan ağaçlara urganlar asılarak çeyiz eşyalarının serilmesine yardım edilmektedir. Daha sonra damat tarafı kız evinde yöreye özgü oyun havaları eşliğinde oyunlar oynayarak silah atmakta ve bir nevi çeyizin geldiğini konu komşuya duyurmaktadır. Kız evi ise oğlan evinin çeyizini getiren bu grubu, çeşitli yemeklerle ağırlamaktadır. Söz konusu yemekler arasında çorba, mevsimsel yemekler veya tavuk ya da et haşlama ile birlikte pilav bulunmaktadır. Oğlan tarafı dışında çeyiz görmek için gelen misafirler ise yemekli olarak ağırlanmaz. Dolayısıyla çeyiz serme geleneği için kız evinde yapılan ilk uygulama, avlularda bulunan ağaçlar arasına kalın urgan iplerin gerilmesiyle başlamaktadır. Karşılıklı ağaçlar arasına urganlar çekerek çeyiz asmaya yer yapan erkek tarafı, artık söz konusu görevlerini kızın yârenlerine bırakmaktadır.

İlçe içerisinde ‘çeyiz ilme’ olarak adlandırılan çeyiz serme geleneğinin de gerek çeyiz eşyalarının her bir parçasının ayrı ayrı işlenerek hazırlanmış olması gerekse de urganlara asılmadan önce uçmaması ya da düşmemesi için birbirleriyle birleştirilerek dikiliyor olması, çeyizin her aşamasının ilmek ilmek dokunularak hazırlanmasından geldiğini düşündürmekte ve ‘çeyiz ilme’ kavramının da altında bu uzun ve meşakkatli yolların yattığı tahmin edilmektedir. Buna istinaden;

‘‘yıllardan beri süregelen sözlü kültür geleneğimizin temsilcisi kabul edilen çeyiz, kız evinin sosyal statüsünü yansıtmaktadır. Gelin olacak kızın, yeni evindeki ihtiyaçlarına cevap vermesi amacıyla hazırlanan çeyiz, kız evinin maddî durumunun yanında, sosyal ve kültürel durumunun da bir göstergesidir. Çeyizin vazgeçilmez parçaları olan nakışlar, oyalar, danteller ve bu işlemelerde kullanılan motifler onları icra eden amatör sanatçıların dolayısıyla o toplumun yaşayışını, coğrafi, ekonomik şartlarını, sosyal hayatını, değer yargılarını ve tasarım gücünü ortaya koyan kriterlerdir’’ (Öğüt Eker, 1998: 147-148).

Buna bağılı olarak söz konusu kültürel kodların yalnız halk muffağına değıl el sanatlarına da sirayet ettiğı haklı olarak söylenebilir.

Genellikle gelin kızın bekâr arkadaşlarından oluşan söz konusu arkadaş grubunun, oğlan tarafından gönderilen ‘gındap’ (bir nevi urgan), iğne ve ipliklerle birlikte çeyiz eşyalarını birbirleri üzerine birleştirerek yani ‘ilerek’ asılı ip üzerine serdikleri ifade edilmiştir. Gerek akrabaların ve konu komşunun gerekse de yalnız mahalle halkının davetiyle sergiye açılan çeyiz geleneğinin, yalnız kadınlar arasında gerçekleştiğı de bilinen bir gerçektir. Gelen misafirlerin her biri ise gelin kıza çeşitli hediyeler alarak gelmekte ve bu hediyelerin ise genellikle mutfak araç ve gereçlerinden ibaret olduğı açıklanmaktadır. Söz konusu mutfak eşyalarının ise bardak, tabak, fincan takımı, kap, leğen, çorba tası, tepsi, güğüm, helke, tencere, tabak, kilim, halı, kazan, kapaklı sahan veya iğne oyalı havlular, Ayaş tiftiğinden örölmüş çorap ve patikler veya işlenmiş seccadeler gibi günlük kullanıma uygun eşyalar olduğı ifade edilmiştir. Misafirler tarafından getirilen hediyeler de avluya serilen çeyiz eşyaları arasına yerleştirilmekte ve çeyiz görmeye gelen her misafire bu hediyelerin tanıtımı yapılmaktadır. Yine çeyiz görme gününde gelin kızın iş yapmadığı, avluya asılan çeyizin altına yerleştirilen bir sandalyeye oturarak gelen misafirleri karşıladığı bilinmektedir. Aynı zamanda çeyiz görme gününde gelen misafirlere genellikle şeker ve kolonya tutulduğı yemek ikramında ise bulunulmadığı açıklanmıştır. Yine aynı zamanda çay, kahve ve yanında lokum gibi ikramlıkların da çeyiz görmeye gelen misafirlere ikram edilebileceğı bu ikramlıkların ise kız evine, erkek evi tarafından temin edildiğı analiz edilmiştir.

Genellikle Cuma günleri sabahı bahçe avlusuna asılan çeyizlerin, yine aynı gün içerisinde akşam ezanından önce toplandığı ve gerek kız evinin gerekse de oğlan evi tarafından getirilen çeyizlerin damat ve arkadaşları tarafından hazırlanan at ve öküz arabalarına yeniden yüklendiğı ve gelinin gideceğı eve götürölüp yerleştirildiğı bilinmektedir. Ancak kız evi ve oğlan evi arasında uzun bir mesafe olduğunda ise söz konusu çeyizin gelin kız ile birlikte düğün gününde gidebileceğı de ifade edilmiştir. Erkek evine gitmek üzere konvoy halinde hazırlanan çeyiz yüklü arabalar arasında en önde giden kişiye ise bir ayna verilmekte ve kızın gelin gireceğı eve varılncaya kadar söz konusu ayna tutturulmaktadır. Adı geçen ritüelin temelinde ise yakın zamanda gerçekleşecek olan evlilik müessesesinin ‘aydınlık olması’ dileğı yattığı ifade edilir. Tekrar oğlan evine varan ve at ve öküz arabalarından hem erkek evinin hem de kız

evinin çeyizini indiren damadın arkadaşlarına, kayınbaba tarafından bugünün karşılığı olarak bahşış verilmektedir. Yine kayınvalide tarafından ise iğne oyalı havlu veya yazmalar, çorap, patik, işlenmiş seccade gibi çeşitli el işlemesi hediyeler armağan edildiği de ifade edilmektedir.

Günümüzde ise artık çeyiz asılmadığı, düğünden hemen hemen bir hafta önce kızın çeyizinin doğrudan gelin evine götürüldüğü ve yine arkadaşları yardımıyla eşyaların yerleştirildiği söylenebilir. Evin dizilmesine yardım eden bu kişilere ise genellikle pide ve ayran veya kuru pasta ve meyve suyu gibi çeşitli yiyecekler ikram edilmektedir. Dolayısıyla değişen çeyiz gelenekleri mevcut olan mutfak kültürüne de bir sınırlılık getirmiştir.

4.1.2.15. Bayrak kaldırma

“Türk kültüründe düğün, bayrak kaldırma töreni ile başlar” (Ergun, 2010: 281). Ayaş ilçesinde düğün evlerinde görülen bayrak kaldırma geleneği de genellikle düğün yerini belli etme ve düğünün başladığını bildirme amacıyla uygulanmaktadır. Cuma günü Cuma namazından çıkan damat ve arkadaşlarına köy odalarında bir sofraya çekilmektedir. Bu sofrada tarhana çorbası, pilav, et veya tavuk genellikle de tatlı bulunur. Yemeğini yiyen damat ve arkadaşları, bayrağı çekmek için düğün evinin önüne gelirler. Kaldırılan bayrağın tepesine ise elma ve soğan konulduğu da ifade edilmektedir. Düğün evine bayrak asma geleneği Öğüt Eker tarafından ise “bayrağın bir araya getirme, birleştirme, kaynaştırma görevinin dışında evlilik hadisesinin ruhanî ve millî fonksiyonunun da tezahürüdür” (1998: 165) şeklinde açıklanmıştır.

4.1.2.16. Kına gecesi

“Düğün töreninin temeli kabul edilen coşku ve eğlencenin, âdeti ‘ağıt’ havasına dönüştüğü bölüm olan ‘kına’, gelin baba evinden ayrılmadan önce, genç kızın anne babasından ayrılmasıyla duyduğu hüznü, acıyı; aynı zamanda yeni bir hayata başlamanın aile kurmanın verdiği sevinçle karışık yaşatan bir gelenektir” (Öğüt Eker, 1998: 199).

Ayaş ilçesinde görülen düğün âdetlerine göre ise yaklaşık bir hafta süren düğünlerin altıncı gününü ‘kına gecesi’ oluşturmaktadır. Dolayısıyla düğün gününden bir gün önce yapıldığı bilinen kına gecelerinin, kız evi ve oğlan evinde olmak üzere iki ayrı yere kurulduğu da ifade edilmektedir. Kız evine kurulan kına gecesi masraflarını ise yine erkek evinin karşıladığı ve kına gününden bir gün önce damadın kız kardeşi veya yengeleri tarafından hazırlanan ve ‘harç’ adı verilen sininin, kız evine gönderildiği

açıklanmaktadır. Söz konusu harcın içinde ise şeker, çay, pirinç, yağ, et, yine o gün için yapılan baklava veya çekilen pişmaniye bulunmaktadır. Kız evine kına harcı götürülmesinin peşinden ise erkek evinin önüne kazanlar kurulmakta ve düğün yemeği hazırlanmaya başlanmaktadır. Adı geçen yemeğe ise ‘gelin yemeği’ dendiği ifade edilmiştir. Genellikle yoğurt çorbası, kırmızı et, pilav, nohut, kuru fasulye veya mevsime göre yeşil fasulye gibi yemeklerin yapıldığı gelin yemeğinde, yine bu çeşitlerin yanına komposto ve baklava gibi tatlı türlerinin de ilave edilebileceği eklenmektedir. Yine kız evine harç adı verilen mutfak malzemelerinin gönderilmiş ve kız evinin önünde de yemek kazanlarının kurulmuş olmasına rağmen aynı zamanda oğlan evinde pişirilen her yemeğin bir kısmının ise kız evine de gönderildiği belirtilmektedir. Daha sonra, kına gecesi gününün sabahında gelin kız ve bir grup kız arkadaşı, oğlan evini gezintiyeye çıkmaktadır. Çeşitli mani ve türkülerle oğlan evine gelen kızlar, gerek bahşişlerle gerekse de lokum, fındık, fıstık veya şeker gibi ikramlıklarla geri gönderilmektedir. Gelin kız ve arkadaşlarının oğlan evine yaptıkları bu ziyaret bitene kadar kız evinde de oğlan evi tarafından gönderilen harç ile yemek yapılmaktadır. Gelen malzemelerle ise genellikle yoğurt çorbası, pirinç pilavı, nohut, et gibi yemekler pişirilmekte ve erkek evinden gelen bu grup önden doyurulmaktadır.

Yine kız evinde kına gecesi için yapılan bu yemeklerin haricinde aynı zamanda ‘kına çöreği’ adı verilen bir çöreğin yapıldığı da ifade edilmiştir. Söz konusu kına çöreği hemen hemen evde bulunan misafir sayısına göre hazırlanmakta olup hem kız tarafı hem de erkek tarafı misafirlerine dağıtılmaktadır. Aynı zamanda çöreklerin bir kısmının içerisine ise gerek mavi boncuk gerek gümüş yüzük gerekse de madenî para konulmaktadır. Her kim ki, özellikle de bekârlar arasında, yediği çöreğin içerisinde mavi boncuk veya gümüş yüzük bulursa aynı şekilde onun da yakın zamanda kısmetinin açılacağı tahmini yapılmakta olup, yine mavi boncuk, gümüş yüzük veya madenî paranın evlilere denk gelmesi durumunda ise şans, para veya bereket gibi çeşitli kısmetlerin açılacağı şeklinde yorumlar yapılmaktadır. Yine bahsi geçen uygulamanın temelinde boncuklardan dilenen şans, para ve bereket isteklerinin dışında “‘boncukların, kurulacak olan yeni ailenin saadetinin nesnel simgesi olduğu ve muhtemelen bunların deniz kabukları gibi tanrıça Umay’ın simgesi ve özü” (Lvova, Oktyabrskaya, Sagalayev ve Usmanova, 2013: 202) anlamlarına geldiği de düşünülebilir. Buradan hareketle boncukların esasında tohumu sembolize ettiği ve söz

konusu uygulamayla da kadının üretkenliğini ve doğurganlığını simgeleyerek yeni kurulacak olan bu ailenin soyunun devam etmesi dilenmektedir.

Dolayısıyla kına gecesi şenlikleri başlayan kız evi ve oğlan evinde ilk olarak misafirler doyurulmakta daha sonra ise çeşitli ritüellerin icrasını gerektiren kına yakma merasimine geçiş yapılmaktadır. Oğlan evi ve kız evine ayrı ayrı kurulan kına gecesi, aynı zamanda bir grup erkek tarafının kız evine gidip kına yakmasını, yine bir grup kız tarafının da erkek evine gidip kına yakmasını ve bu esnada çeşitli ritüellerin icralarını da içermektedir. Adı geçen ziyaretlerin ilki ise erkek evine mahsustur. Söz konusu ritüellere öncelikle kına gecesi günü için oğlan evinden gelin kıza gönderilen bindallı ve ayakkabının gelin kız tarafından giyildiği bilinmekle birlikte bahsi geçen kıyafetlerin genellikle güzel seçilmediği aksine ne kadar kötü görünümlü kıyafet varsa onun geline giydirildiğinin ifade edilmesiyle başlanabilir. Oğlan tarafından kız evine kına yakmak için gelen bu grubun damat, kayınvalide, kayınbaba, amcalar, dayılar, yengeler, halalar ve teyzelerden oluştuğu bilinmektedir. Yakın akrabalar dışında ise bir de kızın avucuna kına yakmak için genellikle yöre içerisinde ‘hoca’ olarak nitelendirilen bir kadın götürülmekte olup, söz konusu özellikte birisi olmadığı durumlarda ise başı bütün, ağzı dualı, çocukları sağlıklı kadınların kına yakmak için götürüldüğü ifade edilmiştir. Kız kınasına erkek tarafı misafirlerinin gelmesiyle birlikte gelin, herkesin görebileceği merkezî bir alana getirilir ve gelinin üzerine oturması için yere bir yastık konulur. Yastığın üzerine ise kırmızı bir örtü serilmekte ve gelin bu kırmızı örtülü yastığın üzerine oturtulmaktadır. Daha sonra çeşitli kına türküleri ile birlikte kına yakma merasimine geçiş yapılır. Gelin kınasını yakacak olan kadına, avcunu kapatan gelin kız ancak kayınvalidesinden bir hediye aldığı takdirde avucunu açacaktır. Söz konusu hediye ise genellikle altın olur. Hoca, kayınvalidenin armağanını seslendirdikten ve söz konusu hediye altın ise gelinin avucuna yerleştirdikten sonra gelinin kınası yakılmakta ve adı geçen gelin kınası, misafirlere de armağan edilmektedir. Yine kına tepsisinin, içindeki kınasıyla birlikte gelin kıza bırakıldığı, gelin kızın da kına tasının içini yıkamadan, bulaşığı ile birlikte sandığının içerisinde sakladığı ifade edilmiştir. Buradan hareketle “eşine, ailesine ve Mevla’ya kurban olması için gelinin ellerine ve ayaklarına kına yakılmaktadır. Kına yakılırken kaynana tarafından gelinin avucuna konan para-altın kut sembolüdür ve bereket için saklanmaktadır. Gelin kınasında yakılan mumlar ise ışık-nur sembolüdür” (Ergun, 2010: 279).

Daha sonra gelinin halen oturduğu kırmızı yastığın yanına bir çarşaf serilir ve erkek evinden getirilen hediyelerin kınayı yakan kişi tarafından okunması sağlanır. Okuma uygulaması da tamamlandıktan sonra gelin kız, oturduğu yastığın üzerinden kalkar ve sırayla herkesin elini öper. Aynı zamanda kına gecelerinin bir bakıma, gelin ve damadın birbirlerini görebildikleri bir gün olarak bilindiği de ifade edilmiştir. Dolayısıyla kız kinasını yakmaya gelen erkek evi kadınları arasında bulunan damat ve arkadaşları, gelin kıza kına yakılmasının ardından gelin ve damadı bir süre yalnız bırakmakta ve böylece düğün öncesi birbirlerini görmeleri ve az da olsa konuşmaları sağlanmaktadır.

Kız evinde bulunan erkek evinin, dağılmasının ardından tekrar kendi misafirleriyle kalan kız tarafı, yeniden kına eğlencelerine devam etmektedir. Bir süre devam eden bu eğlence, daha sonra kız tarafından hazırlanan bir grubun erkek kinasına katılmak ve çeşitli ritüelleri icra etmek amacıyla kısa bir süreliğine ara bulmaktadır. Gelin, gelinin aile büyükleri, yengeleri ve kız arkadaşları tarafından toplanan bu grup söz konusu ziyaretlerini, erkek kinasının yakılmadan öncesine denk getirmektedir. Daha sonra kız evi tarafından seçilen bu grubun her birinin eline bir teneke ve birer parça odun aldıkları dolayısıyla da ‘teneke çalarak’ bir nevi erkek tarafına, gelmekte olduklarının haberini verdikleri ifade edilmiştir. Kız evinin geleceği haberini alan erkek tarafı ise ilk olarak damadı saklamaya kalkmaktadır. Dolayısıyla kız evinden gelen yengeler ve gelinin arkadaşlarının ilk işi, saklanan damadı bulmaktır. Damat bulunana kadar ortaya çıkmaz. Uzun uğraşlar sonucu bulunan damat, kına yakmak için meydana getirilmektedir. Ancak damadın meydana getirilişi de alelade bir şekilde gerçekleşmemekte yine içerisinde çeşitli ritüellerin icrası gerekmektedir. Yine damadın arkadaşlarının daha önce söz konusu günün akşamı için bir miktar söğüt ağacı topladığı bilinir. Soyulan ve ortası yarılan söğüt ağaçlarının arasına ise çıra yerleştirilmektedir. Bu çıralar ise aşağıdan tutuşturulmasıyla birlikte hemen yanar. Böylelikle meşale görünümü kazanan söğüt ağaçları, damadın bütün arkadaşlarına verilmekte ve ortalarına damat alınıp davul eşliğinde bir süre köy meydanında yürünmektedir. Damadın hemen yanında iki tane sağdıcı bulunur. Yine birkaç arkadaşı ise meşale tutmak yerine damadın çeşitli kıyafetleri, kına tepsisi, kinası ve çerezlerinin içinde bulunduğu sinileri taşımaktadır. Yine davul ve silah sesi eşliğinde erkek evi kinasının önüne ulaşan bu grup, damadı ve sağdıcını kına yakılması için ortaya almaktadır. İçine kına karılıp etrafına çerezler serpilene bu tepsinin ortasına ise elma ve

mum dikilmektedir. “Elmanın dayanıklılığı (Öğüt Eker, 1998: 168), mumun ise ışık ve nur sembolü olduğu” (Ergun, 2010: 279) düşünüldüğünde söz konusu semboller üzerinden gelin ve damadın yeni hayatları adına çeşitli dileklerin kodlandığı rahatlıkla söylenebilir.

Üç adet uzun tahta parçaları birleştirilerek üçgen şekli verilmekte ve söz konusu çubukların birbirlerine ipler vasıtasıyla bağlandığı da ifade edilmektedir. Yine üçgen şeklini alan tahta parçasının tepesine ise elma saplandığı belirtilmekte, elmanın hemen yanına da mum dikildiği ilave edilmektedir. Son olarak etrafı çerezlerle süslenmiş kına tepsisi türküler eşliğinde getirilmekte ve damada ve sağdıcına kına yakılmasının peşinden de bir hoca önderliğinde dua edilmektedir. Damat kınası yakıldıktan sonra eve dönmek için yola çıkan kız tarafı yengeleri, son olarak da kayınbabanın kümesinden bir tane tavuk çalmaktadır. Bu tavuk kız evinde sabahlayacak kişiler tarafından pişirilip yenecektir.

Erkek evi kınasının yakılmasının peşinden kına tepsisinin içerisinde yer alan çerez paketleri düğün evinde bulunan tüm misafirlere dağıtılmaktadır. İçerisinde fındık, fıstık ve çeşitli çerezlerin bulunduğu kuruyemişlerin bereket; yine şekerlerin de ağız tatlılığı amacıyla ikram edildiği analiz edilmiştir. Aynı zamanda söz konusu ikramlıkların dağıtılmasıyla çocukların sevinmesi böylece de evli çiftlerin ‘ağız tadının’ eksik olmayacağı ifade edilmektedir. Çerezlerin yanı sıra erkek evinde bulunan misafirlere de kına ikramı yapıldıktan sonra köyün erkekleri tarafından kına alanına sinsin ateşi kurulmaktadır. Hemen hemen üç saat süren sinsin oyununun yalnız erkekler tarafından oynandığı da ifade edilmiştir. Buna istinaden “‘ateş, evin koruyucu ruhu, hamisi, çırağı, nuru” (Ergun, 2010: 277) sayıldığına göre yine ateşin söz konusu koruyucu özelliğinden ve çeşitli ihsanlarından faydalanılması amacıyla düğün alaylarında da yerini aldığı görülmektedir. Ateşin etrafında halka olan erkeklerin karşılıklı oynadığı bu oyunda bir meydan okuma gayesi bulunduğu belirtilmektedir. Oyuna çıkıp bir elini arkasında bir elini ise yukarıda tutan ve aynı zamanda ateşin etrafında zıplayarak dans eden köylü, yine aynı figürlerle oyun alanına giren bir başka kişi tarafından kovalanmaktadır. Oyunun tek kuralı vardır: O da oyuncunun arkasından gelmemektir. Söz konusu kural, ihlal edildiğinde ise silahların konuşacağı dahi söylenmiştir.

Erkek evinin sinsin oyunu bittikten ve kız evinde bulunan misafirler de dağıldıktan sonra damat ve gelin o geceyi arkadaşları ile birlikte geçirecektir. Pazartesi günü başladığı ve Pazar gününe kadar sürdüğü ifade edilen ilçe düğünlerinde sağdıçlar, damadı düğün haftası boyunca çeşitli engellere karşı korumakla yükümlüdür. Köyün delikanlıları düğünü yapılacak olan damadın kâh ayakkabısını saklayarak kâh yanından geçerken vücuduna iğne batırarak damadı birtakım tehlikelerle karşı karşıya bırakmaktadır. Dolayısıyla damadın yanında bulunan iki sağdıç damadı bu tehlikelere karşı korumakta, gerek söz konusu şakalarla kendileri muhatap oldukları gibi gerekse de adı geçen kişilerin uzaklaşmalarını sağlamak için bahşiş vermektedirler. Buna istinaden damadın sorumluluğunun sağdıçta toplandığı ifade edilebilir. Sağdıçın söz konusu vazifelerinden biri de erkek evi ve kız evi misafirlerinin dağılmasından sonra, damat ve köyün delikanlılarının bir arada toplandığı köy odalarında başlamaktadır. Bu gece sabaha kadar uyumayacak olan damat ve arkadaşlarının gerek yörenin oyun havalarıyla gerekse de çeşitli oyunlar çıkararak eğlendikleri bilinmektedir.

Yine söz konusu eğlencelerden biri de erkekler arasında gerçekleştirilen ferfenedir. Çoğunlukla sağdıçlar ve kayınbaba tarafından masrafları karşılanan ferfene akşamında, bir hindi kesilir. Kesilen hindi temizlenmesi için kız evine gönderilmektedir. Kız evinde bulunan yengeler, ilk olarak hindiyi temizleyip yıkamakta daha sonra ise pişirip kızartmaktadır. Yanına da pilav yapılarak damadın arkadaşları ile birlikte yeniden köy odalarına gönderilen hindi, köyün delikanlıları tarafından yenmektedir. Yemeklerin yenmesinden sonra ise sıra ‘pişmaniye çevirmeye’ geçer. Aynı zamanda Ayaş ilçesi bölge halkı için ‘ferfene çevirmek’ ve ‘pişmaniye çevirmenin’ aynı anlama geldiği ve dolayısıyla da pişmaniyesiz ferfenenin düşünülemeyeceği ifade edilmektedir. Bahsi geçen yemeklerin hazırlanma ve yenme aşamalarında sürekli olarak damada iyi dileklerde bulunulmakta ve yeni kurulacak olan bu yuva için dua edilmektedir. “Bu bağlamda yemek bireyin manevî anlamdaki mücadelesinin, talebinin ve isteğinin meşrulaştığı, görünür ve duyulur hale getirildiği, karşılığında ise dua ve söz temeline dayalı onaylamanın olduğu inanç ve düşünceye dayalı törensel sembolik uygulamadır” (Çetinkaya, 2015: 92).

Damat ve arkadaşları köy odalarında yörenin oyun havalara ve kendi aralarında çıkarttıkları çeşitli oyunlara devam ederken, ritüellerin büyük bir kısmının ise gelin üzerinden devam ettiği görülmektedir. İlk olarak gelin kız ve gelinle birlikte kalan kız

arkadaşları ellerine bazlama ekmekler alarak köyde bulunan çeşmeleri gezmeye çıkmaktadır. Hemen hemen gece yarısı yapıldığı söylenen bu gezintide, köyde ne kadar çeşme bulunuyorsa hepsine de uğranılması gerektiği ifade edilmektedir. Kızlar bu gezintilerinde;

‘Uzun yollar, uzun yollar,

Yar bana üzüm yollar’ manisini söylemekte ve vardıkları her çeşmenin başına ellerindeki bazlamadan doğramaktadır. Gelin ve arkadaşları tarafından gerçekleştirilen bu ritüel, gelin tarafından yapılan ‘kazasız belasız hayırlısıyla gelin olmak’ gibi çeşitli temennileri aynı zamanda gelinin bekâr arkadaşlarının da hayırlı kısmet gibi dileklerini barındırmaktadır. “Ritüeller katılımcıların mutluluğunu etkiler; bunların kendilerini korumak için ya da onları mutlu etmek için yapıldığına inanılır” (Honko, 2015: 201) ifadeleri de bahsi geçen durumu kanıtlar niteliktedir. Çeşme başlarına doğranan ekmeklerin ise kuşlar, kurtlar veya kurbağalar tarafından yeneceği dolayısıyla da işlenen bu sevapla gelin ve arkadaşlarının bugün için yaptıkları duaların kabul olacağı düşünülmektedir. Yine çeşme gezintilerini tamamlayan gelin kız ve arkadaşları bu gece gelin evinde kalmakta ve geline kına türküsü eşliğinde kına yakmaktadır. Halk arasında ‘sabah oldu’ olarak adlandırılan kına türküsünün dizelerinin ise;

“Sabah oldu, sabah oldu,

Cuvaram yanmaz oldu.

Cuvaram yanmayalı,

Gözlerim görmez oldu.

Sabahın seherinde,

Üç güzel suya gider.

İkisi su dolduru,

Biri bana naz ider” şeklinde olduğu açıklanmaktadır. Kız evinde kalan ve kızın ellerine, ayaklarına kına yakan akrabaları ve kız arkadaşları, bu gece uyumamakta ve sabaha kadar çeşitli oyunlar çıkarıp eğlence düzenlemektedirler. Günümüzde yapılan kına gecelerinin ise genellikle düğün salonlarına taşındığı dolayısıyla söz konusu salonlarda görülen pasta ve meşrubat ikramlarıyla da ilçenin zengin olduğu düşünülen mutfak kültürünü oldukça sınırladığı analiz edilmiştir.

4.1.2.17. Damat tıraşı ve damat giydirme

Kına gecesinin ertesi günü, düğün sabahı köy meydanında damat tıraşı yapılacak olan damada aynı zamanda ‘damat giydirme’ geleneği de uygulanmaktadır. Tıraşa götürülmesi için sağdıç ve köyün delikanlıları tarafından evinden alınan damat; daha önce siniler içerisine hazırlanmış gömleği, ceket, kemeri, fesi ve çorabı ile birlikte köy meydanına getirilmektedir. Yine damadın kıyafetlerinden oluşan sininin içerisinde aynı zamanda köylüye dağıtılmak üzere konulan çerez, lokum ve bisküvi gibi çeşitli ikramlıkların da bulunduğu ifade edilmiştir. İki yanında sağdıçı bulunan damat, kalabalığın ortasında yürümektedir. En önde giden kişi ise çeşitli maniler söyleyerek damat tıraşına gelindiğini köylüye duyurmaktadır. Damat tıraşının yapılmasından sonra ise sıra ‘damat giydirme’ geleneğine gelir. Ancak damadın sini içerisindeki kıyafetleri giymesi kolay olmayacaktır. Damadı giydirecek olan delikanlılar ‘gömleği gelmiyor’, ‘kemer sıkıyor’, ‘külâhı oturmuyor’ gibi çeşitli ifadelerle kayınbabadan bahşiş istemektedir. Söz konusu bahşişin günümüzde para olduğu ifade edilmekle birlikte geçmişte daha çok kuzulu koyunlar veya dönümlük tarlalar olduğu da ifade edilmiştir. Kayınbabanın bahşişinden sonra ise sıra köylünün damat için toplayacağı paraya geçmektedir. Köy halkı tarafından toplanan paranın belli bir miktarı ile davulcu ve sazcu ücreti ödenerek düğün sahibine yardım edildiği ve böylece kuvvetli bir dayanışmadan bahsedilebileceği sonucuna rahatlıkla ulaşılabilir. Giydirilen damat, köy meydanında bulunan herkesin elini öper ve gelin almaya yola çıkarılır.

4.1.2.18. İndirmelik

Gelin alma; damat, damadın aile büyükleri ve yakın arkadaşları tarafından gerçekleştirilen ve içerisinde çeşitli ritüelleri barındıran bir uygulamadır. Yöre içerisinde ‘hak alma’ olarak adlandırıldığı bilinen gelin alma uygulamasının, geçmişte atlarla gerçekleştirildiği de ifade edilmiştir. Erkek evi tarafından getirilen gelin, gireceği eve ulaştığında attan veya günümüzde arabadan hemen inmemektedir. Zira gelinin araçtan inmesi için kayınbabanın birtakım hediyeler vaat etmesi gerekmektedir. ‘Gelin arabadan inmiyor’ çağrısını duyan kayınbaba, gelinin yanına giderek ahırdaki ineklerini, ağıldaki kuzulu koyunlarını, kümeste bulunan tavuklarını veya falanca yerde bulunan tarlalarını hediye etmektedir. Günümüzde ise bu hediyelerin yerini altın, ev veya araba gibi armağanların aldığı da ifade edilmiştir. Aynı zamanda yöre halkı tarafından ‘gıvırdıma girdi’ olarak adlandırılan bu vaatlerin,

kayınbaba tarafından gerçekten verilip verilmediği yönünde de bir ayrıma gidildiği söz konusudur. Söz konusu ayrımın büyük bir kısmının, hediyelerin sadece sözde olduğu ve gelinin somut olarak eline hiçbir armağanın geçmediği şeklindeyken, yine bir kısmının ise kayınbaba tarafından geline verilen bu hediyelerin mal paylaşımında dahi ‘o benim gıvırdıma girdi’ şeklinde gün yüzüne çıkartıldığı ifade edilmektedir. Hediye kabul edip araçtan inen gelinin üzerine ise kayınvalide başta olmak üzere erkek evi kadınları tarafından ekin, arpa, buğday, fındık, fıstık, leblebi ve madenî para gibi çeşitli unsurlar saçılmaktadır. Söz konusu ritüel, gelinin bolluk ve bereketi ile birlikte gelmesi amacıyla gerçekleştirilmektedir. Gelinin üzerine saçılan unsurlardan diğerinin de şeker olduğu ifade edilmektedir. Ağız tadını temsil eden bu ritüelin de temelinde gelin ve damada yönelik iyi niyetler ve temenniler yatmaktadır. Söz konusu temennilerin başında ise evde geçiminin iyi olması, çok çocuklu olması ve yılının bol olması dilekleri rahatlıkla sayılabilir. Yine aynı şekilde gelin üzerine iğde çalılarının da saçıldığı ifade edilmekle birlikte adı geçen uygulamanın sebebinin ise iğdenin nazar ve kötü ruhları kovma özelliği bulunması olarak açıklanmaktadır. Gelin etrafında şekillenen söz konusu bu uygulamalar Öğüt Eker tarafından ise “‘gelin yer altındaki kötü ruhların tehlikelerinden korunmaya çalışılır. Dolayısıyla gelini kötü ruhların etkisinden sakınmak için bazı korunma ritleri vardır. Bu korunma ritleri şeker, para gibi gıda maddeleri sunarak, kurban keserek ruhların onlarla yetinmesini sağlama; gürültü çıkararak kovma; ateş yakarak korkutma olmak üzere üç grupta ele alınabilir” (2000: 409) şeklinde açıklanmaktadır. Buna istinaden düğün haftası boyunca düğün evinde görülen silah atma, teneke çalma ve ateş yakma uygulamaları kötü ruhların korkması ve kovulması; düğün yemeklerinin ise kesilen kurbanların etleriyle hazırlanıyor olması da yine yer altındaki ruhların yetinmesi amacıyla yapıldığı söylenebilir.

Gelin, çeşitli ritüellerle indirildikten sonra köyün delikanlıları da bu sırada damattan bir ziyafet çekmesini ister. Damattan istenen bu ziyafet ise yine damadın yanında bulunan iki sağdıçına düşmektedir. Daha sonra çeşitli malzemelerin alınmasıyla köy odalarına bir sofranın kurulması ve köyün delikanlıları hep birlikte yemek yemektirler. Genellikle bu yemeklerin ne olacağına ise köyün delikanlıları karar vermektedir. Söz konusu ziyafette çoğunlukla kapama yapıldığı veya hindi ve kuzu kesildiği bilinmektedir. Yemek faslı bittikten sonra ise sağdıçlar ve köyün delikanlıları, damadı ‘ılıca’ adı verilen hamama banyo yapmaya götürmektedir. Yine

damat ile birlikte banyoya gidecek olan delikanlılar, söz konusu hamama götürmek için damattan çeşitli çerezler istemektedir. ‘Benim sağdıçım falanca kişi’ diyerek sağdıçlarına yetki veren damat, yine söz konusu istekleri sağdıçlarının üzerine atmaktadır.

Damadın, gelinin indirilmesinin peşinden arkadaşları ile birlikte bir sofraya kurmasının yanı sıra yine erkek evi önünde de gelen misafirlerin tamamına büyük bir ziyafet çekildiği ifade edilmektedir. Gelinin gireceği evin önünde yapılan bu ziyafette çoğunlukla erkek evi misafiri bulunmaktadır. Bölge halkı tarafından ‘gelin önü yemeği’, ‘gelin almacı yemeği’ veya ‘güvey pilavı’ olarak adlandırılan bu yemek, pişirildikten sonra kız evine de taşınmaktadır. Geçmişte *şebir* ve yanında pilav üstü et olarak dağıtılan gelin önü yemeğinin, günümüzde yerini pide ve ayran ikramına bıraktığı da ifade edilmiştir.

4.1.2.19. Gelinin damat evine girerken yaptığı uygulamalar

Çeşitli hediyeler ve ritüeller ile birlikte araçtan indirilen gelinin, damat evine girmesi de alalede bir şekilde gerçekleşmemektedir. Girdiği eve ve aileye kökleşmesi amacıyla kapının eşiğine maya çaldığı, tatlı dilli olması amacıyla diline bal değdirildiği, aynı zamanda bez üzerine akıtılmış olan balı, yine kapı eşiğine ve tavanına da sürdüğü ilave edilmektedir. ‘Evi yağ gibi övmesi ve temelli kalması’, amacıyla kapı eşiğine yağ sürdüğü, yine bereketli olması amacıyla ise gerek kapı eşiğine gerekse de tavanına tereyağı çaldığı kaynak kişiler tarafından ifade edilmektedir. Yine gelinin arabadan inerken üzerine saçılan ekin, arpa, buğday, fındık, fıstık, leblebi ve madenî para gibi çeşitli unsurları içerisinde barındırdığı testinin de damat evi eşiğinin önünde kırıldığı açıklanmaktadır. Söz konusu testinin ise gelinin, kazasız belasız geldiği ve evine girdiğini duyurmak için yapıldığı ifade edilmiştir. Aynı zamanda geline, kapı eşiğinde testi dışında tahta kaşık da kırıldırdığı ilave edilmektedir. Son olarak evin içerisine giren gelinin kucağına bebek verildiği veya yatağının üzerine bebek bırakıldığı da ifade edilmektedir. Söz konusu uygulama, gelinin sağlıklı çocuklar yetiştirerek soyun devamına katkıda bulunması amacıyla yapılmaktadır.

4.1.2.20. Gerdek odasına baklava ve haşlanmış tavuk gönderme

Damat evine yolcu edilen gelin, çeyizi ve birtakım eşyaları ile birlikte aynı zamanda bir tepsi baklava ve haşlanmış tavuk ile beraber gönderilmektedir. Kız evi tarafından hazırlanan tavuk haşlama ve baklava, gelin ve damadın odasına bırakılır. Bu siniler,

kız evi tarafından iki kişi ile birlikte getirilmekte ve getiren kişilere ise bahşiş verilip gönderildiği ifade edilmektedir. Ancak kız evinin, söz konusu tavuğun ilk olarak ayaklarını bağladığı daha sonra bir bütün halinde ocağa atıp haşladıkları açıklanmaktadır. Bu sırada erkek evi tarafından yine başı bütün ve çok çocuklu bir kadının, gelin ve damadı el ele vererek odalarına yolcu ettiği ifade edilmiştir. El ele verme ritüeli Öğüt Eker tarafından ise şöyle açıklanmıştır:

Bahsi geçen yenge ‘‘damadı geline; gelini de damada emanet ettim; Allah mutluluğunuzu daim etsin! diyerek gelinle damadın ellerini birbirinin üstüne koyar. Bunun üzerine, gelin ve damat, bir gösterme riti olan ‘el bağlama’ ritüelini uygular. Yenge, gençlerin bağlılık derecesini deneme amacıyla, aralarından geçmek ister. Yeni evliler de birlikteliklerinin göstergesi olan kenetlenmiş ellerini ayırmayarak, bağlılıklarını ispat ederler’’ (1998: 309).

Daha sonra yatsı namazını kılan gelin ve damat, kız evi tarafından hazırlanan tavuğun öncelikle iplerini çözerler ve daha sonra ayaklarını ayırırlar. Gelin ve damadın karşılıklı olarak tavuğun bacaklarını ayırma ritüelinin temelinde ise ilk gecelerinin kolay geçmesi temennisi bulunmaktadır. Yine ‘‘kümes hayvanlarının yüceliğın simgesi sayıldığı ve soylulara uygun yiyecekler olduğu’’ (Reindl ve Kiel, 2016: 90) ifadesi de söz konusu kutsal günün başrolünde bulunan gelin ve damadın önemini ifade eder niteliktedir. Gerek gelin gerekse de damat, tavuktan da baklavadan da bir lokma dahi olsa yemek zorundadır. Yerken dilek tutanların ise dileğinin gerçekleşeceğine inanılır. Yine çok geç olmadan damadın arkadaşları cama veya kapıya vurarak kalan tavuktan ve baklavadan istemeye gelmektedir. Tavuktan ve baklavadan almadan gitmedikleri ifade edilen bu grubun aksi durumda gelin ve damadı sabaha kadar rahatsız edecekleri de açıklanmaktadır. Tavuğın ve baklavanın kalanı ise ertesi gün el öpmek için gidilecek olan kayınbaba evine götürülmekte ve hep birlikte yenilmektedir.

4.1.2.21. Duvak töreni

Duvak töreni; yöre içerisinde düğün gününün ertesi sabahı yapılmakta olup, genellikle erkek evi kadınlarının davet edildiği bir tören olarak kutlanmaktadır. Üzerine *haşlama* adı verilen şalvarı ve *salta* adı verilen yeleği giyen gelin, başına da duvağını takmakta ve genellikle köy meydanına bir sandalye kurarak üzerine oturtulmaktadır. ‘Duvağa oturmak’ olarak adlandırılan bu uygulama köy meydanında gerçekleştirildiğinde kız evi- erkek evi, kadınlı- erkekli herkesin katılabildiği bir tören şeklini alır. Ancak evde gerçekleştirilen duvak törenlerine yalnız erkek evi ve kız evinin yakın akrabalarının davet edildiği, yine davet edilen akrabaların ise yalnız

kadınlardan oluştuğu ifade edilmektedir. Bir nevi gelini görmek amacıyla icra edilen bu ritüel, bir mevlitle başlamakta, misafirlerin çeşitli yemeklerle ağırlandı ve küçük bir eğlence yapılmasıyla son bulmaktadır. Ancak gerek ‘gelin mevlidinin’ gerekse de çekilen ziyafet ve yapılan şenliğin yalnız evde gerçekleşen duvak törenlerinde yapıldığı dolayısıyla da köy meydanında gerçekleştirilen duvak törenlerinde bu uygulamaların hiçbirinden söz edilemeyeceği de ifade edilmektedir.

Oynamak için kaldırılan gelinin üzerinden yine ekin, buğday, çerez ve para gibi unsurların saçıldığı belirtilmiştir. Son olarak lokum ve gül suyu ikram edilen misafirlerin içlerinde, hediyelerini getiremeyenlerin duvak törenine gelirken hediyeleriyle birlikte geldikleri de açıklanmıştır. Duvak töreninin diğer bir önemli noktası ise geline kâkül kesmekten geçmektedir. Köy meydanında gerçekleştirilen duvak töreninde, yeni gelin olan kızların hepsi yan yana oturtulmakta ve hepsinin önündeki saçlarından bir parça kesilmektedir. Aralarında saç en güzel kesilmiş olan gelin seçilmekle birlikte yine evde gerçekleştirilen duvak törenlerinde ise böyle bir yarıştan bahsedilemeyeceği açıklanmaktadır. Aynı zamanda kâkül kesmek için genellikle başı bütün ve sağlıklı çocukları olan kadınların tercih edildiği de ilave edilmiştir. Adı geçen bu kadının ise çoğunlukla düğün günü gelin ve damadı el ele vererek odalarına koyan kadın olduğu görülmektedir. Kesildikten sonra gelin kıza verilen bu saç, gelinin sandığına konulmakta, öldükten sonra ise tabutunun üzerine atılacağı söylenmektedir. Dolayısıyla yöre halkı tarafından, kınasıyla birlikte ve ölene kadar sandıkta bekletilen bu saçın, böceklenmemesi için belirli aralıklarla üzerine aspirin döküldüğü de belirtilmektedir.

4.1.2.22. Düğün yemekleri

“Ortak yaşamın yarattığı en büyük zevk olan mutfak kültürünün zengin örneklerini, düğünlerde âdeta bir sergi halinde görebiliriz. Günlük hayatta da kullanılan bu yemeklere özellik veren, yenildikleri ortam, kişiler ve fonksiyonudur. Yemek alışkanlığı diğer bir deyişle mutfak geleneği de kültürün önemli parçalarından biridir. Yemeğin hangi ortam için seçildiği, nasıl pişirildiği, kiminle nerede yenildiği, rutin hayatta kullanılan yemeğin özel bir yemek haline gelmesine sebep olur. Birleştirici fonksiyonu bulunan düğün yemeği, insanları bir araya getirerek bireyler arasındaki toplumsal bağları güçlendirmekte ve ortaklığı pekiştirmektedir. Yapıldığı yörenin coğrafi ve ekonomik durumuna göre farklılıklar gösteren düğün yemekleri bu törenlerin aslı unsurlarından biridir” (Öğüt Eker, 1998: 355).

Ayaş ilçesi içerisinde bir hafta sürdüğü ifade edilen düğün geleneklerinin, hemen hemen her gününde gelen misafirlere yemek verilmektedir. Çünkü “her gördüğünü Hızır, her nimeti kutsal bilen Türk milleti düğünlerde bütçesine göre ikramlarda bulunmayı adak/saçı olarak değerlendirmekte ve kut sembolü olarak görmektedir” (Ergun, 2010: 282). Dolayısıyla mutfakta kapsamlı bir hazırlık gerektiren düğün yemeklerinin, gerek erkek evinde gerekse de kız evinde imece usulü bir dayanışma doğrultusunda hazırlandığı bilinmektedir. Yakın akrabaların ve komşuların toplanmasıyla ilk olarak bazlama ve *şebit* hazırlığına başlanmaktadır. Yemeklerin yanında çokça kullanılacak olan bazlama veya *şebit*, fazlasıyla yapılmakta ve uygun bir yere kaldırılmaktadır. Zira “hürmet gösterilmesi gereken kutsal bir yiyecek sayılan ekmek, sadakati ve bağlılığı simgelemektedir. Dolayısıyla kendilerine verilen ekmeği yiyenlerin, ekmeği veren kişiyle şahsi bir bağ kurması beklenir” (Samancı, 2016: 187). Buna istinaden ekmek üzerine kodlanan söz konusu kültürel anlamlar, birlik ve beraberliğin yemek üzerinden sembolize edildiğini gösteren bir diğer örnek olarak sayılabilmektedir.

Yine düğün günü öncesinde yapılan bir diğer hazırlıklar ise yaprak sarma ve tatlıdır. Aynı şekilde imece usulüyle hazırlandığı bilinen yaprak sarma ve tatlı için de hummalı bir çalışma gerekmektedir. Söz konusu tatlının ise *ballı hoşmerim*, sütlaç, helva, baklava, *sarım burma*, *oklağaçtan çıkma*, *gazoz tatlısı* ve *pişmaniye* olduğu ifade edilmiştir. Bu tatlılar içerisinde yalnız *hoşmerim* ve helvanın düğün gününde hazırlandığı ve sıcak ikram edilmesi gerektiği, kalan hepsinin ise düğün günü öncesinde hazırlanabileceği söylenmektedir.

Genellikle köyün içerisinde ve eli marifetli kadın veya erkeklerin seçilerek yapıldığı düğün yemeklerinin, erkek evi veya kız evinin önüne kazanların kurulmasıyla birlikte hazırlandığı gibi yine kimi zaman bu yemeklerin, köy meydanlarında da yapılabildiği açıklanmaktadır. Düğün günü yapılan çorbaların ise yeşil mercimekli tarhana çorbası, mercimek çorbası, şehriye çorbası, yoğurt çorbası, toyga çorbası, yayla çorbası veya yöre içerisinde doğrudan adı düğün çorbası olarak geçen ve etli hazırlanan bir çorbanın yapıldığı ifade edilmektedir. Elbette düğün yemeklerinin olmazsa olmazı pilavdır. Gerek etle gerekse de sulu yemeklerle birlikte tüketilen pilav, düğün yemekleri için vazgeçilmez bir önem taşır. Yine ‘düğün pilavı’ adı verilen bu pilavın genellikle pirinç veya bulgur, nadiren de olsa bulgur ve pirincin karıştırılarak birlikte pişirilmesiyle

ikram edildiği ifade edilmektedir. Aynı zamanda pilavın, ‘pilav üstü et’ şeklinde dağıtıldığı da rahatlıkla söylenebilir. Yine düğün pilavının yanına yapılacak olan kavurma et için düğün evinde duruma göre birkaç tane büyükbaş veya küçükbaş hayvanların kesildiği belirtilmektedir. Sulu yemek olarak ise kuru fasulye, yeşil fasulye, patlıcan musakka, nohut ve bamya yemeği yapılır. Buna istinaden et yalnız kavurma yapmak amacıyla değil yine yörenin ‘kapama’ adını verdiği yemekte, ‘siğerde’, ‘Ayaş güvecinde’ veya yapılan çeşitli sulu yemeklerin içine lezzet vermesi amacıyla küçük parçalar halinde atılabileceği de ifade edilmektedir. Dolayısıyla ‘kapama, siğer ve Ayaş güveci’ düğün yemekleri arasında yer alan et yemeklerindendir. Yine bamya yemeğinin çorba yapılmadığında, çorba niyetine de ikram edildiği ve söz konusu durumlarda ‘bamya çorbası’ olarak anıldığı rahatlıkla söylenebilir. Adı geçen düğün yemekleri mevsime göre değişiklik göstermekte olup, yazın yapılan düğünlerde genellikle taze fasulye, patlıcan musakka veya bamya yemeğinin yapıldığı; kışın yapılan düğünlerde ise kuru fasulye veya nohut gibi yemeklerin hazırlanarak kuru baklagillerin kullanıldığı açıklanmaktadır.

Aynı zamanda her kurulan sofraya için ortaya eklenen birkaç ara öğün de bulunmaktadır. Söz konusu ara öğünler; yaprak sarması, lahana sarması, börek, salata ve hoşaf olarak sayılabilir. Buna istinaden düğün gününden önce kaynatıldığı bilinen hoşafın genellikle üzüm hoşafı olduğu ve soğuması için bir süre beklemeye bırakıldığı ifade edilmiştir. Yine düğün yemeklerinde dağıtılan börek ve helva için de bir ayrıma gidildiği ve böreklerin genellikle erkeklere, helvaların ise genellikle kadınlara dağıtıldığı ve bu ayırımın temelinde ise saygı duygusunun bulunduğu açıklanmaktadır. Son olarak, düğün yemekleri hazırlık aşamasındayken içlerinden çıkan bir tellalın, ‘duyduk duymadık demeyin, falanca kişinin düğün yemeği var. Herkes kaşığı alsın gelsin’ (KK: 24) duyurusunu yaptığı dolayısıyla da düğün yemeklerinin ortak tabaklardan yenildiği haklı olarak söylenebilir.



