

Köy Düğünü Tandır 12

– İ.ÇELİKLİ · 28 Kasım 2013

“işi bilen” oğlan evinden biri taradından elinde bir iple kapı çalınır,

“-ünnen bakayın hunu..”

..

“-uzat baka(yı)n barna(ğ)ını”

tütiz bir ustalıkla ölçü alınır

kız anasının arkasında saklanır..

sağ başparmak ısırılır

evin diğer yetişkin kızınca kıskanılır

düğünden önce pazara urba[1] alımına gidilir

çoğu kez kız tarafından bir “abıla” iş-bilir

“siz bilmezsiniz”

“ilazım olur”

“bişi biliyoz da deyoız”

“elinizin hamırıynan

erkeğ işine garışman”

“garıların bilce(ğ)i işe garışman”

“bili-bilmez herkeş garışmasın”

“demir tavında döğülü(r)”

“harman yelinen, düğün elinen”

“ömürde bi tefa olcak işey”

“daş terinde ağırdır”

“mermer daşdan, varlık iki başdan”

o kendine bir şey almasa da

“vallaha olmaz bizim gız” diye

kız anasını onun içinde bir şey ısmarlar

bir sandık dolusu

bol keseden[2] öte-beri[3] alınır

bilmen kaç tane gremse,

kaç tene de beşibiyerde

bozdurulduğundan

ya da dört güccük gafalı[4]

bi dene de büyük gafalı

alınacağından
bahsedilir
herkes bilir,
herkes işin içindedir..

düğüne bir hafta kala birikiverir
konu-komşu, hısım-akraba
düğün ekmeği edilir
yakın bir tandırda[5]
saman alevini çokarmakta biri
sacın arkasını küllü çamura beler
bir diğeri

un elekten çuvaldan alınıp elenir
yumuşak düşün diye biraz da arpa unu
kepekten ayrılan una tuz eklenir
yoğruldukça biraz daha su
civıklaştıkça un serpilir
üstü örtülüp, olması bekletilir[6]

iteğiler açılır,
hamur tirkisi üstünde tahta
esiranla[7] kesilip beze[8] edilir hamur
ufra[9] serpilir tahtaya,
bir hapaz un da tahta üstündeki bezeye
başlanır oklavalanmaya
sonra biraz daha ufra
oklava, ufra
oklava, oklava
hamur açıldıkça
dönürülerek oklavayla
alta ufra
üste ufra

bir fiske daha

açılan beze üstüne konulur
sıvaşmasın[10] diye oklavaya hamur
açıldıkça; tahta üzerinde döndürülür
yuvarlaklığı sağlanır
incecik açılan hamur
oklavada terazilenerek götürülür
sac üzerine

saca serilerek hafifçe göynütülür
nemli, burcu –burcu iştah açıcı
bir ekmek kokusu duyulur
pişirici ekmek şişindeki ekmeği
şöyle bir çevirir
tandır içini gösterir,
ekmek pembeleşir

oklavayla hamur açan iki
tandırdaki sacta pişiren bir kişi
önce birinin açtığını oklavadan boşaltır
sonra diğerini
tandır dolusu saman közü
arada bir deşelenir[11]
arada bir kes serpilir
aleve har, ateşe can verilir..
şişle tandıra sürülür yufka
ekmek tandır sıcaklığında demlenir
tirkiler[12] dolusu hamur
direkler boyunca yufka olur

hamur bitimine doğru
bazlama[13], gaba ekmek[14]

yumurtalı börek,
katmer[15]
pekmez peynir katık olur

ev sahibi; “-“tıngır elek-tıngır saç
elim hamır gınım aç”
hadin buyrun sovumadan,
datlıdan da banalım
ala-ıscak gaba ekmek,
gatmer yağladım”
oradaki herkes bir yandan atıştırır,
yoldan geçenler bile yumulur

“-nasip meselesi bu, hayır olur hayır”
bir yandan etraf süpürülür
bir yandan da ev elden geçirilir
bir yandan ekmek soğutulur
bir yandan toparlanır etraf, tandır
tandır ateşinde
patetes-soğan közlenir
ıbrık-güğüm ısıtırılır yüneceklere[16]
ne var ne yoksa yunur

[1] urba: çeyiz, düğün giysileri ve hediyelikler

[2] bol keseden: fiyatını, çekilecek ödeme sıkıntısını bir yana bırakarak alış-veriş yapmak

[3] öteberi: önemsiz şeyler

öteberi;önemsiz şeyler demek olsada amaç onları almaktır, önemlidir.. her zaman alınmayacak leyleler kastedilmektedir..

[4] kafalı: Ata / Cumhuriyet altını büyüğü (7.25) küçüğü 3,75)gramdır

[5] tandır: yufka ekmek yapılan yer

[6] hamurun olması : çörek yapılacaksa hamura mayalı hamur (önceki hamur) katılarak mayalanmaya bırakılarak kabarması sağlanır, yufka ekmek yapılacaksa mayalanması(olması) beklenir.

[7] esiran: hamur keskisi, spatul, ıskarpile

[8] beze / bezele : hamur topağı

[9] ufra/uğra: (iri kepekli un olarak bugün kullanılan razmol)hamurun tahta veya oklavaya yapışmaması için serpilene un

[10] sivaşmak: bulaşmak, yapışmak

[11] deşmek : eşmek, içini dışına çıkarmak,

deşelemek : eşelemek

[12] tirki: geniş-çukur bakır ya da tahta hamur teknesi

[13] bazlama: gözleme

[14] kaba ekmek: sıcakken yağ sürüme için kalınca açılan yufka

[15] katmer: çekilmiş haşhaşla kalınca genellikle iki bezeleden arasına, ufra serpilerek, yağ, haşhaş ezmesi katılarak kat-kat açılan hamur sacda pişirildikten sonra sıcakken haşhaş yağıyla yağlanır

[16] yünecek: yıkanacak, (çamaşır), bazen de kap-kacak

resim Nizamettin Düzgün