Resim 4.7: Ahmet Bircan, Ayaş Tekke Mahallesi, Düğün yemeklerinin döküldüğü bakır sini örneği

4.1.2.23. Dürü dağıtımı

Düğünü yapılan gelin ve damat, kendi çeyizlerinin içerisinde oluşturdukları bohçalar ile yakın akrabalarını ziyaret etmekte ve adına ‘dürü dağıtımı’ denilen bu ziyarette onlara söz konusu bohçalar içerisinde birtakım hediyeler götürmektedirler. Ancak bu ziyaretlerin yalnız erkek evi akrabalarına yapıldığı da bilinmektedir. Buna bağlı olarak, yine gelin ve damadın dürü dağıtımına gerek düğünün bittiği gece gerekse de ertesi gün çıktığı ifade edilmiştir. Bohça içerisinde ise kenarları iğne oyali yazma ve havlular, Ayaş tiftiğinden örülmüş çorap ve patikler, lifler, şalvarlık kumaşlar ve üzeri işlenmiş seccadeler bulunmaktadır. Gelin kız, gittiği eve bohçasını takdim ederken bunun karşılığında ise hediye olarak genellikle para verilmektedir. Zira bu paraya da ‘dürü parası’ dendiği analiz edilmiştir. Dürü dağıtımına çıkan gelin ve damat, ziyaret ettikleri eve bohçalar dışında aynı zamanda baklava da taşımakta ve her gittikleri eve birkaç baklava da bırakmaktadırlar. Dürü dağıtımının kimi zaman yemekli kimi zaman ise yemeksiz olup yalnız lokum ve gül suyu ikramı ile geçirildiği belirtilmiştir. Dolayısıyla “insanların özel günleri ile ilgili törenlerinde, dinsel veya toplumsal kökenli bayramlarında gerek ikram edilen yiyecek ve içecekler” gerekse de söz konusu hediyelerin tamamı sanki bir kurala bağlıymış gibi uygulanmaktadır (Güler, 2010: 29). Düğün öncesi, düğün sırası ve düğün sonrası uygulanan geleneklerin tamamının, belli bir düzen içerisinde sergileniyor olması da söz konusu anlayışı kanıtlar niteliktedir.

4.1.2.24. Yeni gelin konuşmazlığı

Düğünü yeni yapılan gelin, kayınbaba ve kayınvalidesi karşısında gerek duyulmadıkça konuşmamaktadır. Genellikle üç, dört ay sürdüğü ifade edilen bu uygulamanın ancak kayınbaba veya kayınvalidenin geline bir hediye takdim etmesinden sonra son bulacağı da belirtilmiştir. Söz konusu hediyelerin ise genellikle dönümlük tarlalar, altın veya para olduğu söylenir. Ancak yine de saygı gereği kayınbaba ve kayınvalidesi yanında sesini duyurmamaya çalışan gelinin bu dikkati, genellikle çocuk olana kadar sürmektedir. Bahsi geçen bu dikkat aile arasında yenen yemeklere de yansımakta ve yeni gelinin yemek anında sofrada bulunan kişilere hizmet etmekle yükümlü olduğu açıklanmaktadır.

4.1.2.25. Gelin kırkı

Geçiş dönemlerinin birinde bulunan gelinin, düğünü yapıldıktan sonraki ilk kırk günü oldukça önem taşımaktadır. Dolayısıyla yeni gelinlerin, özellikle bir başka yeni gelin ile veya kırklı bir bebek veya yeni doğum yapmış bir anne ile karşılaştırılmamaya çalışıldığı bilinir. Buna istinaden, ‘üstüne gelmek’ olarak adlandırılan kırk karışması inancında, sonradan gelen kırklı kişinin, ilk gelen kırklı kişiyi bastığı dolayısıyla da kendisinden önce gelen kırklı kadının veya bebeğinin zarar göreceği inancı hâkimdir. Söz konusu karşılaşmaların yaşandığında ise çeşitli ritüellerin icrası gerekmektedir. Yine iki yeni gelinin birbiri üstüne geldiklerinde evin merkezine sacayağı dikildiği ve ikinci gelin gelene kadar ilk gelinin sacayağının üzerinde beklediği ifade edilir. Al basmasını engellemek için gerçekleştirilen bu ritüellerin, yeni gelinin kırklı bir bebek ile veya lohusa bir anne ile karşılaştığında ise birtakım değişiklikler gösterdiği haklı olarak söylenebilir. Buna bağlı olarak ilçede görülen gelin ve lohusa arasındaki kırk karışma ritüelleri arasında, kırklı kadınların karşılıklı olarak ekmeklerini değiştirip yedikleri veya en yakın çeşmeye gidilip birbirleriyle düğme değiştirdikleri açıklanmaktadır. Buna istinaden “kendilerine verilen ekmeği yiyenlerin, ekmeği veren kişiyle şahsi bir bağ kurması beklenir” (Samancı, 2016: 187) ifadesi bahsi geçen bu ritüelle kolaylıkla ilişkilendirilebilmekte ve kırklı kadınlar arasında gerçekleştirilen söz konusu uygulamada ritüeli icra edecek kişiler arasında aktarılacak olan birtakım anlamların çeşitli unsurlar üzerine kodlandığı sonucuna rahatlıkla ulaşılabilmektedir. Dolayısıyla bir mutfak aracı olarak bilinen sacayağının ve Türkler tarafından kutsal kabul edilip, sadakati ve bağ kurmayı simgelediği düşünülen ekmeğin, gelin kırkı

ritüellerinde kullanılıyor olması söz konusu uygulama ve mutfak kültürünü birlikte ele almayı gerekli kılmaktadır.

4.1.3. Ölüm

Yaşamın sonu olarak bilinen ölüm hadisesi, aynı zamanda geçiş dönemlerinin de son eşiğini oluşturmaktadır. “Doğum ve evlenmede olduğu gibi ölüm çevresinde de birçok inanma, âdet, töre, tören, ayin, kalıp davranış ve işlem kümelenmektedir. Ölüm çevresinde kümelenen ve ölüyle toplum üyelerini kuşatan bu inanmalar, âdetler, işlemler, törenler ve kalıp davranışların”, (Örnek, 1977: 207) oldukça eski bir tarihe uzandıkları, aynı zamanda bahsi geçen bu işlem ve uygulamaların Türk dili ve Türk tarihi açısından en temel eserler arasında sayılabilen Orhun Âbideleri, Divân-ı Lügati’t Türk, Kutadgu Bilig ve Dede Korkut Hikâyeleri gibi bu dört kıymetli hazinede ve daha örneği verilememiş pek çok yapıtta yerini alarak birtakım değişiklikler dâhilinde günümüze kadar ulaştıkları haklı olarak söylenebilir. Mevzubahis geçiş döneminde uygulanan işlemlerin, mutfak kültürüyle buluştuğu asıl nokta ise ölü için verilen yemektir. Elbette “bir toplumun beslenme kültürü yaşam şekliyle yakından ilişkili olduğu için yaşam şeklinin değişmesi beslenme kültürünün ve özel gün kutlamalarının da zamanla değişmesine neden olmaktadır” (Yücecan, Pekcan, Mercanlıgil, Akgün Şişman, Tayfur, Ersoy, Çermik, Başoğlu, Karaağaoğlu ve Rakıcıoğlu, 1999: 95). Ancak yaşam şeklinin değişmesi söz konusu kutlamaların içeriğinde bulunan yemeklerin salt listesini değiştirmiştir. Dolayısıyla bahis konusu günlerin özünde yatan ‘yemek verme’ eyleminin, geçmişten günümüze kadar önemini korumaya devam ettiği rahatlıkla söylenebilir.

Buna istinaden “defin töreniyle ve ölüler kültüyle bağlı en eski ve iptidaî törenlerden biri ‘ölü aş’ denilen törendir. ‘Ölü aş’ töreninin en ilkel şekli Tayga ormanlarında kalmış olan Şamanist boylarda müşahade edilmiştir. Bunlar arasında öyle koca karılar vardır ki koyunlarına yahut çocuklarına bir hastalık geldiği zaman yemek ve içki alıp kocasının mezarına koyarlar ve ‘ye, iç! Bize dokunma! Hain seni! Hala doymadın!’ diye bağırırlar. Demek oluyor ki iptidaî devirlerde aş-yemek doğrudan doğruya ölüye sunulmuş kurbanlardır ki bununla onların zararlarından kurtulmak istenilirdi” (İnan, 1986: 189). Şamanizmin hüküm sürdüğü ve doğrudan ölen kişinin tehlikelerinden korunup onu memnun etmek için verilen bu yemeklerin, terim olarak Divân-ı Lügati’t Türk’te, ‘yog’ terimi ile karşımıza çıktığı görülmektedir. “Matem anlamını ifade ettiği

gibi aş manasında da kullanılan ‘yog’ terimi; ölü gömüldükten sonra üç yahut yedi güne kadar verilen yemek şeklinde tarif edilmektedir. Yogladı terimi ise o ölü için yemek verdi şeklinde izah edilmektedir” (Atalay, 1992: 143 ve 309’dan aktaran Güzel, 1990: 86). Buna bağlı olarak Orhun Âbideleri’nde de görülen ve “‘yuğ aş denilen bu ölü yemeği, söz konusu eserde ilk toplu yemek olarak dikkat çekmektedir” (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1301). Yine ölü yemeğinin Türk tarihinde bulunan en temel eserleri arasında sayılan Kutadgu Bilig’te “‘oğlu Ay-Toldı için ölüm aşı yaptı; fakirlere gümüş ve ipekli kumaş dağıttı” (Arat, 1991’den aktaran Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1301) ifadeleriyle; “‘islamiyet sonrası geçiş dönemi eserlerinden biri olan Dede Korkut Kitabı’nda ‘Kazan Bey Oğlu Uruz’un Esir Olduğu’ anlatmada ise oğlanın düşman eline gideceği betimlemede oğlan babasına; anasının kaygılanmamasını, üç yıl geçer de dönmez ise kendi atını kestirip ölü aş olarak dağıtılmasını vasiyet eder. ‘Salur Kazan’ın Esir Olup Oğlu Uruz’un Çıkardığı’ anlatmada da yine Kazan, kâfirlerin ölümlerine verdiği yemekleri alıp kendisinin yediğini söyler. Buradan kâfir âdetlerinde de ölümlere yemek verildiği inancının bulunduğunu görmekteyiz” (Özatalay ve Çiçek, 2015: 1051).

“Geçiş ritleri, kişilerin bir statüden diğer statüye geçtikleri toplum tarafından organize edilen geleneksel ritüellerdir. Genellikle kişinin eski statüsünden ayrıldığı, yabancılaştırıldığı ayrılma ritlerini kapsar. Önceki rolü gündemden kaldırılır ve eski egoso (ben’i) öldürülür. Aynı zamanda yeni bir statüye geçmeye hazırlayan geçiş ritlerini de kapsar. Bunlar kişinin hayatında meydana gelen değişikliğin farkına varmasını sağlar; üstüne alması gereken yeri, görevleri ve hakları tanımlar, bilgi aktarımı sağlar ve kişinin o konudaki yeterliliğini test eder” (Honko, 2015: 202).

Buna istinaden geçiş döneminin son aşamasında bulunan ölüm eşiği etrafında da uygulanan birtakım ritüeller bulunmaktadır. Söz konusu bu ritüellerin çoğunlukla “ölünün öte dünyaya uğurlanışının tam ve geçerli olabilmesi için dinsel kuralların ve işlemlerin yanı sıra geleneksel olanların da yerine getirilmesi gerekmektedir. Aksi halde ölenin ruhunun geride bıraktıklarını tedirgin edeceğine inanılmaktadır” (Örnek, 1971: 88). Dolayısıyla bahsi geçen ritüellerin başında da ölü yemekleri gelmekte ve söz konusu yemekler, gerek kişinin eski statüsünden ayrılması ve içinde bulunduğu yeni statüsüne geçmesinin kolaylaştırılması gerekse de geride bıraktıklarını rahatsız etmemesi bakımından verilmektedir. Ayaş ilçesi için de adı geçen bu ölü yemekleri; kıt yemeği, ölümün ilk günü, üçüncü günü, yedinci günü, kırkıncı günü, elli ikinci

günü ve sene-i devriyesi şeklinde olup, yine adı geçen başlıklar altında ele alınarak incelenmesi uygun görülmektedir.

4.1.3.1. Kıt yemeği

Ayaş ilçesi doğum ve düğün âdetlerinde görülen köylü arasındaki yardımlaşma ve dayanışmaların, yine aynı şekilde geçiş dönemleri arasında sayılan ve söz konusu dönemin son basamağını oluşturan ölüm eşiğinde de söz edilmesi mümkündür. Adı geçen bu yardımlaşma ve dayanışmaya ise ilk olarak, cenaze evine en az bir hafta boyunca ‘kıt’ adı verilen yemeklerin götürülmesi örnek olarak verilebilir. İlçede kıt yemeği ya da ‘‘kıtaşı’’ (Doğruol, 1996: 8) olarak adlandırılan bu yemek, sabah kahvaltısı dâhil olmak üzere gün içindeki bütün öğünleri kapsamakta ve öğünler komşular arasında paylaşarak cenaze evine eksiksiz olarak yemek tedariki yapılmaktadır. Yine söz konusu yemeğin ise altı aya kadar götürülebileceği de ifade edilmiştir. ‘Kıt yemeği’ adı verilen bu yemeklerin sabah kahvaltılarında tereyağı, pekmez, reçel, peynir ve zeytin gibi çeşitli kahvaltılıkların; öğle yemeklerinde gözleme, akşam yemeklerinde ise çorba, pilav, et, kuru fasulye, salata, hoşaf, kavun, karpuz ve tatlı gibi birtakım çeşitlerin bulunduğu belirtilmektedir. Yine durumu olan komşular tarafından ‘kıt yemeği’ adına kurban kesildiği ve kavurma veya kapama gibi yemeklerin bu vasıta ile hazırlandığı da karşılaşılan bir durum olarak açıklanmaktadır. Buna istinaden ‘‘acı ve üzüntülü olan ‘ölü evinde’ ilk günler ‘kazan kaynamadığı’ ve yemek pişmediği için bu işi onlar adına komşular sıraya koyup yemek yapmakta ve ‘ölüne evine’ göndermektedirler’’ (Örnek, 1971: 91). Aynı zamanda ‘‘komşuların ‘ölü evine’ yemek yollama âdeti bir yanı sıra toplumsal dayanışmanın ve komşuluk ilişkilerinin gereği olarak görülürken, bir yanı sıra da ölünün ‘ölü evindeki’ yiyecek ve içeceği bozduğu ve zehirlediği tasarımı da dayanmaktadır (Örnek, 1971: 106).

Aynı zamanda konu komşu arasında görülen yardımlaşma ve dayanışmaya bir diğer örnek olarak, cenaze evine gelen misafirlerin gerek cenaze evinde gerekse de komşuların kendi evlerinde, komşular tarafından ağırlandıkları verilmektedir. Dolayısıyla cenaze sahibinin misafirlerinin, mağdur olmamaları için çeşitli evlere dağıtıldıkları ve bu evlerde misafirlere yemek ikramı yapıldığı açıklanmıştır. Sonuç olarak cenaze evinde uzun bir süre, özellikle de yedi gün boyunca, ocak yakılmadığı bilinmekle birlikte yine bu durumun Ayaş ilçesi yöre halkının sözlü kültürüne de yansıdığı ve cenaze sahibi için ‘acıyla mı uğraşacak, ocakla mı uğraşacak?’ şeklinde

söylemlere de sirayet ettiği görülmektedir. Aynı zamanda komşular tarafından hazırlanıp getirilen bu yemeklerin masrafını ise yine komşuların karşıladıkları da analiz edilmiştir.



Resim 4.8: Hatice Erkol, Ayaş Gökçebağ Mahallesi, Cenaze evine kıt yemeği götürülürken kullanılan tabak

4.1.3.2. Ölümün ilk günü

“Ölüm, somut olarak insan yaşamının sona ermesidir; ama insan topluluklarının inanış ve törelerinde bu olay da doğum ve düğün gibi bir ‘geçiş’ aşaması değerini taşır; ölümden sonra da ölünün yaşayanlarla ilişkileri, alışverişleri süre gitmektedir” (Boratav, 1994: 194). Söz konusu bu ilişki ve alışverişlerin birinci basamağını ise ölü için verilen yemekler oluşturmaktadır. Ölü için verilen bu yemekler; “ölenin öte dünyada da hayatını sürdürdüğü; başka şeylerin yanı sıra yemeye ve içmeye de gereksindiği inancını açığa vuran bir âdettir. Aynı zamanda bir ‘ayin’ niteliğinde olan ölü yemeği hem ölünün canı için verilmekte hem de cemaatin üyeleri arasındaki kaynaşmayı, dayanışmayı sağlamaktadır” (Örnek, 1971: 106). Dolayısıyla “içilen bir tas ayranın, dilenilen bir miktar yiyeceğin ‘ölünün canına değsin, ölünün hayrına’ sözleri söz konusu ifadeyi kanıtlar niteliktedir” (Balaman, 1983: 134).

Cenaze çıkan evde, ölen kişi için birtakım yiyeceklerin hazırlanması ve o kişi adına dağıtılıp yenilmesi Örnek’in de ifade ettiği gibi “ölenin öte dünyaya gidişini kolaylaştırmak, onun gerek geride bıraktıklarının gözünde, gerekse öte dünyada saygın ve mutlu bir kişi olmasını sağlama amacına yönelik yapılmaktadır. Yine aynı zamanda

bu ritüellerin, ölenin geri dönüşünü önlemek, yakınlarına ve geride bıraktıklarına zarar vermesini engellemek amacıyla gerçekleştirildiği” (1977: 207) de bilinmektedir. Dolayısıyla söz konusu ritüellerin başında, ölen kişinin arkasından ilk gün verilen yemek gelmektedir. Ayaş ilçesinde görülen cenaze yemeklerinin ilk gününü ise büyük çoğunlukla gözleme oluşturur. Ancak cenaze evinde ocak yakılmayacağından ötürü adı geçen gözlemeler komşular tarafından, kendi evlerinin önlerinde hazırlanmaktadır. Yaklaşık beş, altı kadının toplanarak imece usulüyle hazırladığı bu gözlemeler, cenazenin defnedilmesinden ve erkeklerin mezarlıktan gelmelerinden sonra dağıtılmaktadır. İlk olarak cenaze evinde bulunan herkese daha sonra da gerek cenazeye katılmış gerekse de katılmamış olsun köyde bulunan her eve, kapı kapı ziyarette bulunmakta ve bu gözlemeler evde bulunan kişi sayısına göre dağıtılmaktadır. Yine tüm masrafların ise komşular tarafından karşılandığı rahatlıkla söylenebilir. Gözleme dışında dağıtılan bir diğer besin unsurunun ise helva olduğu bilinmektedir. Zira bahis konusu olan bu helvanın gerek pişirilip dağıtıldığı gerekse de gözleme arasına sarılarak ikram edildiği de analiz edilmiştir. Buna istinaden un helvasının üç gün boyunca dağıtıldığı da ilave edilebilir. Yine “bazı yörelerde cenaze defnedildikten sonra mezarlıktan dönenlere ve mezar kazan erkeklere ölü evinde komşular tarafından hazırlanan yemek verilir. Adı geçen bu yemeğe ‘kazma takırtısı’ denildiği de bilinmektedir” (Işık, 2016: 20).

Geçmişte gözleme ve helva olarak dağıtılan bu günün, günümüzde ise yerini kapalı pide ve ayranlara bıraktığı ifade edilmektedir. Yine adı geçen tüm bu ikramlıkların sunulduğu ortamda, kadınların ayrı erkeklerin ayrı bir yerde ağırlandığı, bu ayrılığın temelinde ise saygı duygusunun yattığı açıklanmaktadır. Buna bağlı olarak da gençlerin cenazelere ve cenaze evlerine katılmaları uygun görülmemekle birlikte bu ortamlarda daha çok yetişkinlerin veya yaşlıların yer aldığı da belirtilmektedir.

4.1.3.3. Ölümün üçüncü günü

Ayaş ilçesi bölge halkı tarafından ‘üçü’ olarak adlandırılan ölümün üçüncü gününün, ilk olarak mevlidi şerif ile başladığı bilinir. Ölü için okunan mevlidi şerif, cenaze evinde gerçekleşmektedir. Ölüm gününde olduğu gibi ölümün üçüncü günü de “hemen hemen her yörede en çok dağıtılan yiyecek helvadır. Genellikle irmik ve un helvası yapılır. Bazı yörelerde kara helva denilen pekmezli un helvası da yapılmaktadır. Bazı yörelerde ise tahin helvası satın alınarak ekmekle birlikte

dağıtılır” (Işık, 2016: 20). Bu özelliğiyle “helva, tören yemeklerinin vazgeçilmez unsurudur” (Yücecan, Pekcan, Mercanlıgil, Akgün Şişman, Tayfur, Ersoy, Çermik, Başoğlu, Karaağaoğlu, Rakıcıoğlu, 1999: 98). Yine cenaze sahibinin, ocağı yakmaması gereken bir süreçte bulunmasından ötürü, misafirlere dağıtılacak yemekler ya komşular tarafından hazırlanmakta veya da hazır yemek yaptırılmaktadır. Komşular tarafından hazırlanan üç yemeğinin; tarhana çorbası, etli pilav, salata, tatlı, genellikle de helva ve meyve olarak karşımıza çıktığı yine üç yemeğinin hazır olarak alınması tercih edildiğinde ise kapalı pide ve ayranlara yer verildiği ifade edilmektedir.

4.1.3.4. Ölümün yedinci günü

Ölümün yedinci günü de yine ilk ve üçüncü günlerinde olduğu gibi bir mevlitle başlatılmakta, daha sonra evde bulunan misafirlere çeşitli ikramlar sunulup yemek dağıtımı ile son bulmaktadır. Bölge halkı tarafından ‘ağız açma’ olarak adlandırılan bu günde de genellikle *şebî* adı verilen yufkaların yapıldığı ve helvaların kavrulduğu bilinmektedir. Yufka arası helva şeklinde hazırlanarak misafirlere dağıtılan bu ikramlıklar, yine komşuların evlerinde hazırlanmakta ve tüm masraflar komşular tarafından karşılanmaktadır. Zira cenaze sahibi, halen ocağı yakmaması gerektiği bir süreç içerisinde. Ağız açma olarak adlandırılan yedi yemeğinin, özellikle Cuma gününe denk getirildiği ve kimi zaman yalnız Cuma namazından çıkan erkeklere kimi zaman ise eve davet edilen kadınlara ve erkeklere aynı anda dağıtıldığı bilinmektedir. Yine misafirlerin eve davet edilmemesi durumunda ise hazırlanan yufka arası helvanın, kapı kapı gezilerek evde bulunan kişi sayısına göre dağıtıldığı ifade edilmektedir. Ölümün olduğu ilk günden başlayarak elli iki yemeğine kadar verilen her yemekte mutlaka kavrulan un helvasının kokusu eve sindiğinde, ölen kişi için verilen bu yemeklerin, kendisine nail olacağı açıklanmaktadır. Aynı zamanda yufka arası helva dağıtılmasının dışında yine gözleme de yapılabileceği analiz edilmiştir. Yine helvanın yufka arasına konulup dağıtıldığı söylenmekle birlikte aynı zamanda ekmek arasına konularak da ikram edilebileceği açıklanmıştır.

Gözleme, yufka ve helva dışında yemekli olarak geçirilen ağız açma günlerinde ise çorba, pilav ve et gibi yemekler yapılmakla birlikte aynı zamanda *gazoz tatlısı* adı verilen tatlının da cenaze yemeklerinde bilhassa tercih edildiği ifade edilmektedir. “Ölü sahipleri tarafından verilen ölü yemeğinin listesi, yöreden yöreye değişmekte; ekonomik durum, alışkanlık, mevsim, ölenin vasiyeti vb. gibi etkenler listenin

zenginliğini ya da sadeliğini belirlemektedir. Özellikle ölenin en çok sevdiği -bu durum önemlidir, çünkü yemek her şeyden önce ölü için verilmektedir- ya da sevip de sağlığında yiyemediği yemek çeşitlerinden seçilir’’ (Örnek, 1971: 90). Yine gözleme, yufka, helva ve yemek çeşitlerinin yanı sıra pide ve ayran ikramının yapılması da sık sık karşılaşılan bir yedi yemeği olarak karşımıza çıkmaktadır. İlçe içerisinde ‘ölünün ruhuna gitsin’ temennisini taşıyan bu yemeklerin, verilmediğinde ise ‘ölünün ağzındaki sabunuyla yatacağı’ düşünülmektedir. Dolayısıyla söz konusu bu yemekler bir nevi ölüye de ikram ediliyormuş gibi düşünülmekte ve adı geçen ikramlardan mevtanın da sebepleneceği söylenmektedir.

4.1.3.5. Ölümün kırkıncı günü

‘Kırk yemeği’ olarak adlandırılan ölünün kırkıncı gününde cenaze evine toplanan misafirler, ‘kırkı çıkan’ mevta için bir mevlidi şerif düzenlemektedirler. Söz konusu mevlidi şerifte, kırk gün boyunca okunan âyetler için bir hatim duası yapılmaktadır. Hatim duasını yapması amacıyla getirilen hoca ise cenaze evi akrabaları tarafından kırk gün içinde, belirli aralıklarla ziyaret edilmekte ve aynı zamanda bu ziyaretlere giderken de hocaya çeşitli hediyeler götürülmektedir. Mevlidi şerifin okunmasından sonra ise cenaze evinde bu gün için bir yemek dökülmektedir. Hazırlanacak olan bu yemek için cenaze sahibinin durumuna bakılarak hareket edilir. Dolayısıyla cenaze sahibinin, yemeği karşılayacak gücü olmadığına ise yine kırk yemeğinin de komşular tarafından karşılanacağı rahatlıkla söylenebilir. Genellikle pilav üstü et verildiği görülen kırk yemeklerinde yine söz konusu etin, kırmızı et veya beyaz et olması durumu, ev sahibinin maddî gücüyle ilişki içindedir. Çorba, pilav üstü et ve salatadan oluşan kırk yemeğinin tatlısını ise yine un helvasının oluşturduğu rahatlıkla söylenebilmektedir. Zira ölü için yapılan her yemekte un helvası mutlaka kavrulmaktadır.

4.1.3.6. Ölümün elli ikinci günü

“Ölümün elli ikinci günü yapılan işlemler, ölünün kemiklerinin etinden bugün ayrıldığı tasarımında temellenen yaygın bir inanmaya dayanmaktadır. Halkın yaygın olan inanmasına göre, özellikle burun kemiğinin düşmesi ölüye büyük acı vermektedir. Dolayısıyla burun kemiği düşerken ceset acı çekmektedir. O gün için halka verilen yemekleri de melekler, altın tabaklar içinde ölünün önüne koymaktadırlar. Ölü, bunun sevinci ile burun kemiği düşerken verdiği acıyı duymaz’’ (Örnek, 1971: 79).

Buna bağılı olarak ilçede görülen, ölümün elli ikinci gün için de verilen çeşitli ikramlardan bahsetmek mümkündür. Ancak ölümün elli ikinci gününde gerçekleştirilen ritüellerin; üçünde, yedisinde veya kırkında olduğu gibi ev içersine misafir davet edilerek uygulanmadığı, bu gün için dağıtılan ikramların daha çok cami önlerinde verildiğı ifade edilmektedir. İlk olarak, cami içersinde bir hoca tarafından ölen kişi adına mevlidi şerif okunmaktadır. Daha sonra cenaze sahibinin akrabaları tarafından, camiden çıkanlar için şeker ve kolonya tutulur. Yine cenaze sahibi yakınları tarafından evde kavrulan un helvası da şeker ve kolonya arkasından sunulan bir diğerk ikram olarak karşımıza çıkmaktadır. Zira ölü, kendisi için yemek dağıtıldığı haberini almalı ve bir nevi bu yemekten sebeplenmelidir. Son olarak, un helvasının yanında ise şerbet ikramının yapıldığı ifade edilmiştir. Güğümlele cami önlerine getirildiğı belirtilen bu şerbetlerin, bardaklara doldurularak ikram edildiğı açıklanmaktadır. Buna bağılı olarak birçok yörede olduğu gibi Ayaş ilçesinde de “tatlı acıyı alır” (Işık, 2016: 20) düşüncesinin hâkim olduğu görülmektedir.

Yine camilerde verilen söz konusu ikramlar yalnız erkekler için geçerli olmamakla birlikte aynı zamanda kadınlara da sunulduğu bilinir. Buna istinaden camilerin üst katında kadınların, alt katında ise erkeklerin bulunduğu, böylece kadınların mevlidi şeriften de dağıtılan ikramlardan da yararlanabildiğı açıklanır. Cami içersinde birbirlerini görmeden oturan kadın ve erkeklerin, aksi bir davranışlarının mekruh olacağı da ifade edilmiştir.

4.1.3.7. Sene-i devriye

Vefat hadisesi üzerinden bir yıl geçmesi sonucu ölen kişi adına sene-i devriye yemeğı düzenlenmektedir. Sene-i devriye yemeğı, genellikle ölen kişi için verilen son yemek olarak bilinmektedir. Elbette mevtanın her ölüm yıl dönümünde yemek verilebileceğı gibi bu yemekler belirli bir tarihe bağılı kalınmadan serbest bir zaman içinde de verilebilmektedir. Ancak bölge halkı tarafından ölen kişinin ‘ağzının sabunuyla durmaması’ (KK: 23) inancı için mevtanın ardından mutlaka verilmesi gereken bu yemeklerin; ölümün ilk günü, üçüncü günü, yedinci günü, kırkinci günü, elli ikinci günü ve son olarak da sene-i devriyesi şeklinde sayıldığı bilinir. Dolayısıyla mutlaka verilmesi gereken bu yemekler arasında sayılan sene-i devriyede de ilk olarak mevlidi şerif okunmakta ve bir yıl boyunca okunan her âyet için bir hatim duası yapılmaktadır. Söz konusu uygulama, camilerde veya evlerde gerçekleştirilmekle

birlikte, sene-i devriyenin camilerde uygulandığı zamanlarda yine şeker, kolonya, helva ve şerbet ikramıyla sonlandırıldığı; evlerde düzenlendiği zamanlarda ise daha çok çorba, pilav üstü et, salata, hoşaf ve helva veya *gazoz tathisi* gibi birtakım yemeklerin hazırlanarak büyük sofralar kurulduğu açıklanmaktadır.

4.1.4. Uğurlamalar

Giden bir kişiyi yolcu etmek olarak tanımlanan uğurlamalar; asker uğurlamaları, hacı uğurlamaları ve uzun yola çıkanı uğurlama şeklinde çeşitli alt başlıklara ayrılmaktadır. Söz konusu uğurlamaların Ayaş mutfak kültürü çerçevesinde değerlendirildiğinde, birtakım çeşitlilikler gösterdiği de görülmektedir. Aynı zamanda bünyesinde çeşitli ritüel, ayin ve törenleri barındıran uğurlamaların; uğurlama öncesi, uğurlama sırası ve uğurlama sonrası olmak üzere çeşitli bölümlere ayrılarak incelenmesi uygun görülmektedir.

4.1.4.1. Asker uğurlamaları ve mutfak ilişkisi

“Askerlik her Türk gencinin yapması gereken kutsal bir görevdir. Askerlik çağına gelmiş gençlerin bu kutsal görevi yerine getirmeleri hem aileleri hem de kendisi için gurur verici bir olaydır” (Işık, 2016: 13). Vatan borcunu ödemek amacıyla askere uğurlanan bireyler, adı geçen yolculuk için çeşitli ayin, ritüel veya törenlere de zorunlu bırakılmaktadır. Söz konusu uygulamaların ilki, asker daveti olarak bilinmekte ve aynı zamanda bu davetler, adı geçen uğurlama adına atılan ilk adım olarak açıklanmaktadır. Askere gidecek olan delikanlılar için âdeti düğün niteliğinde bir asker daveti düzenlenmektedir. Yakın akraba ve konu komşuların eve davet edilmesiyle gerçekleştirilen bu davet; ‘asker yemeğinin’ yenmesi ve peşinden de ‘asker kınasının’ yakılmasıyla son bulmaktadır. Dolayısıyla askere gidecek olan delikanlılar için düzenlenen bu davetlerde verilen asker yemeklerinin, Ayaş mutfak kültürü ile doğrudan alakalı olduğu da görülmektedir.

Özel gün ve davet yemeklerinin vazgeçilmezi olarak bilinen tarhana çorbası, asker yemeklerinde de yine yerini almaktadır. Söz konusu gün için kesilen kurbanlık hayvanların etiyle ise ana yemek hazırlığı yapılmakta ve asker yemeklerinde ana yemeğin genellikle haşlama et olduğu görülmektedir. Pilav üstü olmak şartıyla hazırlanan bu yemeğin yanına ise kuru fasulye, nohut, karnıyarık, haşlanmış tavuk, salata, yaprak sarma, komposto ve tatlı gibi çeşitli yiyeceklerin yapıldığı ifade edilir. Geçmişte uygulanan asker davetlerindeki asker tatlısının ise genellikle ‘ballı

höşmerim' olduğu açıklanmıştır. *Ballı höşmerim* tatlısı içerdiği malzemeleri gereği her zaman yapılamamakla birlikte aynı zamanda yapılan kişiye verilen kıymet ve değer ile de paralellik gösterdiği daha önce ifade edilmiştir. Dolayısıyla yine askere gidecek olan kişiye yapılan *ballı höşmerim* tatlısı da ailesi tarafından değer verildiği düşünülen kıymetli delikanlılar için yapılmaktadır. Günümüze daha yakın gerçekleştirilen asker davetlerinde ise genellikle 'fıslak tatlısı, baklava veya sarım burma' yapıldığı da ilave edilmektedir. Yine bölge içerisinde görülen asker davetlerinde, sofraların olmazsa olmazının 'mıhlama' veya 'soğanlı yumurta' olarak adlandırılan yiyeceğin olduğu belirtilmiştir. Adı geçen bu yiyeceklerin tamamının gerek asker evinde düzenlenen asker davetlerinde gerekse de askere gidecek olan kişinin yakınları tarafından her gün bir eve davet edilmesi üzere hazırlanılan sofralarda bulunduğu ifade edilmektedir. Aile tarafından gerçekleştirilen asker davetlerinin haricinde yakın akraba ve konu komşuların, gerek asker ve ailesini gerekse de yalnız askeri, günün herhangi bir öğününe çağırmasıyla devam edilen bu davetler de asker uğurlamalarının yalnızca bir basamağını oluşturmaktadır.

Asker evinde düzenlenen davetlerde, yemeğin yenmesinin peşinden kına yakma merasimine geçiş yapılmaktadır. Söz konusu kınanın, asker ve sağdıcin genellikle serçe parmağına yakıldığı da ifade edilmiştir. Kına yakma merasiminin de tamamlanmasıyla birlikte asker eğlencesine geçiş yapılmakta ve yörenin kendine has oyun havalarıyla birlikte eğlenceler düzenlenmektedir. Adı geçen bu eğlenceye ise askerin arkadaşları ve askerden yeni gelmiş veya da henüz askere gitmemiş olan delikanlıların katıldığı belirtilmektedir. Misafirlerin, askerin kendi evine çağırılmasıyla gerçekleştirilen bu davetlerde olsun veyahut da misafirlerin askeri kendi evine çağırarak ağırladıkları davet yemeklerinde olsun söz konusu günler, askere armağan edilen çeşitli hediyelerle zenginleştirilmektedir. Bu hediyeler, askerin kendi evinde düzenlenen davetler söz konusu olduğunda; içerisinde Ayaş tiftiğinden örme eldiven, çorap ve patikler, işlenmiş seccadeler, kenarları iğne oyalı havlular, lifler, iç çamaşırları ve birkaç gömlekten oluşan bohçalar olarak karşımıza çıkmaktadır. Askerin, yakın akraba ve konu komşu tarafından günün herhangi bir öğününe çağırılarak gerçekleştirilen davetlerde ise bu hediyelerin genellikle para olduğu ifade edilmiştir. Zira "askere uğurlamada adı geçen konu komşu ve hısım akrabaların çamaşır vb. hediyeler getirdikleri görüldüğü gibi en çok harçlık verdikleri" (Işık, 2016: 13) analiz edilmiştir. Yine askerin yakınları tarafından uygulanan bu davetlerin,

kimi zaman asker ve ailesinin kimi zaman ise asker ve arkadaşlarının çağırılmasıyla birlikte gerçekleştiği ilave edilebilir. Aynı zamanda asker yakınları tarafından davet yemekleri verilen bu evlerde, köy içerisinde askere gidecek olan tüm delikanlıların aileleri karıştırılmadan yalnız kendileri toplanarak ağırlandığı da ifade edilmektedir. Adı geçen bu evlerde yemek yendikten sonra ise çeşitli oyunlar çıkarılmakta ve küçük de olsa bir eğlence takdim edilmektedir.

Asker daveti yapılan delikanlı veya delikanlıların, gidecekleri gün de köylü tarafından büyük bir uğurlama düzenlendiği bilinmektedir. Söz konusu asker uğurlamaları Balaman tarafından şöyle ifade edilmiştir:

“Sabahın erken saatlerinde bir telaştır sürer gider köyün içerisinde. Bozduracak bütün parası olan, satacak birkaç yumurtası olan köy bakkalının önünde sıra olur. Birbirinden para isteyenler, ‘bakkalda kalmamış şunu da sen boz’ diyenler daha bir hareketlendirirler ortalığı. Elindeki bütün parayla kapıda dikilen yaşlı kadına köyün bakkalı; ‘ninem, parayı bozduracağına tümünü virsen olma mı?’ diye sorduğunda: ‘Oğul bu asker parasıdır, uğur getirir, çoğundan azı hayırlıdır’ yanıtını alır. Toplanma yerinde dua edildikten sonra sağ elini öptürmek için uzatan, sol eliyle hazırladığı bozuk parayı asker adayının cebine bırakır ve: ‘Yavrum, benim için de bir gece nöbet tut; vatan görevi sevaptır’ diyerek verdiği para karşılığı onun askerde tutacağı nöbete ortak olmak ister. Köyün gözle görünmez yerinde asker adaylarını beyaz sırt torbalarıyla yakınları bekler, onlarla da orada vedalaşılır; içerisinde çörek, börek türü yiyecekler ve çamaşırları bulunan sırt torbalarını dallarına asan adaylar, ilçeye varmak üzere otobüs yoluna doğru yönelirler” (1983: 104-105).

Ayaş ilçesinde ise geçmişte tellal, günümüzde ise hoparlör aracılığıyla askerin uğurlanacağı gün ve saat belirli bir kişi tarafından anons edilmektedir. Toplanma merkezinin genellikle cami önü olduğu asker uğurlamalarının, büyük bir kalabalık ve coşkuyla gerçekleştiği de ifade edilmelidir. Önde hoca ve askerin, arkada ise köy halkının bulunarak dua ettikleri bu gün; mezarlık ziyaretiyle başlamakta ve askere harçlık toplanarak da son bulmaktadır. Dolayısıyla “dünya dua üzerine kurulmuş, her işe bir dua karışmış olması gerekir anlayışı, asker uğurlama törenlerine de sirayet etmekte ve böylece söz konusu törenler dinsel bir biçime sokulmaktadır” (Balaman, 1983: 103). Toplulukta bulunan herkesin elini öperek helalleşen asker, tekbir sesleriyle yolcu edilmektedir. Giderken arkasına bakmadan ilerlemesi gerektiği tembih edilen askerin, arkasına baktığı takdirde ise gittiği yerden çabuk geleceği inancı bulunmaktadır.

Uzun yola uğurlanan askerlerin yemeleri için yanlarında götürdüğü birtakım yolluklardan da söz edilmesi gerekir. Söz konusu yiyecekler ise genellikle kokmayacak besin unsurlarından oluşmaktadır. Buna istinaden geçmişte “sefere giden askerlerin en önemli besin kaynağını, bozulma riski az olan pastırmanın oluşturduğu” (Demirgöl, 2018: 108) ifade edilmektedir. Ancak Ayaş ilçesinde asker yolluğu içerisinde görülen ve olmazsa olmaz olarak nitelendirilen haşlanmış tavuk da her askerin çantasında bulunan bir gıda maddesi olarak bilinmektedir. Yine haşlanmış ev tavuğu dışında çörek ve böreklerden oluşan birtakım hamur işleri; peynir, zeytin ve domates gibi çeşitli kahvaltı türleri de asker çantasında bulunan yiyecekler arasında sayılmaktadır. Askerliğini tamamlayıp dönmek üzere yola çıkan askerin geldiği müjdesini, askerin annesine ve babasına veren ilk kişiye ise bahşiş verildiği ifade edilmiştir. Son olarak, tezkere alıp dönen askerlerin gelirken yanlarında getirdiği birtakım unsurlardan da bahsetmek mümkündür. Söz konusu unsurların başında ise kına, kaba şeker, fıstık ve asker sigarası gelmektedir. Adı geçen kına, kaba şeker, fıstık ve asker sigarası ise asker evine göz aydınlığına gelen konu komşu ve yakın akrabalara dağıtılmaktadır. Mevzubahis ziyaretler “asker döndükten sonra yapılan hoş geldin ziyaretleridir. Bu ziyaretlerde sağ salım döndü diye bazı aileler mevlit okutur, yemek verirler” (Işık, 2016: 13). Yine günümüzde söz konusu ziyaretlerde görülen misafir ağırlamalarının, çoğunlukla yemekli olmamakla birlikte yalnız çay servisi ile son bulabileceği de analiz edilmiştir. Zira askerin geldiğini duyan yakın akrabalar, asker evine göz aydınlığına geldikten sonra herhangi bir gün içerisinde askeri ve ailesini yine yemekli olarak davet etmektedir.

4.1.4.2. Hacı uğurlamaları ve mutfak ilişkisi

“İslam’ın beş temel esasından olan hac, kelime olarak ‘kastetmek, yöneltmek, ziyaret etmek’ gibi anlamlara gelmektedir. Terim olarak ise hac; genel olarak, dinî mecburiyet veya mucize elde etmek gayesiyle, dinen kutsal sayılan yerlere sevap kazanmak gayesiyle yapılan ziyarettir” (Küçük, 2016: 25). Söz konusu “din buyruklarını yerine getirmek için hacca gitmiş olan Müslümana ise hacı denilmektedir” (Doğruol, 1999: 76). “İslam’da hac; aynı zamanda dünyanın her tarafından gelen Müslümanlar için bir Şûra/Danışma Toplantısı, bir Kongre mahiyeti de taşımaktadır” (Küçük, 2016: 25). Dolayısıyla birlik ve beraberliğin sağlanmasını amaçlayan uygulamalardan bir diğeri de hac ziyaretidir. İslam’ın beş şartı arasında yer

alan hac uygulaması; bünyesinde çeşitli ritüel, ayin ve törenleri barındırdığı gibi aynı zamanda kişinin söz konusu yolculuğuna uğurlanmadan önce de birtakım geleneklerin gerçekleştirilmesini sağlayan bir tür ibadet şekli sayılmaktadır. Yine söz konusu kutsal yolculuğun başlangıcında çeşitli yemek davetleri bulunuyor olması özelliği, gerek birlik ve beraberliğin yemek üzerinden sağlanmasını gerekse de adı geçen uygulamanın mutfak kültürü ile buluşmasını beraberinde getirmektedir.

Ayaş ilçesi bölge halkı için de mutfak kültürü ile birebir etkileşim halinde bulunan hac yolculuğu; hac yemeği, hacı uğurlaması ve hacdan dönüş olmak üzere üç başlıkta ele alınarak incelenecektir. İlk olarak hacca gidilmeden önce, yakın akrabalar ve konu komşuların davet edilmesiyle birlikte camilerde mevlidi şerif okutulmaktadır. Mevlidi şerifin bitmesinden ve ardından duaların edilmesinden sonra ise sıra hacı yemeğine gelmektedir. “Hacı yemeğinin amacı; hem hacca gidecek kişinin duyurulması hem helallik alınması hem küslerin barışması hem de malından fedakârlıktır” (Küçük, 2016: 26).Yalnız köy halkıyla kalmamakla birlikte civar köylerin de davet edilerek katılımın sağlandığı bu hacı yemeği, bölge içerisinde oldukça kapsamlı gerçekleştirilmektedir. “Yemek yedirmek ve güzel söz, haccın güzel olmasına sebeptir ve ‘hayırlınız, yemek yedirendir’ hadisleri de hacı yemeğinin önemine ve gerekliliğine güzel bir cevap/karşılık olmalıdır” (Küçük, 2016: 25).

Düzenlenecek olan hacı yemeği adına kurbanlar kesilmekte ve bu günün her yemeği, etli olarak hazırlanmaktadır. Adı geçen kurban etinin“dağıtılmadığı ve bu etle salt hacı yemeğinin hazırlanabildiği” (Doğruol, 1999: 76) de analiz edilmiştir. Hacca gidecek olan ailenin evinin önünde kazanlar kurulmakta ve adı geçen yemekler komşuların da yardımıyla hazırlanmaktadır. Tarhana veya mercimek çorbası, pilav üstü et veya haşlama et, tavuk eti, salata, komposto ve tatlı gibi çeşitler bölge içerisinde verilen hacı yemeğinin içeriğini oluşturmaktadır. Adı geçen tatlılar içerisinde ‘un helvası, hoşmerim, baklava veya tulumba’ olmakla birlikte yine üzüm, karpuz, kavun gibi çeşitli meyvelere de yer verildiği görülmektedir. Aynı zamanda söz konusu hacı yemeği için herhangi bir saat sınırlaması olmadığı, öğlen ezanından sonra başlayıp akşam ezanına kadar sürdüğü ifade edilmiştir. Yine aynı dönemde hacca gidecek olan hacı adaylarının, söz konusu yemek masraflarını birlikte paylaştıkları ve hacı yemeğini beraber düzenledikleri de söylenebilir. Yine adı geçen davetli misafirlerin, söz konusu güne hacı adayları için hazırladıkları çeşitli hediyelerle teşrif ettikleri de ifade

edilmektedir. Adı geçen bu hediyelerin yine Ayaş tiftiğinden örme çorap ve patikler, kenarları iğne oyalı yazma ve havlular, üzeri işlenmiş seccadeler, i çamaşırları ve birtakım kıyafetlerden müteşekkil bohaların olduğu analiz edilmiştir.

Hac yolculuğu; hemen hemen bir hafta önce verilen hacı yemeğinin peşinden hacı uğurlamasıyla birlikte devam etmektedir. Genellikle hacıların yola çıkacağı günden bir gün önce ev ziyaretinde bulunan yakın akraba ve komşular, ‘gle gle gidip gelmeleri’, ‘sağlık ile varıp dönmeleri’ ve ‘Peygamber efendimize selam göndermeleri’ temennilerinde bulunarak söz konusu ziyaretlerini tamamlamaktadırlar. Hacıların uğurlanacağı gün cami önünde toplanan köy halkı, hacıların ile birlikte helalleşmekte ve vedalaşmaktadır. Yine hacıların bu meydanda demir para saçtıkları ve köylünün de söz konusu paraları ‘hacı parası’ niyetiyle aldığı ve böylelikle hacıların ellerinin değdiği paraların alınmasıyla birlikte bu kutsal ibadetin kendilerine de nail olacağı inancı ilçe içerisinde hâkimdir. Yine ‘‘hacı parasının bereket ve uğur getireceği inancı da bulunmaktadır’’ (Balaman, 1983: 117). Dolayısıyla hacıların tarafından saçılan ve köylüler tarafından toplanan bu paralar harcanmamakta ve kullanılan cüzdanların bir köşesinde saklanması için kaldırılmaktadır.

Hac ibadetlerini tamamlayıp memleketlerine geri dönen hacıların, bu yolculuklarını kazasız belasız tamamladıkları için bir şükür kurbanı kesmektedirler. Daha sonra ise evlerine hoş geldin ziyaretine gelen yakınlarına söz konusu eti kavurup, ikram etmektedirler. Bu ziyaretler ‘‘hacının, haccının kutlu olması temennisi taşımaktadır. Aynı zamanda eve ziyarete gelen her kişi öncelikle hacının sağ elinin avuç içini pmektedir. Buna istinaden ‘Kbe’yi görene cennet verilir’ güvencesi, hacılığı kurum haline getiren ve kolaylığı kmsenmeyen değerler’’ (Balaman, 1983: 118-122) olarak sayılabilir. Hacdən dönerken yanlarında hurma, zezem suyu, yüzük, tespih ve kına getiren hacıların; söz konusu ikramlarını ve hediyelerini kendilerini ziyarete gelen misafirlere karşı sunmaktadırlar. Buna bağlı olarak ‘‘hurma ve zezem suyu, hac ritüelini yerine getiren Müslümanların kendilerini kutlamaya gelen dostlarına ikram olarak sundukları ve Müslümanlar tarafından dinî bir sembol haline getirilen besinlerdir’’ (Gürhan, 2017: 1217). Hurma ve zezem suyunun ikram edilmesinden sonra ilk olarak hurmalarını yiyen ziyaretçiler, sonrasında da zezem suyunu içmektedirler. Adı geçen bu suyun içilmesi ise çeşitli ritüeller doğrultusunda gerçekleşmektedir. İlk olarak kibleye dönerek yere oturan ziyaretçilerin, zezem

suyunu besmele çekerek üç yudumda içtikleri görülmektedir. Dolayısıyla söz konusu içeceğin “birtakım kurallar dâhilinde içilmesi zenzem suyunun içimini âdeta dinsel bir tören havasına dönüştürmektedir” (Gürhan, 2017: 1217).

4.1.4.3. Uzun yola uğurlama ve mutfak ilişkisi

Bölge halkı arasında uzun yola çıkacak olan kişilere de çeşitli yolluklar hazırlandığı ifade edilmektedir. Adı geçen bu yollukların da yine değişmediği ve söz konusu yiyeceklerin genellikle ‘parmak çörek, peynir, zeytin ve domates’ gibi çeşitli besin unsurları olduğu açıklanmıştır. “Yine yolculuğa çıkanlar için çörek, kıyma böreği, gömme gibi yolluklar hazırlandığı ve gurbete gidenlere akrabalar arasında davet verildiği” (Doğruol, 1999: 81) analiz edilmiştir.

4.2. Kutsal Günler

Dinî bayramlar arasında yer alan Ramazan Bayramı ve Kurban Bayramı ile yine önemli gün ve zamanlar arasında sayılan Regâip kandili, Miraç kandili, Berat kandili, Kadir geces, Muharrem ayı ve Mevlit kandili gibi günlerin tamamı, Müslüman toplumlar açısından oldukça önemli bir yere sahip olmakla birlikte aynı zamanda bu günlerde çeşitli ritüel, ayin ve geleneklere de yer verildiği görülmektedir. Yine söz konusu günlerin içerdiği çeşitli ritüel, ayin ve geleneklerin yanı sıra bu günlerin, mutfak kültürü açısından da birtakım zenginlikler barındırdığı haklı olarak söylenebilir. Dolayısıyla Ankara ili Ayaş ilçesinde yaşayan bölge halkının da dinî bayramlar ve kandiller adını taşıyan özel gün ve zamanlarda, mutfak kültüründe gösterdikleri birtakım zenginliklerden bahsetmek mümkündür. Yöre içerisinde görülen bu zenginliklere ise ilk olarak Ramazan ayı ve mutfak ilişkisi (ramazan ayına girmeden önce yapılan hazırlıklar, sahur, iftar ve iftar davetleri) ele alınarak başlanmaktadır. Daha sonra ise Ramazan bayramı ve mutfak ilişkisi (kahvaltı ve misafir ikramları) ile Kurban bayramı ve mutfak ilişkisinden (kahvaltı ve misafir ikramları) söz edilip, nihayet kutsal günlerin son başlığı olan kandillere de yer verilerek dinî bayramlar ve kandillerin Ayaş mutfak kültüründe gösterdikleri verimlilikten söz edilmesi amaçlanmaktadır.

4.2.1. Ramazan Ayı ve Mutfak İlişkisi

“İslam’ın beş şartından birisi de Ramazan ayında oruç tutmaktır. Oruç, dinî bir ibadet olarak insanın belli bir zaman diliminde bazı şeyleri yapmaktan kendi kendini alıkoymas, Bir başka söyleyişle oruç; niyet ederek imsak vaktinden

(tan yerinin ağarmaya başlaması) itibaren güneşin batışına kadarki süre içerisinde yememek, içmemek ve cinsel ilişkide bulunmamak suretiyle yerine getirilen bir ibadettir. Hicretin ikinci yılında Müslümanlara farz kılınmıştır. Orucun başlama zamanına imsak, orucu bozma anı olan gün batımı zamanına iftar, oruca başlamak için gece kalkıp yemek ve su içme gereksinimini karşılamaya da sahur zamanı adı verilir’’ (Toygar, 2008: 175).

“İftar ve sahur sofralarının zenginliği de bizde bir gelenek haline gelmiştir’’ (Toygar, 2008: 177). Buna istinaden Anadolu halkı tarafından ‘on bir ayın sultanı’ olarak adlandırılan Ramazan ayı; çeşitli hazırlıkların önceden yapılmasını gerekli kılmaktadır. Söz konusu hazırlıklar Ayaş ilçesinde ise kadınları imece usulüyle ekmek, yufka veya komposto hazırlığı yapmaya; erkekleri ise yöre halkı tarafından ‘ramazanlık’ adı verilen evin temel gıdalarını almak için pazar alanlarının kurulduğu Ayaş merkeze yönlendirmektedir. Kadınların konu komşu olarak toplanmalarıyla içlerinden her gün birinin evine yaptıkları bazlama ekmek, *şebit* adı verilen yufka veya komposto hazırlığı, ramazan ayına girmeden önceki hafta başlamaktadır. Yine çeşitli çörekler ve *gömme* veya *gömbe* adı verilen hamur işi ile *sac arası* adı verilen böreklerin de ramazan ayı girmeden önce kadınlar tarafından yapıldığı bilinen çeşitli hazırlıklar olduğu bilinmektedir. Ramazanlık alışverişine çıkan erkekler ise ilk olarak, otuz gün boyunca sofralardan eksik olmayacak olan komposto için kuru kayısı, kuru erik, kuru incir ve kuru üzüm almaktadırlar. Kayısı, erik, incir ve üzümün genellikle her evde yazdan kurutulması beklenmekteyse de tükendiği durumlarda da ramazan ayı için mutlaka tedarik edildiği bilinmektedir. Buna istinaden “halk arasında ramazanlık ya da ramazaniyelik olarak adlandırılan; önceden toplu olarak satın alınan, üretilip hazırlanan bu yiyecekler özellikle kış aylarına rastlayan Ramazanlarda önem kazanmaktadır’’ (Toygar, 2008: 178).

Yine evde bulunmadığı durumlarda ise şeker, un, yağ, pirinç veya bulgur gibi temel gıdalar alınmakta ve söz konusu gıda maddeleri için genellikle ramazan öncesi bir kere alışverişe çıkılıp adı geçen besin unsurlarının depo edilmesinden bahsedilmektedir. Erkeklerin bir kere çıktığı ramazan ayı hazırlığına karşılık, kadınların söz konusu ekmek veya hamur işlerini, düzenli olarak her hafta yapmak şartıyla bir araya geldikleri bilinmektedir. Böylece birer haftalık hazırlanan gıda maddelerinin taze olarak tüketilmesinin sağlandığı da ifade edilmiştir. Yine “hali vakti yerinde olanların hısım ve akrabaya, konu komşuya Ramazanlık göndermesi âdettendir. Bugün birçok fabrika ve iş yerinde Ramazan öncesinde iş yeri sahiplerinin çalışanlarına ramazanlık

dağıtması o eski geleneğin yaşayan bir uzantısı olarak değerlendirilebilir” (Toygar, 2008: 179).

“Oruca niyet edenlerin Fecr-i Sâdık dediğimiz tan yerinin ağarmaya başlamasından önce yedikleri yemeğe sahur denir. Peygamber efendimizce ‘mübarek yemek’ olarak nitelendirilen sahur, oruçlu günün başlangıcıdır” (Toygar, 2008: 180). İlçe halkı tarafından ise ‘temşit’ olarak adlandırılan sahur vaktinin, Ayaş ilçesi mutfak kültürü doğrultusunda ele alındığında çeşitli zenginlikler içerdiği görülmektedir. Söz konusu zenginliklerin bir kısmı ramazan ayına girmeden önce yapılan çeşitli hazırlıkları içerdiği gibi bir kısmı ise temcit gecesini anında hazırlanmaktadır. İlk olarak, İslami anlamda sahur vaktinde yemesi uygun görülen veya yendiğinde kişiyi daha fazla tok tutacağı düşünülen çeşitli yiyeceklerden bahsedilmesi uygun görülmektedir. Bunlardan ilkinin ise mercimekli bulgur pilavı oluşturmaktadır. Özellikle ilk gece mutlaka pişirilmesi gerektiği düşünülen bulgur pilavının, yine otuz gün boyunca her temcit sofrasında görülebileceği ifade edilmiştir. İlçede bulunan yöre halkına göre sahurda tüketilen mercimekli bulgur pilavı için oruç tutan kişiye, bulgurun her tanesi adına ayrı ayrı sevap yazılacağı düşüncesi hâkimdir. Yine yendikten sonra insan midesinde kalarak tespih çekmeye devam eden her bir bulgur tanesi, böylece kişiyi gün içerisinde acıktırmayacak ve gün boyunca tok tutacaktır. Zira bulgur pilavı söz konusu özelliğiyle, gün boyu erimeyerek midede kalmakta ve o günün orucunun da bu şekilde tutulacağına inanılmaktadır. Aynı şekilde “son sahur gecesinde de mercimekli bulgur pilavı yenmesi uygun görülmektedir. Buradaki amaç söz konusu pilavın bir dahaki ramazana kadar tespih çekmesi istenmesindendir” (Doğruol, 1999: 74). Dolayısıyla dinin “alışlagelen beslenme şekli üzerinde yaptığı bazı değişikliklerle, beslenmeyi âdeta dinî bir ritüele dönüştürdüğü” (Gürhan, 2017: 1209) de haklı olarak söylenebilir. Buna istinaden Anadolu halkının sözlü kültürüne yansıyan ve aynı şeylerin sık tekrar edilmesi durumunda kullanılan ‘temcit pilavı gibi ısıtıp ısıtıp öne koyma’ deyimini de her sahur vaktinde aynı pilavın sürekli yendiğini kanıtlar niteliktedir.

Sahur gecesini pişirilen mercimekli bulgur pilavının, bölge halkı kadınları tarafından imece usulüyle hazırladıkları ve *şebit* olarak adlandırdıkları yufkalar ile birlikte yendiği ifade edilmektedir. Yine sahur gecesini hazırlanan bulgur pilavının; ilk olarak altına yufkaların serildiği, daha sonra yufkanın üzerine hazırlanan bu pilavın dökülerek

ortasının açıldığı, ortasına ise et koyularak temcit pilavının içeriğinin zenginleştirildiği ifade edilmektedir. Son olarak, adı geçen bu pilavın yanına ‘şeker şerbetinin veya erik kompostosunun’ yakışacağı da ilave edilmiştir. Yine vişne, üzüm, kayısı, ahlat, erik ve incirden yapılan bu kompostolar, sahur sofralarının vazgeçilmezi sayılmakta ve söz konusu kompostoların her gece mutlaka pişirildiği açıklanmaktadır. Sahurda tüketilen yiyecekler arasında yer alan bir diğer gıda maddesi ise çorbalar. Özellikle yöre halkı tarafından olmazsa olmaz olarak nitelendirilen tarhana çorbası, sahur sofralarının vazgeçilmezleri arasında sayılmaktadır. Yine kişinin hararetini aldığına ve gün içinde tok tutup, susatmadığına inanılan pirinç çorbası da sahur öğünlerinde yerini alan çorbalar arasındadır. Aynı zamanda kişiyi gün boyunca tok tutacağı düşünülen ve genellikle de içine peynir veya patates gibi çeşitli malzemelerin hazırlanarak ‘poğaça, gözleme, gömme, sac arası, tiske bohçası veya altüst böreği’ gibi birtakım hamur işlerine de yer verildiği ifade edilmektedir. Yine *ebeleme* ve bugün pişi olarak bilinen ancak ilçe içerisinde *kabartlama* olarak adlandırılan hamur işlerinin de sahur geceleri için sık sık tercih edildikleri açıklanmaktadır. Aynı zamanda *ebeleme* adı verilen besin maddesinin gözlemeye benzediği ancak görüntü itibarıyla gözlemeden daha uzun açıldığı ilave edilir. Yine sıralanan tüm bu hamur işlerinin yanına ‘komposto veya şeker şerbetinin’ hazırlandığı ifade edilmektedir. Adı geçen hamur işlerinin komposto veya şeker şerbeti eşliğinde tüketildiği belirtilmekle birlikte özellikle gözleme için her sahur gecesi kalkıldığı ve kavrulan un ile yağ kokusuna meleklerin geldiği düşüncesi bulunmaktadır. Dolayısıyla iftardan sonra yapıp hazırlanmayan, bilhassa sahur vakti kalkılıp yapıldığı bilinen gözlemeler için çeşitli iç malzemeleri kullanıldığı da bilinmektedir. Soğan ve yumurtanın birlikte hazırlanmasıyla elde edilen iç harcın erkeklere yapılan gözlemelerde kullanıldığı, yumurtalı veya içi boş olarak hazırlanan gözlemelerin ise genellikle kadınlara yapıldığı ifade edilmiştir. Söz konusu ayrılığın temelinde ise saygı duygusu yatmaktadır. Yine bölge içerisinde görülen ve sahur öğünleri arasında sayılan bir diğer yiyecek ise *yağlı ekmek* olarak bilinmektedir. Yağlı ekmeklerin yanına ise yine kimi zaman komposto kimi zaman ise şeker şerbeti eşlik eder. Adı geçen yiyeceklerin yanı sıra erişte, haşlanmış yumurta veya çeşitli kahvaltılıkların da sahur vaktinde tüketilebileceği ilave edilmektedir. Dolayısıyla sahur gecelerinde yenmesi için her ne hazırlanmış olursa olsun ‘bulgur pilavı, şebit ve komposto veya şeker şerbetinin’ mutlaka sofraya eklendiği hatta bunun yöre içerisinde bir gelenek halini aldığı açıklanmaktadır.

İlçede görülen sahur geceleri ile alakalı ramazan davulcularından da bahsetmek mümkündür. Köylüyü sahur gecesine kaldırmakla görevli ramazan davulcuları, her kapıyı ayrı ayrı ziyaret ederek adı geçen bu geceye kaldırmakta aynı zamanda sepetine de o evden yapılmış bir yiyecek konulmaktadır. Sepetinin içerisine genellikle gözleme, ekmek, çörek veya pilav gibi çeşitlerin konulduğu bilinen ramazan davulcuları, uğradıkları ev halkının uyandığına ikna olmadan da kapıdan ayrılmamaktadır. Bunun için de çoğunlukla ev halkından pencereye çıkmalarını veya ışıklarını yakmalarını istemektedir.

“Oruç ibadeti Müslüman Türk toplumunda Ramazan ayı boyunca iftar davetleriyle toplumsal bir fonksiyon kazanmakta; bu ay boyunca yakın akraba, hısım, komşu, dost, hemşehri, meslektaş, yoksul, zengin birçok insanı bir araya getirmektedir” (Toygar, 2008: 183). Gün boyu tutulan oruç genellikle su, hurma, zeytin ve tuz ile birlikte açılmaktadır. Adı geçen unsurların kullanılmasının sebebinin altında ise Hz. Muhammet’in sünnetinin bulunduğu ifade edilir. Genellikle sahur vakti için daha fazla kaidenin bulunduğu görülen ramazan aylarında, iftar akşamları için aynı çeşitlilikten söz edilemeyeceği düşünülmektedir. Ancak sahur öğünlerinde görülen ve bölge halkı tarafından olmazsa olmaz olarak nitelendirilen tarhana çorbasının aynı şekilde iftar akşamları için de tercih edildiği ifade edilmektedir. Yine yaza denk gelen ramazan günleri için yoğurt çorbasının da yapılması tercih edilmektedir. Öyle ki çeşitlilik amacıyla farklı bir çorbanın yapıldığı dahi görülse söz konusu bu çorbalar, tarhana çorbasının yerini almamakta yalnız tarhana çorbasının yanına ek olarak yapılmaktadır. Buna istinaden tarhana çorbalarının içerisine haşlanmış mercimek veya kıyma katılarak da zenginleştirildiği bilinir. Yine çorbadan sonra bölge halkı tarafından olmazsa olmaz olarak nitelendirilen bir diğer yiyecek ise salata. İftar sofralarına hem yeşil salatanın hem de piyaz adı verilen patates salatasının yapıldığı ifade edilmektedir. Salatalar ise genellikle çorbalar ile birlikte tüketilir. Çorba ve salatanın peşinden ise pirinç pilavı gelmektedir. Pirinç pilavının yanına yapılan ana yemeğin hemen hemen her gün değiştiği görülmekle birlikte, çorba, salata ve pirinç pilavının her iftar sofrasında bulunduğu ifade edilir. Adı geçen ana yemek ise genellikle kırmızı et, patlıcan musakka, yeşil fasulye, kuru fasulye ve nohuttan oluşmaktadır. Yine komposto, turşu ve tatlı çeşitleriyle de iftar sofralarının zenginleştirildiği ifade edilebilir.

Son olarak, ramazan ayı boyunca yapılan iftar davetlerinden söz etmek uygun görülmektedir. Durumu iyi olmayan yoksul aileler tespit edilip otuz gün boyunca sürecek olan iftar sofralarına davet edilmekte böylece onların incinmesine neden olmadan gerek yemeğe çağırarak gerekse de verilen fitre paralarıyla yardım edilebilmektedir. Buna bağlı olarak “birlik ve bareberliğin yemek üzerinden kodlanan paylaşımlarla gerçekleştirildiği” (Çetinkaya, 2015: 91) çıkarımı haklı olarak yapılabilir. Yine ‘gücü olan, gücü olmayanı ederdi’ şeklinde açıklaması yapılan iftar davetlerine, yalnız durumu iyi olmayan ailelerin çağırılmasının dışında aynı zamanda yakın akraba ve komşuların da birlik ve beraberliğin güçlendirilmesi amacıyla davet edilebildiği görülmektedir.

4.2.2. Ramazan Bayramı ve Mutfak İlişkisi

“Bayram, bir sıra gösterilerden meydana gelir; onların biçimlerini, kurallarını gelenek belirlemiştir. Doğum, evlenme, ölüm gibi olayların vesile olduğu törenlerden bayramı ayırmış olan bir şeyler vardır. Bayramın başlıca özelliği, kutlanmasına bir ferdin vesile olmamasıdır. Ağıt töreni, ölmüş belli bir kişi için düzenlenir; düğün, evlenen bir delikanlı ile bir genç kız için kutlanır. Bayram ise bir topluluğun bütünü için ve bütününcü düzenlenen, uygulanan törenlerin bileşimidir” (Boratav, 1994: 204).

“Ramazan, halk arasında yaygın kullanımı ile Şeker Bayramı; Ramazan ayında oruç tutarak Allah’ın rızasını kazanmaktan doğan sevincin ifadesidir. Aynı zamanda Hicret’in ikinci yılı (624) Ramazan’ında Medine’ye yürüyen Kureyşlileri şehrin güney batısında karşılayan Peygamber efendimizin küçük ordusuyla kendi kuvvetlerinden kat kat üstün Kureyşlileri yenilgiye uğrattıkları zaferin yıl dönümüdür. Yüce Peygamberimiz bu savaş sonunda Medine’ye döndüğü zaman Ramazan ayı son bulmuş ve oruç sona ermişti. Ümmetine yaptığı konuşmada Ramazan’ı takip eden Şevval ayının ilk günü bayram namazı kılınmasını ve sadaka-i fitir verilmesini istemiştir. Ve ilk bayram namazı bu tarihte kılınmıştır” (Toygar, 2008: 181).

Dinî bayramlar arasında yer alan Ramazan Bayramı, otuz gün boyunca süren ramazan ayının sonunda kutlanmakta olup, söz konusu günde görülen çeşitli hazırlıklarıyla birlikte Ayaş mutfak kültürüne pek çok yönden katkı sağlamaktadır. İlk olarak, arife gününde bayram alışverişine çıkan bölge halkı, çocuklara ‘cızlavut’ veya ‘soğuk kuyu’ adını verdikleri ayakkabı çeşitlerinden ve birtakım entari modellerinden almakta ve böylece bayram sevinci feyzinin gelecek kuşaklara da aktarılması sağlanmaktadır. Arife günü bayram alışverişini tamamlayan aileler köylerine döndüklerinde, erkekler camilere kadınlar ise misafirlere sunulacak ikramlıkları hazırlamak üzere evlere ayrılırlar. İkinci namazının kılınmasının ardından mezarlık

ziyareti yapan erkekler, akşam ezanı okunmadan kabristanlardan ayrılmakta ve evlerine dönmektedir. Genellikle arife günlerinde ve kadınlar arasında başlayan Ramazan Bayramı hazırlıklarının da imece usulüyle yapıldığı bilinmektedir. Özellikle misafir ikramı olarak bilinen yaprak sarma ve baklava yapımı, konu komşuyu bir araya toplayarak yardımlaşma ve dayanışma gerektirmektedir. Ancak yaprak sarma ve baklava ikramından önce, gelen misafirlere ‘parmak çörek, sac arası, un helvası, haside, hoşmerim veya pişmaniye’ gibi yiyeceklerin ikram edildiği de açıklanmaktadır. Dolayısıyla bayram günü misafir ikramı olarak ele alınması gereken ilk yiyeceğin ‘parmak çörek’ olduğu ifade edilmiştir. ‘Bayram çöreği’ de denilen söz konusu hamur işi, bilhassa Ramazan ve Kurban Bayramı için yapılmakta olup, bayram günlerinin olmazsa olmaz ikramları arasında sayılmaktadır. Yine ‘kül çöreği’ olarak adlandırıldığı da bilinen parmak çöreğin de bayram günlerinde yapılması bilhassa tercih edilmektedir.

Hazırlanan hamur işlerinin yanına ise tatlı olarak dut pekmezli un helvasının kavrulduğu ifade edilmektedir. Genellikle dut, nadiren de olsa üzüm pekmezinin kullanılarak hazırlandığı bilinen un helvası, kavrulduktan sonra siniler üzerine el yardımıyla basılarak baklava dilimi biçiminde kesilir ve bu şekilde servis edildiği ifade edilmektedir. Un helvasının dışında yöre içerisinde ‘öküz helvası, haside, hoşmerim ve pişmaniye’ gibi tatlı çeşitlerinin de bayram günü misafir ikramı olarak sunulduğu bilinmektedir. Zira un helvasına benzer tekniklerle yapıldığı bilinen *öküz helvası* ve *haside* tatlısı ve yine hazırlanmasında bayram günü kalabalığı gibi bir kalabalığa ihtiyaç duyulan *pişmaniye* tatlısı da bayramlarda yapılan diğer tatlı çeşitlerine örnek olarak verilmektedir. Dolayısıyla “‘Ramazan Bayramı mutfağının temeli şeker ve tatlı ikramına dayanmaktadır” (Toygar, 2008: 183).

Yine yöre içerisinde bayram günü baklava yapımının gelenek halini almasının peşinden söz konusu tatlının yanına ek olarak da *gazoz tatlısının* yapıldığı bilinmektedir. Dolayısıyla baklavanın yetmediği durumlarda ikram edilen *gazoz tatlısı*, bayramlarda sıklıkla tercih edilmektedir. Arife gününden başlayan bu hazırlıklar, gerek bayram sabahı yapılan kahvaltıda gerekse de bayram ziyaretlerinde sofralarda yerini almaktadır. Bayram sabahı, erkekler bayram namazına giderken kadınlar ise bayram kahvaltısı hazırlamakta ve eşlerinin camiden çıkmasını beklemektedir. Buna istinaden bayram namazını kılan erkeklerin cami önünde

gerçekleştirdikleri bayramlaşma geleneğinden de bahsetmek mümkündür. Bayram namazını kılıp camiden çıkan en büyük erkek, eline aldığı şeker ve fıstık dolu poşeti ile başa geçer. Kendisinden daha küçük olan diğer erkek de camiden çıkar ve başa geçen kişinin elini öperek yanına durur. Bu şekilde büyükten küçüğe camiden çıkılarak sıraya geçen her erkek, birbiriyle bayramlaşmakta ve en sonunda çocuklara cami önünde şeker ile fıstık dağıtılmaktadır. Ancak büyükler tarafından tutulan şeker ve fıstığın, evliler ve birey sahipleri olanlar tarafından uygulanabileceği de ifade edilmektedir. Bayramlaşma faslı bittikten sonra kadınlar tarafından hazırlanan kahvaltılıklar köy odalarına gönderilmekte ve erkekler kendi aralarında köy odalarında kahvaltı yapmaktadırlar. Kadınlar tarafından gönderilen kahvaltı malzemeleri arasında yine ‘tarhana çorbası, sütlü çorba, parmak çörek, sac arası, hoşmerim, yaprak sarma ve birtakım yemek çeşitleri’ bulunmaktadır. Dolayısıyla her evden farklı bir yiyeceğin gelmesiyle birlikte büyük bir çeşitliliğe ulaşan oda kahvaltısı, sadece erkekler tarafından yapılmakta olup kadınlar dâhil edilmemekte ve kadınlar bayram sabahı kahvaltılarını evlerinde çocuklarıyla birlikte yapmaktadırlar.

Yine bayram kahvaltılarının köy odalarında yapılanları dışında, ailenin en büyüğünün evinde toplanılarak da gerçekleştirildiği bilinmektedir. Söz konusu kahvaltılarda yine genellikle ‘tarhana çorbası, sütlü çorba, parmak çörek, sac arası, yaprak sarma, un helvası ve çeşitli kahvaltılıklar’ bulunmaktadır. Köy odalarında veya evlerde kahvaltılarını yapan köylüler, eşleri ve çocuklarıyla birlikte bölge içerisinde bulunan yaşlıları ve hastaları ziyaret ederek bayramlaşmaktadır. Ancak söz konusu bayramlaşma faslının, geçmişte birtakım gruplar halinde gerçekleştiği de ifade edilmektedir. Bu gruplar; yaşlılar, yetişkinler, evliler, nişanlılar, gençler ve çocuklar olarak ayrılmaktadır. Buna istinaden bayram gününde ziyaret edilen her evde, ‘bayram yemeği’ adı verilen sofraların da kurulduğu açıklanır. Gelen misafirler çoğunlukla yemekle ağırlanmakta ve bu yemekler ise çorba, etli pilav, yeşil fasulye, kuzu kavurma, tavuk, yaprak sarma, bayram çöreği ve o gün için hazırlanan tatlı (baklava, gazoz tatlısı, un helvası, haside, pişmaniye) gibi çeşitleri içermektedir. Bayramlaşmak için gidilen her evden şeker ve fıstık ikramı yapılmakta yine arife gününde kadınlar tarafından hazırlanmakta olan ‘bayram çöreği, sac arası, un helvası, öküz helvası, haside, baklava, sarım Burma, pişmaniye, gazoz tatlısı ve yaprak sarma’ gibi çeşitli yiyecekler misafirlere sunulmaktadır. Akşam ezanına kadar süren bayramlaşma faslı, akşam ezanı okunmadan son bulmakta ve genellikle de ziyaret edilmesi gereken evler

bitirilmektedir. Adı geçen bu ziyaretlerin temelinde “dargın olanları barıştırmak, kargın olanları birbiriyle kaynaştırmak, dost ve akrabalık duygularını güçlendirmek” (Toygar, 2008: 181) yatmaktadır.

4.2.3. Kurban Bayramı ve Mutfak İlişkisi

Kurban Bayramı; “İbrahim Peygamber’in oğlunu, Tanrı’ya kurban etmek üzere keseceği sırada gökten inen bir koçun Tanrı’nın emriyle oğlunun yerine geçmesinin bir anısı olarak İslam dinine geçmiştir” (Boratav, 1994: 207). “Ramazan Bayramı’ndan iki ay on gün sonra kutlanan bu dinî bayramın ana amacı, fakir halkın et yemesini sağlamaktır” (Kılıçarslan, 2016: 31). Ayaş ilçesinde Ramazan Bayramı’nda olduğu gibi Kurban Bayramı için de arife günü bayram alışverişine çıkılmakta ve aile fertlerine ‘bayramlık’ adı verilen kıyafet veya ayakkabıların alındığı görölmektedir. Aynı şekilde bayram alışverişinden dönen erkekler, ikindi namazını kılmak için camilerde toplanır ve namazdan sonra erkekler arasında mezarlık ziyareti başlanmaktadır. Bu sırada kadınlar da imece usulü ile ‘ekmek, parmak çörek, yaprak sarma, sac arası, un helvası, haside, hoşmerim ve baklava’ gibi gerek bayram kahvaltısı için gerekse de bayram günü gelecek olan misafirlere ikram etmek amacıyla çeşitli yiyecekler hazırlamaktadır. Bayram sabahı, bayram namazını kılan erkekler yine cami önünde yaş sırasına göre dizilerek bayramlaşmakta ve daha sonra kurbanlarını kesmek üzere vedalaşılmaktadırlar. Yine “kurban olacak malın sağlam olmasına, gözünden, kulağından ve diğer organlarından gözle görünür eksikliğinin olmamasına özen gösterilir” (Balaman, 1983: 123). Aynı şekilde “kesilecek kurbana bir gün önce tekbir getirilerek kına yakılması ve artan kınanın da bebek ve çocukların ellerine yakmak için kullanıldığı” (Doğruol, 1999: 75) da analiz edilmiştir.

“Kurban kesildikten sonra yedi eve pay edilerek dağıtılır. Geri kalan et, dost ve akrabalarla birlikte yemek için eve getirilir. Kurban kesimi için acele edilir çünkü et pişene kadar bir şey yenmez ve ilk kurban etiyle kahvaltı yapılır” (Kılıçarslan, 2016: 31). Buna istinaden kurbanları kesilene kadar hiçbir şey yemeyerek bir nevi oruç tutan köy halkı, kurbanların kesilmesinden sonra hayvanların ciğerini kavurmakta ve kavrulan ciğer de kurban bayramı kahvaltısına eklenmektedir. Dolayısıyla kurban kesilene kadar hiçbir şey yemeyerek bir nevi oruç tutan bölge halkı, bu günün orucunu kesilen kurbanın ciğerıyla açmaktadır. Söz konusu uygulama, yalnız kurbanı kesen kişiye mahsus olmamakla birlikte kurban kesilen evdeki bütün bireyleri

kapsamaktadır. Kahvaltılarını aileleriyle birlikte evlerinde yapan erkekler, kurban kesimi ve kahvaltı faslının bitmesinin peşinden bayramlaşmak amacıyla köy odalarında toplanmaktadırlar. Yine giderken evde yapılan çörekler, börekler, çorbalar, dolmalar, et kavurmaları veya tatlılar da yanlarında götürülmekte böylece köy odalarında erkekler arasında bir ziyafet çekilmektedir. Kadınların arife gününden hazırladığı çeşitli hamur işi ve yemeklerin köy odalarına gönderilmesiyle birlikte, beraberlik içerisinde yenen bu yiyeceklerin bitmesinden sonra birkaç yaşlı bireyin köy odalarında bırakıldığı ve bayram günü köy odalarında mutlaka bulunan bu yaşlılardan da söz edilebileceği ifade edilmektedir.

Bayramlaşma faslının yine yaşlılar, yetişkinler, evliler, nişanlılar, gençler ve çocuklar halinde gruplara ayrılarak gerçekleştiği ve yine her evin sofrasında ‘bayram yemeğinin’ kurulduğu bilinmektedir. Buradan hareketle “‘bayram ziyaretlerinde sofraya açmayan evin, ‘ayaklarına vardık bir sofraya da açmadılar’ şeklinde kınandıkları” (Balaman, 1983: 127) da ifade edilmiştir. Dolayısıyla bayram yemeklerinin ilçe içerisinde önemli bir yeri olduğu söylenebilir. ‘Çorba, etli pilav, yeşil fasulye, kuzu kavurma, tavuk, yaprak sarma, bayram çöreği ve o gün için hazırlanan tatlı (baklava, gazoz tatlısı, un helvası, haside, pişmaniye)’ gibi çeşitleri içeren bayram yemekleri, aynı zamanda o gün için kesilen kurban etini de içermektedir. Akşam ezanına kadar süren bayramlaşma faslı, akşam ezanı okunmadan son bulmakta ve genellikle de ziyaret edilmesi gereken evler bu süre zarfı içerisinde bitirilmektedir.

4.2.4. Kandiller ve Mutfak İlişkisi

İslam dinine göre bayramlar dışında yine kutsal olduğu kabul edilen birtakım özel günler bulunmaktadır. Söz konusu günler kandil adını almakta ve Regâip kandili, Miraç kandili, Berat kandili, Kadir gecesini, Muharrem ayı ve Mevlit kandili gibi çeşitli alt başlıklara ayrılmaktadır.

“Miladi takvime göre Hz.Muhammet’in doğum günü olan 20 Nisan’a Mevlit kandili; üç ayların birincisi olan Recep ayının ilk Cuma gecesine Regâip kandili; üç aylardan ikincisi olan Şaban ayının on dördüncü gününü on beşinci gününe bağlayan geceye Berat gecesini; Hz. Muhammet’in Mekke’deki Mescid-i Haram’dan, Kudüs’teki Mescid-i Aksa’ya götürülerek, oradan da gökleri aşarak Allah katına ulaştığı bu geceye Miraç gecesini; Kuran-ı Kerim’in indirilmeye başlandığı Ramazan ayının yirmi yedinci gecesine Kadir gecesini; Hicri yılın ilk ayı olan Muharrem ayının onuncu gününe ise Aşure günü dendiği bilinmektedir” (Kılıçarslan, 2016: 32-33).

Bayramlarda olduğu gibi kandillerde de mutfak kùltürü açısından çeşitli zenginliklerden bahsedilmesi mümkündür. Ancak ilçede kutlanan her kandil için ayrı bir mutfak kùltürü çeşitliliği gösterilmesinin yanı sıra, her kandilde hemen hemen aynı ikramların yapılıp dağıtıldığı bilinmektedir. Adı geçen yiyeceklerin ilkini ise un helvası oluşturmaktadır. Genellikle her kandilde yapılıp dağıtıldığı bilinen un helvasının üzerine dut veya üzüm pekmezi katılarak servis edildiği bilinir. Yine et, kandil simidi, bugün pişi olarak bilinen ancak yöre halkı tarafından ‘kabartlama’ olarak adlandırılan hamur işi, poğaç, gözleme, lokma veya çeşitli tatlıların yapılarak kandil günleri adına dağıtıldığı da ifade edilmiştir. Söz konusu gecenin hürmetine hazırlanan ve aynı zamanda konu komşuya da dağıtılan bu ikramları, ölülerin gün boyunca beklediği açıklanmaktadır. Yine aynı zamanda ilçede kutlanan her kandil gecesinde, köyün gençlerinin her evden ayrı ayrı sepet topladıkları ve toplanan sepetlerin hepsinin üst üste dizilerek akşam ezanından sonra köy meydanında yakıldığı ilave edilmiştir.

Yukarıda adı geçen uygulamalar veya hazırlanıp konu komşuya dağıtılan ikramlar, her kandil günü için ortaktır. Ancak bölge içerisinde Regâip kandili ve Muharrem ayı için uygulanan çeşitli ritüeller vardır ki adı geçen bu uygulamaların diğer kandillerde görülmemesiyle birlikte yalnız Regâip kandili ve Muharrem ayı için geçerli olduğu bilinmektedir. Öncelikle Ayaş ilçesinde Regâip kandiline aynı zamanda ‘ıtır pıtır bayramı’ da dendiği ifade edilmektedir. Yılın ilk kandili olarak karşımıza çıkan Regâip kandili, üç ayların başlangıcı olarak bilinmekte ve dolayısıyla da ‘on bir ayın sultanı’ olarak adlandırılan Ramazan ayının yaklaşmakta olduğunu bildirmektedir. Buna istinaden Regâip kandili akşamında çocuklar arasında torpil veya havai fişek gibi çeşitli patlayıcı maddeler köy meydanlarında yakılmakta ve bir nevi ramazan ayının yaklaşmakta olmasının sevinci paylaşılmaktadır.

Yine Regâip kandilinde olduğu gibi Muharrem ayının da diğer kandillere kıyasla birkaç farklılık içerdiei görülmektedir. Söz konusu farklılığın sebebini ise Muharrem ayında aşure kaynatma geleneği oluşturmaktadır. “Hz. Âdem’in günahından dolayı tövbesinin bugün kabul olunduğu, Hz. İbrahim’in bugün ateşten kurtulduğu, Yakup Peygamber’in oğlu Yusuf’a bugün kavuştuğu, İbrahim Peygamber’in bugün doğduğu, Eyüp Peygamber’in bugün şifaya kavuştuğu, İsa Peygamber’in bugün göçe çekildiği, Nuh’un bindiei geminin tufan bitip sular çekilince Cudi dağına bugün oturduğu”

(Kılıçarslan, 2016: 33) gibi hadiseler Muharrem ayı ile ilgili genel kanaatlardır. Bölge halkı tarafından ise Hz. Muhammet'in zamanında hiçbir şeyin kalmaması sonucu, elde bulunan tüm malzemelerin karıştırılmasıyla ortaya çıktığı düşünülen aşurenin yine Hz. Nuh peygamberin gemide bulduğu tüm yiyecekleri karıştırarak elde ettiği bir yiyecek olduğu da açıklanmaktadır. Aynı zamanda yöre halkı tarafından, Hz. Hüseyin'in Kerbela hadisesiyle de ilişkilendirildiği görülen Muharrem ayının, ortaya çıkışıyla alakalı pek çok çeşitte farklı yorumlar bulunduğu görülmektedir. Buna bağlı olarak "inanırları tarafından tüketiminin dinle ilişkilendirildiği ve bu anlamda kutsallık atfedilen yiyeceklerden birini de aşurenin oluşturduğu" (Gürhan, 2017: 1217) haklı olarak söylenebilir. Buna istinaden aşurenin oluşumuyla alakalı çeşitli rivayetler anlatan Ayaşlılar, Muharrem ayında aşure kaynatma geleneğiyle de ilgili çeşitli ritüeller gerçekleştirmektedir. Öncelikle bir gün içinde olmamak şartıyla Muharrem ayının tamamına yayılan aşure dağıtma geleneği, Kurban Bayramı'nın sonrasına tekabül etmektedir. Buradan hareketle "Muharremin onunda aş on birinde baş denilip" (Doğruol, 1999: 76) içerisine nohut, fasulye, göce, kuru erik, kuru üzüm, kuru kayısı, kuru incir ve fındık gibi çeşitli yiyeceklerin konulmasıyla hazırlanan aşure malzemeleri genellikle yedi, dokuz veyahut da on üç çeşide tamamlanmaktadır. Ancak bu sayı mutlaka tek sayı olmalıdır. Kesilen kurbanlarının da kabul olması amacıyla kurban etinden bir parça aşure kazanına atan bölge halkı, gerek eti hemen geri almakta gerekse de aşureyi bu etle birlikte pişirmektedir. Dolayısıyla bu şekilde de söz konusu evde kurban kesildiği belli olacağı düşünülmektedir. Yine Ayaş ilçesi bölge halkının inanç sistemine göre 'aşure kaynamayan ocakta bir yıl boyunca domuz eti kaynayacağı' düşüncesi hemen hemen her evi Muharrem ayında aşure yapmaya teşvik etmektedir. Malzemelerin tamamlanmasıyla ocakta kaynamaya bırakılan aşurenin, kapağında bulunan buharın göze sürüldüğünde ise şifa bulunacağı belirtilmektedir. Yine hazırlanan aşure de konu komşuya dağıtmakta ancak dağıtılan komşu sayısının da yine tek sayıya tekabül etmesine dikkat edilmektedir. Buna bağlı olarak her ne kadar "aşure gününde aşure yapılıp dağıtılması, yeme içme pratiklerini içeren ve dinî anlamlar barındıran eylemler" (Gürhan, 2017: 1217) olarak görülse de aynı zamanda toplumsal yardımlaşma ve dayanışmanın da bir örneği olarak kabul edilebilmektedir. Son olarak komşulara dağıtılan aşure tabağının komşular tarafından yıkanmadan, içerisine tuz veya çörekotu serpilerek geri verildiği ifade edilmektedir. Söz konusu ritüelin temelinde ise bereket temennisinin yattığı analiz edilmiştir.

4.3. İstek-Dilek Sofraları

4.3.1. Adak Sofraları ve Mutfak İlişkisi

İstenilen bir şeyin gerçekleşmesi durumunda yapılmasına söz verilen şey olarak tanımlanan adak, genellikle gücüne inanılan varlığa bir kurban sunulmasıyla gerçekleşmektedir. “Bir dileğin gerçekleşmesi sonrasında adak kurbanı kesilmesi aslında yiyeceğin kendisinden çok daha fazla bir göstergeye işaret etmektedir. İçerisinde barındırdığı anlam ve kodlar yemeğin fiziksel anlamından çok daha öte kültürel ve dinî anlam içeren işaretlerdir” (Gürhan, 2017: 1207). Dolayısıyla belli bir çeşitliliğe sahip olan adak kurbanlarının, genellikle şükür amacıyla kesildiği de bilinmektedir. Kazasız belasız damat evine giren gelin için kesilen gelin kurbanının da sağlıklı bir bebeğe sahip olduğu için kesilen akika kurbanının da temelinde şükür duygusu yatmaktadır. Ancak gelin ve akika kurbanlarının adandığı durumlarda adak kurbanı olarak kabul edileceği, adakta bulunmadan yalnız şükür amacıyla kesildiğinde ise bunun gelin kurbanı veya akika kurbanı olarak adlandırılacağı da ifade edilmelidir. Yine gerçekleşmesi istenilen bir dileğin herhangi bir aracı vasıtasıyla (yatır, dede, türbe vs.) yaratıcıya sunulduğu görülen adak kurbanlarının temelinde de aynı şekilde şükür duygusu yatmaktadır. Buna istinaden “hem yaşayanlara hem de ölümlere (ve/veya Tanrı’ya) sunulan bu kurban, yemeğin dinsel anlamına bir örnek olarak gösterilebilir” (Gürhan, 2017: 1216). Dolayısıyla temelinde farklı temennileri içerse de içeriğinde aynı duyguyu barındıran söz konusu kurbanların, vaat edilmesi durumuna göre birtakım ortak ve farklı özellikler gösterdiği söylenebilir.

İlk olarak, söz konusu kesilen kurbanların temelindeki zorunluluk veya gönüllülük esasına bakılmaktadır. Zira kazasız belasız gelinini eve getirmesi durumunda kurban keseceği şeklinde söz veren kayınbaba veya kayınvalide, bu durumda adakta bulunmakta ve yaratıcıya şükretmek amacıyla kurban kesmektedir. Kestiği kurbanın kanına ise gelinin ayağı bastırılarak, ‘ayağı kıdemli, başı devletli olsun’ dileklerinde bulunan aile fertleri, kurban etini yiyememekte ve söz konusu kurban etinin tamamını yedi parçaya bölerek durumu iyi olmayan ailelere dağıtmak zorunda kalmaktadır. Ancak bu durum adanmadan, yalnız gönüllülük esasına dayalı olarak gerçekleştirildiğinde ise kurbanı kesen aile fertlerinin de adı geçen bu etten yiyebileceği ve böylece tamamının dağıtılmasına da gerek kalmayacağı açıklanmaktadır. Yine aynı şekilde sağlıklı bebeklerin dünyaya gelmesi durumunda

yaratıcıya teşekkür etmek amacıyla kesilen akika kurbanlarının, adak kurbanlarına göre gönüllülük esasına dayanarak kesildiği ve böylece söz konusu eti ev halkının da yiyebileceği ifade edilmektedir. Dolayısıyla erkek çocuğa iki, kız çocuğa ise bir tane kesildiği bilinen akika kurbanları bu yönüyle, çocuğu olmayan kişilerin dilekleri yerine geldiğinde kurban keseceğine dair söz verdikleri adak kurbanlarından ayrılmaktadır.

Sonuç olarak, adanan hiçbir hayvanın etinin aile fertleri tarafından yenmemesi ve kesilen hayvanın tamamının yediye bölünüp durumu iyi olmayan ailelere dağıtılması gerektiği ifade edilmektedir. Aksi takdirde aile fertlerinde fiziksel bir kusur bırakacağı (KK: 26) veya evinin bereketinin azalmasına sebep olacağı düşünülen adak kurbanlarının, söz konusu durumlarda kabul olmayacağı da açıklanmaktadır. Aynı şekilde herhangi bir isteğin yerine gelmesi amacıyla kendisi ve yaratıcı arasında aracı olarak yatır, dede veya türbeyi kullanan kişi, söz konusu dileği gerçekleştiğinde adı geçen bu aracıya adak kurbanı kesmekte ve kesilen etten yemeyip yedi eşit parçaya bölerek yoksul kimselere dağıtmaktadır. İlçe içerisinde bu uygulamanın en belirgin örneği ise Osman Dede türbesidir. Ruhsal bozukluklar, yüz felci veya çocuksuzluk gibi çeşitli sıkıntıların giderilmesi amacıyla ziyaret edildiği bilinen bu türbenin bünyesinde çeşitli ritüelleri barındırdığı da açıklanmaktadır. İlk olarak ocakzade tarafından sıvazlanan kişi, türbe etrafında bulunan odaların birinde uyumak üzere söz konusu alana götürülmektedir. Türbeye gelirken yanında getirdiği mum ile birlikte götürülen hasta, öncelikle ocak sahibine mumunu yaktırmaktadır. Mumu yakılan hasta, odaların birinde uyumalıdır. Uyandıktan sonra derdine derman bulan kişi, Osman Dede adına bir kurban kesmelidir. Kesilen kurban ocak sahibine bırakılır ve bu kurbanın ocağa mensup kişiler tarafından tüketileceği de ilave edilmektedir. Sonuç olarak “bir isteğin gerçekleşmesinin veya bir sorundan uzaklaşmanın en önemli göstergesinin adak” (Çetinkaya, 2015: 91) olduğu analiz edilmiştir.



Resim 4.9: Ayaş Akkaya Mahallesi, Ruhsal bozukluklar, yüz felci veya çocuksuzluk gibi çeşitli sıkıntıların giderilmesi amacıyla ziyaret edilen Osman Dede türbesi



Resim 4.10: Memduh Keskin, Ayaş Akkaya Mahallesi, Osman Dede türbesinde bulunan uyuma alanları



Resim 4.11: Ayaş Akkaya Mahallesi, Osman Dede türbesinde bulunan uyuma alanlarının içerisi



Resim 4.12: Ayaş Akkaya Mahallesi, Osman Dede türbesinin uzaktan görünümü



Resim 4.13: Ayaş Akkaya Mahallesi, Osman Dede türbesine getirilen hastanın beraberinde getirdiği mumun yakılıp, üzerine konulduğu taş

4.3.2. Zekeriya Sofrası ve Mutfak İlişkisi

“Zekeriya sofrası, Cumhuriyet sonrası Ankara’ında görülüp benimsenen, 1930 ve 1940’lı yıllarda yaygınlaşan ve günümüzde unutulmaya yüz tutmuş adak adama, adağını yerine getirme ve yeni dileklerde bulunmak için yapılan yemekli toplantılardır” (Bozyiğit, 2008: 473). Temelinde birtakım dilek veya isteklerin yattığı ifade edilen Zekeriya sofralarının, ilçe halkı tarafından uygulandığı görülen bir kutlama çeşidi olduğu bilinmektedir. İsteddiği bir dileğin gerçekleşmesi sonucu bir sofrayı kurmayı adayan hane sahibi, söz konusu günü akrabaları veya komşuları ile birlikte kutlamaktadır. “Zekeriya sofrası geleneği, büyük çoğunlukla yalnızca kadınlar arasında yapılmaktadır. Genç öğrenci delikanlıların ya da ender olarak kadınlı erkekli grupların katıldığı sofraların da kurulduğu görülmüştür” (Bozyiğit, 2008: 473). “Zaman olarak ise Hicri, Recep çoğunlukla da Şaban ayında uygulanmaktadır. Sofra, gün içinde ikinci vakti veya akşam ile yatsı arasında hazırlanır. Sofrayı daha önce Zekeriya sofrasına katılmış ve dileği yerine gelmiş olan bir kadın düzenler. Toplantıya komşu, akraba ve arkadaşlardan katılacak olanlar birkaç gün önceden çağırılmaktadır” (Barı, 2016: 39). Çok kalabalık olmamak şartıyla toplanılan bu günde, ev sahibi tarafından kırk bir çeşit yiyecek hazırlanmalıdır.

“Dilek sofrası’, Peygamber sofrası veya Zekeriya Peygamber sofrası” (Barı, 2016: 39) gibi isimlerle de adlandırılan Zekeriya sofraları; genellikle börek ve pasta gibi çeşitli hamur işi ürünlerinden ve kuruyemiş veya meyvelerden oluşmaktadır. Ev sahibi söz konusu sofrayı kırk bir çeşide tamamlayamadığında ise akraba veya komşularının da birkaç yiyecek çeşidi getirilebileceği ifade edilmiştir. Ancak söz konusu sofraya açılmadan önce;

“iki rekât namaz kılınır. Namazdan sonra Kuran-ı Kerim’in 19. Sûresi olan Meryem Sûresi okunur. İstanbul’da ise bu sûreye ‘Zekeriya Sûresi’ de denilmektedir. 98 âyetten oluşan bu sûrenin ilk on bir âyeti Zekeriya Peygamber’den söz etmektedir. Bu âyetler meâlen şöyledir: Zekeriya Peygamber yaşlandığını, karısının da yaşlandığını artık çocuk sahibi olamayacağını söyler ve Allah’tan bir erkek evlat niyâz eder. Allah, ona Yahya adında bir erkek çocuk müjdelir, Zekeriya sevinçle Allah’ın bu lûtfuna nasıl karşılık vereceğini sorar, bir alâmet ister. Allah, Zekeriya Peygamber’e birbiri ardı üç gün üç gece insanlarla konuşmamasını buyurur. Buna istinaden adını Zekeriya Peygamberden alan Zekeriya sofrasının en önemli özelliği de namaz kılınıp, Kuran okuyuncaya ve sofraya adak mumu dikilinceye kadar katılanların birbirleriyle konuşmamalarıdır” (Bozyiğit, 2008: 474).

Sofrada bulunan herkesin adı geçen kırk bir çeşit yiyeceği tatmak zorunda olduğu da bilinmektedir. Yine Zekeriya sofralarının ortalarında, yanan bir mumun bulunduğu ve adı geçen mumun sofraya kaldırılana kadar kalması gerektiği de ifade edilir. Yemeklerini yiyerek bir nevi dileği yerine gelmiş olan ev sahibini kutlayan misafirler, kendileri için de bir dilek dilemekte ve dilekleri kabul olduğunda kendilerinin de aynı şekilde bir Zekeriya sofrası kuracaklarını belirtmektedirler.

4.4. Mevsimlik Törenler ve Festivaller

“İnsanoğlu yaşam süreci içerisinde yüz yüze olduğu doğa olayları karşısında değişimleri algılayarak zaman kavramını geliştirmiş; bu değişen ve belirli aralarla kendini yineleyen (tekrarlayan) zamanı da dilimlere ayırarak, kendi üretim biçimi içerisinde anlam kazanan gün bilgisini oluşturmuştur. Halk gün bilgisi, ayın dünyaya bağımlı hareketine dayalı ‘Kamerî’ kaynaklı Hz. Muhammet’in Mekke’den Medine’ye göçünü başlangıç sayan ‘Hicrî Takvim’den de dünyanın güneşe bağımlı hareketine dayalı ‘Şemsî’ kaynaklı Hz. İsa’nın doğumunu başlangıç sayan ‘Miladî Takvim’den de ayrı, salt ülkemizin geleneksel gereksinimlerine yönelik bir olgudur” (Balaman, 1983: 51).

Buna bağlı olarak doğada meydana gelen çeşitli olayları merkeze alarak kendi gün bilgisini oluşturan Anadolu halkı; söz konusu hadiseler etrafında birtakım kutlamalar gerçekleştirmektedir. Dolayısıyla “doğanın ekolojik dengesine bağlı olarak ekinoks tarihleri ve gündönümleri esas alınarak” (Çelepi, 2017: 79) gerçekleştirilen bu

kutlamalar bir ‘bayram’ niteliği taşımaktadır. Mevzubahis bayramlar, mevsime ve takvime bağlı olarak gerçekleştirilmektedir. Buna istinaden söz konusu bayramların bünyelerinde taşıdıkları birtakım törenler, ritüeller ve inançlardan da bahsetmek mümkündür. “Bunlar, dönemler halinde ortaya çıkan, topluluk tarafından organize edilen ve sosyo-ekonomik mevsimlerin çoğunlukla başında ya da sonunda yapılan ritlerdir” (Honko, 2015: 203). Adı geçen ritüellerin tamamında ise dileme/isteme sonucu gerçekleşen ‘teşekkür’ duygusunun yattığı rahatlıkla ifade edilebilir.

Mevsimlik törenler arasında yer alan Çiğdem şenliği, Nevruz kutlaması, Hıdırellez, koç katımı, saya gezme, hasat kaldırma, bağ bozumu, toplu sağım ve yağmur duası gibi uygulamaların tamamının altında bolluğun ve bereketin istenmesi yatmaktadır. Yine ilçe içerisinde görülen dut ve domates festivallerinin de toplumsal uygulamalar başlığı altında değerlendirilmesi uygun görülmektedir. Gerek artık kutlanmayan gerekse de günümüze kadar çeşitli değişikliklere maruz kalarak da olsa bir şekilde varlığını koruyarak bugüne kadar ulaşan adı geçen uygulamaların, Ayaş mutfak kültürü ile de doğrudan alakalı olduğu düşünülmektedir. Zira söz konusu tören ve festivallerin çeşitli ziyafetlerle kutlanması mevzubahis düşünceyi destekler niteliktedir.

4.4.1. Çiğdem Şenliği ve Mutfak İlişkisi

“Tarımla geçinen atlı göçebe kavimler için baharın gelmesi son derece önemlidir” (Çelepi, 2017: 79). Zira kış boyu süren elverişsiz hava koşulları, Anadolu insanını üretmekten çok tüketmeye yönlendirmektedir. Dolayısıyla havaların ısınmasını ve toprağı işleyip, kazanç sağlamayı bekleyen Türkler için baharın gelmesi büyük bir önem arz etmektedir. Buna bağlı olarak karların erimesiyle ortaya çıkan çiğdemler, baharın müjdecisi sayılmaktadır. Aynı zamanda “baharın gelişini kutlamak amacıyla gerçekleştirilen Çiğdem günü ritüeli, döngüsel takvimde yeni bir yılın başlangıcını temsil etmektedir” (Tuna, 2018: 139). Zira “bir bahar ve yeni yıl ritüeli olarak Orta Asya’dan Balkanlara kadar pek çok kültür ve mitolojide paraleli olan Çiğdem gününün sözlü ve yazılı kaynaklara göre Orta Anadolu’nun geçmişteki en canlı merkezlerinden biri olduğu söylenebilirse de Malatya’dan Tekirdağ’a, Samsun’dan Mersin’e kadar uzanan daha geniş bir coğrafyada tanındığı” (Oğuz, 2014: 28) da bilinmektedir.

Buna istinaden Ayaş ilçesinde görülen çiğdem toplama uygulamaları da bölge içerisinde âdeta bir gelenek halini almakta ve varlığını koruyarak gelecek kuşaklara

aktarımı sağlanmaktadır. Toplaması için özellikle çocukların veya genç kızların çıkarıldığı ifade edilen çiğdem zamanının, genellikle cemrelerin düştüğü Mart ayına tekabül ettiği açıklanmıştır. Çoğunlukla hayvancılıkla ilgilenen bölge halkının, sürülerini yayılmaları için kıra götürdükleri sırada buldukları çiğdemleri çocuklarına getirdikleri, dolayısıyla da çiğdemden çıktığı haberini alan bu çocukların hep birlikte kıra çıktıkları ifade edilmektedir. Aynı zamanda çocukların veya genç kızların, yanlarında büyükleri olmadan tek başlarına kıra çıkmalarını engellemek amacıyla ‘çiğdem ebesinin geleceği’ korkusunun aşılandığı da açıklanmaktadır. Çiğdem ebesinin gelip kendilerini kaçıracaklarını düşünen bu çocuklar da böylece büyükleri olmadan çiğdem toplamaya gidememektedir. Yine buna istinaden çiğdem toplamak amacıyla bulunan odun parçalarının uçları sivriltilmekte ve adına da ‘kazgıç’ denildiği ifade edilmektedir. Toplanan çiğdemler ise eve getirilmekte ve akşam yemeğinin yanında sofraya konulmaktadır. Bu çiğdemler ilk olarak ısıtılmakta ve soyularak yalnız soğanları yenilmektedir. Yine çiğdem toplama sırasında, kayaların arasında bulunan ‘taş kınası’ adı verilen renkli taşların da toplanarak;

‘daş gınasından gına olmaz,

il annesinden anne olmaz/övey anneden anne olmaz’ şeklinde maniler söylendiği de ilave edilmektedir. Taş kınası adı verilen söz konusu kırmızı taşların ise başka bir taş yardımıyla ezildiği ve çocukların avucunun içerisine sürülerek kırmızı renk verdiği belirtilmektedir.

4.4.2. Nevruz Kutlaması ve Mutfak İlişkisi

“Havaların ısındığı, tabiatın, hayvan ve bitkilerin canlandığı, dağların, ormanların, çimenlerin yeşillendiği ve özellikle hayvanların yavru lamaya başladığı ilkbahar mevsimi, doğal olarak insan toplumunun hayatını en çok etkileyen mevsimlerden birisi olmuştur” (Pirverdioğlu, 2002: 65). Buna bağlı olarak gece ve gündüz saatlerinin eşitlendiği bir tarih olarak bilinen 21 Mart; doğanın yeniden canlandığı bir gün olarak bilinmektedir. Zira Nevruz olarak isimlendirilen söz konusu günden sonra havalar ısınmaya, toprak işlenmeye ve hayvanlar yeniden kıra salınmaya başlanmaktadır. Dolayısıyla “Farsça ‘yeni gün’ anlamında olup ‘nev’ ve ‘ruz’ kelimelerinin birleşmesinden meydana gelen” (Karaman, 1999: 40) Nevruz günü; Anadolu halkı tarafından ‘bayram’ ilan edilmekte ve çeşitli şekillerde kutlanmaktadır. Buna istinaden;

“21 Mart, doğadaki yenilenmenin başladığı tarihtir. Doğadaki gerçek yılbaşı, Miladî 21-22 Mart/Rumî 9 Mart’tır. 31 Aralık gecesi, doğal hiçbir değişikliğe işaret etmez. Bu tarih yazılı kültürün, 21 Mart ise sözel kültürün, geleneğin, dahası doğanın yılbaşısıdır. Güneşin koç burcuna girip, yeryüzünü daha çok ısıtmaya başladığı bir tarihtir. Gece ile gündüz eşitliği, yeni yılın en temel göstergelerindendir. Döngüsel zamanın sıfırlanıp yeni bir döngünün geçerli olduğu bu tarihten sonra doğa yeşermeye, canlanmaya, doğurmaya, bolluk ve bereketini sunmaya, konuklarını ağırlamaya başlar. Türkler tarihin ilk döneminden beri, 21 Mart’ı Nevruz’u, yılbaşı olarak kutlamışlardır” (Özdemir, 2006: 21).

Yine “Çin kaynaklarının verdiği bilgilere göre atalarımız Hunlar da her yılın yılbaşı günü (miladî: Mart ayının 21 veya 22’nci günü) kağanın otağında bütün beyler toplanarak kendi töre ve geleneklerine göre çeşitli kutlamalar ve törenler yaparlarmış. Hunlar gibi kurttan türemiş, töreleri ve gelenekleri aynı olduğu bildirilen Köktürkler, otların yeşermesini yeni yılın başlangıcı sayarmış. Köktürk kağanları, o gün beyleriyle birlikte her yıl ‘Atalar Mağarası’nda kurban kesip, anma törenleri düzenlemiş” (Yıldırım, 1997: 3).

Dolayısıyla geçimini tarım ve hayvancılıktan sağlayan Anadolu halkı için “bahar ayı, ekonomik anlamda yenilenmeyi ifade etmektedir” (Özdemir, 2006: 23). Zira bu dönemde toprak işlenmeye ve mahsul elde etmeye yine hayvanlar kıra salınmaya başlanmaktadır. Böylece baharla başlayan üretim faaliyetleri Anadolu halkını, söz konusu imkânları sağlayan Tanrı’sına teşekkür etmeye sevk etmektedir.

Bolluk ve bereketin sağlandığı söz konusu gün, bünyesinde çeşitli ritüelleri de barındırmaktadır. Mevzubahis ritüellerin gerçekleştirilmesi ancak birlik ve beraberlikle mümkündür. Zira “Türk dünyasının önemli kültür unsurlarından biri olan Nevruz, millî birliğin ve beraberliğin sağlanmasında etkili olan kültür değerlerimizin başında gelmektedir” (Karaman, 1999: 39). Söz konusu beraberliğin sağlanmasında, Nevruz günü yapılan yemeklerin oldukça önemli bir yeri vardır. Bu yemekler;

“çeşitli olmakla beraber, başyemek çeşitli karışımlardan meydana gelen Nevruz aşısıdır. Nevruz aşısı, Türk topluluklarında zaman zaman farklı adlarla anılmakla beraber yakın söyleyişe sahiptir. Uygur Türkleri sahasında ‘Abensan’, Özbek sahasında ‘Sümelek’, Kazak sahasında ‘Navrız Köjesi’, Kırgız sahasında ‘Nooruz Köcesi’ veya ‘Sümölök’, Azerbaycan sahasında ‘Semeni’, ‘Yeddilevin’ (yeddilögün), ‘Nevruz Helvası’, Türkiye sahasında ‘Semeni’ ve ‘Fadimana Pekmezi’ adıyla anılan özel Nevruz aşısı, Nevruz kutlamalarının kutsal ve geleneksel yiyeceklerindendir” (Yücel Çetin, 2004: 148).

Ayaş ilçesi içerisinde ise artık kutlanmadığı ifade edilen ilk mevsimlik tören, Nevruz olarak karşımıza çıkmaktadır. Günümüze kadar varlığını koruyamadığı gibi aynı zamanda sözlü kültür yoluyla da gelecek kuşaklara aktarımının sağlanamadığı Nevruz bayramı, ilçe içerisinde büyük bir çoğunlukla Hıdırellez bayramı ile karıştırılmaktadır.

Ancak her ne kadar bölge halkı tarafından Nevruz bayramının artık kutlanmadığı hatta unutulduğu görülse de geçmişte söz konusu uygulama için çeşitli geleneklerin icra edildiği de ifade edilmektedir. İlk olarak bölge içerisinde yaşayan insanlar arasında söz konusu günün, ‘Nevruz girdi’ şeklinde duyurulduğu belirtilmektedir. Sonrasında ise gençlerin köy meydanında ateş yakmaları ve üzerinden atlamaları da adı geçen ritüellerin başında gelir. Yine Nevruz bayramı için sürü sahipleri tarafından kurban kesilmesi ve köy içerisinde büyük bir ziyafet verilmesi de söz konusu gün için ifade edilen uygulamalar arasındadır.

4.4.3. Hıdırellez Bayramı ve Mutfak İlişkisi

“Mayıs ayının ilk haftaları doğanın, yeni yılın ilk ürünlerini sunduğu ve yazın başladığı dönemdir. Türkler kendilerine göre geliştirdikleri ve bir ekoloji birikimiyle kurguladıkları halk takvimlerine binaen Mayıs ayındaki ekolojik değişimleri kutlamış, ekolojik sistemin devamlılığı için kurbanlar sunmuşlardır. Türk kültüründeki Mayıs ayı kutlamaları ve bereket törenleri, İslamiyet’ten sonra ‘Hızır Günleri’ olarak evrilmiş ve Hıdırellez olarak kutlanmaya devam etmiştir” (Çelepi, 2017: 155).

Dolayısıyla Mayıs ayında başlanan Hıdırellez kutlamaları, mevsim sonuna kadar sürecek olan tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin verimli geçmesi amacıyla Tanrı’dan bereket dilemek için yapılmaktadır. Hıdırellez kutlamalarının temelinde ise Hızır ile İlyas’ın buluşmasının yattığı bilinir. Buna istinaden;

“5 Mayıs’ı 6 Mayıs’a bağlayan gece, çiçeklerden örülmüş hırkalı, kırmızı pabuçlu ve aksakallı Hızır ile keçi derisinden uzun gömlekli, uzun değnekli ve uzun boylu İlyas’ın buluşma gecesidir. Halk inancına göre yardımın, bereketin, uğurun ve tüm güzelliklerin simgesi olan bu iki dost arkadaş ‘ölümsüzlük suyu’ (Ab-ı Hayat) içtiklerinden ölümsüzler arasına katılmış, yılda bir kez buluşmaya antları olan iki kutsal kişidir. Bu buluşma gününe doğaüstü bir anlam atfedilmiştir. Bu günde hastalıkların iyileşeceğine, hasretlerin kavuşacağına, gönüllerin birleşeceğine, uğursuzlukların biteceğine, kismetlerin açılacağına, üzüncülere umar bulunacağına, bereketin artacağına vb. inanılır” (Balaman, 1983: 51).

Dolayısıyla söz konusu kutsal gün için çeşitli ritüellerin gerçekleştirilip, kutlamalar yapıldığı rahatlıkla söylenebilir.

Ayaş ilçesinde görülen Hıdırellez kutlamaları ise Nevruz bayramına göre daha fazla rağbet edilen bir uygulama olarak karşımıza çıkmaktadır. Söz konusu uygulama her ne kadar bölge halkı tarafından kutlanmaya devam edilmese de bünyesinde Nevruz’a göre çok daha fazla ritüele yer verilmektedir. Buna istinaden Ayaş ilçesinde yaşayan insanların sözlü kültürlerinde, Hıdırellez bayramına dair daha fazla bilgi bulunduğu da

görülmektedir. Öncelikle yöre içerisinde ‘baharın gelmesi sevinciyle’ kutlandığı ifade edilen Hıdırellez bayramının, 5-6-7 Mayıs günlerinde kutlandığı açıklamaları, bölge halkı tarafından ortak olarak ifade edilmektedir. Ancak söz konusu sevincin paylaşılmasında ise çeşitli farklılıklar bulunduğu tespit edilmiştir. Yöre içerisinde kutlanan Hıdırellez bayramındaki bu farklılıklar, adı geçen törenin bazen sadece çocuklar, bazen sadece nişanlılar, bazen sadece sağıma gidenler, bazen ise köy halkının tamamıyla birlikte kutlandığı şeklinde açıklanabilir. İlk olarak, ilçenin bazı köylerinde yalnız çocuklar tarafından kutlandığı ifade edilen Hıdırellez bayramı için sürü sahiplerinin kurban hediye ettikleri ve hediye edilen bu kurbanın da birkaç kişi yardımı ile kesilip çocuklar adına pişirildiği ifade edilmiştir. Aynı zamanda hazırlanan etin yanına da pilav yapılmaktadır. Dolayısıyla okulların kapanması dönemine tekabül eden Hıdırellez bayramının, ilçenin bazı köylerine göre ‘çocukların okuldan çıkmalarını kutlamak amacıyla’ yapıldığı açıklanmaktadır. Yine söz konusu gün için çocuklara soğan ve ceviz kabuklarıyla yumurta boyatıldığı ve şeker dağıtıldığı da belirtilmiştir.

Bölge içerisinde yalnız çocuklar tarafından kutlanan bir diğer Hıdırellez bayramı çeşidi ise ‘lilice aşının’ hazırlanmasıyla gerçekleşmektedir. Mayıs ayının başlangıcında ortaya çıkan lilice otu, kışın bittiği ve baharın geldiği haberini vermektedir. Dolayısıyla lilice otunun çıktığını gören köy halkı, çocuklar için hazırlanacak olan Hıdırellez yemeğine geçiş yapmaktadır. Öncelikle hazırlanacak olan lilice aşı için, çocuklar kapı kapı gezdirilmekte ve maniler eşliğinde malzeme toplatılmaktadır. Bulgur, yağ, salça, yumurta, soğan veya kıyma gibi malzemelerin toplanmasıyla hazırlanacak olan lilice aşı, çocukların büyükleri önderliğinde köy meydanında gerçekleşmektedir. Salça, yağ ve soğanın kavrulmasından sonra içerisine bulgur ve kıyma eklenen bu yemek, pişirilmeye bırakılmakta ve pişmesine yakın ise üzerine yumurta kırılmaktadır. Dolayısıyla sadece çocuklar tarafından tüketilen bu yemeğin de baharın geldiği haberini veren Hıdırellez günü için yapıldığı ifade edilmiştir.

Yine bölge içerisinde kışın bitmesi, yazın gelmesi ve bitkilerin yeşermeye, hayvanların ise otlamaya başladığı bu günün, bazı köyler açısından ise yalnızca nişanlılar tarafından kutlandığı ifade edilmiştir. Köyde kaç tane nişanlı genç bulunuyorsa hemen hemen hepsinin katılım gösterdiği Hıdırellez bayramında; erkek

evlerinden kuzu hediye edilmekte kız evlerinden ise pirinç, yağ veya bulgur gibi çeşitli malzemeler getirilmektedir. Buna bağlı olarak “kuzu etinin Hıdırellez gününe kadar haram olduğu düşünülmekte ve söz konusu güne kadar tüketilmediği de” (Doğruol, 1999: 82) söylenmektedir. Yüksek ve sulu yerlere çıkan nişanlı çiftler, ilk olarak kuzuları kesmekte daha sonra ise pilav hazırlığına başlamaktadır. Etil pilav yaparak hep birlikte yiyen bu çiftler, gerek bağlama çalarak gerekse de bölgenin kendine has Gökler ekibi adını alan grup tarafından icra edilen yöresel oyunlar oynanarak eğlenceli bir gün geçirilmektedir. Aynı zamanda çeşitli oyunlar çıkararak geri kalan zamanlarında da muhabbet eden bu çiftlerin, Hıdırellez bayramı için birtakım dileklerde bulundukları da ifade edilmiştir. Yöre halkı tarafından ‘dilek soğanı’ adı verilen yeşil soğanın, nişanlı çiftler tarafından filizinin ikiye kesilmesiyle birine dilek dilendiği diğerinin ise boş bırakıldığı açıklanmıştır. Dolayısıyla da bu çiftler, hangi filizin uzadığına bakarak dileklerinin kabul olup olmayacağını da anlamaktadırlar. Nişanlı çiftler tarafından yüksek ve sulu bir yerde kutlanan Hıdırellez bayramının, mutlaka bir yağmurla son bulacağı da ifade edilmiştir. Yine evlere dönerken erkekler tarafından yöreye has oyun havalarının oynanarak gelindiği belirtilmektedir.

Hıdırellez bayramının Ayaş ilçesinin bazı köylerine göre ‘kırdı koyun sağıldığı gün’ olarak tanımlandığı da görülmektedir. Hayvanların kıra çıkma vaktinin geldiği Hıdırellez gününde, köy halkının toplanarak sağıma çıktığı ve sürü sahiplerinin de kuzu hediye ettikleri ifade edilmektedir. Sağımın tamamlanmasından sonra kuzular kesilmekte ve pirinç, yağ, bulgur, ekmek gibi çeşitli malzemelerin imece usulü ile toplanarak pilav ve salata gibi çeşitli yiyeceklerin hazırlandığı bilinmektedir. Hıdırellez günü için evden malzeme dışında yemek de getiren köy halkı, bu yemekler arasında çorbaya, yaprak sarmaya, cacığa, kompostoya veya baklava gibi birtakım yiyeceklere yer vermektedir. Hıdırellez bayramının sadece çocuklar, nişanlılar veya sağıma giden sürü sahipleri tarafından kutlanmasının dışında yaza çıkan köy halkının tamamının, yüksek ve sulu bir yere toplanmasıyla kutlandığı da görülmektedir. Ancak bu kutlamanın bazı köyler tarafından herkesin kendi akrabasıyla/kabilesiyle gerçekleştiği görülüyorken yine bazı köylerde ise köyün tamamının katılımıyla uygulandığı da açıklanmıştır. Yine adı geçen kutlama yerlerinin yüksek veya sulak bir özellik taşımaları sıradan bir durum değildir.

“Dünyadaki her unsur bir ruha sahiptir. Bu ruhlar iyi ve kötü ruhlar olarak ayrılabilirler. İyi ruhlar, insanların hizmetindeyken kötü ruhlar insanlara

hastalıklar, kötülükler getirebilirler. Bu iyi ve koruyucu ruh düşüncesi, çeşitli kültürlerin oluşmasına kaynaklık eder. Bu kültürlerin başında da tabiat kültürleri gelir. Türkler, orta dünyada kendileriyle beraber söz konusu tabiat kültürlerinin yaşadığına inanırlar. Dolayısıyla tabiatla ve sosyal hayatla ilgili törenlerin çoğu, bir ruhu olduğuna inanılan dağlarda, ormanlarda, ırmak-nehir-su kenarlarında düzenlenir. Kutsal kabul edilen bu mekânlar ve ruhları bereket ve koruyuculuğun temsilcileridirler’’ (Çelepi, 2017: 88-89).

Buna istinaden, Hıdırellez kutlamalarının da salt yüksek ve sulu yerlerde gerçekleşmesi düşüncesi temelinde, dağ ve ırmak-nehir-su ruhlarının ihsanlarını dileme temennisi barındırmaktadır.

‘‘Ritüeller, bir örnek üzerine kalıplaşmış davranışlar ve töreler bütünüdür’’ (Günay, 1995: 2). Hızır ve İlyas’ın buluşacağına inanılan bu günde de çeşitli ritüellerin gerçekleştirildiği analiz edilmiştir. 5 Mayıs gecesi dilek dileyerek sütlerini kaynatan yöre halkı, bu gece Hızır’ın her eve uğrayacağını ve söz konusu sütün maya kullanılmadan yoğurt olacağını düşünmektedir. Dolayısıyla maya kullanılmadan bırakılan bu sütlerinin yoğurt olduğunu gören bölge halkı, gece Hızır’ın evlerine uğradığına inanmaktadır. 5 Mayıs’ı 6 Mayıs’a bağlayan günün sabah ezanında geleceği düşünülen Hızır’ın, ilk olarak mezarlıklara uğradığı ifade edilmektedir. Yöre halkına göre kabristanlığa uğrayan Hızır, ölümlere dua etmekte ve oradan toprak alarak her evin kenarına saçmaktadır. Dolayısıyla ilçe halkı tarafından 6 Mayıs sabahı, ilk olarak mezarlık ziyaretinde bulunulmakta ve ölümlere dua edilmektedir. Daha sonra herkesin evden gelirken çeşitli yemekler yaparak katılım sağladığı Hıdırellez bayramı için aynı zamanda pirinç, yağ veya bulgur gibi çeşitli malzemeler de toplanmaktadır. Sürü sahipleri tarafından hediye edilen veya köylü tarafından para toplanarak alınan ‘Hıdırellez kuzusunun’ yanına pilav yapılmakta ve hazırlanan bu yemekler herkes tarafından yenilmektedir. Yine yemeğin yenmesinin peşinden ise yarış, güreş, ip atlama, çelik değnek, dana kuçu gibi çeşitli oyunlar oynanmakta ve söz konusu günün sonuna kadar eğlenceler düzenlenmektedir. Yine ‘bereket günü’ olarak adlandırılan Hıdırellez bayramı için yüksek ve sulu yerlere çıkan bu halkın, taş ve toprak vasıtasıyla dileklerde bulundukları da görülmektedir. Taşa ve toprağa ev, araba veya çocuk şekli verilmekte böylece Hızır’ın uğrayıp bu dilekleri gerçekleştireceği düşünülmektedir. Son olarak, kâğıt üzerine yazılarak veya çizilerek dilenen dileklerin ve birtakım madenî paraların gül ağacının dibine gömülmesi ritüeli de Hıdırellez bayramında görülen uygulamalardan bir tanesidir.

4.4.4. Koç Katımı-Saya Gezme ve Mutfak İlişkisi

“Hayvan yetiştiriciliği, asırlarca göçebe veya yarı göçebe yaşayan Türklerin yaşam kaynaklarından. Devletin ve hayatın devamlılığı hayvancılığa bağlıdır. Bu yüzden Türkler, yaşamak için her zaman hayvan yetiştirmeye uygun yerler seçmişlerdir. (Çelepi, 2017: 126). Geçimini tarım ve hayvancılıkla sağladığı ifade edilen Türklerin, topraktan bekledikleri bolluk ve bereket kadar hayvancılıktan bekledikleri bolluk ve bereket de aynı şekilde önem arz etmektedir. Buna bağlı olarak hayvancılığa dayalı bolluk ve bereketin artması için de gerçekleştirilen birtakım uygulamalardan bahsetmek mümkündür. Buna istinaden;

“hayvanların gebe kalması, doğurması, yavruların büyümesi, hayvanların temizlenmesi belirli tarihlerde ve kontrol altında gerçekleşir. Bu dönemlerin her birinin bolluk içinde geçmesi için mevsimlere bağlı bereket törenleri düzenlenir. Düzenlenen ritüel ve törenlerin tümü, hayvanların çiftleşmesi, dişi hayvanın karnındaki yavruyu koruma, hayvanın doğurması, yavrunun büyüyebilmesi ve hayvanların temizlenmesi esaslarına dayanır. Bütün bu törenler çobanlarla ve hayvan sahipleriyle ilintili olduğu için çoban bayramları olarak kabul edilirler” (Çelepi, 2017: 129).

Adı geçen çoban bayramlarının ilkinin ‘koç katımı’, ikincisini ise ‘saya gezme’ veya ‘davar yüzü’ adı verilen mevsimsel günler oluşturmaktadır.

Hayvancılık faaliyeti, Ayaş ilçesi bölge halkı için de en önemli geçim kaynakları arasında sayılmaktadır. Dolayısıyla düzenli ve sağlıklı yavrulama isteyen sürü sahipleri, tutulan bir çoban aracılığıyla koçları koyunlardan bir süreliğine ayırmakta ve daha sonra bir araya getirmektedir. Genellikle Ağustos’un on beşinde başlayan bu uygulamanın, yine Ağustos’un son haftasına kadar da sürebileceği belirtilmektedir. 20 Ekim’e kadar ayrı kalan koçlar ve koyunlar ise Ekim’in yirmisi itibarıyla bir araya getirilir. Söz konusu ayırma tarihinin Eylül ayında yapıp, katılma tarihinin ise Kasım ayında uygulanabileceği dolayısıyla da yavrulama zamanının Nisan ayına getirilebileceği de ifade edilmektedir. Zira adı geçen bu tarihlerin bir nevi sürü sahibine bırakıldığı, böylece sürü sahibinin hangi ayda doğum istediğine göre ayırma ve katılma tarihlerinin değişiklik gösterebileceği sonucuna ulaşılabilir. “Böylelikle doğum zamanı kontrol altına alınmış olur” (Çelepi, 2017: 133). Bu süre zarfı içerisinde ise hayvanlar ile bir çobanın ilgilendiği ifade edilmiştir. Daha sonra genellikle 20 Ekim tarihinde, köy halkının tamamı bir araya gelerek adı geçen gün için bir kutlama düzenlemektedir. Öğleden önce başlayan bu kutlama için ilk olarak, koçlar

kınalar veya renkli taşlar ile boyanmakta ve dualar eşliğinde koyunlar arasına katılmaktadır. Hayvanlar sürüye katıldıktan sonra öğlen namazını kılmak amacıyla erkekler camiye gitmekte, kadınlar ise yemek hazırlığına başlamaktadır. Çorba, pilav üstü et, salata, komposto ve baklavadan hâsıl olan bu yemekler, sürü sahiplerinin eşleri tarafından hazırlanmakta ve köy meydanında yenilmektedir. Bir nevi çobanı kutlamak amacıyla hazırlanan bu yemeğe çoban ile birlikte köyün tüm halkı katılım göstermektedir. Çobana verilen söz konusu ziyafet dışında sürü sahipleri tarafından çeşitli hediyelerin de armağan edildiği görülmektedir. Bu hediyeler arasında ‘çoluğuyla çocuğuyla yemesi için’ un, ekin ve çeşitli gıda maddeleri yer alabildiği gibi ayakkabı, para bazen de sürüden bir kuzunun hediye edilebileceği ifade edilmiştir.

Bereket dileme amacıyla gerçekleştirilen koç katımı törenleri, daha sonra yerini yüz elli gün sonra uygulanacak olan saya gezme olarak adlandırılan şükür törenlerine bırakmaktadır. ‘Döl tutma’ olarak da adlandırılan yavrulama dönemi, beş ay on gün sonra gerçekleşmekte böylece doğumların, ilkbahar mevsimine denk getirilmesi sağlanmaktadır. Bölge halkı tarafından ‘döl başı’ olarak adlandırılan ilk doğan kuzu, çoban ile birlikte kırdan gelmektedir. Söz konusu kuzu, hangi sürü sahibine aitse çoban, kuzu ile birlikte bu kişinin evine gitmekte ve bahşiş almaktadır. Adı geçen bu bahşiş para olabileceği gibi yine yumurta, gözleme veya baklava olarak da karşımıza çıkabilir. İlk yavrunun doğmasıyla birlikte yöre halkı tarafından ‘koyun yüzü veya saya gezme’ olarak adlandırılan geleneğin uygulandığı da görülmektedir. Köyün delikanlılarının bir araya gelmesiyle gerçekleştirilen bu gelenek, bünyesinde birtakım ritüeller barındırmaktadır. Öncelikle toplanan delikanlılar arasından birkaç kişi bir sopa ve iki çarşaf kullanarak deve olmaktadır. Saya gezme adına hazırlanan bu devenin, oluşması için üç veya dört kişi arka arkaya durur. En önde duran delikanlının eline ise bir sopa verilmekte ve böylece devenin kafası meydana getirilmektedir. Daha sonra üzerleri çarşafı kapatılan bu delikanlılar, yanlarındaki arkadaşlarıyla birlikte köydeki bütün evleri kapı kapı gezmekte ve yağ, bulgur veya salça gibi çeşitli malzemeler toplamaktadır. Tüm bu malzemeler, içlerinden birinin elinde tuttuğu bakraç veya helke adı verilen araç içerisinde toplanır. Daha sonra toplanan bu malzemeler ile köy meydanında erkekler arasında pilav yapılmakta ve yenilmektedir. Adı geçen bu yemek ise ‘yüz sayasının yemeği’ olarak adlandırılır. Sonuç itibarıyla ‘‘saya gezme, koç katımı, koç bayramı, çoban bayramı’ gibi adlarla anılan törenlerde

sergilenen ritüeller, çobanlık kültürünün mitolojik kökleri açısından ipuçları vermektedir” (Ergun, 2011: 333).



Resim 4.14: Havva Ataseven, Ayaş Başayaş Mahallesi, Küçükbaş hayvancılık



Resim 4.15: Memduh Keskin, Ayaş Akkaya Mahallesi, Büyükbaş hayvancılık

4.4.5. Hasat Kaldırma-Bağ Bozumu ve Mutfak İlişkisi

“Tarım ve hayvancılığa dönük faaliyetlerin devamlılığının yalnızca insan gücüne ve ekolojik yeterliliğe bağlı olmadığına inanan insanlar, faaliyetlerindeki verimin Tanrı’nın ve ruhların kontrolü altında olduğuna inanmışlardır. Bu çerçevede tarım ve hayvancılığa sonrasında da ticarete dayalı faaliyetlerinde üzerlerine düşeni yaptıktan sonra, bereketin artması için çeşitli toy ve törenler düzenlemişlerdir. Bu törenlerin esası, Tanrı’nın ve ruhların memnun edilmesine ve verimliliğin artması için de var olanın bir kısmını bağışlamaya dayanır” (Çelepi, 2017: 103).

Dolayısıyla tarım ve hayvancılığa bağımlı olan bu insanlar, elde edilen bolluğa teşekkür edip söz konusu bereketin devamlılığını dileyebilmek adına birtakım kutlamalar düzenlemektedir. Hasat kaldırma ve bağ bozumu törenleri, bu kutlamalar içerisinde yer almaktadır. Mircea Eliade;

“tarım faaliyetlerinin bir ayin olduğunu aktarmaktadır. Çünkü yeryüzü ananın bedeni üzerinde icra edilir ve bitkilerin gücünü serbest bırakır. Tarım, bitkilerin yeniden doğumu sırrını daha dramatik bir biçimde ortaya koyar. Tarım ayinlerine ve tekniklerine insan doğrudan müdahale eder; bitkilerin yaşamı ve kutsal bitkiler, insana yabancı öğeler değildir; bu yaşama, bitkileri yönlendirerek, onlara dualar ederek katılır. Dolayısıyla ‘ilkel’ insan için temel her faaliyet gibi tarım da basit bir toprağı sürme tekniği değildir. Yaşamla doğrudan ilgisi olan ve tohumda, ekili tarlada, yağmurda, bitki ruhlarında, var olan yaşamın çoğalmasını sağlayan tarım, her şeyden önce bir ritüeldir” (2018: 359-360).

Hayvancılık faaliyetlerinin en önemli karakteri çobanken; tarım faaliyetlerinin ise en önemli karakteri çiftçidir. İklim bilgisi, meteoroloji bilgisi, ekim, biçim ve hasat

bilgileriyle önemli bir yerde bulunan çiftçi; tarıma dayalı gerçekleştirilen ritüellerin merkezinde bulunmaktadır. Zira çiftçi ve beraberinde çalıştırdığı ekibi etrafında gerçekleştirilen bu ritüellerin, yine Tanrı'ya teşekkür etme amacıyla uygulandığı da rahatlıkla ifade edilebilir.

Geçiminin büyük bir çoğunluğunu hayvancılık ve tarım ile sağlayan Ayaş ilçesi bölge halkı için söz konusu alanların her ikisi de oldukça büyük bir öneme sahiptir. Dolayısıyla ilçenin tarıma elverişli toprakları ve buna bağlı olarak da söz konusu topraklarda yetiştirilen çeşitli gıda maddelerinin devamlılığı, daimî olarak sağlanmaya çalışılmaktadır. Zira Ayaş ilçesi bölge halkı için topraktan elde edilen ürünün devamlılığı oldukça önemlidir. Buna istinaden, ekilen bir ürünün daha sonra toplanması anlamına gelen hasat kaldırma uygulaması, topraktaki bolluk ve bereketin daim olmasını amaçlayan çeşitli gelenekleri de bünyesinde barındırmaktadır. Adı geçen bu geleneklerin başında ise ekin, arpa, buğday veya nohut gibi yıl içerisinde kaldırılan ürünlerin bir miktarının yoksul kimselere dağıtılması gelmektedir. Özellikle üründen elde edilen ilk mahsulün dağıtılmaya çalışıldığı ve söz konusu dağıtma işleminin ise ilk olarak henüz hasadını kaldıramamış olan komşulardan başlanıldığı açıklanmaktadır. Yine yöre içerisinde malın bir kısmını fakire ve fukaraya dağıtma geleneğinin, zekât olarak adlandırıldığı da görülmektedir. Adı geçen bu yardımların günümüzde ise genellikle kurumlara özellikle de kimsesizler yurduna yapıldığı analiz edilmiştir.

Aynı zamanda söz konusu günlerin o gün için tarlada çalışan aile büyükleri ile birlikte çeşitli ziyafetler eşliğinde kutlandığı da ifade edilmektedir. Özellikle ekin biçmeyi bitiren, harmana gelen veya harmandan kalkan ailelerin, 'toprağın ayağını aldıkları' ve söz konusu günleri de bir tatlı eşliğinde kutladıkları belirtilmektedir. Adı geçen bu tatlının gerek bölgenin yöresel tatlısı olarak bilinen 'höşmerim' olabileceği gibi gerekse de baklava olarak karşımıza çıkabileceği ifade edilmektedir. Ancak bu günün büyük bir çoğunluğunun, 'höşmerim' ile geçirildiği de açıklanmıştır. Hem ekin biçildiğinde, hem harmana gelindiğinde hem de harmandan kalkıldığında ayrı ayrı yapılan bu kutlamaların ise evlerde değil tarlalarda veya harman yerlerinde gerçekleştiği söylenmektedir. Dolayısıyla ev halkı tarafından gerçekleştirilen bu kutlamaya aynı zamanda harman komşuları da davet edilmektedir. Yine ekin biçme veya hasada girme günlerinin tatlı dışında çeşitli yemeklerle de kutlanabildiği ifade

edilmektedir. Söz konusu yemeklerin yine çorba, pilav üstü et, salata ve tatlıdan müteşekkil olduğu söylenmekle birlikte adı geçen bu yemeklerin bereket amacıyla hazırlandığı da ilave edilmektedir.

“Ayaş’ta meyve ağaçları ve üzüm omcaları birliktedir. Buna da bağ denir” (Doğruol, 1999: 82). Ekin biçme veya hasat kaldırma uygulamalarının günlerce sürmesinden ötürü kendilerini büyük bir ziyafete layık gören ilçe halkı, genellikle bir veya iki günde bitirdikleri bağ bozma uygulamaları için söz konusu ziyafete gerek duymamaktadırlar. Ancak bağlarda veya bahçelerde yer alan üzüm, elma, kiraz, vişne veya kayısı gibi çeşitli meyvelerin toplandığı bu günlerde, mutlaka kara demlikte çay yapıldığı ve aile bireyleri tarafından bir demlik çay içildiği ifade edilmiştir. Söz konusu çayı yöre içerisinde ‘kara kızın çayı’ olarak ifade eden Ayaşlılar; böylece kara demlik için ‘evin kızı’ yakıştırması yapmakta ve söz konusu çaydanlığın vazgeçilmezliğini ‘o gara kızın çayını iç de bi gör’ (KK: 35) diyerek kanıtlamaktadır. Son olarak, adı geçen bu gün için köylü arasında özel bir kutlamanın yapılmadığı ancak bağlarda veya bahçelerde yer alan üzüm, elma, kiraz, vişne ve kayısı gibi çeşitli meyvelerin toplandıktan sonra bir kısmının yine fakire ve fukaraya dağıtıldığı ifade edilmektedir.

4.4.6. Toplu Sağım ve Mutfak İlişkisi

Geçimlerini tarım ve hayvancılık faaliyetleriyle sağladığı bilinen ilçe halkının, tarım sektöründe bolluk ve bereket isteme amacıyla uyguladıkları ekin biçme veya harman kaldırma geleneklerinin, hayvancılık alanında da farklı örneklerle karşımıza çıktığı görülmektedir. Zira söz konusu hayvanlardan çeşitli yönleriyle faydalanılması, hayvancılık alanında da bolluk ve bereket temennisini içeren birtakım gelenekleri peşinden getirmektedir. Adı geçen bu geleneklerden en kayda değeri ise ‘toplu sağım’ uygulamalarıdır. Yöre içerisinde gerek on koyunu gerekse de dört yüz koyunu bulunan sürü sahibi herkes, köylü tarafından belirlenen bir arazi üzerine toplanmakta ve hep birlikte sağıma başlamaktadırlar. Bölge içerisinde ekin başağı yiyen hayvanlardan elde edilen bu koyu kıvamlı sütlerin bir kısmıyla ise ‘koyultmaç’ adı verilen tatlı yapılmaktadır. Aynı zamanda sağım uygulamasının bitirilmesinden sonra, sürü sahipleri tarafından çeşitli ziyafetlerin verilmesiyle birlikte söz konusu günün kutlandığı da ifade edilmektedir. Sürülerinden birer kuzu bağışlayan köylüler, bu kuzuları çobanlara kestirmekte ve pişirilmesi için uygun hale getirmelerini sağlamaktadır. ‘Çorba, etli pilav, çörek, gözleme, salata, hoşmerim, koyultmaç veya

baklavadan' oluşan bu ziyafet sofraları ise köyün tamamına verilmektedir. Yeni sağılan sütlerle hazırlanan 'koyultmaç' tatlısının ise gerek söz konusu sağım günlerinde gerekse de artanın evlere götürülerek kahvaltı öğünlerinde tüketildiği analiz edilmiştir.

Yine koyunların kırılmasıyla elde edilen tiftik yünlerinin satıldığı, satılan parayla da yoksul kimselere gerek un, bulgur, mercimek, pirinç veya yağ gibi evin temel gıdalarının alındığı gerekse de para yardımının yapıldığı ifade edilmektedir.

4.4.7. Yağmur Duaları ve Mutfak İlişkisi

“Yağmur dualarının yaygınlığı, kurak dönemlerdeki yoğunluğu, uygulamalardaki - yörel ayrılıklara karşın- benzerlikleri, tarım kültüründe suya (yağmura) duyulan güçlü gereksinmeyi, doğaya yenik düşen tüm tarımcıların çareyi Allah'a yakararak aradıklarını göstermektedir” (Balaman, 1983: 58). Dolayısıyla “tarıma dönük bereket toylarının başında yağmur yağdırma törenleri gelmektedir. Eski Türk kültüründen bu yana devam eden yağmur yağdırma törenlerinin ilk örnekleri 'Yada taşı' inancı çerçevesinde gerçekleştirilen törenlerdir. Türklerin Yada taşıyla mevsim hareketlerine hükmedebilecekleri, istedikleri zaman yağmur yağdırıp, fırtına kopartabilecekleri, kar yağışı başlatabilecekleri kaydedilir” (Çelepi, 2017: 106).

Ayaş ilçesinin geçim kaynağının, hayvancılık ve tarım faaliyetleri olduğu daha önceki bölümlerde ifade edilmiştir. Yine uzun süren kuraklığın da gerek tarım gerekse de hayvancılık faaliyetlerini doğrudan etkileyeceği rahatlıkla söylenebilir. Toprak, ancak yağmura doyduğunda tarım yapmaya elverişli araziler oluşturmakta ve hayvanlar için besin unsurları meydana getirmektedir. Dolayısıyla yağmurun mevzubahis bu öneminin farkında olan Ayaşlılar, uzun süren kuraklığın peşinden yağmur dualarına çıkmakta ve söz konusu alanlarda çeşitli ritüelleri yerine getirmektedir. Genellikle bir hafta sürdüğü ifade edilen yağmur dualarının, Pazartesi günü başlayıp Pazar gününe kadar devam ettiği bilinmektedir. Pazar günü kurban kesilmesi ve yemek yenmesiyle son bulan yağmur duaları için söz konusu bir haftada çeşitli ritüellerin uygulandığı da görülmektedir. İlk ritüel, yağmur dualarında ön planda yer alan çocuklar tarafından gerçekleştirilir. Köyde bulunan bütün çocukların, Pazartesi günü itibarıyla toplanarak, her evi kapı kapı gezdikleri açıklanmaktadır. Masum ve günahsız olmalarından ötürü dualarının kabul olacağı düşünülen bu çocuklar;

‘Yağmurcuğum yağı yağı vi, guyumcuğum dolu dolu vi’ (KK: 2) veya

‘Yağ yağ yağmur,

Teknede hamur,

Ver Allah’ım ver

Sulu sulu yağmur (KK: 36) / sicim gibi yağmur’ (KK: 10) gibi çeşitli maniler eşliğinde köyde bulunan bütün evleri gezmekte ve bu evlerden pirinç, bulgur, yağ ve yumurta gibi birtakım malzemeler toplamaktadırlar. Aynı zamanda kapıya gelen bu çocuklara adı geçen malzemelerin verilmesinden sonra, bir kalbur yardımıyla başlarından aşağı su dökülmektedir. Çocuklar tarafından toplanan bu malzemeler ise bir büyükleri önderliğinde köy meydanında pişirilmekte ve çocuklara yedirilmektedir. ‘Yağmurcuk aşı’ veya ‘coğul coğul aşı’ olarak adlandırılan bu yemek, bir hafta sürecek olan yağmur dualarının ilk basamağını oluşturmaktadır.

Yalnız, çocuklar tarafından gerçekleştirilen bu ritüelin ardından ise sıra, bütün köylü tarafından uygulanan dere kenarlarından taş toplama ritüeline geçmektedir. Aynı zamanda söz konusu taşlar toplanırken, içerisinde bolluk ve bereket anlamı yatan çeşitli âyetler de okunmaktadır. Adı geçen bu taşların sayısının ise ortalama yetmiş bin civarı olduğu söylenmektedir. Yine “‘bu âdetin de ‘Cada taşı’ efsanesiyle bağlı bir gelenek olması mümkündür” (İnan, 1986: 164). Haftanın diğer günlerinde ise köyde sözü geçen büyükler tarafından, yağmur duası yemeği adına birtakım malzemeler toplanmaktadır. Söz konusu yemek için sürü sahiplerinin kuzu hediye ettikleri, mal varlığı olmayan kişilerin ise para yardımıyla bulundukları ifade edilmiştir. Aynı zamanda pirinç, yağ, bulgur ve kuru kayısı gibi çeşitli besin unsurları da köylü tarafından imece usulüyle toplanmaktadır. Hafta içinde söz konusu yemek malzemelerinin toplanması sırasında köyün hocası da hemen hemen her gün yağmur duasının yapılacağı araziye çıkmakta ve tek başına dua edip geri dönmektedir.

Hafta içinde tamamlanması gereken bu uygulamaların yerine getirilmesiyle birlikte, Pazar günü çoluk çocuk, genç, yaşlı, kadın, erkek fark etmeksizin köy halkının tamamı ile beraber yağmur duası için yola çıkılmakta ve ilk olarak mezarlık ziyareti yapılmaktadır. Buna istinaden atalar kültürünün yağmur dualarında önemli bir yeri olduğu rahatlıkla söylenebilir. Bu sırada ölülerinin ruhlarına dua eden köylüler, daha sonra kabristandan çıkmakta ve yine dua ederek söz konusu alana doğru yürümektedir. Aynı zamanda ağıldaki koyunların ve kuzuların da yağmur dualarına çıkartıldığı

eklenmektedir. Adı geçen bu alan, genellikle yüksek ve ulu bir yer olmakla birlikte çoğu zaman da bir çeşme içermektedir. Yine çeşmenin yakınında ise türbe, yatır, dede veya kimin olduğu henüz bilinmeyen bir mezar bulunmaktadır. Zira “tabiat kültlerinin, yer-su ruhlarının en önemli unsuru dağlardır. Eski Türklerde dağların Tanrı makamı olduklarına inanıldığı bilinmektedir. Dağların birer kült haline gelmelerinin ve mitolojik metinlerde yer almalarının nedeni dağların fiziki özellikleridir. Zira Tanrı mekânı olmalarında da aynı fiziki özellikler belirgin haldedir” (Çelepi, 2017: 90-91). “Tüm gök tanrılarının, yükseklerde özel bir tapınma yeri bulunur. Dağların taşıdığı dinsel ve simgesel değerler çok fazladır. Gökle yerin birleştiği nokta olması dolayısıyla dağ, dünyanın merkezindedir. Bu nedenle kutsal bölgeler -kutsal yerler, tapınaklar, saraylar, kutsal şehirler- dağlarla özdeşleştirilirler” (Eliade, 2018: 125). Yine “dağların bir ruhu olduğuna duyulan inancın neticesi olarak birçok din ulusunun da türbesi/mezarı/ziyareti bu dağlarda, tepelerde yer almaktadır. Günümüzde düzenlenen ve yağmur duaları için seçilen dağlardaki ve yüksek yerlerdeki dede/eren türbeleri, eski Türk kültüründeki yer-su kültlerinin ve Atalar kültürünün devam ettiğini göstermektedir” (Çelepi, 2017: 100).

Köyün tüm halkı, hoca önderliğinde saf tutmakta ve erkekler ceketleri ile şapkalarını ters giymektedir. Hoca eşliğinde dua edilen bu süre içerisinde eller yukarı doğru değil aşağı doğru tutulmakta ve âdeta yağmur anı canlandırılmaktadır. Duanın bitmesinden sonra ise köylü tarafından öğlen namazı kılınır. Söz konusu süre zarfı içerisinde ise anneler çocuklarından, koyunlar ise kuzularından ayrılmaktadır. Böylece çocukların ağlaması ile kuzuların melemesi sağlanır. ‘Çocukların ve dili bağlı hayvanların duası kabul olur’ inancından ötürü, çocukların ağlamaları, kuzuların ise melemelerinin bir zikir çeşidi sayıldığı, dolayısıyla da öğlen namazının kılınması anına kadar bu ayrıma devam edildiği belirtilmektedir. Yağmur duasının edip öğlen namazının kılınmasından sonra ise köylü tarafından daha önce toplanmış olan okunmuş taşlar, besmele çekilerek akarsuya bırakılmakta veya da akarsuyun kenarındaki çamurlu topraklara gömülmektedir. Okunmuş taşların suya bırakılması veya çamura gömülmesi dışında halk arasında ‘üzüm çubuğu’ olarak adlandırılan ‘bağ fidesinin’ de söz konusu çamura gömülüp üzerine taş bastırıldığı analiz edilmiştir.

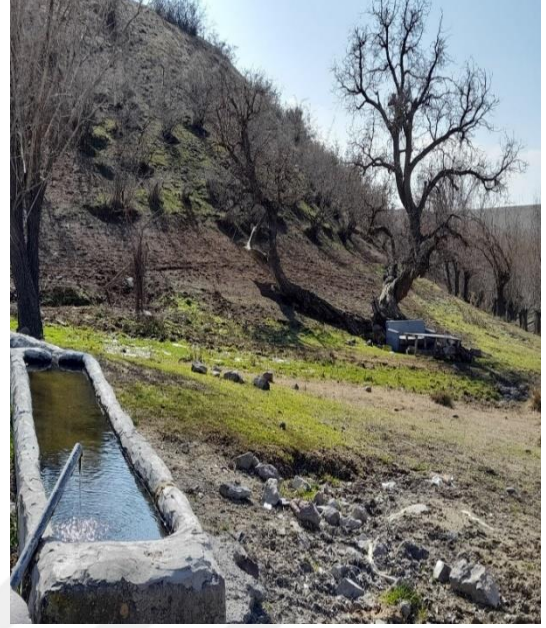
Daha sonra söz konusu alana kazanlar kurulmakta ve bir yemek hazırlığına başlanmaktadır. Erkekler, bağışlanan veya satın alınan kuzuları kesip yüzerken

kadınlar ise pilav yapmaktadırlar. Ancak kesilen bu kurbanın kanı, yağmur duasının yapıldığı alandaki çeşmeye veya akarsuya akıtılmaktadır. Bunun dışında, yağmur duası yapmak için çıkılan arazide bulunan ağaçlar, herhangi bir parçasının dahi kesilmemesi gereken kutsal ağaçlardandır. Dede, yatır, türbe veya çeşme tarafından korunan bu ağaçların, dalının dahi koparılması durumunda söz konusu kişi fiziksel veya ruhsal bir hastalığa sahip olur. Ancak yağmur duası için yapılacak olan yemeğin ateşinin, söz konusu ağaçların dalları kullanılarak yakıldığı ve sonrasında kazanların kurulduğu ifade edilmiştir. Dolayısıyla parçasının dahi koparılmaması gereken bu ağaçların, yağmur dualarında hazırlanacak olan yemeklerin yapımında faydalanılabileceği ve bu noktada kişiye zarar vermeyeceği de açıklanmaktadır. Yine adı geçen bu pilavın pirinç pilavı olmadığı özellikle de bulgur pilavının hazırlandığı belirtilmektedir. Söz konusu yemek için kesilen kuzuların etinin ise kemiğinden hiç ayrılmadan pişirilmesi gerektiği ifade edilmiştir. Zira ‘yağmurcuk aşı’, ‘dede aşı’, ‘yağmur yemeği’ veya ‘yağmur duası yemeği’ olarak adlandırılan bu yemeğin, genellikle pilav üstü et olduğu da açıklanmaktadır. Yine bu yemeğin; çorba, kayısı kompostosu, baklava, tulumba veya helvayla zenginleştirilebileceği de ifade edilmektedir. Aynı zamanda adı geçen tüm yemeklerin dışında yağmur duası için çıkılan bu günde sadece ‘ekmek karıştırması’ adı verilen yağlı ekmeğin de hazırlanabileceği açıklanmıştır. Büyük bir leğen içerisine bazlama ekmekler doğranmakta ve ayrı bir tavada eritilen kızgın yağ ise doğranmış ekmeklerin üzerine dökülmektedir. Ekmek karıştırması adı verilen bu yemek, tabaklara koyularak herkese dağıtılmakta ve kaşıklar yardımı ile yenmektedir.

Yağmur duası için hazırlanan bu yemeğin yenmesinin peşinden ise henüz ergenlik çağına girmemiş olan bir erkek çocuğu, bölgede bulunan suyun içerisine habersizce atılmaktadır. Daha sonra yemeklerini yiyen köy halkı, söz konusu alandan köyün içerisine dönmek üzere toplanmaktadır. Köylünün, bulunduğu araziden köy içine dönerken de yine dua ederek dönüldüğü ifade edilmiştir. Genellikle bu sırada yağmura yakalanıldığı da ilave edilmektedir. Buna bağlı olarak, “taş ıslatılması, çocukların ıslatılması, ceketlerin ters yüz giyilmesi, ellerin aşağıya doğru sanki yağmur yağıyormuş gibi şekil verilmesi, yağmurdan kaçarcasına telaş yaratılması, ilkel yaşamdaki büyüünün taklit ilkesine benzemekte ve bize ava çıkmadan önce avının bir figürünü çizip onu iğneleyen ilkel avcuyu anımsatmaktadır” (Balaman, 1983: 58).



Resim 4.16: Ayaş Akkaya Mahallesi, Yağmur dualarına çıkılan ve yemek yenilen alan (Osman Dede türbesi karşısı)



Resim 4.17: Ayaş Akkaya Mahallesi, Yağmur dualarına çıkılan ve yemek yenilen alan (Osman Dede türbesi karşısı)



Resim 4.18: Ayaş Akkaya Mahallesi, Yağmur duaları için Osman Dede türbesine çıkan köy halkının, dokunmaması gerektiği ancak yağmur aşlarında hazırlanacak olan yemeklerin ateşinde kullandığı karaçalılar

4.4.8. Dut ve Domates Festivali

“Eğlence, bir boş zaman etkinliğidir. Boş zaman ise bireyin hem kendisi, hem de başkaları için bütün zorunluluklardan ya da bağlantılardan kurtulduğu ve kendi isteğiyle seçeceği bir etkinlik uğraşacağı zamandır; bireyin kesin olarak bağımsız ve özgür olduğu bir zaman dilimidir” (Parker, 1971: 27’den aktaran Özdemir, 1999: 31).

“Boş zaman sanıldığıının aksine boşa harcanan bir zaman dilimi değil, istendik amaçlar için değerlendirilen bir zamandır. Bu kavrama bağlı olarak ortaya çıkan boş zamanların değerlendirilmesi de günümüzde insanların dinlenme ve eğlenme gibi gereksinimlerini karşılayan toplumsal bir kurum olarak kabul edilmektedir” (Özdemir, 1999: 31). “Boş zaman etkinliği ise kişinin mesleki, ailevi toplumsal ödevlerini yerine getirdikten sonra özgür iradesiyle girişebileceği dinlenme, eğlenme, bilgi ya da becerilerini geliştirme toplum yaşamına gönüllü olarak katılma gibi bir dizi uğraşlar şeklinde tanımlanabilir” (Parker, 1971: 27’den aktaran Özdemir, 1999: 31). Buna istinaden kişinin özgür iradesiyle girişebileceği toplumsal uygulamalardan biri de festivallerdir.

“Festivaller, takvimsel olarak düzenlenmiş aralıklarla meydana gelirler, ulusaldırlar, halk katılır, yapıca karmaşıktır ve ses, görüntü ve amaç bakımından çok yönlüdürler. Festivallerin ifade edilmeyen ancak oldukça önemli olan diğer amaçları ise atalara tapma ya da kutlama, yüksek değerdeki hüner ve yeteneklerin icrası ya da grup mirasının ifade edilmesi aracılığıyla grup kimliğinin dışa vurumudur” (Stoeltje, 2015: 339).

Buna bağlı olarak, ‘grup mirasının ifade edilmesi’ adı altında ele alınabilecek festivallerin, aynı şekilde ait olduğu toplumun kültürel öğelerini aktarabilen alanlar olduğu da bilinmektedir. Dolayısıyla “katılımcıları aktif olarak birbirine bağlayan ve grubu bir araya getirip toplumun hem kendisiyle hem de kişinin toplum içindeki rolüyle iletişim kurmasını sağlayan festivallerin” (Stoeltje, 2015: 340-341) Türk kültürünün aktarılmasında da önemli bir işlevi olduğu rahatlıkla ifade edilebilir.

“Genellikle yaz aylarında düzenlenen ticari festivaller, ilçelerin adlarını ve ürünlerini duyurma fırsatı buldukları önemli organizasyonlardır. Düzenlenen ticari festivallerin tümü, belediyelerin, kaymakamlıkların, tertip komitelerinin ve çeşitli destekleyicilerin ortak çalışmalarının ürünüdürler” (Çelepi, 2017: 179). Dolayısıyla festivaller, bünyelerinde barındırdığı birtakım işlevler ve içerisinde bulundurduğu çeşitli özellikleriyle birlikte gerek ülke ekonomisi gerekse de kültürel zenginliği açısından büyük bir öneme sahip bulunmaktadır. Aynı zamanda bulunduğu bölgenin turizmini buna bağlı olarak da ekonomisini etkileyen festivaller, ülkeler arasında görülen dış politikalar açısından da oldukça ehemmiyetlidir. Buna istinaden birçok yönden kalkınmayı amaçlayan bu festivallere, Ayaş ilçesinde de yer verildiği haklı olarak söylenebilir. Bölgede yer alan söz konusu festivallere ise ilk olarak, ilçenin yöresel ürünleri arasında yer alan dut festivali örnek verilmelidir. ‘Ayaş geleneksel

dut, tarihî evler ve el sanatları' adıyla anılan bahis konusu festival, bünyesinde barındırdığı çeşitli özellikleriyle birlikte Ayaş ilçesine; ekonomik, politik, turistik ve kültürel anlamda pek çok yönden katkı sağlamaktadır. Başlangıçta, bölgede yetiştirilen mevzubahis ürünün farklı bölgelere de tanıtılması amacıyla başlatılan bu festival daha sonra ticarileşmeyi ve siyasallaşmayı da beraberinde getirmiştir. Aynı zamanda bir besin unsurunun tanıtılması amacıyla düzenlenen dut festivallerinde, köy halkının da katılımı sağlanarak çeşitli etkinliklere yer verildiği analiz edilmiştir. Örneğin, ilçe halkını tarıma teşvik etmek ve kaliteli dut üretimini arttırmak amacıyla festival içerisinde dut merkezli birtakım yarışmalara yer verildiği açıklanmıştır. Dolayısıyla en iyi dut yetiştiricisinin bulunduğu bu yarışlarda jüri tarafından birinci, ikinci ve üçüncünün seçildiği böylece kazananlara da çeşitli hediyeler verildiği ifade edilmektedir. Adı geçen hediyelerin genellikle altın veya para olduğu da belirtilir.

Dut yarışmasının yapılmasından sonra ise halka dut ikramı yapılmakta böylece festival bölgesini pazar alanı olarak kullanan ve söz konusu alanlara tezgâh açan pek çok çiftçiye de maddî gelir sağlanmaktadır. Yine mevzubahis tezgâhlarda yalnız dut satışının yapılmadığı aynı zamanda domates, salatalık, kiraz, nohut, fasulye veya dut reçeli gibi çeşitli besin unsurlarının da satışa sunulması gerek ekonomik gerekse de ticari bir kaygı güdüldüğü ifade edilmektedir. Buradan hareketle çoğunlukla geçmişte sürdürüldüğü görülen “hasat sonu törenlerinin, yüzyılımıza yaklaştıkça üreticilerin yerel yönetimlerin de desteğini alarak ürünlerinin tanıtımını yapmak ve hasat sonunda topladıkları ürünleri satmak amacıyla düzenlenen festivallere dönüştüğü” (Çelepi, 2017: 179) haklı olarak söylenebilir. Yine saatlerce sürecektir olan dut festivali için bölge halkı kadınlarının da gözleme veya bazlama gibi çeşitli hamur işleri yaptıkları böylece festivaller aracılığıyla hem kendi yörelerine ait olan mutfak kültürünü tanıtır hem de maddî anlamda kazanç sağladıkları açıklanmaktadır. Festivalin devamında ise ilçeye ait müzik kültürünü sergileyen çeşitli sanatçılara yer verilmektedir.

Yine hava sporları arasında yer alan yamaç paraşütünün, Ayaş ilçesinin yeni ekonomik faaliyetlerinden birini teşkil ettiği de bilinmektedir. Dolayısıyla söz konusu sporla ilgilenen sporcuların, festival günü için de kuşandıkları ekipmanlarıyla birlikte yamaçlardan koşarak yükseldikleri ve böylelikle festivale katılım sağlayan seyirciye de doyumsuz bir keyif yaşattıkları açıklanmaktadır.

Bölgede yer alan festivallerin diğerini ise ‘Ayaş domates, tarihî evler ve kültür festivali’ oluşturmaktadır. Domatesi ile adından söz ettiren Ayaş ilçesi, sahip olduğu bu zenginliği korumayı ve çevre bölgelere tanıtımının yapılmasını, büyük ölçüde söz konusu festivaller aracılığıyla sağlamaktadır. Yine tarımla uğraşan çiftçileri teşvik etmek amacıyla, jüri tarafından içlerinde en iyi domates yetiştiricisinin seçildiği yarışlar yapılmakta ve derece sahibi olanların da çeşitli hediyelerle ödüllendirildiği ifade edilmektedir. Aynı zamanda festival bölgesini, pazar alanı olarak kullanan kişilere de yer verildiği ve çeşitli meyve ve sebzelerin tezgâhlarda yerini alarak satışa sunulduğu açıklanmaktadır. Yine ekonomik, politik, ticari ve siyasi özellikleri bulunan festivallerin devamında ise çeşitli sanatçılar sahne almakta ve böylece ilçeye ait müzik kültürü ve oyun havaları sergilenerek festivallerin kültürel önemine de vurgu yapılmaktadır. “Buna ek olarak bölge halkının kendi bölgesini tanıtan festivalleri sahiplenmesi, bazen gönüllü olarak çalışması, kültürlerini tanıtmaya ve yayma fırsatı vermesi festivallerin her yıl düzenlenmesine olanak sağlamaktadır” (Çelepi, 2017: 179).

4.5. Kadın ve Erkek Toplantıları

Toplumsal uygulamalar açısından ele alınan Ayaş mutfağının; geçiş dönemleri, kutsal günler, istek ve dilek sofraları, mevsimlik törenler ve festivaller şeklinde sınıflandırıldığı görülmektedir. Ancak söz konusu alt başlıkların hiçbirine dâhil olmadığı bilinen ferfene geleneği, oduna gitme, temel atma ve çatı kapatma gibi çeşitli uygulamalar için ise ‘kadın ve erkek toplantıları’ adı altında bir başlığın açılması uygun görülmüştür.

4.5.1. Ferfene Geleneği ve Mutfak İlişkisi

“Anadolu’nun hemen her bölgesinde karşılaşılan geleneksel toplu eğlencelerin; halkı bir arada tutan, eğlendiren, öğreten ve geleneği aktaran ritüelleri vardır. Geçmişten günümüze kadar hem geleneksel sözlü kültürün taşıyıcısı hem de bir eğlence biçimi olarak gelen sohbet toplantıları, özellikle uzun kış gecelerinde insanların bir araya gelerek hoşça vakit geçirmesini ve toplumsal dayanışmayı sağlayan sosyal bir organizasyondur. Anadolu’nun toplumsal hayatında geçmişten günümüze yer alan toplu eğlenme anlayışında önemli yer alan eğlencelerden biri ise Ankara’da yapılan ferfene günleridir” (Uygur, 2019: 178-180).

“Aydınlanma, aydınlatma anlamlarına gelen ve toplumsal hayatta önemli işleve sahip bu geceler ‘hemşehri’ toplantısı olmasının yanı sıra sınıf farkı gözetmeksizin birlikteliğin yaşandığı eğlence ve kültür ortamlarıdır” (Uygur, 2016: 479).

Geçimini tarım ve hayvancılıkla sağladığı bilinen Ayaş ilçe halkı da yaz mevsimi boyunca gerek toprak ile gerekse de besi ile ilgilenmekte dolayısıyla da yoğun bir dönem geçirmektedir. Yaz mevsimlerinin söz konusu işlerle olduğu gibi aynı zamanda çeşitli kış hazırlıklarıyla da birlikte geçirilmesi, köy halkının belirli törenler ve kutlamalar dışında olan diğer buluşmalarını engellemektedir. Dolayısıyla yazın iş yoğunluğundan ötürü bir araya gelemeyen insanlar, kış mevsiminin gelmesiyle birlikte ne toprağı işleyebilmekte ne de hayvancılık yapabilmektedirler. Buna istinaden, çoğunlukla kışın evlere kapanan gerek erkekler gerekse de kadınlar arasında, gerçekleştirilen birtakım günler bulunmaktadır. Söz konusu günler içerisinde ‘akşam misafir oturmaları’ haricinde geleneksel uygulamalardan da bahsetmek mümkündür. Adı geçen bu geleneksel uygulamalar ise ‘ferfene’ olarak adlandırılmaktadır.

Düğün veya bayram kalabalığı haricinde genellikle kışın yapıldığı bilinen ferfene uygulamalarının, gerek toplanan gruptan birinin evinde gerekse de köy odalarında gerçekleştirildiği bilinmektedir. Köy odalarında gerçekleştirilen ferfene uygulamaları ise sadece erkekler tarafından yapılmaktadır. Dolayısıyla kadınların söz konusu uygulama için köy odalarında değil evlerde toplandıkları da belirtilmiştir. Buna istinaden “‘kadın ve erkeklerin ayrı olarak düzenledikleri ferfenelerde geleneğin ve dinin etkisi dikkat çekmektedir” (Uygur, 2019: 183). Yine ferfene yapmak için toplanılan insanların yaş farkına göre gruplara ayrıldığı da açıklanmaktadır. Çocukların, gençlerin, yetişkinlerin ve yaşlıların gruplara ayrılarak gerçekleştirdikleri bu uygulamada, yaş farkına oldukça dikkat edildiği ifade edilmektedir. Yine köy içerisinde insan birikintisi görüldüğünde ise ‘ne o, sanki ferfene mi yapacaksınız?’ şeklinde ferfene uygulamasının, ilçe halkının günlük kullanımdaki sözlü kültürüne dahi yansıdığı haklı olarak söylenebilir.

İlk olarak, ferfene için toplanılacak günün akşamına her evden imece usulü ile yiyecek getirildiği açıklanmaktadır. Söz konusu yiyeceklerin kimi zaman yapılıp getirildiği kimi zaman ise yalnız malzemelerinin götürüldüğü ve böylece yemeklerin ferfene yerinde toplanan kişiler ile hep birlikte yapıldığı ifade edilmektedir. Dolayısıyla bu gün için genellikle tavuk, pirinç, bulgur, turşu, tatlı, fındık, fıstık ve şeker gibi çeşitli besin unsurlarının toplandığı bilinmektedir. Yine aynı zamanda bir araya gelen kişilerden para toplandığı ve eksik olan malzemelerin de toplanan parayla alındığı belirtilir. “‘Bu toplantıların Ankara’nın geçmiş yıllarında içkili ve yemekli

gerçekleştirdiği, yine akran arkadaşların, bugün Alman usulü dedikleri şekilde toplantının masraflarını müsavi şekilde taksim ettikleri” (Erdoğan, 2001: 191) analiz edilmiştir. Yine “adı geçen günde yapılan bu yemeklere ferfene ziyafet yemeği” (Doğruol, 1999: 83) dendiği de ifade edilmektedir. Genellikle tavuk haşlama ve pirinç pilavının yapıldığı ferfene günlerinde, adı geçen bu yemeklerin yöre halkı tarafından uygulanan ferfenelerle bütünleştiği, hatta kümesinde tavuğunun çalındığını fark eden komşuların ise o günün akşamına ferfene kurulacağını hemen tahmin edebildikleri de ifade edilmektedir. Hep birlikte yemek yapılıp yenmesinden sonra ise sıra, söz konusu günün bir başka vazgeçilmezi olarak bilinen pişmaniye yapımına geçmektedir. Aynı zamanda Ayaş ilçesi bölge halkı için ‘ferfene çevirmek’ ve ‘pişmaniye çevirmenin’ aynı anlama geldiği ve dolayısıyla da pişmaniyesiz ferfenenin düşünülmemeyeceği ifade edilmektedir. Buna bağlı olarak, çoğunlukla erkekler tarafından çekilen pişmaniye için yere sofralarla ve sinilerle büyük bir çember kurulmakta ve çeşitli eğlenceler eşliğinde pişmaniye çekilmektedir.

Köy odalarında erkekler arasında gerçekleştirilen ferfenelerde bir çeşit düzenden de bahsedilmesi mümkündür. Söz konusu düzen, oda içinde bulunan hangi kişilerin hizmet edeceği, hangi kişilerin ise hizmet bekleyeceğinin sınıflandırılmasından geçmektedir. Yine köy odalarında çeşitli oyunlar çıkarıldığı da ifade edilmiştir. Bu oyunların ise genellikle mendil saklama, iskambil kart oyunları ve okey olduğu bilinmektedir. Dolayısıyla eğlenmek için gerçekleştirilen söz konusu günlerde, “katılımcıların psikolojik olarak rahatladıkları, sosyalleştikleri, kendilerini ifade edebildikleri bir ortama kavuştukları da söylenebilir” (Uygur, 2019: 183).

4.5.2. Oduna Gitme ve Mutfak İlişkisi

Yöre içerisinde kış gelmeden veya kış mevsiminde uygulandığı bilinen oduna gitme günleri, ilçe halkı arasında görülen yardımlaşma ve dayanışma uygulamalarından bir diğeri olarak karşımıza çıkmakta ve bölge içerisinde âdeta bir gelenek halini almaktadır. Hemen hemen haftanın birkaç günü, birkaç kişinin evine odun kesmeye giden erkekler, işleri bittikten sonra o evin misafiri tarafından ağırlandırılır. Genellikle haşlanmış tavuk ve pirinç pilavının hazırlandığı bu sofralarda; gözleme, çörek, poğaç ve börek gibi çeşitli hamur işlerinin de yapılabileceği ifade edilmiştir.

4.5.3. Temel Atma-Çatı Kapatma ve Mutfak İlişkisi

Bir yapının kurulması amacıyla atılan temele ve yapının tamamlanmasıyla kapatılan çatıya, çeşitli ritüellerde bulunmaktadır. Yöre içerisinde ev, mandıra, cami veya çeşme gibi çeşitli yapıların kurulmasındaki ilk adım, söz konusu arazi üzerine temel atmaktan geçmektedir. Mal sahibi, kazılan temelin hayırla sonuçlanması amacıyla adı geçen bu bölgeye bir kurban kesmekte ve kanını da mevzubahis alana akıtmaktadır. Daha sonra kesilen kurban yüzölüp parçalanmakta ve pişirilmeye hazır hale getirilmektedir. Buna bağlı olarak da yapı adına çalışması için tutulan işçilere temelin atıldığı ilk gün büyük bir ziyafet çekilir. Genellikle çorba, et haşlama, pirinç veya bulgur pilavı ve baklava gibi çeşitli yiyeceklerden oluşan bu ziyafetten ev halkı da faydalanabilir. Zira temele kesilen kurban, adak kurbanından farklıdır. Yine kesilen bu kurban etinden birkaç parçanın da aynı zamanda yoksul kimselere dağıtıldığı ifade edilmiştir.

Adı geçen yapının tamamlanması ve çatı, tonoz veya bina üstünün kapatılmasıyla birlikte yeniden ziyafet isteyen ustalar, kapattıkları bina üstüne bir bayrak dikmekte ve bir nevi söz konusu beklentilerini mal sahibine bu şekilde haber vermektedirler. Böylece ev sahibi yine mevsime göre hazırladığı çeşitli yemekleriyle birlikte ustalara bir ziyafet vermekte ve aynı zamanda adı geçen yapıda çalışan her kişi için ‘çeyiz asma’ uygulamasında bulunmaktadır. Verilen ziyafetlerde hazırlanan yemeklerde çok büyük değişikliklerin olmadığı ve yine çorba, et veya tavuk, pilav, mevsime göre hazırlanan sulu yemekler ve tatlıdan oluşan bir içerikten bahsedildiği ifade edilmektedir. Yemeklerini yiyen ustalar adına ise bahçede bulunan ağaçlara bir urgan çekilmekte ve inşaatta çalışan her bir kişi için Ayaş tiftiğinden örme çorap ve patikler, kenarları iğne oyalı yazma ve havlular, üzeri işlenmiş seccadeler, çeşitli gömlekler, iç çamaşırları ve yüz silme mendilleri asılmaktadır. Dolayısıyla asılan bayrağın, ustalar tarafından kendilerine bırakılan bir mesaj olduğunu düşünen ev sahipleri, kapanan yapının üzerindeki bayrağı gördüklerinde ilk olarak ustalar için bir yemek tertip etmekte ve daha sonra ise çeşitli hediyeler armağan etmektedirler.

4.6. Bereket Ritüelleri

‘Ritüeller, doğanın başka bir biçimde kontrol edilemeyen güçlerini kontrol etme yolları olarak ortaya çıkar. Ritüellerde arzu edilen sonuç davranışlarla temsil edilir ve bu yolla da bir etki yaratıldığına inanılır. Ritüel, Frazer’ın ‘Benzerlik Yasası’ adını verdiği bir esas üzerinde işler: Benzetme gayreti, yöneldiği

benzerliği doğurur; bir başka deyişle, bir eylemin taklidinin, o eylemin gerçekleşmesine yol açtığı inancı. Ritüel, doğayı doğrudan yönlendirmez; ritüel doğayı yönlendiren Tanrı'lara yöneliktir. İnsanlar Tanrı'nın bir parçası olarak rol oynarlar ve sihirli bir şekilde Tanrı'ları o eylemi gerçekleştirmeye sevk eden bir taklit etme işine girerler'' (Segal, 2019: 231).

Dolayısıyla "sadece ifadelerin ve hareketlerin sahnelenmesi amacıyla canlandırılan veya gerçekleştirilen ifade ve hareketlerin birliği bir ritüeldir. Oyuncular sadece mesajlar taşımazlar ritüele âdetler yerleştirirler. Oyunun bir parçası olan oyuncular kendi uzuvlarına ve nefeslerine hayat veren bir tertip içerisinde oyuna iştirak ederler. Ritüel temsillerinde taşıyıcılar daima kendi mesajlarının en önemli alıcıları arasındadır; taşıyıcı ve alıcıların kısmi bir beraberliği vardır. Ayrıca ritüel esnasında meydana gelen taşıyıcı alıcı beraberliği, ortaya konan mesajla tek vücut olur. Temsilde canlandırılan sırayı uygulamada, oyuncu rolünü oynarken ritüelin bir parçası durumundadır. Çünkü oyuncuların rollerini yaparken geleneksel kuralları reddetmeleri, sözlerdeki bir çatışma gibi görünen bir durumdur ve bu sebeple kuralları göz ardı etmeleri de mümkün değildir'' (Rappaport, 2006: 189).

Buna bağlı olarak "ritüellerdeki hikâyelerin, tekrarlanarak ezberlendiği söylenebilir" (Raglan, 2019: 189). Dolayısıyla

"ritüeller, toplu yapılan gösterilerdir, katılanları canlandırır, kışkırtır, korur ve yeniden şekillendirir. Kişiye kutsal semboller, olaylar karşısında nasıl davranılacağını öğretir. Törelerin nitelikleri, amaçları ne olursa olsun hepsinde fertleri bir araya getirmek, aralarındaki bağları yoğunlaştırmak, yakınlaştırmak, daha samimi olmalarını sağlayarak toplum şuuruna ulaştırmak gibi nitelikler müşterektir. Fertler birlik içinde toplumdaki yerlerini ve toplumla ilişkili duygularını ritüellerle yenilemiş olurlar'' (Günay, 1995: 2).

Yine 'ritüel, çoğu zaman ve birçok insan için olduğu üzere dünyadaki en önemli şeydir. Buna istinaden müzik, dans, resim ve heykellerin ritüellerle ortaya çıktığı da'' (Raglan, 2019: 196) söylenebilir.

Geçimini tarım ve hayvancılıkla sağladığı bilinen ilçe halkının; gerek toprağa, dama, ahıra veya ağıla ayak basarken gerekse de hamur yoğurma, tarhana karma, buğday öğütme, sebzeleri kurutma, peynir, tereyağı veya yoğurt hazırlama, reçel ve pekmez kaynatma gibi çeşitli hazırlıkların başlangıcında uyguladığı bilinen birtakım ritüeller bulunmaktadır. Adı geçen ritüellerin tamamı ise yapılan işin bereketle sonuçlanması ve aynı şekilde söz konusu bolluğun devamının dilenmesi amacıyla uygulanmaktadır. Buna istinaden "Türk halk kültüründe bolluk ve bereketle ilgili inanç ve uygulamaların, esasında yeni yılda başladığı, baharda sürdüğü, hasat zamanı doruğa çıktığı ve böylece bütün bir yıl yani yaşam boyu devam ettiği bilinmektedir. Anadolu'nun bugünkü yaşamında hâkim olan İslamiyet ile birlikte bir sihir sistemi olan Şamanlığın ve eski kültlerin izlerinin, bolluk ve bereketle ilgili inanış ve

uygulamalarda bir arada yaşadığı” (Okuşluk Şenesen, 2011: 210) da rahatlıkla söylenebilir.

“Bir tohum yeşerip bitki olarak yeryüzüne çıkarken onlarca yeni tohumu da doğurur. Böylece tek bir tohumdan çoğalan bitki, üremenin, bolluk ve bereketin sembolü olur” (Okuşluk Şenesen, 2011: 217). Dolayısıyla bolluk ve bereket ritüellerinin uygulandığı ilk alan, toprak olarak karşımıza çıkmaktadır. Tarıma elverişli topraklar, söz konusu ürünün devamını sağlayacağı için toprak üzerine uygulanan adı geçen ritüellerin ilkinin, dua etmek oluşturmaktadır. Zira “dile dayalı yapılabilen önemli iletişim çeşitlerinden birisini ritüelin oluşturduğu pek çok kişi tarafından ileri sürülmüştür” (Rappaport, 2006: 187). Buna istinaden ilçe halkı, ilk olarak ürün alacağı toprağa ekin ekmeden önce Ettehiyyatü ve Ayetel Kürsi dualarını okumakta ve yaratıcıdan yıl içinde ürün çeşitliliği ve bolluğu istedikten sonra söz konusu tarlaya ayak basmaktadır. “Burada ortaya konan tarifin ağırlıklı görüşü, ritüeli dinî pratikle veya dinî esaslarla birleştirmeye yönelmiştir. Ama ritüelin konu malzemesi din değildir. Ritüel, birbiriyle ilişkili az çok sabitleştirilmiş kişiliklerin ya da özelliklerin bir bütünü, bir kalıp veya şekil olarak anlaşılır. Bu tarifi kuvvetlendiren olaylar dinsel münasebetlerin dışında meydana gelir” (Rappaport, 2006: 187). Buna istinaden, Ayaş ilçesinde ekin ekilecek olan tarlaya dualar ile girildikten sonra, arazi üzeri sürülür ve ekmeye uygun hale getirilir. Tohum ekme sırasında ise daha önce heybelerin içinde getirilen ekinlerin arasında gümüş yüzükler ile bilezikler de bulunmaktadır. İçerisinde gümüş yüzük ve bilezik bulunan ekinler besmele çekilerek tarlaya saçılmakta ve bu esnada da ‘ekin gümüş gibi kalkması, bol ve bereketli bir yıl olması’ dileklerinde bulunmaktadır. Daha sonra çıkan ürünün toplanmasıyla birlikte ilk mahsul, yoksul kimselere dağıtılmakta ve böylece kaldırılan bu üründen alınacak olan bereketin de artacağı düşünülmektedir. Dolayısıyla “ritüelin diğer bir özelliği ise gösteridir. Temsil, ortaya konan uygulamanın bir görünüşüdür; eğer gösteri yoksa, ritüel de yoktur. Ritüel esnasında ortaya konan mesaj kesinlikle manevî ve ritüelin esas unsurudur. Yine söz konusu ritüeli meydana getiren ifade ve biçimsel hareketlerin sıralarının değişmezlik şartı olsa da bu durumun bazen değişebileceği ” (Rappaport, 2006: 187) haklı olarak söylenebilir. Böylece “ritüellerin bazen kaynaktaki fonksiyonları, bazen uygulama yöntemleri ve mekânları kaynaktaki şeklinden farklılık gösterebilir” (Günay, 1995: 2).

Yine hayvancılık faaliyetlerinin de kendileri için önemli olduğunu ifade eden Ayaşlılar, hayvanlarının bulunduğu dam, ahır veya ağıl kapılarına geldiklerinde İhlas ve Fatiha sureleri okuyarak söz konusu kapıyı açtıklarını ve içeri ancak bu şekilde girdiklerini ifade etmektedirler. Yine yöre halkı tarafından yaratıcının, Kurân-ı Kerim'in tamamını İhlas ve Fatiha surelerinin içerisine sığdırdığı dolayısıyla da bu surelerin herhangi birini okuyanın âdetâ Kurân-ı Kerim'i hatim etmiş sayılacağı düşünülmektedir. Buna istinaden bölge halkı insanların, hemen hemen her işinin başında İhlas ve Fatiha surelerini okudukları, bu şekilde geçmiş günahlarının da bağışlanacağı ifade edilmektedir. Yine mevzubahis bereket ritüellerinin en sık rastlanıldığı alanlardan biri de mutfak olarak karşımıza çıkmaktadır. Gerek düğün, bayram, cenaze gibi kalabalık sofralara yemek yaparken olsun gerekse de kış hazırlığı gibi çeşitli geleneklerin başlangıcında olsun söz konusu besin unsurlarının çoğalmaları için birtakım uygulamalara yer verildiğinden bahsetmek mümkündür. Adı geçen uygulamaların ilkinde ise hamur yoğurma örnek olarak verilmektedir. Genellikle bazlama ekmek yapmak amacıyla yoğurulacak olan hamura, öncelikle besmele çekilerek başlanmaktadır. Her işin başında okunduğu ifade edilen üç İhlas ve bir Fatiha sureleri yine okunmakta ve devamında ise bereketi arttırmak amacıyla 'benim elim değil Fatıma anamızın eli' ifadelerini kullanan ilçe halkı kadınları, yoğurulan bu hamuru Allah'a emanet ederek üzerini kapatmaktadır. Üç İhlas ve bir Fatiha sureleri haricinde Ettehiyyatü suresi de doğrudan yaratıcıdan bereket istendiği durumlarda okunmaktadır. Yine bu esnada içeri giren komşular da aynı şekilde 'kolay gelsin, bereketli olsun' veya 'Allah bereketini arttırsın' gibi dileklerde bulunmaktadır. "Ritüeller bu bakımdan zorunlu kılındıkları ölçüde pratik, sihirsî, toplumsal ve psikolojik boyutlar içerirler" (Segal, 2019: 238). Buradan hareketle;

"ritüelin ortaya koyduğu iki çeşit mesaj olduğu, bunların değişen mesaj ve değişmeyen mesajlar olarak ikiye ayrıldıkları bilinmektedir. Ritüel kuralının kesin sırayla ifade ettiği değişmez mesajlar, sosyal ve kâinatın oluşum nizamının devam eden görüşleriyle ilgilidir. İkincisi ritüelin müsaade ettiği ve istediği ölçüde değişimi ortaya koyan mesajlardır. Bu mesajlar yazılı bir esasa dayanmayan, sosyal bir âdetin kuralıyla ve değişmez bir sırayla, temsili oynayanların o anki ilişkisi; durumları, söyledikleri ve diğer şeylerle ilgilidir" (Rappaport, 2006: 188).

Dolayısıyla tarlalarının, dam/ahır/ağıllarının veya hamur teknelerinin yanına ulaşan ilçe insanların ilk olarak İhlas ve Fatiha surelerini okuyarak işe başlamaları, ritüellere bağlı değişmez mesajlara; hamur yoğurmaya başlandığında bereketi arttırmak amacıyla

ifade edilen ‘bereketli olsun, ‘herkesin ağzında bulunsun’ gibi dilekler ise sosyal bir âdetin kuralıyla ifade edilerek, temsili oynayanların o anki durumunu ilgilendiren değişen mesajlara örnek olabilir.

Çeşitli kış hazırlıklarının yapılmaya başlandığı dönemlerde de yine bereketi sağlamak amacıyla birtakım ifadelere yer verildiği görülmektedir. Tarhana yapanlara ‘tarhanan yağlı olsun’, sebze kurutup, reçel ve pekmez yapanlara ise ‘Allah hayırlı kimselerle yedirmeyi nasip etsin’, ‘hayırlı misafirler gelsin’, ‘herkesin ağzında bulunsun’ gibi çeşitli söylemlerde bulunmaktadır. Yine gerek süt kaynatırken gerekse de yoğurt mayalarken söz konusu besin unsurlarının bereketli ve şifalı olması dilenmekte ve aynı zamanda ‘benim elim değil Fatıma/Havva anamızın eli’ ifadelerine yer verilmektedir. Yapılan düğün, cenaze ve bayram yemekleri için de bolluk ve bereket temennilerine yer verildiği, dolayısıyla da kazanların içerisindeki yemekler karıştırılırken üç kere Ettehiyyatü suresi okunduğu, böylelikle yapılan yemeklerin bereketli olup çoğalacağı ifade edilmektedir. Aynı zamanda tereyağı, salça veya pirinç gibi besin ürünlerinin kapakları açılmadan önce de besmele çekilip Ettehiyyatü suresinin okunduğu ve daha sonra açıldığı belirtilmektedir. Buna istinaden, adı geçen durumlar ise “ritüellerin, insanların zaman içinde yinelenen ihtiyaçlarını karşıladığı, bu ihtiyaçların da her anlamda yaşamın kendisi ve refahı için olduğu rahatlıkla söylenebilir” (Raglan, 2019: 190). Yine “ritüelin topluma nazaran birey bakımından daha önemli olduğu ifade edilmektedir. Ritüellerin, büyü ve din söz konusu olduğunda farklı bir işleyiş gösterdikleri ancak her iki durumda da duygusal buhran anlarında baş gösterip üzüntüyü hafifletmeye yaradıkları” (Segal, 2019: 235) da analiz edilmiştir.

İlçe halkı içerisinde bir görgü kuralı olarak bilinen ‘giden tabağı boş göndermeme’ geleneği de temelinde birtakım bereket ritüelleri barındırmaktadır. Örneğin, doğum yapan küçükbaş veya büyükbaş hayvanın sağılan ilk sütü ile ağız yapılmaktadır. En yakın komşulara ikram edilen ağız tabağı, komşular tarafından geri gönderilirken tabağın içerisine tuz serpilerek verilmektedir. Söz konusu ritüelin temelinde ise ‘ürünü kalın olsun, sütü çok olsun, damarı bol olsun’ gibi dilekler yattığı ifade edilmektedir. Yine aynı şekilde komşulara dağıtılan aşure tabağının da içine tuz veya çörekotu serpilerek gönderildiği, söz konusu uygulamanın altında ise bereket ve nazara karşı önlem dilekleri yattığı açıklanmaktadır. Buradan hareketle “ritüellerin bütününde ima yollu mesajların bulunduğu” (Rappaport, 2006: 188) rahatlıkla ifade edilebilir. Zira

tuz ve çörekotu gibi semboller üzerinden bereket dileme temennisi, mevzubahis durumu kanıtlar niteliktedir. Yine adı geçen ritüellerle birlikte “soyal uzlaşmanın sahneye konduğu dolayısıyla da ritüellerin insan toplumunun temeli üzerine kurulan esaslı bir sosyal davranışlar” (Rappaport, 2006: 190) olduğu söylenebilir. Sonuç olarak, getirilen hiçbir tabağın boş gönderilmediği de ilave edilmelidir.

4.7. Sofra Adabı ve Yemek Duaları

Yemek ve mutfak kültürüne son derece önem veren Türk toplumunun, sofrada adabı hususunda da bir o kadar titiz davrandığı bilinmektedir. Zira Türk dili ve Türk tarihi açısından en temel eserler arasında yer alan Kutadgu Bilig’te de konu olarak işlendiği görülen sofrada adabı ve yemek kuralları; böylece tarihin her döneminde aynı önemi barındırdığını kanıtlar niteliktedir. Yusuf Has Hacib’in Kutadgu Bilig adlı eserinde yer verdiği sofrada adabı ve yemek kuralları şöyle açıklanmaktadır:

“Geleneksel Türk sofrasında elle yemek yeme alışkanlığı yoktur, büyükler yemeğe başlamadan küçükler yemeğe el uzatmaz, herkes kendi önünden yemek yer gibi görgü kuralları bugün de geçerlidir. Senden büyük yemeğe başladıktan sonra, sen elini uzat; bak, âdet böyledir. Yemeğe sağ elini besmele ile uzat, başkasının önündeki lokmalara dokunma. Kendi önünde ne varsa onu al ve ye. Sofrada bıçak çıkarma ve kemik sıyırma; çok obur olma ve pek de sünepe oturma. Ne kadar tok olursan ol, insan ikram edilen yemeği reddetmemelidir. Yemeği alınca ısır ve ufak ufak çiğne; sıcak yemeği ağzın ile üfleme. Yemek yerken sofraya üzerine sürünme; insanların huzurunu kaçırma, hareketine dikkat et. Yemeğe elini uzat, haz ve arzu ile ye; ev hanımı seni görerek memnun olsun. İnsan zahmet edip sana ziyafet hazırlarsa, bu zahmeti boşa çıkarma; onun hatrını kırma” (Arat, 1991’den aktaran Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1302).

Yine “din, yemeğin üretim ve hazırlama aşamalarını olduğu kadar tüketim aşamalarını etkilemekle birlikte yemeğin nasıl yenildiği anlamına gelen sofrada adabını da şekillendirmektedir. Neredeyse bütün dinlerde sofrada adabı sıkı kurallarla belirlenmiştir. İslam dini de getirdiği birtakım kurallarla yeme içme etkinliğini bir çeşit ibadete dönüştürmüştür. Örneğin israfın günah olarak kabul edilmesiyle sofranın şekillenmesi veya yemekten önce ve sonra ellerin yıkanması, yemeğe başlarken ve biterken dualar edilmesi yemeği bir çeşit ibadete dönüştürerek ayın havası vermektedir” (Gürhan, 2017: 1218).

Pek çok kuralları bünyesinde barındıran sofrada adabı, Ayaş ilçesi bölge halkı tarafından da son derece dikkat edilen ve günümüze kadar varlığını koruyarak gelebilmiş çeşitli kurallar bütünü olarak bilinmektedir. Söz konusu kurallar; sofraya ilk kimin oturacağından, oturma usulüne; sofrada kimlerin birlikte oturabileceğinden, önünden yemeye; sol elle yemek yemekten, hızlı yemek yemeye, yemek yerken konuşmaktan, ayakta yememe ve içmemeye ve bunun gibi pek çok hususa kadar

birtakım alt başlıkları bünyesinde barındırmaktadır. Öncelikle ilçe içerisinde kurulan sofraların genellikle ‘yer sofrası’ olduğu ve ‘‘halının üzerine aile bireylerinin sayısına göre ayarlanmış, kalabalık ailelerde kumaşları birbirine ek yapıp, dikilerek büyütülmüş, halıya gelen kısımların arkasına düğme, nakış, vb. işaretler konularak aynı yönü kullanmak üzere hazırlanmış sofra bezlerinin yere serilerek’’ (Kılıçarslan, 2016: 7) aile fertlerinin de sofra etrafına konulmuş minderler üzerine oturmasıyla yemeğe buyur edildiği analiz edilmiştir. Adı geçen sofra adabı kurallarından öncelikle, sofraya ilk kimin oturması gerektiğinden bahsedilerek giriş yapılması uygun görülmektedir. Buna istinaden ilçe halkı tarafından verilen cevaplar arasında ortaklık bulunmakta ve yere kurulan bu sofraya ilk olarak evin büyüğünün oturması gerektiği ve bu kişinin ise genellikle dede, babaanne veya baba olduğu ifade edilmektedir. Dolayısıyla dede ve babaannenin oturmadığı sofraya baba ve anne oturamamakta, baba ve annenin oturmadığı sofraya ise çocuklar oturamamaktadır. Buna istinaden ilk olarak, evin büyüğünün sofraya oturduğu ve daha sonra ‘herkes gelsin, Allah’ın verdiği nimete karnımız doysun’ diyerek kendinden küçükleri sofraya davet ettiği ifade edilmektedir. Yine henüz sofraya teşrif etmemiş olan herhangi bir aile bireyinin, sofraya gelene kadar beklenildiği ve dolayısıyla da bu süre içerisinde yemeğe başlanılmadığı da ilave edilmektedir.

Sofraya oturan aile bireyleri arasında kimlerin birlikte oturabileceği kimler için ise ayrı bir sofra kurulması gerektiği yönünde de çeşitli farklılıklar bulunduğu ifade edilmektedir. Bu farklılıklarda ise net bir ortaklıktan bahsetmek mümkün değildir. Zira erkeklere ve kadınlara ayrı sofra kurulması gerektiği ifade edildiği gibi yine kadınların ve erkeklerin birlikte oturabilecekleri de açıklanmaktadır. Ancak aile bireylerinin genellikle hep birlikte oturdukları ifade edilmiş olsa da yeni gelinler için ayrı bir sofra kurulduğu, bu sofranın ise çoğunlukla aileden uzak bir yerde mutfakta veya odanın herhangi bir yerinde olduğu belirtilmektedir. Gelinin yanına eltisinin veya görümcesinin eşlik ettiği ayrı kurulan bu sofraların, genellikle ilk kırk gün veya da üç, dört ay boyunca devam ettiği de ilave edilmiştir. Söz konusu uygulama ise ancak kayınvalide veya kayınbabanın geline bir hediye takdim etmesiyle son bulmaktadır. Adı geçen bu hediye ise genellikle bir tarlanın, ağıldaki veya ahırdaki bir hayvanın veya ev, araba gibi çeşitli varlıkların armağan edilmesiyle sonuçlanmaktadır. Ancak özellikle kayınbabasının bulunduğu sofralara oturmayan gelinin, kayınvalidesinin bulunduğu sofralara oturabileceği hususu da ilçenin bazı köylerinde açıklanmaktadır.

Aynı zamanda yeni gelinlerin, aile büyüklerindeki bütün bireyleri sofraya oturduktan sonra kendilerinin de oturabilecekleri veya da aile büyükleri ile birlikte aynı anda oturabildiklerinin de görüldüğü analiz edilmiştir.

Yine yöre içerisinde gelinlerini almadan sofraya oturmayan kayınbabalardan da bahsetmek mümkündür. Buna istinaden kayınbaba, kayınvalide veya gelinin biraz da kendisine bırakılan bu sofranın, yöre içerisinde büyük bir ortaklık göstermediği sonucuna rahatlıkla ulaşılabilir. Ancak gelin kızın, söz konusu sofraya otursa da oturmasa da sofrada bulunan aile bireylerine hizmet etmesi gerektiği, özellikle de misafir geldiğinde sofranın başında elleri karnında bağlı beklediği ifade edilmektedir. Dolayısıyla yeni gelinlerin aile büyükleriyle birlikte aynı sofraya oturmaması davranışının altında da saygı duygusunun bulunduğu haklı olarak söylenebilir. Kimi durumlarda aile büyükleriyle oturan kimi durumlarda ise oturmayan yeni gelinlerin, sofrada bulunan herhangi bir büyüğünün sofradan kalkmadan önce kendisinin de kalkamayacağı ilave edilmektedir. Karnı doysa dahi ilk olarak büyüklerinin kalkmasını bekleyen gelinler, bu davranışlarıyla yine saygı hususunu göz önünde bulundurmaktadırlar.

Çocuklar ve aile büyüklerinin aynı sofraya oturup oturamayacağı hususu ise genellikle kurulan sofraların kalabalık olup olmamasıyla alakalıdır. Çoğunlukla misafir geldiğinde çocuklara ayrı bir sofranın kurulduğu görülse de aile bireylerinin tek sofraya sığıldığı durumlarda ise çocuklar için ayrı bir sofranın kurmaya gerek kalmadığı hatta dede ve babaannelerin torunlarıyla birlikte yemek yemekten keyif aldıkları bile ifade edilmektedir. Yine “sofradan en yaşlı adam çekilmedikçe kimsenin yerinden kalkmadığı” (Koşay ve Ülkücan, 2011: 40) aksi takdirde bunun saygısızlık olarak nitelendirildiği de analiz edilmiştir.

Sofra etrafında toplanan aile bireylerinin oturma usullerinde de çeşitli farklılıklar olması gerektiği ifade edilmektedir. Bu farklılıklar; büyüklerin yöre halkı tarafından ‘asker oturuşu’ olarak adlandırdığı bağdaş kurarak oturmalarını, küçüklerin ise diz üstü oturmalarını gerekli kılmaktadır. Zira söz konusu oturma usulündeki farklılığın temelinde ise ‘saygı’ duygusunun bulunduğu analiz edilmiştir. Yine erkeklerin bağdaş kurarak, kadınların ise diz üstünde oturarak yemek yedikleri ve aynı şekilde mevzubahis farklılığın temelinde de yine saygı duygusunun bulunduğu açıklanmaktadır. Çeşitli prensipler nezdinde sofranın etrafında toplanan bireyler arasında

yemek sırası ve yemek sonrası da uyulması gereken birtakım kurallar bulunmaktadır. Bu kuralların ilkinin ise yemeğe ilk olarak sofrada bulunan bir büyüğün başlaması gerektiği oluşturur. Bismillahirrahmanirrahim diyerek yemeğe başlayan büyüğün arkasından sofrada bulunan diğer bireyler de yemeğe başlayabilmektedir. Bu esnada sofrada bulunan çocuklara da ayrı ayrı besmele çekip çekmedikleri sorulmakta, besmele çekmeden yemeğe başladıklarında ise yediklerinin karnına gitmeyeceği buna bağlı olarak da doymayacakları tembihlenmektedir. Yemeğe başlayan aile bireyleri arasında yemeğin ne şekilde yenmesi gerektiğiyle de alakalı çeşitli hususlara da dikkat edilmektedir. Sol elle yemek yemek, adı geçen bu hususların başında gelir. Sağ el ile yemek yemek, Hz. Muhammet'in bir sünneti olarak kabul edilmekte dolayısıyla da sağ el ile yemek yemenin sevap olduğu düşüncesi bulunmaktadır. Aynı zamanda “meleklerin hesap günü sorgu suale sağ taraftan başlayacağı için sağ elle yemek yemenin makbul olduğuna inanılmaktadır” (Kılıçarslan, 2016: 8). Yine sol elin yalnız taharet amacıyla kullanıldığını ifade eden ilçe halkı, söz konusu davranışı engelleyebilmek için kaşığı sol eliyle tutan herkesin elinin üzerine kaşıkla vurmakta ve böylece sol elde bulunan bu kaşığın sağ ele alınması sağlanmaktadır. ‘Yediğin iştigin yaramaz’, ‘sen yemezsin şeytan yer’, ‘haram olur’ gibi ifadelerle sol elle yemek yemeyi engelleyen aile büyükleri, söz konusu hususa olabildiğince dikkat etmektedir. Bununla birlikte “sofrada elini yere koyarak yemek yiyen biri varsa, büyükler tarafından ‘elini yere koyma iştahın kaçır, sofraya sana beddua eder. Düzgün otur, düzgün ye ki sofraya sana bedduacı olmasın’ şeklinde uyarılmaktadır” (Kılıçarslan, 2016: 8).

Yemeklerini yer sofralarında yiyen ilçe halkının, ayrı tabaklar kullanmak yerine ortak tabaklar kullandıkları da ifade edilmiştir. Dolayısıyla aynı tabak üzerinden yemek yiyen aile bireyleri, önlerinden yeme noktasına da dikkat etmekte ve çocuklarını da bu doğrultuda yetiştirmektedirler. Yine yemek sırasında dikkat edilmesi gereken kurallardan biri de yemek yerken konuşmamaktır. Yemek yerken konuşmanın ayıp sayıldığı, zira ağızda bulunan lokmaların konuşurken etrafa sıçrayabileceği, buna bağlı olarak da hastalıkların diğer fertlere kolayca bulaşabilme endişesinden ötürü söz konusu husus, ilçe halkı tarafından son derece dikkat edilen bir görgü kuralı olarak bilinmektedir. Aynı zamanda hızlı yemek yiyenler de ‘arkandan kovalayan mı var’ şeklinde uyarılmakta ve yemeği yavaş yemeleri konusunda tembihlenmektedir. Son olarak ayakta yemek yemek veya su içmek de sofraya adabına aykırı olan davranışlar

arasında sayılmaktadır. Hz. Muhammet'in sünneti olması dolayısıyla yerine getirildiği düşünülen oturarak yemek yemek veya su içmek kuralı, aynı zamanda insan sağlığı açısından da oldukça önemli bir etkiye sahiptir. Dolayısıyla aile bireyleri, çocuklarını oturarak yemeye veya içmeye alıştırmak amacıyla 'yediğin karnına gitmez, ayaklarına gider', 'şeytan altından çeker', 'karnın doymaz', 'Allah taş yapar' gibi çeşitli ifadelerle söz konusu davranışı aşılama çalışmaktadırlar. Yine yemek yemek ve su içmek için oturmanın şart olduğunu ifade eden ilçe halkı, suyun da üç yudumda içilmesi gerektiğini ifade etmektedir.

Gerekli kurallar doğrultusunda yemeklerini yiyen ev halkı; 'elhamdülillah', 'Ya Rabbi şükür', 'bugün de doyduk', 'elinize sağlık', 'bütün ölmüşlerinizin ruhuna gitsin' gibi çeşitli ifadelerle söz konusu nimetleri sunan ve hazırlayanlara teşekkür etmektedirler. Buna istinaden "bütün yiyecekleri veren Allah'a şükredilmesi gereği vardır. Bu yüzden de gereksiz konuşmalarla bu kutsal anın bozulmaması gerekir" (Faroqhi, 2016: 28). Yine mevzubahis davranış, sofrada bulunan çocuklara da hatırlatılmakta ve 'Allah'a şükredin yavrum, bunu bulamayanlar da var' gibi çeşitli nasihatlerle şükür duygusunun aşılandığı rahatlıkla söylenebilmektedir. Hane sahibi ise aile bireyleri tarafından edilen bu teşekkürleri karşılıksız bırakmamakta ve onlara 'afiyet olsun' diyerek cevap vermektedir. Yemeklerini yiyen bireyler, sofranın uzun süre yerde beklemesinin günah olduğunu düşünmekte ve yere kurulan söz konusu bu sofraya, aile bireylerinin tamamının kalkmasının ardından toplamaya başlanmaktadır. Aksi takdirde ise 'meleklerin sofrayı tutmaktan kollarının yorulacağı' düşünülmektedir. Yine "yemekten sonra el, ağız yıkamanın âdetten olduğu, dolayısıyla biraz ötede ellerinde leğen, ibrik tutanların bulunduğu" (Koşay ve Ülkücan, 2011: 40) ve bu görevleri de genelde gelin veya kızların üstlendiği analiz edilmiştir.

"Temelde metabolizmanın ihtiyacından doğan ve nihayetinde kültürel bir olgu haline gelen beslenmenin etrafında oluşan birtakım manevî olgular vardır. Bunlar; sunulan yemeğe karşı takınılan tavırlar olarak adlandırabileceğimiz yemeğe başlarken dua etme, yemek aralarında alınan tavır, yemek pişirenlere dua etme, yemek sonunda dua etme, yemek ad ve özellikleriyle ilgili manzumeler olarak sayılabilmektedir. Türk kültür ve edebiyat tarihi, her bakımdan olduğu gibi dualar konusunda da çok zengin ve çeşitli malzemeye sahiptir. Sözlükte Allah'a yalvarma, Allah'tan dilekte bulunma, yakarma ve bu maksatla okunan dinî değeri olan metinler anlamına gelen dualar, yaratıcı ile kul arasındaki münasebeti sağlayan sözlerdir. Dolayısıyla tarihi, insanlık tarihiyle paraleldir. İnsan samimi ve içten dua ederse Allah onun duasını kabul ve belayı def eder,

inancıyla insanımız her fırsatta dua etmeyi görev addetmiştir. Yüce Allah'ın verdiği sayısız nimetlerin şükrünü edâ edebilmenin yollarından biri yiyip içtikten sonra sözlü olarak Allah'a hamd ve eğer başkaları yemek ikramında bulunmuşsa yiyip içtikten sonra Allah'a hamd ile beraber, o yemeği ikram edenlere de dua etmek peygamberimizin bizlere tavsiye ettiği örnek bir davranıştır'' (Duran, 2016: 141).

Buna istinaden yöre halkı tarafından yemek yendikten sonra yapılan sofrâ duaları Hz. Muhammet'in bir sünneti olarak kabul edilmekte ve söz konusu bu duaların, çeşitli nimetleri sunmasından ötürü yaratıcıya dua etmek amacıyla yapıldığı ifade edilmektedir. Ayaş ilçesi bölge halkı tarafından derlenen sofrâ duaları aşağıda verilmiştir:

'Euzubillahimineşşeytanirracim. Bismillahirrahmanirrahim. Elhamdülillah elhamdülillah elhamdülillahillezi. Edamana, vecealena, minel müslimin. Nimeti celilullah, bereketi halilullah, şefaati Ya ResulAllah. Devamı devlet, nasibi cennet, kalanlara sağlık ve selamet, ölenlere bi hürmeti lillahil Fatiha' (KK: 35).

'Bu sofrâ nur, gaza bela geri dur, yinsin tükenmesin, artsın eksilmesin, eskisi gitsin, yenisi gelsin. Ya Rabbi şükür, elhamdülillah' (KK: 22).

'Bismillahirrahmanirrahim. Bismillahi baştır Allah'ım, nimetini taştır Allah'ım, Mekke'yi Medine'yi dolaştır Allah'ım. Cemaline ulaştır Allah'ım. Artsın eksilmesin, taşsın dökülmesin. Bu hanenin sahibi yokluk, darlık, sıkıntı görmesin. Bu sofrâ nurdur, gazayı belayı durdur, el açanlar senin gulundur. Mutlu olsun yuvaları, gabul olsun duaları, sağlıklı sıhhatli olsun yavruları. Keseleri dolu olsun, paraları bol olsun, gittikleri yol doğru yol olsun. Elhamdülillah elhamdülillah elhamdülillahillezi edamana vesegana velel müslimin. Nimeti celilullah, bereketi halilullah, şefaati senden Ya Resul Allah. Nasibi devlet, yiyeclere afiyet, ölmüşlerimizin cümlesine rahmet olsun. Lillahil Fatiha. (Bismiahirrahmanirrahim. Elhamdülillahi Rabbil Âlemin. Errahmanirrahim. Maliki yevmüddin. İyyakenabüdü ve iyyakenestain. İhdinessiratel mustagım. Sıradellezine en amte aleyhim. Gayrul magdubi aleyhim. Veleddalin âmin) Şükürler olsun Ya Rabbi. Verdiğin nimetlere. Hamdüsenalar olsun' (KK: 32).

'Elimi saldım nimete,

Selam olsun ümmete,

Bu sofradan yiyenlerin

Hepsi girsin cennete' (KK: 7).

İlçe içerisinde görülen sofrա dualarının genellikle “yaşı en büyük olan kişinin görevi olduğu” (Araz, 1999: 24) ifade edilmektedir. Yemek dualarının yapılmasının ardından, sofrada bulunan yiyeceklerin herhangi birinden de bir parça alınmakta ve adı geçen bu uygulamanın altında ise ‘karnı doymayan bir kişinin doymadığını söylemeye çekinmesinden ötürü tekrar sofradan yemek alması sonucuyla gerçekleştirilen bir uygulamanın bugün gelenek halini aldığı’ düşüncesi bulunduğu analiz edilmiştir. Adı geçen bu parçaların yenilmesinden sonra ise sofranın yerde uzun süre bekletilmemesi için hemen toplandığı belirtilmektedir. Yine mevzubahis bereket dualarının ardından sofrada bulunan yemeklerden birer parça alınıp yenilebileceği gibi “bir tutam tuzun dudaklara değdirilmesinin de uygun görüldüğü” (Araz, 1999: 25) ifade edilmektedir.



5. BÖLÜM: SONUÇ

Yaşamak için gerekli fonksiyonlardan birini teşkil eden yemek yeme faaliyeti, gerek besin çeşitliliğinin artmasıyla olsun gerekse de ‘yeme’ eyleminin ‘salt karın doyurmak’ gibi içerdiği asıl amacı ile olsun pek çok değişikliğe uğrayarak bir sonraki nesle aktarıldığı gözle görülür bir gerçektir. Buna istinaden başlangıçta karın doyurmak amacıyla gerçekleştirilen söz konusu fiziksel eylem, giderek bu amacının dışına çıkarak, uluslara göre değişen bir mutfak kültürünü beraberinde getirmiştir. Bu durum da beslenmenin yalnız karın doyurmak veya hayatta kalmak amacıyla gerçekleştirilen bir fiil olmadığını, beslenmenin içinde bulunduğu toplumun hayat görüşüyle de bütünleşmiş ve zaman zaman da bu hayat görüşlerine göre şekillenmiş bir olgu olduğunu düşündürmektedir. Buna binaen, milletler arasında ortaya çıkan hayat görüşü, beraberinde ‘kültür’ kavramını da peşinden getirmiş ve dinî yapı, âdet, gelenek, görenek gibi çeşitli olguların ortaya çıkmasını ve söz konusu olgulara bağlı olarak da birtakım ayin, ritüel ve törenlerin de oluşmasını sağlamıştır.

Beslenme ve Diyetetik, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Turizm İşletmeciliği, Arkeoloji, Radyo, Televizyon ve Sinema, Ekonomi Politikaları, Din, Tarih ve Türk Dili ve Edebiyatı gibi pek çok disipline çalışma alanı olan mutfak kültürü, Türk Halk Bilimi alanında da ele alınmakta ve gerek beslenme eylemi gerekse de mutfak kültürü çeşitli boyutlarıyla incelenmektedir. Kültürün korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması yönteminin; geçmişini bilen ve bugün hayatımızın her aşamasında karşımıza çıkacak olan gelenek, görenek, örf veya âdet gibi kültürel unsurların tamamına yabancı olmayan ve buna bağlı olarak da millî değerlerine sahip çıkan bir neslin yetiştirilmesi hususunda son derece önemli olduğu görülmektedir. Bu şekilde, yaşatılan her kültür ögesi canlı kalmakta ve her ne kadar icrasında birtakım değişiklikleri içerse de ana hatlarının olabildiğince korunup aynı kaldığı görülmektedir. Dolayısıyla bir kültürün yaşatılması ve canlı kalmasının istenmesi onu devamlı olarak işlemekten geçmektedir. Buradan hareketle yaşatarak aktarmak ve sahip çıkmak düşüncesi, UNESCO tarafından desteklenen Somut Olmayan Kültürel Miras adlı projenin doğmasını sağlamıştır. Somut Olmayan Kültürel Miras adı altında beş ana başlık bulunmaktadır. Bunlar sözlü gelenekler ve anlatımlar, gösteri sanatları, toplumsal uygulamalar, doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar ve son olarak da el sanatları geleneğidir. Yiyeceklerin veya mutfak kültürünün masal, efsane, halk

hikâyeleri, destan, şiir gibi sözlü ürünlerde geçmesi ve mutfak kültürü etrafında şekillenen deyim, atasözü, dua ve kalıp ifadelerle ortaya çıkan ürünlerin tamamı Somut Olmayan Kültürel Mirasın sözlü gelenekler ve anlatımlar alt başlığına; sıra geceleri, kına veya düğün eğlenceleri gibi topluluklarda oyun veya gösteriler içerisinde yiyecek bir maddeye yer verilmesi Somut Olmayan Kültürel Mirasın gösteri sanatları alt başlığına; çeşitli tören, kutlama, ritüeller ve uygulamalarda görülen mutfak hazırlığı ise Somut Olmayan Kültürel Mirasın toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şölenler alt başlığına tekabül ederek bu yiyeceklerin bazen ikramlık olarak karşımıza çıkabildikleri gibi bazen de yol hazırlıkları, kötü ruhlardan korunma objesi veya kurban nesnesi olarak kullanıldığı da görülmektedir. Yine beslenmenin ve buna bağlı olarak ortaya çıkan mutfak kültürünün çeşitli halk inanışları, halk hekimliği, halk mimarisi, halk baytarlığı, halk tarım ve hayvancılığı ve halk mutfağı gibi başlıklar altında toplanması Somut Olmayan Kültürel Mirasın doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar alt başlığına; demircilik, bakırcılık, kalaycılık gibi hususlar ise Somut Olmayan Kültürel Mirasın el sanatları alt başlığına uygun görülmekte ve dolayısıyla da mutfak kültürünün söz konusu bu beş başlıkla da ele alınabileceği gözler önüne serilmektedir. Nihayet beslenme ve mutfak kültürünün beş başlık altında da çalışılabileceği ve mutfak etrafında ortaya çıkan gelenek, görenek, inanç ve ritüellerin her alt başlık için ayrı bir tartışma konusu olmaya müsait olduğu rahatlıkla söylenebilir.

Buradan hareketle, Anadolu halk mutfağı etrafında şekillenen halkın gelenek ve göreneklerine bakıldığında ise yemek yeme ritüelinin her aşamasında, Somut Olmayan Kültürel Mirasın çalışma alanına giren bir eylem olduğu görülmektedir. Örneğin gerek bir yemeği pişirme, yemeği yeme veya yerken uygulanan ritüeller sırasında gerekse de yemek yendikten sonra yemek duası aşamasında, artan yemeklerin saklanması ve muhafaza edilmesinde veya yemeğin çeşitli fiziksel veya ruhsal hastalıkların tedavilerinde kullanılmasında birtakım mitolojik anlamların yattığı görülmekte ve bu durum da Anadolu mutfak kültürü etrafında oluşan beslenme ve yemek anlayışının Somut Olmayan Kültürel Miras açısından incelenmesini gerekli kılmaktadır. Aynı zamanda Somut Olmayan Kültürel Mirasın yemekle olan ilişkisi yalnız sözü edilen tören, kutlama veya ritüellerle kalmamakla birlikte hiçbir kutlama veya tören gerektirmeyen herhangi bir gün de baştan sona ele alındığında, kahvaltıdan akşam misafir oturma öğününe kadar geçen süre içerisinde gerek yemekte ne yendiği, nasıl

yendiği, ne sıra ile yendiği durumlarında gerekse de yemekten sonra ne yapıldığı, artan yemeklerin nereye kaldırıldığı, nasıl muhafaza edilip saklandığı hususlarının her aşamasında Somut Olmayan Kültürel Mirasın yemekle olan ilişkisinin gözler önüne serildiği görülmektedir. Yine önceki bölümlerde Somut Olmayan Kültürel Mirasın aktarım alanları olarak adı geçen ‘kültürel mekânlar’ın; değişmez ve terk edilemez olması özellikleriyle karşımıza çıktığından söz edilmiştir. Söz konusu kültürel mekânların Somut Olmayan Kültürel Miras ve yemek etrafında ortaya çıkan ilişkisinin, ritüellerin icra edildiği veya törenlerin kutlandığı mekân olan ‘mutfak’ bağlamında şekillendiği görülmekte ve bu anlamda mutfakın kültür aktarımının sağlandığı kutsal alan olarak yerini aldığı düşünülmektedir.

Buna binaen mutfak kültürünün artık mensup olduğu halkın gelenek, görenek, inanç ve ritüelleriyle birleştiği ve o halkın gerek damak zevkini yansıtabildiği gibi gerekse de dinî görüş, inanç ve ibadetlerini de ifade edebileceği görülmektedir. Söz konusu bu yansımalar yaşatılmadığı ve kendisinden sonra gelen kuşaklara aktarılmadığı sebebiyle kaybolmaya yüz tutmakta ve geçmişini bilmeyen arada kalmış, yabancı bir neslin yetişmesine sebep olmaktadır. Dolayısıyla bunun önüne geçebilmek için UNESCO beraberliğinde imzalanan Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi söz konusu gelenek, görenek, inanç ve ritüellerin korunması ve yaşatılarak gelecek kuşaklara aktarılması açısından son derece önemli bir program olmakla beraber günümüzde de güncelliğini korumaya devam etmektedir.

Buna istinaden kendine has bir mutfak kültürü olan Ayaşlılar tarafından da bölge halkı için önem verilen birtakım özel günlerin gerçekleştirildiği tören, kutlama veya ritüellere sahip olduğu, dolayısıyla da mevzubahis özel günlerde ritüellerin merkezinde bulunan yeme faaliyetinin Ayaş ilçesini çevre ilçelerden farklı kıldığı görülmektedir. Buradan yola çıkılarak Ayaş mutfakının sahip olduğu tüm özellikler de birtakım uzmanlar tarafından ele alınıp incelenmiş ve bu araştırmacıların bir kısmı konuyu mutfak ve mutfak eşyalarının kullanım alanları doğrultusunda ele alırken bir kısmının ise araştırma yapılan bölgenin ön plana çıkardığı ve kendine has mahallî yemekleri ele alarak değerlendirdiği görülmektedir. Yine aynı şekilde mutfak kültürünün ölçme, pişirme ve hazırlama hususlarının, buna istinaden çalışma alanı olan yörenin kendine özgü ölçü kavramlarının da bu uzmanlar tarafından çalışıldığı görülmekte ve pek çok araştırmacı tarafından da kaybolmaya yüz tutmuş yöresel

yemeklerin gün yüzüne çıkarıldığı bilinmektedir. Ancak söz konusu yemek ve mutfak kültürünün, Somut Olmayan Kültürel Mirasın beş ana başlığı doğrultusunda ele alınıp incelendiğinin de bir o kadar sınırlı kişi tarafından gerçekleştirildiğini ifade etmek yanlış bir yargı olmayacaktır. Dolayısıyla Ayaş mutfak kültürü adına yapılan söz konusu çalışmaların eksikliği ‘Toplumsal Uygulamalar Açısından Ayaş Mutfağı’ adı altında ele alınan bu çalışmanın ortaya çıkmasını sağlamıştır. Çalışmada elde edilen sonuçlar şöyle sıralanabilir:

Mutfak Mimarisi adı altında kaleme alınan bölümde, bölge halkının mutfak içerisinde kullandığı tandır ve taş ocaklarının bugün ekmek evlerine taşındığı, dolayısıyla evlerin içerisinde bulunan mutfaklarda ise son derece modern tasarımlara gidildiği görülmüştür. Mutfakta kullanılan araç gereçlerin de yenilendiği tespit edilmekle birlikte, eski mutfak eşyalarının evlerin salonlarında veya oturma odalarında bir nevi ‘antika’ olarak sergilendiği rahatlıkla söylenebilir. Dolayısıyla bölge halkının bir kısmı tarafından halen korunmaya devam edilen bu mutfak eşyaları, bir kısmı tarafından da kullanım amacı dışında değerlendirilmekte ve ‘kibritlik’ adı verilen hoşmerim tabağının bozuk para ve çeşitli nesneleri saklamaya yarayan bir araç olarak kullanılmaya başlandığı görülmektedir. Buradan hareketle bölge halkı tarafından işlevi değiştirilerek de olsa kullanılmaya devam edilen söz konusu araçların, birey üzerinde gerek sosyalleşme gerekse de psikolojik boyutta çeşitli katkılar sağladığı da düşünülmektedir. Kendilerinden sonra gelen nesillere tanıtımları yapılarak bölge insanı arasında kültür aktarımını sağlayan mutfak eşyaları bu özelliğiyle, bireyin sosyalleşme ve kimlik oluşumuna katkı sağlarken; yine adı geçen objelerin o bölge halkı için çeşitli anıları ve geçmişte bıraktıkları birtakım kişileri simgeliyor olması niteliğiyle ise somut bir hatırlatma ve buradan hareketle psikolojik rahatlama sağlayan unsurlar olduğu sonucuna ulaşılmaktadır. Dolayısıyla Türk kültüründe birtakım kodlamaları yansıtmaları ve geleceğe aktarmaları açısından çok önemli bir yere sahip olan yemek kültürünün, bünyesinde barındırdığı çeşitli araç gereçlerle de sosyalleşme, birey ve grup kimliğini oluşturma ve psikolojik rahatlama gibi durumları yansıtabildiği sonucuna rahatlıkla ulaşılmaktadır. Buna bağlı olarak, mutfakta kullanılan araç ve gereçlere de kültürel boyutta birtakım misyonlar yüklendiği haklı olarak söylenebilmektedir. Yine ilçede görülen mutfaklarda yeniliğe gidilerek mutfak dolaplarının ve kullanılan araç gereçlerin değiştirildiği, günlük mutfak eylemlerinin yeni araç gereçlerle gerçekleştirildiği de ifade edilebilir. Ancak ekmek evlerinde ise

tersi bir manzara karşımıza çıkmakta ve halen tandırından sacayağına, sergenlerden tavşanayağına kadar her türlü mutfak araç ve gereçlerinin korunduğu gözle görülür bir gerçektir. Bununla birlikte ilçe halkının büyük bir çoğunluğunun gaz ocaklara geçtiği gözler önüne serilmekle beraber mutfağın dışında ayrı bir yerde bulunan ekmek evlerinin de aktif olarak kullanılageldiği ve tandır ve taş ocakların da bugün mutfaklarda değil adı geçen ekmek evlerinde bulunduğu haklı olarak söylenebilir.

Yine kışa hazırlanan yiyecekler arasında sayılan; kurutulan sebzeler ve meyveler, salça, tarhana, bulgur ve makarna yapımı, pekmez ve reçel hazırlığı, yağ, peynir, turşu ve konserve menemenlerin de mutfakta mevcut olan yeniliğe maruz kalarak hazırlık ve muhafaza aşamalarında pek çok değişime uğradıkları haklı olarak söylenebilir. Örneğin, sebze ve meyvelerin kurutulmasıyla gözenekli torbalara kaldırılan yiyeceklerin; ilçede görülen bir kesim tarafından ise kurutulmadan haşlandığı ve derin donduruculara atılarak kış mevsimine saklandığı görülmektedir. Dolayısıyla modernliğin beraberinde getirdiği teknolojik gelişmeler ile ‘şoklama’ yöntemi ‘kurutma’ yönteminin yerini alarak, kullanılan eski tekniklerin yerini yeni tekniklere bıraktığı sonucuna rahatlıkla ulaşılabilir. Ancak sebze ve meyvelerin kışa hazırlanmasında kullanılan bu yöntemlerde, kurutma tekniğinin tamamen unutulduğu da söylenemeyecektir. Fakat ilçede görülen adı geçen şoklama yönteminin giderek yaygınlaştığı da kabul edilmesi gereken bir gerçektir. Salça, tarhana, makarna, pekmez, reçel, yağ, peynir, turşu ve konserve menemenlerin ise halen gerek imece usulüyle gerekse de ev halkıyla hazırlandığı ifade edilmekle birlikte buğday öğütmenin artık yapılmadığı ve söz konusu gıdanın ilçe halkının büyük bir çoğunluğu tarafından satın alındığı ifade edilmiştir. Bölgede hazırlanan çorbalar, et ve sebze yemekleri, pilavlar ve köfteler, salatalar, hamur işleri, tatlılar, reçeller ve pekmezlerin de aynı şekilde yapılmaya devam edildiği ancak daha çok yoksulluktan yapılan un çorbasının ise günümüzde hazırlanmadığı da belirtilmektedir.

Buna istinaden mutfakta yapılan çeşitli yemeklerin bilhassa Ayaş ilçesinin sembolü haline geldiği görülmekte ve bu özelliğiyle yerli veya yabancı pek çok turiste kapılarını açtığı da bilinmektedir. Kendine has bir mutfak kültürü olduğu düşünülen Ayaşlıların gerek günlük hayatın herhangi bir öğünüyle karşımıza çıkardığı beslenme anlayışlarıyla olsun gerekse de bölge halkı için önem verilen birtakım özel günlerin gerçekleştirildiği tören, kutlama veya ritüellerin icrasıyla görülen mutfak kültüründe

olsun sahip oldukları çeşitli özellikleriyle, diğer bölge ilçelere göre değişiklikler içerdiği ve bu anlamda içerdiği zengin beslenme ve mutfak anlayışı doğrultusunda Ayaş mutfak kültürünün oluşmasını sağladığı görülmektedir.

Ayaş mutfağı adı altında ele alınan ve belirli kategoriler doğrultusunda sınıflandırılan besinlerin, Ayaş'ın çevre ilçelerinde veya Anadolu'nun herhangi bir bölgesinde de karşımıza çıkabileceği kaçınılmaz bir gerçektir. Ancak gerek bölgenin ikliminin ve toprak yapısının elverişliliğiyle olsun gerekse de ilçeyi yerleşme bölgesi olarak seçen halkın hâkim olduğu beslenme anlayışıyla olsun bahsedilen mutfak kültürünün, Ayaş ilçesine mahsus olduğu sonucuna ulaşmak hiç de zor değildir. Fakat törensel yemekler başlığı altında ele alınan çeşitli uygulama ve ritüeller alanında da önemli değişiklikler yaşandığı görülmektedir. Özellikle geçiş törenlerinde fark edilen söz konusu değişikliklerin en belirgin olanı, doğum adı verilen eşikte karşımıza çıkmaktadır. Bilhassa doğum öncesi ve doğum sırasında uygulanan geleneklerin büyük bir çoğunluğunun modern tıpla birlikte ortadan kaybolduğu görülmektedir. Ancak ilçede görülen doğum sonrası uygulanan ritüellerin ise birtakım değişikliklere uğrayarak yine de varlığını korumaya devam ettiği rahatlıkla söylenebilir. İlçede görülen evlenme geleneklerindeki yeniliklerin en belirgin örneği ise düğün zamanı ve düğün mekânı seçiminde karşımıza çıkmaktadır. Geçmişte bir hafta boyunca köy meydanlarında süren düğün geleneklerinin, günümüzde ise yerini iki günden oluşan hafta sonlarına ve düğün salonlarına bıraktığı görülmektedir. Düğün yemeklerinin ise günümüzde de hemen hemen aynı şekilde devam ettiği görülmekle birlikte söz konusu yemeklerin hazırlanışında ilçenin kendi halkı yerine yemek şirketlerinde bulunan aşçıların tutulduğu tespit edilmiştir. Mevzubahis değişiklik ise bölge halkı arasında gerçekleşen imece usulü dayanışmanın da zayıflamasına neden olmaktadır. Zira daha önce bir hafta sürecek olan düğün haftası için hazırlanan bazlama ekmek, *şebit*, yaprak sarma, baklava ve komposto gibi çeşitli hazırlıkların; bugün ilçe içerisinde görülen düğünlere, yemek şirketlerinin dâhil edilmesiyle birlikte ortadan kalktığı rahatlıkla söylenebilir. Yine geçmişte düğün evlerinin önüne kurulan kazanlarda görülen 'yöresel çorbalar, kapama, siğer, Ayaş güveci gibi et yemekleri ve yöresel tatlıların' bugün şirket mönülerinde görülen yemek listelerinde büyük bir kısıtlamaya uğradıkları; bütün bu hazırlıkların yerine ise hazırlaması ve sunulması daha kolay ve pratik yemeklerin ikram edilmeye başlandığı analiz edilmiştir. Ancak düğün öncesi,

düğün sırası ve düğün sonrası uygulanan geleneklerin birtakım değişikliklere uğrayarak da olsa halen devam ettiği rahatlıkla söylenebilir.

Yine ölüm geleneklerinde görülen değişikliklerin ise daha çok ‘yemek’ etrafında şekillendiği ve envai çeşitte hazırlanan besin unsurlarının yerini pide ve ayranlara bıraktığı görülmektedir. Geçiş dönemlerinin son alt başlığı olan uğurlamaların içeriğinin ise büyük ölçüde aynı kaldığı, ancak günümüzde hazırlanan yollukların sadece hamur işleriyle sınırlandırıldığı tespit edilmiştir. Törensel yemekler adı altında kaleme alınan kutsal günler ve istek-dilek sofralarının büyük ölçüde aynı kaldıkları ve bünyelerinde barındırdıkları gelenekleri korumaya devam ettikleri söylenebilir. Ancak mevsimlik törenler ve festivaller adı altında ele alınan çeşitli kutlamaların, modernleşmeyle başlayan yenilik hareketlerinden büyük ölçüde etkilendikleri dolayısıyla da bünyelerinde barındırdıkları pek çok geleneğin zarar gördüğü analiz edilmiştir. Zira Koç katımı-Saya gezme olarak adlandırılan mevsimlik tören, mevzubahis değişikliklerden etkilenen uygulamalara örnektir. İlçe içerisinde belirli tarihlerde, koçlar koyunların yanlarına katılıp yavrulama dönemi kontrol altına alınmaktayken; günümüzde söz konusu uygulamanın doğum sıklığını arttırmak amacıyla gelişigüzel tarihlerde yapıldığı böylece sağlıksız ve hastalıklı yavruların dünyaya geldiği ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla bahsi geçen durum geleneği de büyük ölçüde etkilemekte ve insanların senede bir kez büyük bir heyecanla gerçekleştirdikleri ve âdeta bayram havası verdikleri bu günler, giderek kutlama havasından çıkarılmakta ve etrafında oluşan ziyafetlere de son verilmektedir. Yine mevsimlik törenler ve festivaller adı altında ele alınmış olan Hasat kaldırma ve Bağ bozumu törenleri de teknolojik gelişmelerden fazlasıyla etkilenmiş bir başka uygulamalar olarak karşımıza çıkmaktadır. Zira makineleşmeyle birlikte tarlalara ve bağlara giren teknolojik gelişmeler, günlerce sürecektir ve bir ziyafetle son bulacak olan tarla ve bağ işlerini birkaç güne indirmekte böylece hem adı geçen uygulamaların hem de etrafında oluşan törensel yemeklerin son bulmalarına neden olmaktadır. Aynı şekilde süt sağma makineleriyle tanışan ilçe halkının, günlerce süren ve köylüyü bir araya toplayıp ziyafet tertip edilmesiyle gerçekleştirilen toplu sağım uygulamalarını da terk ettikleri dolayısıyla da ilçede yaygınlık gösteren söz konusu teknolojik gelişmenin beraberinde; uygulama etrafında yapılan büyük ziyafetlerin ve adı geçen bu ziyafetlerin merkezinde bulunan ‘koyultmaç’ tatlısının giderek unutulduğu haklı olarak söylenebilir.

Buna bağılı olarak, törensel yemekler adı altında ele alınan kutsal günler, istek-dilek sofraları, mevsimlik törenler ve festivaller, kadın ve erkek toplantıları başlıklarından oluşan uygulamaların da birtakım değışiklikler haricinde içeriğinin aynı kaldığı görölmekte, dolayısıyla da Ayaş ilçesinin sahip olduğı mutfak kültürünün törensel içeriklerinin mümkün olduğunca korunduğı gözler önüne serilmektedir. Elbette söz konusu uygulamaların tümünün, modernizmin beraberinde getirdiğı yenilikler dâhilinde sürdürölmeye devam ettiğı ifade edilmelidir. Ancak söz konusu çalışmanın sürdüröldüğü pandemi dönemi göz önüne alındığında, adı geçen törenlerin belli ölçüde sınırlandırıldığı, eve yapılan davetlerin evlere ikram gönderme şeklinde şekil değıştirdiğı fakat yine de mevcut geleneklerin bir şekilde yaşatılmaya çalışıldığı ifade edilmiştir.

Sonuç olarak, elbette modernleşme ve beraberinde getirilen birtakım teknolojik gelişmelerin, insanların hayat görüşüne ve yaşam tarzına sirayet ederek mevcut olan mutfak kültürünü de pek çok açıdan etkilediğı bilinmektedir. Dolayısıyla Ayaş mutfak kültürünün de mutfakta kullanılan araç gereçlerden mutfak mimarisine, çeşitli kutlamalar sırasında gerçekleştirilen uygulamalardan söz konusu uygulamalar sırasında gerçekleştirilen ritüellere, kış hazırlıklarından sofrada adabına kadar birtakım değışikliklere uğradığı rahatlıkla söylenebilir. Buna istinaden, daha önce ilçe hakkında yapılan mevcut çalışmalar doğrultusunda hazırlanan söz konusu bu çalışma, mevcut olan Ayaş mutfak kültürünün unutulmaması ve daha sonraki yapılacak olan çalışmalara kaynak olması umuduyla hazırlanmıştır. Ancak mevcut olan Ayaş mutfağının ve etrafında ortaya çıkan geleneklerin korunması ve değıştirilmeden gelecek kuşaklara taşınması sorumluluğı ise tüm Ayaşlıların birincil görevi sayılmalıdır.

KAYNAKÇA

- Abalı, İ. (2017). “İşlevleri Bağlamında Mutfak Eşyaları”. *Ulakbilge*, 5 (10), 383-392.
- Abdurrezzak, A. O. (2014). “İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü”. *Turkish Studies- International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 9/11, 1-16.
- Acar, D. (Editör). (2012). *Ankara Yemekleri*. T.C Ankara Valiliği. Ankara: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Acar, D. (Editör). (2013). *Ankara Tanıtım Kitapçıkları*. T.C Ankara Valiliği. Ankara: Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü.
- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin Sosyolojisi-Orta Sınıf(lar)ın Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri-*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- Akın, G. (2014). “Geleneksel Mutfak Kültürünün Beslenme Açısından Önemi”. *Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5 (3), 32-43.
- Akın, G., Özkoçak, V., Gültekin, T. (2015). “Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi”. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, Sayı:30, 32-51.
- Alabacak, C. H. (2018). *Türk Mutfak Kültüründeki Geleneksel Yemeklerin Bilinirliği: Ankara İli Örneği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Alpyıldız, E. (2020). “Psikoanalitik Halk Bilimi Kuramı Temelinde Türk Yemek Kültürünün Çağrışım Sınırsızlığı: Oburluğun Cinselliği”. *Milli Folklor*, Sayı:125, 138-149.
- Arat, R.R. (1991). Yusuf Has Hacib. *Kutadgu Bilig*. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türk Tarih Kurumu Yayınları. II. Dizi-Sa:20. TTK Basımevi.
- Araz, N. (1999). “Ramazan Sofralarının Nostaljisi”. G. Toklu (Editör). K. Toygar ve N. Berkok (Hazırlayanlar). *Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Ankara: VEKAM, 21-25.
- Arman, A. (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfacı Örneği*. Bilimler Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Enstitüsü, Düzce.
- Atalay, B. (1992a). *Divanü Lügat-it Türk*. I. Cilt. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türk Dil Kurumu Yayınları: 521. TTK Basımevi.
- Atalay, B. (1992b). *Divanü Lügat-it Türk*. III. Cilt. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türk Dil Kurumu Yayınları: 523. TTK Basımevi.
- Ateş, M., Ballar, E., Pekcan, G. (1986). “Sosyoekonomik Yönden Farklı Semtlerde Yaşayan Ev Kadınlarının Besin Hazırlama, Pişirme ve Saklama Yöntemlerinin Saptanması”. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, Sayı:15, 71-83.
- Ateş, M. (2001). *Mitolojiler ve Semboller*. (1. Baskı) İstanbul: Milenyum Yayınları.
- Aydos, S. (2012). *Ankara Çubuk İlçesi Mutfak Kültürünün Dönüşüm Süreçlerinin Halk Bilimi Açısından İncelenmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

- Balaman, A.R. (1983). *Gelenekler, Töre ve Törenler*, (1. Baskı). İzmir: Betim Yayınları Halk Bilimi (Folklor) Dizisi:1.
- Barı, N. (2016). “Neşeli Günlerde Yapılan Yiyecek ve İçecekler”. S. Sakaoğlu, M. Aça ve P. Ergun (Editörler). *Aile Yazıları* 9. Ankara: T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı, 37-38.
- Barı, N. (2016). “İstek-Dilek Sofraları”. S. Sakaoğlu, M. Aça ve P. Ergun (Editörler). *Aile Yazıları* 9. Ankara: T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı, 39-40.
- Barı, N. (2016). “Tarhana”. S. Sakaoğlu, M. Aça ve P. Ergun (Editörler). *Aile Yazıları* 9. Ankara: T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı, 41-46.
- Baysal, A. (1990). “Loğusa Şerbeti”. F. Halıcı. (Düzenleyen). *III. Milletlerarası Yemek Kongresi*. (1990, 7-12 Eylül). Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, 103-106.
- Baysal, A. (1992). “Türk Mutfağında Kısa Hazırlık”. IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi. V. Cilt. Maddi Kültür. Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları: 168, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:38. Feryal Matbaası, Ankara, 59-67.
- Belge, M. (2018). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, (15. Baskı). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Berkok, N., Toygar, T. (1996). *Ramazan Yemekleri ve Mutfak Kültürü*, (1. Baskı). Ankara: Volkan Matbaacılık.
- Berkok, N. (1999). “Ankara Mutfak Etnografyası”. G. Toklu, P. Arslan ve E. Karabudak. (Hazırlayanlar). *Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü Sempozyum Bildirileri ve Katalog*. VEKAM Yayını, No:1. Ankara.
- Beşirli, H. (2010). “Yemek, Kültür ve Kimlik”. *Milli Folklor*, Sayı:87, 159-169.
- Beşirli, H. (25-28 Ekim, 2010). “Dede Korkut Hikâyeleri’nde İktidar Göstergesi Olarak Yemek Sembolizmi”. Yılmaz Yeşil. (Editör). *Dede Korkut ve Geçmişten Geleceğe Türk Destanları Uluslararası Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, TÜRKSOY ve Yakın Doğu Üniversitesi, KKTC-Lefkoşa, 103-113.
- Beşirli, H. (2011). “Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi”. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, Sayı: 58, 139-152.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi: Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, (1. Baskı). Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Birer, S. (1990). “Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi ve Bugünkü Durumu”. *Beslenme ve Diyetetik Dergisi*, Sayı:19, 251-260.
- Boratav, P.N. (1982). *Folklor ve Edebiyat 1*. (1. Baskı). İstanbul: Adam Yayıncılık.
- Boratav, P. N. (1994). *100 Soruda Türk Folkloru*. (2. Baskı). İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- Bozyiğit, A.E. (2008). “Eski Ankara’da Bir Gelenek: Zekeriya Sofrası”. M. Sabri Koz. (Hazırlayan). *Yemek Kitabı 1: Tarih-Halk Bilimi ve Edebiyat*. (3. Baskı). İstanbul: Kitabevi, 473-477.

- Bulduk, S., Baykan, S. (1999). “Türk Mutfağından Bir Yemek (Keşkek)”, F. Halıcı. (Düzenleyen). *V. Milletlerarası Yemek Kongresi*. (1-3 Eylül, 1994). AKM Yayınları, Ankara, 49-51.
- Cömert, M., Alabacak, C. H. (2019). “Türk Mutfağına Ait Yemeklerin Özelliklerinin Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2123- 2143.
- Çelepi, M. S. (2017). *Türk Kültür Evreninde Toy: Denizli Örneği*. (1. Baskı). Ankara: Kömen Yayınları.
- Çetinkaya, G. (2015). “Dede Korkut Hikayeleri’nde Kültürel Belleğin Söylem Haritası Olarak Giyim-Kuşam ve Yeme-İçme Sembolleri”. *Milli Folklor*, Sayı:107, 83-96.
- Demirgöl, F. (2018). “Çadırdan Saraya Türk Mutfağı”. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt:3, No:1, 105-125.
- Doğan, H., Aktan, V. (2018). “Mutfakta Kadının Rolü ve Yenilikçi Yaklaşımına Yönelik Muğla İl Merkezinde Bir Araştırma”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (2), 60-73.
- Doğanbey, N. (1989). “Türk Mutfak Kültürü”, F. Halıcı. (Düzenleyen). *II. Milletlerarası Yemek Kongresi*. (3-10 Eylül, 1988). Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, 127-132.
- Doğanbey, N. (1990). “İftariyelikler”, F. Halıcı. (Düzenleyen). *III. Milletlerarası Yemek Kongresi*. (7-12 Eylül, 1990). Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, 177-179.
- Doğruol, H. (1996). “Ayaş (Merkez İlçe) Geleneksel Halk Mutfağı ve Yemekleri Üzerine Bir Deneme”, K. Toygar. (Editör). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. (1. Baskı). Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 17, Ankara, 5-47.
- Doğruol, H. (1999). “Ayaş’ta (Merkez) Özel Gün Yiyecek ve İçecekleri”. G. Toklu (Editör). K. Toygar ve N. Berkok (Hazırlayanlar). *Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Ankara: VEKAM, 73-88.
- Duran, H. (2016). “Yemek Duaları”. S. Sakaoğlu, M. Aça ve P. Ergun (Editörler). *Aile Yazıları* 9. Ankara: T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı, 141-146.
- Duvarcı, A. (2002). “Türklerde Yiyecek ve İçecek Kültürü”, H. C. Güzel., K. Çiçek ve S. Koca. (Editörler). *Türkler*. Ankara. 230-235.
- Eliade, M. (2018). *Dinler Tarihine Giriş*. (2. Baskı). (Çev. Lale Arslan Özcan). İstanbul: Alfa Yayınları.
- Erdoğan, Z., Söylemezoğlu, F., Yanar, A. (2018). “Ayaş El Sanatlarının Kültürel Miras Açısından Önemi”, M. Yılmaz. (Editörler). *Geçmişten Geleceğe Taşınan Miras Ayaş*. IV. Bölüm. Ayaş Belediyesi Yayınları:3, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Erdoğan, Ş. (2001). *Ankaram*. (2. Baskı). Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ergin, M. (1997). *Dede Korkut Kitabı*. I. Cilt. Ankara: TDK Yayınları.
- Ergin, M. (2015). *Orhun Âbideleri*. (49. Baskı). İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Ergun, P. (2010-a). “Türk Gelininin Mitolojik Göçü”. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. Sayı: 24, 275-290.
- Ergun, P. (2011). “Türk Mitolojisinde Çobanlık”. E. Gürsoy Naskali (Editör). *Çoban Kitabı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 305-342.

- Ersal, M., Görgülü Deyiş, E. (2017). “Yemekten Ritüel Yaratmak: Alevi İnanç Sisteminde Yemek Kültü”. *Alevilik-Bektaşılık Araştırmaları Dergisi*, Sayı: 16. 139-194.
- Ersay Yüksel, A. (2018). “Ayaş Camilerinde Mimari Özellikler”. M. Yılmaz. (Editörler). *Geçmişten Geleceğe Taşınan Miras Ayaş*. IV. Bölüm. Ayaş Belediyesi Yayınları:3, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Ersoy, G. (1990). “Ankara’nın Gölbaşı İlçesi ve Köylerinde Besin Tüketim Durumu”. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, (19) 1. 71-84.
- Ersoy, Y. (2002). “Türk Mutfak Kültürü”. H. C. Güzel., K. Çiçek ve S. Koca. (Editörler). *Türkler*. 4. Cilt. (1. Baskı) Ankara. 382-396.
- Ertaş, Y., Gezmen Karadağ, M. (2013). “Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri”. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2 (1), 117-136.
- Eyüboğlu, S. (1949). *Mavi ve Kara*. (2. Baskı). İstanbul: Kültür Yayınları.
- Faroqhi, S., K. Neumann, C. (2016). *Soframız Nur, Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. (Çev. Z. Yelçe). İstanbul: Alfa Yayınevi.
- Fırat, M. (2014). “Yemeğin İdeolojisi ya da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü”. *Folklor/Edebiyat*, Cilt:20, Sayı:80, 129-140.
- Goode, J. (2015). “Yemek”. (Çev. F. Mormenekşe). M. Ö. Oğuz vd. (Editörler). *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3* (2. Baskı). Ankara: Geleneksel Yayıncılık, 390-396.
- Gökalp, Z. (2020). *Türk Töresi*. (7. Baskı). (H. İ. Şahin). (Hazırlayan). İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Gözaydın, N. (1990). “Ankara’da Özel Günler ve Yemekler”. F. Halıcı. (Düzenleyen). *III. Milletlerarası Yemek Kongresi*. (7-12 Eylül, 1990). Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, 150-153.
- Güler, S. (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı: 26, 24-30.
- Günay, U. (1995). “Ritüeller ve Hıdrellez”. *Milli Kültür*. Sayı: 26, 2-3.
- Gürhan, N. (2017). “Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme”. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, Cilt:6, Sayı:2, 1204-1223.
- Güzel, A. (1990). “Türk Kültüründe Mevlid ve Yağ Gelenekleri Etrafında Teşekkül Eden Folklorik Unsurlar”. F. Halıcı. (Düzenleyen). *III. Milletlerarası Yemek Kongresi*. (7-12 Eylül, 1990). Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, 80-93.
- Halıcı, F. (Düzenleyen). (1988). *I. Milletlerarası Yemek Kongresi*, (25-30 Eylül, 1986). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını.
- Halıcı, F. (Düzenleyen). (1989). *II. Milletlerarası Yemek Kongresi*, (3-10 Eylül, 1988). Konya: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.
- Halıcı, F. (Düzenleyen). (1990). *III. Milletlerarası Yemek Kongresi*, (7-12 Eylül, 1990). Konya: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.
- Halıcı, F. (Düzenleyen). (1993). *IV. Milletlerarası Yemek Kongresi*, (3-6 Eylül, 1992). Konya: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını.
- Halıcı, F. (Düzenleyen). (1999). *V. Milletlerarası Yemek Kongresi*, (1-3 Eylül, 1994). Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayını.

- Halıcı, N. (1985). *Türk Mutfağı: Yiyecek Hazırlama ve Pişirme Yöntemi*. (1. Baskı). Ankara: Güven Matbaası.
- Halıcı, N. (1988). “Türk Halk Mutfağı”., F. Halıcı. (Düzenleyen). *I. Milletlerarası Yemek Kongresi*, (25-30 Eylül, 1986). Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Ankara, 123-140.
- Hatipoğlu, A., Batman, O. (2014). “Osmanlı Saray Mutfağına Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması”. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11 (2), 62-74.
- Haydaroğlu, İ. (2003). “Osmanlı Saray Mutfağından Notlar”. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, Cilt:22, Sayı:34, 1-9.
- Honko, L. (2015). “Ritüellerin Oluşum Süreci”. (Çev. R. Ersoy). M. Ö. Oğuz vd. (Editörler). *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3* (2. Baskı). Ankara: Geleneksel Yayıncılık, 199-212.
- Ichijo, A., Ranta, R. (2018). *Yemek ve Ulusal Kimlik*. (1. Baskı). (Çev. E. Ataseven). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Işık, N. (2016). “Geçiş Dönemi Törenlerinde Yemek”. S. Sakaoğlu, M. Aça ve P. Ergun (Editörler). *Aile Yazıları 9*. Ankara: T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı, 9-23.
- İlbars, Z. (1993). “Kültür ve Beslenme”., F. Halıcı (Düzenleyen). *IV. Milletlerarası Yemek Kongresi*, (3-6 Eylül, 1992). Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, 137-142.
- İnan, A. (1986). *Tarihte ve Bugün Şamanizm Materyaller ve Araştırmalar*. (3. Baskı). Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- İnce, Ş. (2016). “Şeflerin Savaşı: Profesyonel Mutfaklarda Erkek ve Kadın Şefler”. *Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 3 (2), 409-435.
- İzgi, Ö. (1977). “Hunlar, Göktürkler ve Uygurlarda Geleneksel Festival ve Eğlenceler”. *İ.Ü. Tarih Dergisi*, Sayı:31, 29-36.
- Lvovo, E.L., Oktyabrskaya, İ.V., Sagalayev, A.M. ve Usmanova, M.S. (2013). *Güney Sibiry Türklerinin Geleneksel Dünya Görüşleri 1- Kâinat ve Zaman, Nesneler Dünyası*, (Çev. M. Ergun). Konya: Kömen Yayınları.
- Kabacık, M. (2020). *Türk Mutfak Kültürünün Türkülerdeki Yansıması*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Kahraman, K. (2016). “Yiyecekleri Kışa Hazırlama ve Saklama Yöntemleri”. S. Sakaoğlu, M. Aça ve P. Ergun (Editörler). *Aile Yazıları 9*. Ankara: T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı, 49-80.
- Karaman, R. (1999). “Türkiye’de Nevruz Kutlamaları”. *Milli Folklor*. Sayı: 42, 39-52.
- Karpuz, H., Karpuz, E. (2008). “Anadolu Türk Evinde Mutfak”., M. Sabri Koz. (Hazırlayan). *Yemek Kitabı 1: Tarih-Halk Bilimi ve Edebiyat*. (3. Baskı). İstanbul: Kitabevi, 388-415.
- Kaya, D. (1990). “Sivaslı Âşıklardan Yemek Destanları”. *Milli Folklor*, 1 (7), 56-59.
- Kaya, D. (2008). “Halk Edebiyatında Yemek Destanları”. *Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi*, 1 (1), 77-90.
- Kılıç, S., Albayrak, A. (2012). “İslamiyet’ten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler”. *Turkish Studies – International Preodical For The*

- Languages, Literature And History Of Turkish or Turkish*, 7 (2), 707-716.
- Kılıç, E. (2017). “Yabancı Seyyahların Türk Sofra Kültürüne Ait İzlenimleri Üzerine (16. ve 17. yüzyıl)”. *Osmanlı Miras Araştırmaları Dergisi (OMAD)*, 4 (8), 97-117.
- Kılıç, S. (2021). *Halk Bilimi Bağlamında Türkiye’de Yeme İçme Kültürü*. (1. Baskı). İstanbul: Eğitim Yayınevi.
- Kılıçarslan, A. (2016). “Türklerde Yemek Gelenekleri”. S. Sakaoğlu, M. Aça ve P. Ergun (Editörler). *Aile Yazıları* 9. Ankara: T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı, 7-8.
- Kılıçarslan, A. (2016). “Kutsal Günlerde Yapılan veya Dağıtılan Yiyecek ve İçeceklerle İlgili Uygulamalar”. S. Sakaoğlu, M. Aça ve P. Ergun (Editörler). *Aile Yazıları* 9. Ankara: T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı, 27-36.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler”. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210.
- Koç, S. (2018). “Ankara Halk Kültürüne Bir Örnek: Ayaş Mahalli Oyunları”. M. Yılmaz. (Editörler). *Geçmişten Geleceğe Taşınan Miras Ayaş*. IV. Bölüm. Ayaş Belediyesi Yayınları:3, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Koşay, H.Z., Ülkücan, A. (2011). *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*. (2. Baskı). İstanbul: Çiya Yayınları.
- Koz, S. (2008). *Yemek Kitabı: Tarih- Halk Bilimi- Edebiyat* I. Cilt (3. Baskı). İstanbul: Kitabevi.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Küçük, M. A. (2016). “Hacı Yemeği”. S. Sakaoğlu, M. Aça ve P. Ergun (Editörler). *Aile Yazıları* 9. Ankara: T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı, 25-26.
- Memiş, E., Ersoy, Y. (10-15 Eylül, 2007). “Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri”. 38. ICANAS-38. Uluslararası Asya Ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Ankara, 877-892.
- Neumann, Christoph K. (2016). “18. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat”. S. Faroqhi ve C.K. Neumann. (Editörler). *Soframız Nur Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. (1. Baskı). (Çev. Z. Yelçe). İstanbul: Alfa Yayınevi, 145-183.
- Oğuz, M. Ö. (2007). “Folklor: Ortak Bellek veya Paylaşılan Deneyim”. *Milli Folklor*, Sayı: 74, 5-8.
- Oğuz, M. Ö. (2009). “Somut Olmayan Kültürel Miras ve Kültürel İfade Çeşitliliği”. *Milli Folklor*, Sayı: 82, 6-12.
- Oğuz, M. Ö. (2014). “Çağdaş Kentte Bir Yeniden Canlandırma Örneği: Çiğdem Günü”. *Milli Folklor*. Sayı: 101, 25-39.
- Oğuz, M. Ö. (2018). *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?*. (3. Baskı). Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Okuşluk Şenesen, R. (2011). “Türk Halk Kültüründe Bolluk ve Bereketle İlgili İnanç ve Uygulamalarda Eski Türk Kültürü İzleri”. *Folklor/Edebiyat*, Sayı:66, 209-228.

- Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. Cilt 3. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınevi.
- Öğüt Eker, G. (1998). *Karakeçili Türk Düğünü*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Öğüt Eker, G. (2000). “Türk Düğün Geleneği İçinde Karakeçili Türk Düğününün Ritüel Açısından Değerlendirilmesi”. *Milli Folklor*. Sayı: 46, 401-411.
- Öğüt Eker, G. (2018). “Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma, Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri”. *Milli Folklor*, Sayı:120, 170-183.
- Örnek, S. V. (1971). *Anadolu Folklorunda Ölüm*. (1. Baskı). Ankara: Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Yayınları.
- Örnek, S. V. (1977). *Türk Halk Bilimi*. (1. Baskı). Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Örnek, S.V. (1979). *Geleneksel Kültürümüzde Çocuk*. (1. Baskı). Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Özatalay, G. Z., Çiçek, E.S. (19-23 Ekim 2015). “Dede Korkut Kitabı’nda Yemek ve Mutfak Kültürünün İşlevsel Açısından İncelenmesi”. M. Ekici ve M. Duranlı. (Editörler). *III. Uluslararası Türk Dünyası Kültür Kongresi: Dede Korkut ve Türk Dünyası*, Bildiriler Kitabı 2.Cilt, İzmir, 1043-1052.
- Özçelik, A. Ö., Özdoğan, Y. (10-15 Eylül, 2007). “Tarhananın Türk Beslenme Kültüründeki Yeri ve Önemi”. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 38. ICANAS, 1025-1040.
- Özdemir, N. (1999). “Eğlence Kavramı ve Hıdırellez Kutlamaları”. *Milli Folklor*. Sayı: 42, 31-38.
- Özdemir, N. (2006). “Yeni/Lenmek ve Nevruz”. *Milli Folklor*. Sayı: 69, 15-27.
- Özgüdenli, G. O., Uzunağaç, Ö. (2014). “Selçuklu Anadolu’sunda Ekmek”. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1 (1), 43-72.
- Parker, S. (1971). *The Future of Work And Leisure*, U.S.A.
- Pirverdioglu, A. (2002). “Türklerde Yılbaşı ve Bahar Geleneği”, H. C. Güzel, K. Çiçek ve S. Koca (Editörler). *Türkler* Cilt 3. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 65-79.
- Raglan, L. (2019). “Mit ve Ritüel”. (Çev. E. Ölçer Özünel). M. Ö. Oğuz vd. (Editörler). *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 2* (4. Baskı). Ankara: Geleneksel Yayıncılık, 189-197.
- Rappaport, A. (2006). “Ritüel”. (Çev. K. Korkmaz). M. Ö. Oğuz vd. (Editörler). *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 1* (3. Baskı). Ankara: Geleneksel Yayıncılık, 187-193.
- Reindl, H., Kiel. (2016). “Cennet Taamları: XVII. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmi Ziyafetler”. S. Faroqhi ve C.K. Neumann. (Editörler). *Soframız Nur Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. (1. Baskı). (Çev. Z. Yelçe). İstanbul: Alfa Yayınevi, 58-106.
- Sakaoğlu, S., Aça, M. ve Ergun, P. (Editörler). (2016). *Aile Yazıları 9*. Ankara: T.C. Aile ve Sosyal Politikalar Bakanlığı.
- Sakaoğlu, N. (2016). “Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları”. S. Faroqhi ve C.K. Neumann. (Editörler). *Soframız Nur Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. (1. Baskı). (Çev. Z. Yelçe). İstanbul: Alfa Yayınevi, 35-48.

- Samancı, Ö. (2016). “XIX. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme İçme Alışkanlıkları”. S. Faroqhi ve C.K. Neumann. (Editörler). *Soframız Nur, Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. (1. Baskı). (Çev. Z. Yelçe). İstanbul: Alfa Yayınevi, 184-208.
- Segal, R.A. (2019). “Dinsel Mit-Ritüel Kuram”. (Çev. N. Atabağsoy). M. Ö. Oğuz vd. (Editörler). *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 4* (2. Baskı). Ankara: Geleneksel Yayıncılık, 229-242.
- Selimoğlu, E., Bektaş, Y., Özkoçak, V., Gültekin, T. (30 Kasım-2 Aralık, 2018). “Beslenme Şeklinin Zaman İçindeki Tarihsel Yolculuğu”. *International Symposium on Innovative Approaches in Scientific Studies*, 390-398.
- Sepken Yar, H. (2008). *Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Seyitdanlıoğlu, M. (2009). “Eski Türklerde Devlet Meclisi ‘Toy’ Üzerine Düşünceler”. *AÜDTCF Tarih Bölümü, Tarih Araştırmaları Dergisi*, Sayı: 45, 1-12.
- Solmaz, Y., Dülger Altın, D. (2018). “Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme”. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, Sayı:3, Sayfa 108-124.
- Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A. Ö. (2005). “Eski Türk Besinleri ve Yemekleri”. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Cilt 12. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 34. Ankara: Birlik Matbaacılık. 7-54.
- Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A. Ö. (10-15 Eylül, 2008). “Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi”. 38. ICANAS Kongresi Ankara, 1289-1310.
- Stoeltje, B.J. (2015). “Festival”. (Çev. P. Ersoy). M. Ö. Oğuz vd. (Editörler). *Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3* (2. Baskı). Ankara: Geleneksel Yayıncılık, 339-345.
- Şanlıer, N., Cömert, M., Özkaya, F. D. (2012). “Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı”. *Milli Folklor*, 24 (94), 152-162.
- Şener, Y. (1978). “Yiyeceklerin Sağlıkla İlişkisi Konusunda Halkın İnanç ve Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma”. *Beslenme ve Diyetetik Programı Uzmanlığı Tezi*, Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi, Ankara.
- Şensoy, F., Tiritioğlu, S. (2018). “Beslenme Arkeolojisi: Günümüz Ankara Yemeklerinde Geçmişin İzleri”. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt:2, Sayı: Ek 1, 209-233.
- Toklu, G., Arslan, P., Karabudak, E. (Hazırlayanlar). (1999). *Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü Sempozyum Bildirileri ve Katalog*. VEKAM Yayını, No: 1. Ankara.
- Toygar, K. (1990). “Türkiye’de Hıdırellez Çevresinde Oluşan Mutfak Kültürü”, F. Halıcı (Düzenleyen). *III. Milletlerarası Yemek Kongresi*, (7- 12 Eylül, 1990). Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, 67-75.
- Toygar, K. (1996). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. (1. Baskı). Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Yayın No: 17, Ankara.
- Toygar, K. (1999). “Ankara (Merkez) ve Ayaş Halk Mutfağında Ölçü Kavramları”, G. Toklu (Editör). K. Toygar ve N. Berkok

- (Hazırlayanlar). *Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Ankara: VEKAM, 41-52.
- Toygar, K. Berkok, N. (1999). *Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Ankara: VEKAM.
- Toygar, K., Berkok Toygar, N. (2008). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* Cilt:15. (1. Baskı). Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 37, Ankara.
- Tuna, M. Özyurt, B. (2018). “Ankara’da Gastronomi Turizminin Değerlendirilmesi: Nitel Bir Araştırma”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (3), 73-87.
- Uygur, H. K. (2016). “Ankara Ferfene Günleri”. IV. Uluslararası Kazan Halk Kültürü Sempozyumu. Ankara, 479-486.
- Uygur, H. K. (2019). “Ankara Ferfene Günlerinin Toplumsal Cinsiyet Bağlamında İşlevsel Olarak Değerlendirilmesi”. *Milli Folklor*. Sayı: 123, 177-192.
- Yaman, R. (1989). “Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları”,. F. Halıcı (Düzenleyen). *II. Milletlerarası Yemek Kongresi*, (3-10 Eylül, 1988). Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, 466-467.
- Yaman, R. (1993). “Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları Buna İlişkin Hanımlarımızın Davranış Kalıpları Mutfağımızda Yemek Pişirme Usullerimizdeki Farklılıklar”,. F. Halıcı (Düzenleyen). *Dördüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*, (3-6 Eylül, 1992). Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını: 283-286.
- Yavaş, G. (2016). “İç Anadolu Bölgesi Ağzlarında Ev, Mutfak, Tarım ve Hayvancılık Terimleri Sözlüğü”. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Kültür Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Yeşil Ayaş Dergisi, (Nisan 1996), Sayı: 5, Ayaşlılar Vakfı.
- Yeşil Ayaş Dergisi, (Aralık 1996), Sayı: 6, Ayaşlılar Vakfı.
- Yıldırım, D. (1997). “Türklerin Yılbaşı/Özgürlük Günü Bayramı”. *Milli Folklor*. Sayı: 36, 2-4.
- Yıldırım, E. (2019). “Yemek, Ulusal Kimlik ve Milliyetçilik İlişkisi Üzerine: ‘Çiya’ Markası ve ‘Turquality’ Programı Örnekleri Üzerinden Bir Yaklaşım Denemesi”. *Ekonomi, Politika ve Finans Araştırmaları Dergisi*, 4 (2), 188-203.
- Yıldız, T. (2018). “5. Hamamönü Çiğdem Şenliği”. *Milli Folklor*. Sayı: 117, 139-140.
- Yılmaz, M. (2018). *Geçmişten Geleceğe Taşınan Miras Ayaş*. Ayaş Belediyesi Yayınları:3, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Yücecan, S. (1990). “Ramazan Günleri ve Beslenme”,. F. Halıcı (Düzenleyen). *III. Milletlerarası Yemek Kongresi*, (7-12 Eylül, 1990). Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayını, 180-184.
- Yücecan, S., Pekcan, G., Mercanlıgil, S., Akgün Şişman, B., Tayfur, M., Ersoy, G., Başoğlu, S., Karaağaoğlu, N., Rakıcıoğlu, N. (1999). “Ankara İli, İlçe ve Köylerinde Yaşayan Ailelerin Beslenme Kültürleri ve Etkileyen Etmenler”,. G. Toklu, P. Arslan ve E. Karabudak (Editörler). *Ankara İli Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Kültürü*. VEKAM Yayın No:1, 231-248.

- Yücecan, S., Pekcan, G., Mercanlıgil, S., Akgün Şişman, B., Tayfur, M., Ersoy, G., Çermik, D., Başoğlu, S., Karaağaoğlu, N., Rakıcıoğlu, N. (1999). “Ankara İli, İlçe ve Köylerinde Ailelerin Özel Günlerde Yaptıkları Yemekler”. G. Toklu (Editör). K. Toygar ve N. Berkok (Hazırlayanlar). *Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Ankara: VEKAM, 95-104.
- Yücel Çetin, A. (2004). “Yemek Kültüründe Nevruz”. M. Öcal Oğuz (Editör). *Türk Dünyası Nevruz Ansiklopedisi*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, 147-154.

İNTERNET KAYNAKLARI

Maslow'un İhtiyaçlar Hiyerarşisi Nedir? Web:

<https://www.bilgiustam.com/maslowun- ihtiyaclar-hiyerarşisi-nedir/> Erişim Tarihi: 9 Ocak 2022.

Ankara Mutfağı Web:

<https://www.ankara.bel.tr/index.php?CID=3465> Erişim Tarihi: 1 Şubat 2022.

Tarihçe Web:

<https://www.ayas.bel.tr/content/47/Tarih%C3%A7e> Erişim Tarihi: 6 Şubat 2022.

Yöresel Ürünlerimiz Web:

<http://www.ayas.gov.tr/yoresel-urunlerimiz> Erişim Tarihi: 7 Şubat 2022.

Dünyada Sadece Ayaş'ta Yetişen Bitkiler Web:

<http://www.ayas.gov.tr/dunyada-sadece-ayasta-yetisen-bitkiler-koruma-altina-aliniyor> Erişim Tarihi: 7 Şubat 2022.

Yamaç Paraşütü Web:

<https://www.ayas.bel.tr/content/404/Yama%C3%A7+Para%C5%9F%C3%BCt%C3%BC> Erişim Tarihi: 8 Şubat 2022.

KAYNAK KİŞİ LİSTESİ

KK 1: Ahmet Bircan, 60 Yaş, Ayaş Tekke, Evli, Ortaokul Terk, Çiftçi, Derleme Yeri: Ayaş Tekke Mahallesi, 22.02.2022.

KK 2: Ayşe Akkaya, 61 Yaş, Ayaş Feruz, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Feruz Mahallesi, 26.02.2022.

KK 3: Ayşe Kılıç, 53 Yaş, Ayaş Mahkeme Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Mahkeme Mahallesi, 16.02.2022.

KK 4: Atiye Çimenci, 66 Yaş, Ayaş Başbereket Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Başbereket Mahallesi, 27.02.2022.

KK 5: Beyhan Kaya, 61 Yaş, Ayaş Ortabereket Mahallesi, Eşi Ölmüş, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Ortabereket Mahallesi, 27.02.2022.

KK 6: Durkadın Özdoğan, 62 Yaş, Ayaş Gençali Mahallesi, Evli, İlkokul Beşten Terk, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Gençali Mahallesi, 22.02.2022.

KK 7: Emine Ayan, 42 Yaş, Ayaş Oltan Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Oltan Mahallesi, 16.02.2022.

- KK 8: Fatma Baysal, 53 Yaş, Ayaş Cuma Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Cuma Mahallesi, 16.02.2022.
- KK 9: Fatma Güven, 62 Yaş, Ayaş Gökler Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Gökler Mahallesi, 22.02.2022.
- KK 10: Gülbike Ayaz, 65 Yaş, Kızılcacahamam, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Ulupınar Mahallesi, 17.02.2022.
- KK 11: Hakkı Keskin, 59 Yaş, Ayaş Başayaş Mahallesi, Evli, Lise Mezunu, Çiftçi, Derleme Yeri: Ayaş Başayaş Mahallesi, 17.02.2022.
- KK 12: Halide Kılıç, 52 Yaş, Ayaş Evcı Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Bayat Mahallesi, 26.02.2022.
- KK 13: Hatice Akbaş, 82 Yaş, Ayaş Uluyol Mahallesi, Eşi Ölmüş, İlkokul Dörtten Terk, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Uluyol Mahallesi, 17.02.2022.
- KK 14: Hatice Erkol, 63 Yaş, Ayaş Ortabereket Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Gökçebağ Mahallesi, 17.02.2022.
- KK 15: Havva Ataseven, 67 Yaş, Kıbrısçık, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Başayaş Mahallesi, 18.02.2022.
- KK 16: Havva Kesik, 60 Yaş, Güdül, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş İlica Mahallesi, 15.02.2022.
- KK 17: Hayriye Tekin, 65 Yaş, Gazi Mahallesi, Evli, Lise Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Ulupınar Mahallesi, 17.02.2022.
- KK 18: Hüsametdin Taşan, 75 Yaş, Ayaş Hocasınan Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Emekli, Derleme Yeri: Ayaş Hocasınan Mahallesi, 16.02.2022.
- KK 19: Hüsniye Sancar, 70 Yaş, Ayaş Ortabereket Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Ortabereket Mahallesi, 27.02.2022.
- KK 20: Hüsnü Baysal, 59 Yaş, Ayaş Mahkeme Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Emekli, Derleme Yeri: Ayaş Mahkeme Mahallesi, 16.02.2022.
- KK 21: İrem Kartal, 22 Yaş, Ayaş İlhanıköy Mahallesi, Bekâr, Üniversite Mezunu, Öğrenci, Derleme Yeri: Ayaş İlhanıköy Mahallesi, 15.02.2022.
- KK 22: İrfaniye Özyürek, 80 Yaş, Ayaş Çiğdemci Mahallesi, Eşi Ölmüş, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Çiğdemci Mahallesi, 17.02.2022.
- KK 23: Kezban Yaldir, 66 Yaş, Ayaş Yağmurdede Mahallesi, Evli, Ortaokul Mezunu, Emekli, Ayaş Yağmurdede Mahallesi, 27.02.2022.
- KK 24: Mehmet Tuna, 58 Yaş, Ayaş Evcı Mahallesi, Evli, Ortaokul Mezunu, Emekli, Derleme Yeri: Ayaş Evcı Mahallesi, 26.02.2022.
- KK 25: Mehmet Türk, 49 Yaş, Ayaş Hocasınan Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Emekli, Derleme Yeri: Ayaş Hocasınan Mahallesi, 16.02.2022.
- KK 26: Memduh Keskin, 75 Yaş, Ayaş Akkaya Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Çiftçi, Derleme Yeri: Ayaş Akkaya Mahallesi, 16.02.2022.
- KK 27: Musa Eroğlu, 62 Yaş, Ayaş Tekke Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Çiftçi, Derleme Yeri: Ayaş Tekke Mahallesi, 22.02.2022.
- KK 28: Mustafa Güven, 61 Yaş, Ayaş Gökler Mahallesi, Evli, Üniversite Terk, Emekli, Derleme Yeri: Ayaş Gökler Mahallesi, 22.02.2022.
- KK 29: Mümtaz Ünlü, 77 Yaş, Ayaş Gökler Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Emekli, Derleme Yeri: Ayaş Gökler Mahallesi, 22.02.2022.
- KK 30: Mütmüne Kul, 53 Yaş, Ayaş İlhanıköy Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş İlhanıköy Mahallesi, 15.02.2022.

KK 31: Naime Tuna, 57 Yaş, Ayaş Evcı Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Evcı Mahallesi, 26.02.2022.

KK 32: Nazife Ünlü, 72 Yaş, Ayaş Gökler Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Gökler Mahallesi, 22.02.2022.

KK 33: Nurhan Baysal, 66 Yaş, Ayaş Tekke Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Hocasınan Mahallesi, 16.02.2022.

KK 34: Perihan Çimenci, 67 Yaş, Ayaş Başbereket Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Başbereket Mahallesi, 27.02.2022.

KK 35: Ruhiye Huzur, 71 Yaş, Güdül Kadiobası Mahallesi, Eşi Ölmüş, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Bayram Mahallesi, 17.02.2022.

KK 36: Rukiye Türk, 47 Yaş, Ayaş Hocasınan Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Hocasınan Mahallesi, 16.02.2022.

KK 37: Saffet Sucu, 60 Yaş, Ayaş Ilıca Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Aşçı, Derleme Yeri: Ayaş Ilıca Mahallesi, 15.02.2022.

KK 38: Salih Çimenci, 75 Yaş, Ayaş Başbereket Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Çiftçi, Derleme Yeri: Ayaş Başbereket Mahallesi, 27.02.2022.

KK 39: Satılmış Kartal, 60 Yaş, Ayaş İlhan köy Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Çiftçi, Derleme Yeri: Ayaş İlhan köy Mahallesi, 15.02.2022.

KK 40: Selma Özdoğan, 58 Yaş, Ayaş Cuma Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Cuma Mahallesi, 16.02.2022.

KK 41: Sema Keskin, 48 Yaş, Ayaş Akkaya Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Akkaya Mahallesi, 16.02.2022.

KK 42: Semanur Aksoy, 70 Yaş, Ayaş Uluyol Mahallesi, Eşi Ölmüş, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Uluyol Mahallesi, 17.02.2022.

KK 43: Semra Kartal, 53 Yaş, Ayaş İlhan köy Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş İlhan köy Mahallesi, 15.02.2022.

KK 44: Sezai Yörük, 56 Yaş, Ayaş Gençali Mahallesi, Evli, Ortaokul Mezunu, Çiftçi, Derleme Yeri: Ayaş Gençali Mahallesi, 22.02.2022.

KK 45: Sinem Türk, 20 Yaş, Ayaş Hocasınan Mahallesi, Bekâr, Lise Mezunu, Öğrenci, Derleme Yeri: Ayaş Hocasınan Mahallesi, 16.02.2022.

KK 46: Şerife Bircan, 55 Yaş, Sincan, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Tekke Mahallesi, 22.02.2022.

KK 47: Şerife Keleş, 66 Yaş, Ayaş Evcı Mahallesi, Eşi Ölmüş, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Pınaryaka Mahallesi, 26.02.2022.

KK 48: Şükrü Kılıç, 53 Yaş, Ayaş Mahkeme Mahallesi, Evli, Ön Lisans Mezunu, Memur, Derleme Yeri: Ayaş Mahkeme Mahallesi, 16.02.2022.

KK 49: Ümmühan Taşan, 69 Yaş, Ayaş Hocasınan Mahallesi, Evli, İlkokul Dörtten Terk, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Hocasınan Mahallesi, 16.02.2022.

KK 50: Ümriye Kaya, 65 Yaş, Ayaş Ortabereket Mahallesi, Evli, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Ortabereket Mahallesi, 27.02.2022.

KK 51: Yüksel Tuna, 60 Yaş, Ayaş Feruz Mahallesi, Eşi Ölmüş, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Feruz Mahallesi, 26.02.2022.

KK 52: Zöhre (Satı) Tuna, 82 Yaş, Ayaş Feruz Mahallesi, Eşi Ölmüş, Okumamış, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Feruz Mahallesi, 26.02.2022.

KK 53: Zübeyde Sacit, 59 Yaş, Dutözü Mahallesi, Eşi Ölmüş, İlkokul Mezunu, Ev Hanımı, Derleme Yeri: Ayaş Gökçe bağ Mahallesi, 17.02.2022.

EKLER

EK-1: Ayaş İlçesinin Günlük Mutfağı

Bölge halkı tarafından ‘ekmek yemek’ olarak adlandırılan yemek yeme eylemi, genellikle sabah, öğle ve akşam olmak üzere üç öğünden oluşmaktadır. Ancak öğün sayısının yaz ve kış mevsimine göre değişiklik gösterdiği de bilinmektedir. Söz konusu değişiklik yemek içeriği ile ilgili olabileceği gibi aynı zamanda yemek yeme sıklığını da etkilemekte ve genellikle sabah, öğle, akşam olmak üzere üç öğünden hâsıl olan beslenme programında bir artış sağlamaktadır. Dolayısıyla yaz mevsiminde tarlada veya bağlarda çalışmak zorunda kalan Ayaşlılar için kuşluk ve ikindi yemeği gibi atıştırma alternatifleri türemekteyken kış mevsiminde ise sabah kahvaltısı ile başlayan öğün sıralaması öğle yemeği ile devam etmekte ardından ise akşam yemeği ile sonlanmaktadır. Yine mutfakın günlük kullanımında sıkça yararlanılan yumurtanın oldukça kıymetli olduğu, hatta köylünün bakkallara kendi yumurtasını verip karşılığında başka bir besin unsuru ile takas ettikleri de ifade edilmiştir. Aynı şekilde Ayaşlılar tarafından kuzine sobanın fırınına atılan patates ve soğanların günlük mutfakın hemen hemen her öğününde tüketildiği de bilinmektedir. Kahvaltıdan akşam yemeğine kadar yenildiği görülen patateslerin kimi zaman kabukları dahi soyulmadan tuzlanarak tüketildiği söylenmiştir. Yine söz konusu soğanların ise *erkeç soğan* olarak adlandırıldıkları dolayısıyla da bu soğanlara ‘ye ki yiğit olasin, çocuklarına, eşine, dostuna örnek olasin, saygılı olasin, sevgili olasin’ (KK: 37) şeklinde anlam yüklenildiği de ifade edilmektedir. Soğanın antibiyotik özelliği olduğunu düşünen Ayaşlılar, uzun ömrün ve sağlıklı bir hayatın şartını *erkeç soğana* bağlamaktadır.¹⁵

Sabah kahvaltısını yaz kış evlerinde yapan Ayaşlılar için sofranın vazgeçilmez parçası, yeşil mercimekli ve kıymalı hazırlanan tarhana çorbasıdır. İçine el yordamıyla doğranan bazlamalar atılarak içilen tarhana çorbası, başlangıçta karın doyurmak için tüketiliyorken bugün ekmek doğrayarak çorba içme usulü Ayaş’ta âdeta bir gelenek halini almıştır. Kahvaltıda çorbaya bilhassa önem veren Ayaşlıların bulgur ve pirinç çorbalarını da sabahın erken saatlerinde fazlasıyla tükettikleri görülmektedir. Yine *kaygana* adı verilen hamur işi de ilçe kahvaltılarında görülen besinlerden bir diğeridir. İki sacın arasında pişirilen *gömbe*, çörekler, börekler veya *kabartlama* adı verdikleri

¹⁵ Bölge içerisinde arpacık soğanların kabuklarının soyulmadan, fırına atılarak pişirilmesine *erkeç soğan* adı verilmektedir.

Saat 13:00 civarında gelen ve genellikle tarlada yenilen öğle yemeğinin içeriği kahvaltıdan uzak, yemeğe daha yakın şekilde hazırlanmaktadır. Zira günün ancak yarısına kadar gelmiş olan Ayaşlılar, tarlada bir süre daha kalacaklarından ötürü öğle yemeğini tok tutacak şekilde hazırlamaktadırlar. Adı geçen öğünde çoğunlukla *bulgur aşı* dedikleri bulgur pilavı pişirilerek yanına soğan dilimlendiği ifade edilmektedir. Aynı zamanda *gatma aşı* şeklinde isimlendirdikleri *ayranlı ekmek* de yaz gününde tarlada yenilen öğle yemeklerinin vazgeçilmez besinlerinden birini oluşturmaktadır. Yine kuru ekmek israfını önleyen *gatma aşında* büyük bir tencereye koyulan torba yoğurdunun içine el yordamıyla ekmekler doğranıp biraz tuz ilave edilmekte ve böylece Ayaşlıların tarlada yedikleri öğle yemeği ortaya çıkmaktadır. Kimi zaman evden haşlanarak götürülen *dene* adı verdikleri yarmaların da içine ilave edildiği görülmektedir. *Gatma aşı* adı verilen *ayranlı ekmeğin*, yöre halkı tarafından aynı zamanda *soğuk çorba*, *yoğurtlu çorba* veya *tarla ayranı* olarak da isimlendirildiği ifade edilmektedir. Ayrıca bazlamadan yapılan ve *dut dibi siğeri* adı verilen ısıtılmış ekmek de tarlada yenilen öğle yemekleri arasında sayılmaktadır. İnce bulgur kullanılarak ve sulu bir şekilde pişirilen *pıtpıt pilavı* da yanına soğan dilimlenerek öğle yemeği için tercih edilen bir başka yemek olarak bilinmektedir. Çorbalardan yeşil mercimekli erişteli çorbaya; yemeklerden ise patlıcan, fasulye, pırasa, ıspanak gibi sebzelere veya tavuk gibi beyaz ete öğle yemeğinde öncelik tanındığı da ifade edilmiştir. Yine *öküz helvası* da tarlada çalışan işçilere yapıp götürülebilecek öğle yemeği besinleri arasında yer almaktadır. Yoğurt ile reçel veya pekmezin karıştırılması sonucu ortaya çıkan *karga beyni* de öğle yemeği tatlısı olarak bilinmektedir. Son olarak öğle yemeği için tarlaya haşlanarak götürülen yumurtanın tarlada değil de evde *cilbir* adı altında tavada pişirilerek yenildiği ve öğle yemeği adı altında değerlendirildiği de görülmektedir.

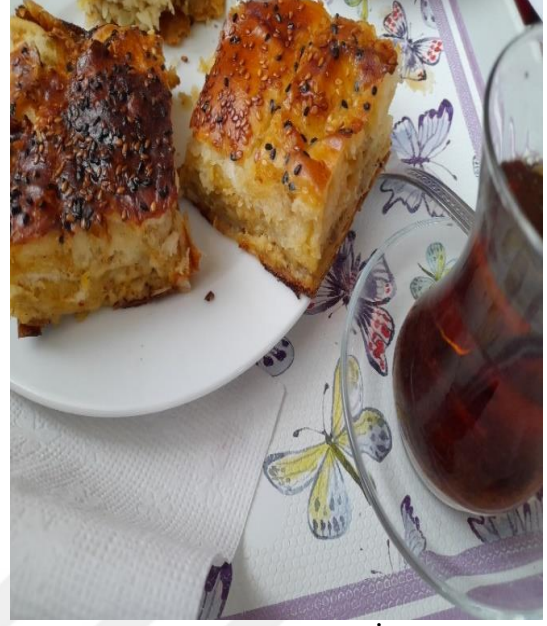
İkinci yemeğini de tıpkı kuşluk öğününde olduğu gibi atıştırma besinlerle yapan Ayaşlılar, genelde öğle yemeğinden ne kaldıysa ikinci de onu yemektirler. İkinci yemeği gerek tarlada gerekse de tarladan eve dönerken motor üzerinde gerçekleşmektedir. Çoğunlukla soğan, domates, yoğurt, ayran, bazlama, çörek veya börek yenildiği ifade edilmiştir.

Akşam yemeğini genellikle 19:00-20:00 arasında yiyen Ayaşlılar, tarhana çorbası, bulgur pilavı, nohut veya kuru fasulye yemeği gibi baklagilleri, sebze yemeklerinin herhangi birini, et ve sütlü tatlı çeşitlerini tercih etmektedir.

‘Misafir on kısmetiyle gelir. Birini yer gider, dokuzunu sana bırakır’ (KK: 12) ilkesiyle hareket eden Ayaşlılar, misafir davetlerine fazlasıyla önem göstermektedir. Akşam yemeğinden sonra başlanan misafir oturmalarının yörede ‘otmacı gelmek’ şeklinde adlandırıldığı ve genellikle de kış boyu sürdüğü bilinmektedir. Tarla, bağ, bahçe işlerinin daha az görüldüğü kış mevsiminde komşular birbirlerini evlerine davet etmekte ve günlük meselelerden konuşmaktadırlar. Söz konusu davetlere eşlik eden ikramlar arasında ise buğday, nohut ve kenevir tohumunun karıştırılarak ‘bebe toprağı’ adı verilen özel bir toprak çeşidiyle beraber kavrulmasıyla elde edilen kavurga önde gelmektedir (KK: 14). Adı geçen ekin kavurgasının ardından ise kavrulmuş kabak çekirdeği ve patlamış mısır gelmekte ve bunların genellikle çayla ikram edildiği görülmektedir. Ancak yörede çay tüketiminden önce ıhlamur tüketiminin bulunduğu da haklı olarak söylenebilir. Kış mevsiminde ev halkı tarafından fazlasıyla içilen ıhlamur, misafirlere de ikram edilmekte hatta ‘eski toprak’ olarak tanımlanan neslin sağlığını ise ıhlamurla da ilişkilendirdikleri görülmektedir. Yine gelen misafirler arasında yaşça büyük olanlara kahve ikram edildiği belirtilmiştir. *Sac arası, gömbe, gözleme, çörek, parmak çörek, içi yağlı, kaygana* gibi hamur işleriyle birlikte *höşmerim, haside, fıslak tatlısı* gibi yöresel tatlılar da misafir ikramları arasında yer almaktadır. Misafir ikramlarından tatlılar arasında sayılabilecek bir diğer ikram çeşidi ise *kavuttur*. *Kavut*; kavurga yapımından sonra bir kısım dövülen tahılların ununa şeker veya pekmez ilave edilerek hazırlanan bir ikram türüdür. Yine yazın kurutulan erik, dut veya elma gibi meyvelerin kışın çıkartılarak çerez şeklinde tüketildiği, söz konusu meyve kurularının ise badem, ceviz ve içdeyle birlikte ikram edildiği ifade edilmektedir. Son olarak yöre halkı tarafından *kelem* olarak adlandırılan lahana dolmasının ve madımak yemeğinin de misafir ikramında tercih edildikleri görülmektedir.



Ek-1.3: Havva Ataseven, Ayaş Başayaş Mahallesi, Misafir ikramı- Lahana sarması



Ek-1.4: Semra Kartal, Ayaş İlhanlı Mahallesi, Misafir ikramı- Katmer



Ek-1.5: Ümmühan Taşan, Ayaş Hocasınan Mahallesi, Misafir ikramı- Türk kahvesi ve kaba şeker



Ek-1.6: Sema Keskin, Ayaş Akkaya Mahallesi, Misafir ikramı- Yaprak sarma ve çay



Ek-1.7: Nazife Ünlü, Ayaş Gökler Mahallesi, Misafir ikramı-Kuru erik üzeri ceviz ve kuru üzüm



Ek-1.8: Havva Ataseven, Ayaş Başayaş Mahallesi, Sabah kahvaltısı



Ek-1.9: Havva Ataseven, Ayaş Başayaş Mahallesi, Öğle yemeği (Biber kavurması)



Ek-1.10: Mehmet Tuna, Ayaş Evcı Mahallesi, Sabah kahvaltısı



Ek-1.11: Şerife Bircan, Ayaş Tekke Mahallesi, Kavurga veya pekmez yapımında kullanılan bebe toprağı

Ek-2: Çorbalar

Analıkızlı Çorbası

Analıkızlı çorbasının öncelikle köfteleri hazırlanmaktadır. Elde rastgele yuvarlanan köftelerin boyutlarının eşit ölçüde yapılması mümkün olmayacağı için köftelerin bazıları büyük bazıları ise küçük olmaktadır. Dolayısıyla çorba, *analıkızlı* ismini buradan almaktadır.

Bici Aşı

Yoğurt kullanılarak hazırlanan *bici aşının* içerisine irmik katılmaktadır. Üzerine nane ve pul biber ekilerek servis edilir.

Bulgur Çorbası

Bulgur çorbası için ilk olarak soğanlar ince ince doğranır. Daha sonra yağ ve salça ile birlikte pembeleşmeye bırakılır. Soğanların pembeleşmesiyle birlikte su ilave edilir. Önceden haşlanan bulgur da çorbanın içerisine katılarak kaynamaya bırakılır. Üzerine ise tereyağı ve nane yakıp dökülür. *Bulgur çorbasına* güzel kokması için un ilave edildiği de görülmektedir.

Dutmaç Çorbası/Yoğurtmaç

Dutmaç çorbası için ilk olarak göce haşlanmaktadır. Daha sonra haşlanan göce yoğurt ve su ilave edilerek hazırlanan ayranın içerisine eklenmekte ve üzerine un katılmaktadır.

Düğün Çorbası

Düğün çorbası için ilk olarak yumurta, yoğurt ve un çırpılır. İçerisine kırmızı et özellikle de kesilen hayvanın boğaz (ilik) yerinden et koyulmaktadır. Sebebinin ise ilik etinin daha lezzetli ve dağılmasının daha kolay olduğu ifade edilmiştir. Sarımsak, tuz ve baharatları da eklendikten sonra suyu ilave edilerek kaynamaya bırakılır.

Ekşili Çorba

Ekşili çorba için öncelikle pirinç haşlanmaktadır. Haşlanan pirincin içerisine salça konulup birlikte kavrulur. Daha sonra limon gibi ekşili gıdalar eklenerek suyla birlikte kaynamaya bırakılır.

Oğmaç Çorbası/Omaç Çorbası

Oğmaç çorbası için ilk olarak ekin veya yarma ocakta haşlanır. Daha sonra ayrı bir tencereye yoğurt ve bir miktar su ilave edilir. Ayran haline getirilen karışımın içerisine koyu bir kıvam alması için bir, iki yemek kaşığı un eklenir. Daha önce haşlanan ekin veya yarma ise yoğurtlu karışımın içerisine katılır. Kaynayana kadar karıştırılır. Son olarak da tuz nane, kekik ve pul biber ilave edilir. Yayla çorbasından farkı, yayla çorbası pirinçten oluyorken *oğmaç çorbası* ise ekin veya yarmadan yapılmaktadır.

Öfelek Çorbası

Öfelek çorbasına aynı zamanda hasta çorbası da denilmektedir. İlk olarak öfelek otu toplanır. Doğranıp kurutulmaya bırakılır. Kuruyan öfelekten bir tutam alınıp kaynar suya atılır. Bulgurla birlikte pişirilir. Bol naneli sunulan çorba genellikle hastalara pişirilmektedir.

Pirinç Çorbası

Pirinç çorbası için ilk olarak soğan, yağ ve salça birlikte kavrulur. İçerisine su ilave edilerek pirinçler katılır. Çorba kaynadıktan sonra ise ayrı bir kapta tereyağı, pul biber ve kırmızıbiber sosu hazırlanır. Çorbanın üzerine dökülür. Son olarak ise çorbanın içerisine doğranan maydanozlar ilave edilmektedir.

Soğuk Çorba/Ayranlı Ekmek/Tarla Ayranı

Tarlada çalışıldığı sıcak yaz günlerinde öğle yemeği için hazırlanan *soğuk çorbanın*; yoğurdun içerisine su katılarak hazırlandığı bilinmektedir. Öncelikle torba yoğurdu su ile açılmakta daha sonra içerisine el yordamıyla bayatlayan bazlamalar doğranmaktadır. *Ayranlı ekmek* kaşıklanarak içilmektedir. Yanında soğan ile birlikte tüketilmektedir.

Sütlü Çorba

Sütlü çorba için öncelikle bulgur veya pirinç haşlanır. Kaynayan sütün içerisine katılan bulgur veya pirinç ocakta biraz daha pişirilir.

Toyga Çorbası/Yoğurtlu Çorba/Gatma Aşı/Ayran Aşı/

Genellikle yaz günlerinde tercih edilen *toyga çorbasına* aynı zamanda *yoğurtlu çorba* veya *ayran aşı* adı da verilmektedir. Yaza denk gelen iftar sofralarında sıklıkla tercih edildiği bilinir. İlk olarak dövülmüş buğday ve nohut haşlanır. Daha sonra hazırlanmış yoğurt ve su karışımının içine katılır. Üzerine nane, kekik ve tuz serpilerek servis edilir. Yine yoğurt ve su ile birlikte hazırlanmış ayranın içerisine dövülmüş buğdayın dışında pirinç, bulgur veya yarmanın da katıldığı görülmektedir. *Toyga çorbası* aynı zamanda yoğurtlu çorba olarak da adlandırılır. Yine hazırlanan ayranın içerisine ekmek ve haşlanmış yumurta da doğrandığı görülmektedir. Yanında soğan ile birlikte tüketilir.

Un Çorbası

İlk olarak yağ ve un kavrulmaktadır. Daha sonra üzerine su ilave edilir. Koyulaşması için tekrar un eklenebilir. Kaynayınca kadar karıştırılır.

Ek-3: Et Yemekleri

Ankara Tava

Ankara tava kemikli etle pişirilmektedir. Kemikli et haşlanır, tercihe göre fırına verilir. Ayaşlıların bakır sac üzerinde yaptıkları kavurma ete de *Ankara tava* adı verdikleri görülmektedir.

Ayaş Güveci

Güveç yemeği, Ayaşlıların *çömlek* şeklinde adlandırdıkları büyük *güveçlerde* pişirilmektedir. *Güveç yemeğinin siğer* yemeğinden farkı ise sebzesi az, eti çok olmasıdır. Etinin ise kemiksiz etten olmasına özen gösterilir. Üzerine sarımsak, tuz ve baharatları ilave edilerek pişirilir. Genellikle misafirlere yapılan *Ayaş güvecinin* ilk olarak etinin konulduğu, et biraz piştikten sonra ise patates, soğan, patlıcan, biber, domates gibi evde bulunan hemen hemen bütün sebzelerin ilave edildiği ifade edilmiştir. Kimi zaman pişmesi için büyük fırınlara götürülen *güveçlerin*, içinin hava almaması amacıyla ağzının hamurla sıvanarak kapatıldığı da belirtilmektedir.



Ek-3.1: Ümriye Kaya, Ayaş Ortabereket Mahallesi, Ayaş güveci

Kapama

Üstünde delik bulunan bir küpte hazırlanan *kapamanın*; aynı şekilde altında da bakırdan, kalaylanmış bir tava bulunmaktadır. İlk olarak küpün içerisine kemikli kuzu eti ve soğan eklenmektedir. Etler ve soğanlar yerleştirildikten sonra küp, tava üzerinde tersine çevrilir. Tava, odun ateşinde yanan sacayağının üstüne konulur ve içine de daha sonra yapılacak pilav için su eklenmektedir. Delik bulunan kısmı yukarıda kalacağı için yemeğin pişip pişmediği sürekli kontrol edilmektedir. Genellikle de kontrol için ninelerin örgü şişleri kullanılır. Ancak şişe batan et, kendini bıraktığı zaman pişmiş demektir. Küpte henüz pişmekte olan *kapamanın* suyuna ise tava içinde pilav yapılmaktadır. Pilav da suyunu çektikten sonra tava sacayağı üzerinden alınıp, yemekler dinlenmeye bırakılır. Daha sonra küpün içerisindeki etler, pilavın üzerine

dökülür. *Kapamanın*, yörede yapılan düğün yemeklerinde de fazlasıyla tercih edildiği ifade edilmektedir. Yine *kapama* yapılan küpün içerisine su konulmadığı, tavanın etrafına konulan suyun kaynayan buharıyla piştiği önemli bir husustur.

Kiyman Tiridi

Kiyman tiridinin hammaddesini *kiyman* oluşturmaktadır. *Kiyman* önceden ıslatılır ve çıkan sarı suyu dökülür. Tekrar ıslatılır ve çıkan suyu yeniden dökülür. Daha sonra *kiyman* kendiliğinden sünmeye yani mayalanmaya başlar. İçine bol sarımsak, kırmızıbiber ve tuz eklenir. *Kiyman tiridini*, kimisinin ekmeğe sürerek kimisinin ise banarak yediği ifade edilmektedir. Soğanla da kavrulduğu ifade edilen *kiymanın* üzerine, kuru ekmekler dışında Ayaşlıların yufkası olan *şebitle* de dökülebileceği söylenmektedir. Hem etsiz hem etli yenilebilen *kiyman tiridinin* ise etli usulü; domates, biber, kıyma ve *kiymanın* birlikte kavrulması ile başlamaktadır. Daha sonra üzerine yumurta kırılır ve su ilave edilir. Suyun üzerine kuru ekmekler doğranır. *Kiyman tiridinin* üzerine sarımsaklı yoğurt tercih edilmez.

Sızgıç

Doğrudan bir yemek adı olmayan *sızgıç*; bir nevi kış hazırlığı olarak sayılmaktadır. Ancak gerek hemen hemen her yemeğin içerisine katılmasından ötürü gerekse de hammaddesinin et olmasından ötürü etli yemekler arasında alınması uygun görülmüştür. Kış gelmeden önce kesilen ve adına *etlik* denilen besiler, hasta veya yaşlı hayvanlardan oluşmaktadır. Kesilen hayvanların iyeleri ise tuzla kavrulur ve torbalara konulur. Kıymaları ise avuç büyüklüğünde ayrılarak dondurulur ve ayrı ayrı kaplara konularak kışın yemek üzere kaldırılır. Dolayısıyla yazın kesilip tuzla kavrularak dolaplara kaldırılan etlere *sızgıç* adı verilmektedir. Daha sonra yaprak sarmaları içine veya nohut, fasulye, patates yemeği gibi çeşitli yemeklerin arasına parça parça atılarak pişirilir. *Sızgıç* eti tuzla kavrulduğu için ise yemeklerin içerisine ayrıyeten tuz konulmaz. Buna bağlı olarak Ayaşlıların yaz, kış etsiz yemek yemediği de haklı olarak söylenebilir.

Siğer

Ayaş güvecinde pişirilen *siğerin*; patlıcan, patates, biber gibi çeşitli sebzeleri daha çok bulunuyorken içine koyulan etin miktarı ise sebzelerden daha azdır. *Siğer* içine seçilen etin kemikli kuzu eti olmasına bilhassa özen gösterilir. Düğünlerde de yapıldığı

görülmektedir. Dolayısıyla *siğerde* sebzeler oldukça bol bulunmaktadır. Patlıcanlar da biberler de ince ince kıyılmak yerine uzun uzun kesilerek bırakılmaktadır. Ayaşlılar *siğerin* yanında ise pilav yerine kuru soğan ve yoğurt yemeyi tercih ederler.

Tirit/Et Tiridi/Ekmek Tiridi/Ekmek Aşı/Papara

Çok karın doyurmadığı için genellikle öğle yemeklerinde tercih edilen *tiridin*, ilk olarak kuruyan veya bayatlayan ekmekleri kuzine sobanın fırınında ısıtılmaktadır. Daha sonra soğan, yağ, salça ve kıyma bir tavada kavrulur. Kavrulma sırasında üzerine yumurta kırılmasıyla birlikte bir miktar da su ilave edilir. Yemek ‘bir taş kaynadıktan’ sonra ise içerisine bir avuç pirinç atılmaktadır. Isıtılan ekmekler de kaynayan yemeğin içerisine el yordamıyla doğranır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir. Sarımsaklı yoğurt tercih etmeyenlerin ise *tiridin* yanında mutlaka yoğurt yedikleri belirtilmektedir. *Tirit* yemeğinin kıyma dışında haşlanmış kemikli etlerle de yapılabileceği açıklanmaktadır. Haşlanan kemikli etlerin suyuna, önceden ısıtılmış kuru ekmekler doğranır. Üzerine ise sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir. *Et tiridi* olarak da adlandırılmaktadır. Kıyma veya kemikli etin olmadığı yalnız et suyunun olduğu durumlarda da sobada ısıtılan kuru ekmeklerin üzerine domates ve et suyunun birlikte karıştırılarak gezdirildiği daha sonra yumurta kırıldığı ve bu yemeğin de *ekmek aşı/ekmek tiridi* şeklinde adlandırıldığı ifade edilmiştir. Yine *ekmek tiridinin* de üzerine sarımsaklı yoğurt dökülmektedir.

Ek-4: Sebze Yemekleri

Ebegümeçi

Ebegümeçi toplanır, ayıklanıp yıkanır. Yaprakları ıspanak gibi ince ince kıyıldıktan sonra yağ, salça ve soğanla birlikte kavrulur. İçine bir avuç bulgur eklenir. Üzerine sarımsaklı yoğurt sosuyla birlikte servis edilir. Yanına ise en çok salata yakışır.

Ebem ekmeği

Senede bir kere bahçelerde veya tarlalarda biten *ebem ekmeği*, ilk olarak temiz yerlerden toplanır. Kökleri ayıklanıp yıkandıktan sonra ince ince kıyılır. Yağ, salça ve soğanla birlikte kavrulur. Kişi sayısına göre de yumurta kırılır. Genellikle öğle saatlerinde çayla birlikte tüketilmektedir.

El Kavuran

Adını, toplarken ve doğrarken eli kaşındırması özelliğinden dolayı almaktadır. *El kavuran* otu da ilk olarak toplanıp ayıklandıktan sonra yıkanır. Yaprakları ıspanak gibi ince ince kıyılıp yağ, salça ve soğanla birlikte kavrulur. İçerisine bir tutam *ebegümeci* otunun da ilave edildiği görülmektedir. Üzerine sarımsaklı yoğurt sosuyla servis edilir. *El kavuran* otu, yazın kurutulup kışa da saklanır. Suyunun kansere iyi geldiği düşünülmektedir.

Gavur Mancarı

Dağlarda kayaların veya çalıkların arasında bulunan *gavur mancarı*, toplanıp ayıklanır ve ince ince doğrandıktan sonra yıkanır. Kaşındırması özelliğinden dolayı oldukça güç doğranan *gavur mancarı*, kaynar suya atılır. Genellikle ekşi katılarak pişirilen *gavur mancarının* içerisine limon gibi ekşi besinler ilave edilir. Tuzu katılıp sararınca kadar pişirilir. Aynı zamanda pişene kadar da konuşmamak gerekmektedir. Aksi takdirde dilin de kaşınmasına hatta şişmesine sebep olacağı ifade edilmiştir. *Gavur mancarının* şeker hastalarına faydalı olduğu belirtilmektedir.

Kelem Dolması

Ayaşlılar tarafından *kelem* olarak adlandırılan lahananın, bölge halkı tarafından dolma ve turşu yapımında çokça tercih edildiği görülmektedir. *Kelem dolması* için öncelikle lahanalar kaynar suda haşlanır. Ayrı bir tencerede ise yağ, saçla ve soğan birlikte kavrulur. Soğanların pembeleşmesiyle birlikte yıkanmış pirinçler de ilave edilir ve dolma içi biraz daha kavrulur. Üzerine nane, pul biber ve tuz ekilerek ocaktan alınır. Asma yaprağını sarma usulüyle sarılır. *Kelem dolmasıyla* misafir ağırlandığı da görülmektedir.

Madımak Dolması/Madılacak Dolması/Gadılacak Dolması

İlk olarak *madımaklar* toplanır. Daha sonra uca doğru artan sert ve taze sapları ayrılarak yıkanır. Ispanak gibi ince ince kıyıldıktan sonra yağ, salça ve soğanla birlikte kavrulur. Kaynamaya yakın biraz da bulgur ilave edilir, tekrar kaynamaya bırakılır. Damak zevkine göre pastırma veya kıyma da eklenebilir. Genellikle akşam öğünlerinde tercih edilen *madımak dolması*, aynı zamanda misafirlere de hamur işi yanında ikram edilebilir. Yanına ise en çok yoğurt, turşu veya salata yakışır.

Madımak Yemeği/Madılamak Yemeği/Gadılamak Yemeği

İlk olarak *madımaklar* toplanır. Daha sonra uca doğru artan sert ve taze sapları ayrılarak yıkanır. Ispanak gibi ince ince kıyıldıktan sonra tereyağı, salça ve soğanla birlikte kavrulur. Genellikle kıyma da ilave edilmektedir. Su eklenip kaynamaya bırakılan *madımak yemeğinin*, kendi suyu ve sarımsaklı yoğurt sosuyla birlikte servis edildiği ifade edilmiştir.

Mancar Yemeği

Mancarlar toplanır, ayıklanır ve temizlemek için suyla birlikte yıkanır. İnce ince kıyıldıktan sonra dağ erikleriyle birlikte kaynar suyun içerisine haşlamaya bırakılır. İki, üç saat kadar uzun bir süre kaynama gerektiren *mancarın* sarı suyu dökülür. Pestil şeklinde hazırlanan *mancar yemeğinin* soğuduktan sonra üzerine sarımsak rendelenip, tuz ilave edilir. Genellikle yapılan yemeklerin yanında yenilir.

Müslüman Mancarı

İlk olarak *Müslüman mancarı* toplanır. Kökleri ayıklanır ve temizlemek için suyla birlikte yıkanır. Kaynar suyun içerisine atılarak haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülür ve ayrı bir tavada yağ ile birlikte kavrulur. Üzerine yumurta kırılır ve tuz ilave edilerek pişirilir. Genellikle öğle saatlerinde çay ile birlikte tüketilmektedir.

Öfelek Dolması/Gögelek Dolması

Toplanan *öfelek otu* öncelikle yıkanır ve kaynar suda haşlanır. Ayrı bir tavada ise yağ ile salça kavrulur. İçerisine bulgur veya pirinç ilave edilir. En son da kıyma katılıp üzerine üç tane yumurta kırılır. Yaprak sarar gibi sarılır ve pişmeye bırakılır. *Öfelek dolmasının* önünden tarhana, mercimek veya bulgur çorbalarının herhangi biri içilmektedir.

Öfelek Yemeği

Toplanan *öfelek otu* öncelikle yıkanır ve ıspanak gibi ince ince kıyılır. Daha sonra içerisine yağ, salça ve soğan ilave edilerek kavrulur. Son olarak üzerine bir avuç pirinç eklenen *öfelek yemeği*, sarımsaklı yoğurt sosu ile birlikte servis edilmektedir.

Semizotu Yemeği

Toplandıktan sonra ayıklanan *semizotu*, ilk olarak yıkanır. Ispanak gibi ince ince kıyılır. Daha sonra salça, yağ ve soğanla birlikte kavrulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir.

Ek-5: Pilavlar Ve Köfteler

Pıtpıt Pilavı

Eskiden un değirmenlerinde ekmeklik unlar öğütölürken görölün öğütme işlemi; unun ayrı bir tarafa, iri kepeğın ise ayrı bir tarafa ayrılmasıyla gerçekleşmektedir. İkisinin ortasında da bugünkü kısırlık bulgurdan daha ince bir bulgur çeşidi ortaya çıkmaktadır. Adı geçen bulgur, tıpkı bulgur pilavı gibi pişirilerek *pıtpıt pilavı* adını almıştır. Adına *pıtpıt* denmesinin sebebi ise pilavın kaynarken her tarafa ‘pıt pıt pıt’ şeklinde sıçramasındandır (KK: 12). *Pıtpıt pilavının* içerisine yağ, soğan, domates, biber eklenip, üzerine su ilave edilerek kaynamaya bırakılmaktadır. Oldukça sulu pişirilen *pıtpıt pilavının* çorba şeklinde de değerlendirildiğı görölmektedir. Yanına ise genellikle salata veya ayran yapıldığı ifade edilmiştir. Yine *pıtpıt pilavının* içerisine yumurta kırıldığı da eklenmektedir. Genellikle öğle veya akşam öğünlerinde tercih edildiğı ve yanına turşu veya cacık yakıştığı da söylenmektedir. Değirmende kalan ince bulgurun değerlendirilmesi amacıyla hazırlanan *pıtpıt pilavının* içerisine et de konulabileceğı belirtilmektedir.

Ekşili Köfte

Ekşili köfte için öncelikle köftelerin iç harcı hazırlanır. Daha sonra hazırlanan köfte harcı birer birer ceviz büyüklüğünde yuvarlanmaktadır. Ayrı bir tavada ise bir veya iki adet patates kızartılır. Patateslerin kızarmasına yakın üzerine kuşbaşı etler eklenmektedir. Patatesler muhakkak yağda kızaracaktır. Daha sonra patates ve et, köftelerle birlikte aynı tencereye konulur. İçerisine suyu ilave edildikten sonra mutlaka limon gibi ekşi besinler de eklenmektedir. Son olarak da suyunun koyulaşması amacıyla kaynamasına yakın un katılmaktadır. Yanına ise en çok pirinç pilavı ve salata yakıştığı ifade edilmektedir.

Ek- 6: Salatalar

Piyaz

Genellikle iftar sofralarında tercih edilen *piyaz salatası* için ilk olarak beş, altı adet patates haşlanmaktadır. Haşlanan patatesler soyulur ve küp küp doğranır. Aynı zamanda haşlanmış bir veya iki yumurta da doğranıp patateslerin arasına katılmaktadır. Yine bir adet çiğ soğan ince ince doğranıp zeytinyağı, karabiber, pul biber ve tuzla birlikte ilave edilir. Yumurtanın olmadığı durumlarda ise yeşillik doğranmaktadır. Çoğunlukla çorbayla birlikte tüketilir.

Semizotu Salatası

Semizotu toplanır, ayıklanır ve yıkanır. Kökleri yapraklarından ayrılır. Daha sonra kalan yaprakları gerek bıçakla doğranarak gerekse de doğrama gerektirmeden bir kaba alınır. Üzerine sarımsaklı yoğurt sosu hazırlanarak ilave edilmektedir. *Semizotu* toplanıp ayıklandıktan sonra yıkanıp kışın yenilmesi için de dolapta saklanmaktadır.

Ek-7: Hamur İşleri

Alt Üst Böreği

Genellikle ramazan ayları için hazırlanan *altüst böreği*, yöre halkı tarafından *kartalaç* olarak adlandırılan yufkaların kullanılmasıyla yapılmaktadır. Sac üzerinde pişen yufkaların içerisine peynir, patates veya kıyma konulur. Fırının olmadığı dönemlerde iki sacın arasındaki sıcaklıkla pişen böreğin, bugün de âdeta bir gelenek halini aldığı ve iki sacın arasında pişirilmeye devam edildiği görülmektedir. Adını ise kızarana kadar alt üst yapılması özelliğinden almaktadır. Oldukça tok tutmasından dolayı sahur öğünlerinin vazgeçilmezi sayılmaktadır. İki sacın arasında pişen *altüst böreği* için bahçe ocaklığı yakılır. Ocaklıkta alevlenen ateşler kenara çekilir. Sıcak közün üzerine sac ve sacın da üzerine börek tepsisi konulur. Tepsinin üstü ise başka bir sacla kapatılmaktadır. Saca önce sönmüş kül serpilir. Daha sonra yavaş yavaş yanması sağlanır.

Biberli Ekmek

Soba üzerinde kurutulan bazlamalar suyla ıslatılır. Üzerine biber ve tuz ekilip kıtır kıtır yenir.

Cızlama

Genellikle sabah kahvaltıları için hazırlanmaktadır. Bir kaba süt, yumurta ve karbonat eklenir. Malzemeler çırpılır. Hamurun akışkan olmasına dikkat edilmelidir. Ayrı bir tavaya da yağ kızdırılır. Kepçe kullanılarak hazırlanan hamur karışımı birer birer kızgın yağ içine dökülür. Altı üstü kızartıldıktan sonra alınır. Öncesinde kızgın tandırlarda pişirilen *cızlama* hamurunun, akışkan olması sebebiyle sacın üzerine dökülür dökülmez cızzz sesi çıkardığı ifade edilmektedir. Dolayısıyla adını bu özelliğinden almaktadır. Yine *cızlama* adı verilen ancak gözleme şeklinde yapılan bir başka çeşitten daha bahsetmek mümkündür. Söz konusu olan *cızlama* ise genellikle ekmek yapımından sonra kalan pazıların sac üzerinde gözleme gibi pişirilmesiyle elde edilmektedir. Pişirilme sırasında birkaç kez yağlandığı belirtilmiştir.

Dolama Çörek

Yöre halkı un, ılık süt, maya, yağ ve tuz gibi malzemelerle birlikte yoğurduğu çörek hamurunu içi boş bırakıldığında çörek; içi peynir, patates, soğan veya kıyma gibi malzemelerle doldurulduğunda ise börek olarak adlandırmaktadır. *Dolama çörek* ise adını, hamurun kendi etrafında dolanmasından almaktadır. Aynı malzemelerle mayalanan hamur, bir saat bekledikten sonra pazılara ayrılır ve her biri yağlanarak açılır. Daha sonra açılan hamur avuç içiyle iteklenerek uzatılır. Nihayetinde kendi etrafına da dolanan çörek hamurunun, son kısmı hamurla birleştiği noktaya bastırılarak yapıştırılır.

Dut Dibi Siğeri

Hazırlaması bir o kadar kolay olan *dut dibi siğeri*nin adı; çırtıkları dutu pazarlayarak geçimini sağlayan Ayaşlılar tarafından verilmiştir. Dolayısıyla çırpım sırasında acıkan ve kendilerine atıştırmalık bir öğün hazırlayan Ayaşlılar, dut ağacının altında yedikleri bu aperiatafe *dut dibi siğeri* adını vermeyi uygun görmüşlerdir (KK: 41). Zira çabuk hazırlanıyor olması sebebiyle dut çırpma sırasında, tarlada veya bağlarda sıklıkla yapılan *dut dibi siğeri* için öncelikle bazlamalar ısıtılır. Isıtılan bazlamaların üzerine bolca sarımsak sürülür. Peşinden domatesler doğranıp üzerine tuz, nane, kekik ve pul biber ilave edilir.

Gömbe/Gömmme

Yağ, yumurta, yoğurt, un, maya ve tuz ile yoğurulan *gömbe* hamuru; mayalanması için bir saat beklemeye bırakılır. Yöre halkının da ifade ettiği gibi ‘hamurun gelmesiyle’ birlikte pazılara ayırma aşamasına geçilmektedir. Ayrılan her bir pazı yağlanır ve oklava kullanılarak açılır. Üç tane açılmış yağlı pazı birbiri üstüne konularak katlanır. Dolayısıyla *gömbe*, üç pazının birleşmesiyle oluşmaktadır. Katlanan hamur oklava yardımıyla biraz daha açılır ve pişmesi için iki sacın arasına verilir. Pişmeden önce üzerine yumurta sarısı sürülen *gömbeler* kızgın tandırın üzerine sacın konulup, sacın da üzerine odun veya tezeğin yakılmasıyla birlikte pişirilmektedir.

Helke Çörek

Yine un, ılık süt, maya, yağ ve tuz ile birlikte yoğurulan çörek hamurunun malzemesi değişmemektedir. Hamur bir saat mayalandıktan sonra pazılara ayrılır ve her bir pazı yağlanarak açılır. Avuç büyüklüğünde açılan çörek hamurunun *helke* şeklini alabilmesi için başka bir hamur parçasıyla sap yapılmakta ve avuç içi büyüklüğünde açılan hamur parçasının başına eklenmektedir.

İçi Yağlı

Yumurta, ılık süt, yağ, un, maya ve tuz ile birlikte hazırlanan hamur, mayalanması için bir saat bekletilir. Daha sonra pazılara ayrılır ve açılmaya başlanır. Açılan her üç hamur, yağlanarak birleştirilir. Birleştirildikten sonra oklava yardımıyla tekrar üstünden geçilir. Son olarak üstüne yumurta sürülüp fırına verilir. Piştiğinde kat kat açılan börek, genellikle yöre halkı tarafından ‘otmacı gelmek’ olarak adlandırılan misafir davetlerinde yapılmakta ve ikram olarak sunulmaktadır (KK: 40).



Ek-7.1: Selma Özdoğan, Ayaş Cuma Mahallesi, İçi yağlı

Kartalaç

Yöre halkı tarafından *şebit* olarak adlandırılan yufkanın diğer bir ismi ise *kartalaçtır*. Genellikle tarlada veya bağlarda çalışması için gündelikçi tutulan işçilere ıslatılarak yanında domatesle birlikte verilir (KK: 6).

Kaygana

Genellikle kahvaltı, öğle veya ikindi saatlerinde yapılmaktadır. *Kaygana* hamuru için ilk olarak bir kaba iki yumurta kırılır. Üzerine biraz karbonat dökülür. Bir bardak süt eklenip, tuz ilave edilir. Göz kararı un elenip karıştırılır. Hazırlanan *kaygana* hamuru, ayrı bir tavada kızdırılan yağın içerisine kepçe yardımıyla dökülür. Altı üstlü kızarana kadar bekletilir. Yöre halkı tarafından ‘curucana’ hazırlanan *kaygana* hamuru, oldukça akışkan bir karışımdan ibarettir. Günümüzdeki adı ise krep olarak bilinmektedir (KK: 6).



Ek-7.2: Havva Ataseven, Ayaş Başayaş Mahallesi, Kaygana hamurunun hazırlanışı



Ek-7.3: Havva Ataseven, Ayaş Başayaş Mahallesi, Kaygana hamurunun kızartılması



Ek-7.4: Havva Ataseven, Ayaş Başayaş Mahallesi, Kızartılan kaygana hamurunun kahvaltıda yerini aldığı bir örnek

Kel Baş/Ekmek Yağlaması

Soba üzerinde ısıtılan bazlamalar sıcak sıcak alınır. Üzerine bol tereyağı ve sarımsak sürülür. Sabah, öğle veya akşam da tüketilebilmektedir.



Ek-7.5: Fındık market, Ayaş Ortabereket Mahallesi, Kel baş/Ekmek yağlaması örneği

Parmak Çörek/Kül Çöreği/Bayram Çöreği

Parmak çörek için ilk olarak bir kaba göz kararıyla un dökülür. İki adet maya, ılık sütle birlikte eritilir ve daha önce ayrılmış olan unun üzerine eklenir. Ölçüsü kadar sıvıyağ ve bir tatlı kaşığına yakın da şeker ilave edilmektedir. Hepsi birlikte yoğurulur ve çörek hamurunun mayalanması için bir saat beklemeye bırakılır. Bir saat mayalandıktan sonra açılan hamurun altı üstüne getirilerek tersine çevrilir. Böylece altta cıvık kalan hamurların da kıvam alması sağlanır. Yeniden üstü kapatılıp bir süre beklemeye bırakılan çörek hamuru, yarım saat sonra açılır ve pazılar halinde bölünmeye başlanır. Her pazı için ekmek tablasının üzeri yağlanır ve hamurlar açılarak büyültülür. Yuvarlanan hamurlar, bıçakla birlikte dilim dilim kesilerek her bir beş dilim birleştirilir. Parmak şekli verilen çörekler, tepsi üzerinde biraz daha bekler. Aynı bir kapta ise çöreklerin üzerine sürmek için yumurta ve süt karışımı hazırlanır. Söz konusu karışım, çörekler fırına verilmeye yakın fırça yardımı ile sürülmektedir. Çöreklerle susam ve çörekotunun da serpilmesiyle birlikte nihayetinde fırına verilir. Artan çörekler ise buzdolabı poşetlerine yerleştirilip, daha sonra yemek için dolaplara kaldırılabilir. İki sacın arasında pişirilen *parmak çöreği* aynı zamanda *kül çöreği* olarak da bilinmektedir. Genellikle toplu ekmek yapımından sonra kızgın sacı

değerlendirmek veya bayram günleri için yapılmakla birlikte aynı zamanda askere veya uzun yola giden için de hazırlandığı ifade edilmiştir.

Sac Arası

Haftalık ekmek yapımları için birbirlerinde toplanan yöre halkı kadınları, kızgın sacı değerlendirmek amacıyla börek veya çörekler yapmaktadır. *Sac arası* veya *sac böreği* denilen hamur işi ise genellikle imece usulü yardımlaşarak yapılan ekmek pişiminin peşinden veya bayram günü kahvaltılar için hazırlanmaktadır. Bir araya gelen kadınların kimileri hamuru yoğurmaya yardım ederken kimileri ise pazı halindeki parçaları açar, yağlar veya ocağa bakar (KK: 15). Adını, fırının olmadığı dönemlerde, sacın hem altına hem üstüne ateş yakılması ve dolayısıyla iki sacın arasında pişirilmesi özelliğinden almaktadır. Genellikle bayramlarda veya misafir geleceği zamanlarda hazırlanması tercih edilir. Yine bol tereyağlı ve kıymalı pişirildiği belirtilen *sac arası* için; ocaklara köz yakıldığı, közün üzerine sacayağını, sacayağının üzerine sacı, son olarak sacın da üzerine köz konulmasıyla birlikte fırın gibi altının ve üstünün sıcak olması sağlanarak pişirildiği ifade edilmektedir.

Tandır Çöreği/Üç Parmak Çörek

İlk olarak bahçe ocağına tezek kullanılarak ateş yakılmaktadır. Önceden hazırlanmış *tandır çöreğinin* hamuru ise maya, un, ılık su, ılık süt, yağ ve tuz ile birlikte yapılmaktadır. Bir saat kadar beklenen hamur, mayalandıktan sonra pazılar halinde bölünür ve hamur mendili adı verilen uzun bez üzerine parçalar halinde atılır. Daha sonra ekmek tablasının üzeri yağlanarak pazılar açılmaya başlanır. Açılan hamurlar eysiranla kesilir. Üç parçasından bir çörek yapılır. Çörekler hazırlandıktan sonra ise üzerine yağ ve süt birlikte sürülmektedir. Süt yumuşatması için yağ ise kızartması için kullanılmaktadır. El mayasını alması için bir süre de tepsi üzerinde bekletilen *tandır çörekleri*, durdukça kabarır. Nihayetinde pişmesi için bahçe ocağına götürülür. Çöreğin birden yanmaması için tandırdaki kızgın ateş parçalarının bir kısmı alınır. Tandır üzerine demir atılıp, yanan ateşlerin sacın altında da üstünde de bulunması sağlanmaktadır. Çörekler, iki ateşin arasında pişmektedir.

Tiske Bohçası

Daha önce hazırlanan ve mayalanması için beklenen hamur, pazılar halinde bölünerek hamur mendili üzerine atılır. Her biri, birer birer ekmek tablası üzerinde

yağlanarak baklava hamuru gibi açılır. Yedi hamur açıldıktan sonra dörde katlanır. Katlanan her bölümü için de yağ sürülmektedir. Üzerine yumurta sarısı sürüldükten sonra ise iki sacın arasına pişmeye bırakılmaktadır. Piştikten sonra sıcaklığıyla tekrar yağlanır. Son sürülen yağ, parlak bir görünüm kazanmasını sağlamaktadır.

Ek-8: Tatlılar

Ağız

Büyükbaş veya küçükbaş hayvanların, doğum yapmalarının peşinden sağılan ilk süte *ağız* adı verilmektedir. *İnek ağızı* veya *koyun ağızı* şeklinde çeşitlendirildiği söylenir. *Ağız*, sağılan süte şeker veya pekmez katılıp koyulaştırılmasıyla yapılmaktadır.

Armut Tatlısı

Armut tatlısı için ilk olarak armutlar soyulur, doğranıp kaynar suda haşlanır. *Armut tatlısı* genellikle tatlı armutlardan yapıldığı için ayrıyeten şerbet dökülmesine gerek kalmamaktadır (KK: 4). Yine her biri ikiye bölünerek kaynar suda haşlanan armutların, gerek şerbet katarak gerekse de pekmez katılarak yenilebileceği de ifade edilmiştir.

Ayva Tatlısı

Ayvalar soyulur, doğranır ve her biri ikiye ayrılarak bölünür. Bir tencerenin içerisine teker teker yerleştirilen ayvaların üzerine de şeker ilave edilmektedir. Son olarak tencerenin dibine su koyulup yumuşayana kadar pişirilir.

Bal Kabağı Tatlısı

Bal kabağı soyulur ve bir tencerenin içerisine doğranır. Üzerine iki, üç su bardağı şeker ilave edilerek bir gece bekletilir. Böylece ertesi güne sulanacak olan bal kabağı, pişmeye hazır bir hale gelmektedir. Kısık ateşte kabaklar yumuşayana kadar pişirildikten sonra üzerine ceviz serpilerek servis edilir. Aynı zamanda ekmek pişirmek için yakılan tandırların dibine, içerisine bal kabağı doğranmış büyük tencereler de konulmaktadır. Böylece pişen kabaklar kuru ekmeğin yanına ‘katık’ olmakta ve değerlendirilmektedir.



Ek-8.1: Halide Kılıç, Ayaş Bayat Mahallesi, Bal kabağı tatlısı örneği

Borona

Yazın kurutulan ve kışa saklanan incirlerin, kaynar suda haşlanmasıyla yapıldığı bilinen *borona*; günlük tüketilebilen bir tatlı olmasının dışında aynı zamanda misafir ikramı olarak da sunulmaktadır. Kaynar suda haşlanan incirlerin suyu süzülür. Aynı bir tavada da tereyağı kızartılmaktadır. Suyu süzülen incirler kızgın tereyağın içerisine atılarak tavanın kapağı kapatılır. İçi şişen incirler cevizle birlikte doldurulabilir. Yine yöre halkının vişne veya kayısı kompostosuna da *borona* adı verdikleri görülmektedir (KK: 4).

Fıslak Tatlısı

Bugün lokma adını alan *fıslak tatlısı* için bir kaba, iki tane yumurta kırılıp çırpılır. Biraz yoğurt, sıvıyağ, kabartma tozu ve un eklendikten sonra karıştırılmaya devam edilir. Akışkan bir karışım elde ettikten sonra derin bir tencerede yağ kızartılır. Kızaran yağın içerisine kaşık kaşık bırakılan *fıslak tatlısı*, kızardıktan sonra alınır ve daha önce hazırlanmış şerbetin içerisine dökülür. Adını ise hamurun, kızgın yağın içerisine bırakıldığında çıkardığı ‘fıs’ sesinden aldığı ifade edilmektedir (KK: 6). Genellikle akşam misafir oturmalarına, yeni doğum yapmış lohusaya veya askere yapıldığı ifade edilen *fıslak tatlısına* aynı zamanda *yoğurt tatlısı*, *yumurta tatlısı* da denildiği ifade edilmektedir (KK: 19).

Gazete Burması

Gazete burması için ilk olarak baklava hamuru yoğurulur. Hamurlar tek tek pazılara ayrılıp açıldıktan sonra oklavaya sarılarak büzülür. Büzülen hamur, oklavanın içerisinden çıkarılır ve el yardımıyla yeniden açılıp eski haline getirilir. Daha sonra içerisine ceviz konularak sarılmaya başlanır. Sarılan her rulo yufka, sıra sıra tepsiye

dizilir. Son olarak ayrı bir tavada eritilen tereyağı tepside bulunan yufkaların üzerinde gezdirilir. Pişmesi için fırına verilir.

Gazoz Tatlısı

Gazoz tatlısı adını, tatlı hamurunun içerisine katılan gazozdan almaktadır. Dolayısıyla *gazoz tatlısı*, gazozla birlikte yoğurulur. Tatlı hamuru üç eşit parçaya bölünür. Üç parça da açılır ve arası yağlanarak ortadan kesilir. Daha sonra hamurlar rulo şeklinde yuvarlanır. Rulo haline getirilen hamur parçaları da tek tek kesilmektedir. Kesilen her parça tepsiye döşenir ve üzerine (göbeklerine) fındık veya ceviz konulur. Daha sonra önceden hazırlanmış şerbet, fırından çıkan sıcak tatlıya dökülür ve tatlının şerbeti emmesi için beklenir. Hazırlanması kolay olan *gazoz tatlısı*; genellikle düğün, sünnet, bayram veya cenazelerde yapılarak gelen misafirlere ikram edilir. Aynı zamanda *gazoz tatlısının*, genellikle baklavanın yetmediği durumlarda ‘ek/yedek’ olarak yapıldığı da ifade edilmektedir (KK: 9).



Ek-8.2: Fatma Güven, Ayaş Gökler Mahallesi, Gazoz tatlısı örneği

Haside

Genellikle ekşi yemeklerin yanına yapılan *haside tatlısı*, yemekle birlikte yenilmek üzere karışık tüketilmektedir. *Haside tatlısı* için ilk olarak bir tavada yağ eritilir. Daha sonra üzerine önceden elenmiş olan bir miktar un eklenerek kavrulur. Biraz da şeker ilave edilerek, pişmesi için ocağa alınmaktadır. Üzerine yavaş yavaş su eklenir. Helva kadar koyu olmayacak şekilde kavrulan *haside tatlısı* için ayrı bir tavada da tereyağı eritilmektedir. Son olarak, kızgın tereyağı, tatlının üzerine dökülerek *bakır haside tabaklarında* servis edilmek üzere sunuma hazırlanır (KK: 7).

Höşmerim

Ayaş ilçesinin yöresel tatlısı olarak bilinen *höşmerim* için ilk olarak bir tencerede süt kaynatılır. Kaynayan sütün içerisine bol miktarda tereyağı atılır. Tereyağın sütün içerisinde erimesiyle birlikte, üzerine un ilave edilip hepsi birlikte kavrulmaya başlanır. Bir tutam da tuz serpilir. Kızarana kadar devamlı altı üstüne getirilen *höşmerimin*, ocaktan alınır alınmaz üzerine şeker veya bal dökülür. Dolayısıyla şeker veya bal, *höşmerimin* kendi sıcaklığında erir. Neredeyse sütü kadar tereyağı gerektiren *höşmerim tatlısı* fazla maliyet gerektirdiği için günlük tüketimden ziyade genellikle misafir geldiğinde yapılmaktadır (KK: 49). *Höşmerim tatlısının* aynı zamanda lohusaya, askere gidene yapıldığı bilinmekle birlikte bayramlarda nadiren de düğünlerde yapıldığı da ifade edilmektedir. Buna bağlı olarak lohusa ziyaretine götürülen *höşmerimin*, lohusa olan kişiye verilen kıymeti simgelediği dolayısıyla ne kadar çok *höşmerim* giderse o kişinin o kadar kıymetli olduğu da düşünülmektedir. Yine odun ateşinde pişirilen *höşmerimin*, gaz ocaklarda yapılana göre çok daha lezzetli olduğu belirtilmektedir. Altının ve üstünün eşit derecede kızarması için sürekli tersine çevrilmesi gereken *höşmerim tatlısı*, ancak yayvan tabak kullanılarak ters yüz edilir.

İncir Tatlısı

İlk olarak kuru incirler kaynar suda haşlanır. Daha sonra yumuşayan incirler kaynar sudan alınır ve tek tek sapları ayrılır. Her birinin içerisine ceviz konulup boş bir tencereye dizilir. Şerbeti için bir kapta hazırlanmış şeker ve su, incirlerin üzerinde gezdirilerek tencereye boşaltılır. Kaynayana kadar ocakta bekletilir.

İrmik Helvası

İrmik helvasının ilk olarak şerbeti hazırlanmaktadır. Şeker ve suyla birlikte hazırlanan şerbet, kaynadıktan sonra soğumaya bırakılır. Daha sonra ayrı bir tavada tereyağı eritilir. Yağın içerisine irmik katılarak kavrulur. Son olarak şerbet, kavrulan helvanın üzerine yavaş yavaş dökülerek karıştırılmaya başlanır.

Kadayıf Tatlısı

Kadayıf tatlısı genellikle içine ceviz katılıp sarılarak hazırlanmaktadır (KK: 6).

Kar Helvası

Kar üzerine pekmez katılmasıyla hazırlanmaktadır (KK: 41).

Karga Beyni

Karga beyni, genelde öğle saatlerinde tarlada çalışırken yenilen bir tatlı olmakla birlikte yoğurdun üzerine pekmezin veya reçelin karıştırılmasıyla hazırlandığı ifade edilmektedir (KK: 7).

Kavut Helvası

Ağaca şekil verilerek hazırlanan dövecelerin aynı zamanda dövmeye yarayan bir de demirleri bulunmaktadır. *Kavut helvası* için öncelikle kırık sarı leblebiler ağaç dövecekte dövülür. Seçilen leblebilerin, bütün sarı leblebiden ziyade kırık sarı leblebi olmasına ayrıca dikkat edilmektedir. Kırık sarı leblebiler toz haline getirildikten sonra aynı şekilde kaba şekerlerin de ezilmesi için döveceğe alındığı bilinmektedir. Leblebiler ve şekerler toz haline getirildikten sonra hazırlanan *kavut*, çay kaşığıyla birlikte yenilmektedir (KK: 7). Aynı zamanda *kavutun* dövülen nohudun unuyla da yapıldığı ifade edilmektedir. Nohut ununun içerisine şeker, şekerin olmadığı durumlarda da pekmez katılarak karıştırılmaktadır. Hazırlanan *kavut helvası* kaşıkla birlikte yenir (KK: 47).

Koyultmaç

Yaz boyu kırlarda yayılmış ve ekin başağı yemiş olan hayvanların toplu olarak sağıldığı bir dönem bulunmaktadır. On koyunu olan da yüz koyunu olan da bu sağıma katılır. Uzun bir süre kırdaki yayılan ve ekin başağı yiyen hayvanların toplu olarak sağıldıkları gün, alınan ilk sütün *koyultmaç* yapılmaktadır. Zira ekin başağı yiyen koyunların sütünün daha koyu olduğu da görülmektedir. Buna istinaden ekin başağı yemeyen hayvanların sütünden ise *koyultmaç* yapılmadığı belirtilmektedir. Kaymağa yakın bir çeşit olan koyultmaç, kahvaltı sırasında veya öğle yemeğinin arkasından tatlı niyetine tüketilmektedir (KK: 44).

Köremez

Küçükbaş hayvanların, sağıldıktan sonra bir öğün sütleri koyu gelmektedir. Sağılan koyun sütü süzülür, ocağın üzerine kaynamaya bırakılır. Fazla koyu olan sütün, kaynarken dibinin tutmaması için de ocağın üstüne bir teneke parçası konulur. Koyu bir kıvam alan ve bugünkü pudinge benzetildiği görülen *köremezi* isteyen şeker ilave ederek isteyen de şekersiz tüketebilmektedir.

Oklağaçtan Çıkma

Bir baklava çeşidi olan *oklağaçtan çıkma* hamurunun, diğer baklava hamurlarıyla aynı hazırlandığı bilinmektedir. Baklava hamuru yoğurulduktan sonra uzun uzadıya kıvrılır ve eşit parçalar halinde kesilir. Daha sonra her bir pazı, ayrı ayrı açılır. Açılan hamurun içerisine ceviz konulup oklava yardımıyla sarılır ve içe doğru bükülür. Oklava, hamurun içerisinden çekilir ve sarılan her bir rulo tepsiye dizilir. Tepsi içinde de eşit parçalara kesilmektedir. Son olarak, ocakta eritilen tereyağı tepsi üzerindeki baklava hamuru üzerinde gezdirilir.

Öküz Helvası

Genellikle bayram günleri için hazırlanan *öküz helvasının* özellikle ramazan bayramlarında yapıldığı görülmektedir. Sabahtan hazırlanan helvalar gelen misafirlere ikram olarak sunulmaktadır. Adını ise ‘yavan’ olmasından aldığı tahmin edilmektedir (KK: 46). Yine tarlaya çalışmaya götürülen işçilerin öğle yemekleri arasında da bulunan *öküz helvası* için ilk olarak bir miktar un elenmektedir. İçinde topak topak parçaların kalmaması amacıyla elenen un, ayrı bir tavada eritilen tereyağın üzerine dökülerek kavrulur. Un kokusu çıkana kadar kavrulduktan sonra bolca dut pekmezi ilave edilir. Tekrar kavrulmaya devam edilir. Su ve şekerle birlikte daha önceden hazırlanan şerbet de helvanın üzerine dökülür. Ya köfte gibi sıkılarak ya da tepsi üzerine basılarak sunuma hazırlanmaktadır.



Ek-8.3: Ümriye Kaya, Ayaş Ortabareket Mahallesi, Öküz helvası örneği

Pişmaniye

Pişmaniye tatlısı genellikle kışın yapılan ve erkekleri bir araya getiren ferfene günlerinde çekilmektedir. Dolayısıyla çoğunlukla erkekler tarafından çekilen *pişmaniye* için yere sofralarla ve sinilerle büyük bir çember kurulur. Aynı zamanda *pişmaniye* şerbeti kaynaması için şeker ve suyla hazırlanarak ocağa bırakılmaktadır. Kaynamaya yakın içine bir, iki damla limon suyu sıkılarak şerbetin koyulaşması sağlanır. Şerbetin, yöre halkının tanımladığı şekliyle ‘akide şekeri kıvamını’ alana kadar kaynaması sağlanır. Nihayetinde kurulan sinilerin üzeri yağlanır. Tereyağı ile un da kavrulup soğutulmasından sonra sininin üzerine dökülür. Daha önce hazırlanan şerbet de soğutulan unun üzerine eklenir ve halka şeklinde yuvarlanarak una bulanır. Böylece birbirleriyle özdeşleşmesi sağlanır. *Pişmaniye çekmek/çevirmek* olarak adlandırılan eylem, yirmi bir defa gerçekleştirilir. Yirmi bir defa çekilmesinin sebebi ise *pişmaniye*’nin saç kılı kadar incelmesi istenmesindendir. Yirmi birin eksiği olursa yapılan *pişmaniye* kalın, fazlası olursa da kopuk kopuk olmaktadır (KK: 37). *Pişmaniye*’nin özellikle insanları bir araya toplayan ramazan, bayram veya düğün günlerinde çekildiği de ifade edilmektedir.

Sarım Burma/Delikli Burma

Bir baklava çeşidi olan *sarım burma*, genellikle altına tezek közünün yakılmasıyla birlikte sacın üzerinde pişirilmektedir. Zira sacın hem altına hem de üstüne konan közler vasıtasıyla pişirilen *sarım burmaların* en büyük özelliği, yavaş yavaş yanan tezek ateşiyle pişmesidir. Çünkü odun ateşinin, hamuru çabuk yakabileceği düşüncesi bulunmaktadır (KK: 37). Yine aynı baklava hamurundan yapılan *sarım burmalar* da pazı haline getirilip tabla üstünde açıldıktan sonra içerisine ceviz yerleştirilir ve oklava eşliğinde yuvarlanılır. Oklavaya sarılan baklava hamuru, gerek büzülür gerekse de büzülmeden oklava çekilir. Böylece baklava hamurunun içi delikli kalmış olur (KK: 36).

Şekerpare

Kalburabastıya benzer bir yapısı bulunan *şekerparenin* üzerine ceviz konularak pişirildiği ifade edilmektedir. Genellikle bayram veya misafir tatlısıdır.

Un Helvası

Un helvasının ilk olarak şerbeti hazırlanmaktadır. Şeker ve suyla birlikte hazırlanan şerbet, kaynadıktan sonra soğumaya bırakılır. Daha sonra ölçüsü kadar un elenip ayrı bir tavada tereyağı eritilir. Elenen un tereyağın içerisine dökülerek kavrulur. Son olarak şerbet, kavrulan unun üzerine yavaş yavaş dökülerek karıştırılmaya başlanır. Un helvası soğuduktan sonra avuç içinde sıkılarak şekil verilir. Yine su ve şekerden hazırlanan şerbet yerine şekerlenen dut pekmezlerinin de yağ ile kavrulan unun içine katıldığı görülmektedir (KK: 7). Son olarak, şerbeti dökülen *un helvasının* bir tepsinin içerisine alınarak yoğurulduğu, daha sonra tepsiye yaslayarak döşendiği ve baklava dilimi şeklinde kesilip ikram edildiği de ifade edilmektedir. Baklava dilimi şeklinde kesilen helvalar, bayram ikramı olarak da sunulmaktadır.

Ek-9: Reçeller Ve Pekmezler

Armut Pekmezi

Armut pekmezi için ilk olarak armutlar soyulur ve çekirdekleri ayıklanarak bir tencerenin içerisine doğranır. İçerisine su koyulan tencere, bahçe ocağına yakılan kazanlarda bir süre kaynatılmaktadır. Kaynayan armutlar tencerenin içerisinden alınır, uzun bir süre suları süzdürülür. Armutlar suyundan arındırıldıktan sonra sıkılarak özlerinin çıkması sağlanır. Bir tencereye sıkılan *şireler*, tekrar kaynatılır.

Ayva Reçeli

İlk olarak, reçeli yapılacak olan ayvalar soyulur. Kaynayan sıcak suyun içerisine haşlanmaya bırakılır. Yumuşayan ayvalar delikli kevgirden geçirildikten sonra reçelin şerbeti hazırlanmaya başlanır. Şeker ve su karışımından hazırlanan şerbet kaynadıktan sonra, ayvalar içerisine katılır ve şerbete pembe rengini verene kadar kaynatılır. *Ayva reçeline ayva pervendes*i de denilmektedir (KK: 41).

Dut Pekmezi

İlk olarak dutlar, kurulan kazanlarda yumuşayana kadar kaynatılır. Kaynayan dutlar büyük torbalara veya çuvallara yerleştirilmektedir. Bir gün boyunca bekletilen ve torbalardan veya çuvallardan süzülen sular, kazanlara alınıp yeniden kaynatılır.

Erik Reçeli

İlk olarak reçeli yapılacak olan Erikler, kaynar suyun içerisine atılarak haşlanmaya bırakılır. Delikli kevgir kullanılarak Eriklerin suyu süzildükten sonra ise reçelin şerbeti hazırlanmaya başlanır. Şeker ve su karışımından hazırlanan şerbet kaynadıktan sonra, suyu süzülen Erikler şerbet tenceresine atılır. Bir süre kaynadıktan ve eriğin şerbete rengini vermesinden sonra ocaktan alınır. *Erik reçeline Erik pervendesı* de denilmektedir (KK: 41).

Kiraz Reçeli

Aynı usulle yapılan *kiraz reçeli* kışa hazırlık olarak da görülmektedir. Dolayısıyla yapıldıktan sonra kavanozlara kaldırılıp kilerlere saklanır.

Pancar Pekmezi

Pancar pekmezi, sonbahar aylarında yapılarak kışın tüketmek amacıyla hazırlanmaktadır. İlk olarak kabukları soyulup yıkanan pancarlar bir kazanın içerisine doğranır. Bahçe ocağında kaynamaya bırakılan pancarların, yöre halkı tarafından *şire* adı verilen ince bir sıvısı çıkar. Bu *şire* süzülür ve büyük bir kazanın içerisine alınarak tekrar kaynatılır. Koyulaşana kadar kaynatılan *pancar pekmezine* şeker katılmamakla birlikte, kendi şekerıyla pekmez olduğu ifade edilmektedir. Aynı zamanda *pancar pekmezinin* özellikle sabah kahvaltılarında nadiren de olsa öğle yemekleriyle birlikte de yenilebileceği belirtilmektedir (KK: 4).

Üzüm Pekmezi

Üzüm bağlarından toplanan omcalarla yapılan *üzüm pekmezi*, bir tencerenin içerisinde ezilen üzümlerin sıvı ve posasının birbirinden ayrılması yoluyla hazırlanmaktadır (KK: 13).

Ek-10: Diğer

Cilbir/Cılbır

Cılbırın iki çeşidi bulunmaktadır. İlk tarife göre yağ içine iki yumurta kırılır. Yumurtaların pişmesinin ardından üzerine sarımsaklı yoğurt sosu eklenir ve karıştırılır. Daha sonra ayrı bir tavada eritilen tereyağı, kırmızıbiber (süs biber), nane ve tuz, yoğurtlu yumurtanın üzerine dökülmektedir. İkinci tarife göre ise kaynar suda iki yumurta kırılır. Üzerine sarımsak rendelenip, ayrı bir tavada tereyağı eritilir. Yine

baharatlarla hazırlanan tereyağı sosu, yumurtanın üzerine dökülmektedir. İlk anlatılan tarif ikinci verilen tarife göre daha pratik bulunduğu için *yoğurtlu cilbirin* sık sık yapıldığı da görülmektedir. İkinci verilen tarifi *Osmanlı Cılbırı* şeklinde geçtiği de ifade edilmiştir. Anlatılan iki tarifi de genellikle öğle yemeklerinde, yapılan diğer yemeklerin yanında yenildiği belirtilmektedir. Son olarak, *cılbırın*, genellikle etli yemeklerin yanına yapıldığı da söylenmektedir (KK: 46).



ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, Adı : Aydoğdu, Ela Kamuran
Uyruğu : Türkiye Cumhuriyeti
Doğum tarihi ve Yeri :
Medeni Hali : Bekâr
Telefon :
Faks :
E-mail :

Eğitim

Derece : Eğitim Birimi

Mezuniyet Tarihi

Yüksek Lisans : Türk Halk Bilimi

Devam

Ediyor

Lisans : Gazi Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı

2020

Lise : Etimesgut Şehit Salih Helvacı Mesleki ve Teknik
Anadolu Lisesi

2015



