

ZEYTİNBAĞI (TİRİLYE)'NİN RENKLİ YEMEK MİRASI

*Funda TUNÇDÖKEN**

ÖZET

Cumhuriyet öncesi Tirilye'si, nüfusunun önemli kısmı Rumlardan oluşan, ekonomik yaşantısı çok hareketli bir bucaktı. Hıristiyan, Rum ve Müslüman Türk halkları uzun zamandır birlikte yaşamaktaydı. Balkan savaşı sonrasında bölgeye gelen Müslüman topluluklar ve ardından Türk Yunan zorunlu göç anlaşması sonucu anavatanlarına dönen göçmenler Tirilye'nin sosyal yapısında önemli değişikliklere neden oldu. Araştırmada, uzun yıllar bir arada yaşayarak kültür alış verişi yapmış olan yöre halkının bugün yaşamakta olan cemiyet yemekleri kültürü aktarılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Tirilye, Zeytinbağı, Cemiyet yemekleri, Göç.

Giriş

Kuruluşu milattan önceki dönemlere uzanan Tirilye'de Türk yerleşimi Osmanlılarla başladı. II. Bayezit döneminde İstanbul'dan getirilen ailelerle Müslüman Türk nüfus bir miktar çoğalmıştı. 1870'lerdeki savaşlar nedeniyle Balkanlar'dan Anadolu'ya gelen Müslümanlardan bölgeye yerleşenlerle yeniden artış meydana geldi. Bölgenin önemli liman merkezi olan Tirilye'nin, 19. Yüzyıl sonunda nüfusu, çoğu Gayrimüslim olmak üzere yaklaşık 4bin kişiydi.

Bucakta, 1924 Türk Yunan Zorunlu Göç anlaşmasının ardından Rum nüfus kalmadı. Gelen Müslüman Türk nüfusun çoğunluğu Giritli

* Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Yüksek Lisans Öğrencisi.

göçmenlerdi. Bu döneme kadar beldenin sosyal ve kültürel birikiminde etkisi bulunan Anadolu Türk ve Rum unsurlarına Balkan Türk unsuru eklendi. Bugün yaklaşık 2bin kişi nüfusa sahiptir.¹

Göç nedeniyle nüfus yapısındaki değişiklikler, kültürleşme sürecine yol açmıştır. *Kültürleşme, değişik kültürlerde yetişmiş kişilerin birbirleriyle sürekli etkileşim içinde olmalarından kaynaklanan kişisel değişimler* olarak tanımlanır.² Bu süreç ev sahiplerinin ve göçmenlerin tutumlarıyla ilişkili olarak şekillenir. Tirilye'deki göç olgusu, alışılmış örneklerden özellikle zorunlu göç öncesi dönemlerdeki tecrübeler açısından değerlendirildiğinde farklıdır. Çünkü dışardan gelenlerin sayıca azınlık olduğu ancak yönetimde iktidarı elinde tutan grubun devamı niteliğindeki topluluklar olduğu bir deneyimdir. Bu farklılığın ve hem evsahibi hem de göçmen grupların, kendi kültürlerini korumayı ve diğer kültürün insanlarıyla ilişki içine girmeyi eş zamanlı olarak istemelerinden kaynaklanan *bütünleşme stratejisi*³ uygulamış olmalarının sonucu olarak renkli bir sosyal ortam⁴ yaratılmış ve bunun çok renkli mirası bugüne ulaşmıştır.

Beslenme alışkanlıkları, coğrafi, tarımsal, ekonomik, demografik özelliklere bağlı olarak değişiklikler gösterir. Yiyecekler ve yemekler sosyo-kültürel anlamı olan kültür öğeleridir.⁵ Bol su ve zengin tarımsal çeşitlilik mutfak kültürünü geliştiren öğelerdir.⁶ Göçler nedeniyle ev sahiplerinin ya da bölgeye yeni gelenlerin yemek kültüründe meydana gelen değişikliklerin kalıcı hale dönüşmesi mümkündür.⁷

Yaşayan Cemiyet Yemekleri

Araştırmamızda, Tirilye'de farklı cemiyetlerde hazırlanan değişik yemek listelerine rastlandı. Bunlar yansıttıkları adet ve törenler açısından farklı başlıklar altında toplanmıştır.

¹ Bursa Ansiklopedisi, Yayına Hazırlayan: Yılmaz Akkılıç, C:4, Zeytinbağı Maddesi, Bursa, 2002

² Nuran Hortaçsu, Ben Biz Siz Hepimiz Toplumsal Kimlik ve Gruplararası İlişkiler, İmge Kitabevi, Ankara, 2007, s.249

³ Bu konu hakkında bkz. A.g.e., s.260

⁴ Bu konu hakkında bkz. Fulya D. Karakoç, "Bir Mübadele Kasabasının Zorunlu Göç Öncesi ve Sonrasındaki Durumu: Tirilye (Zeytinbağı)'nda Ekonomik ve Sosyal Yaşam", Bursa'ya Gelen Göçmenlerin Tarihi Geçmişi, Osmangazi Belediyesi Yay, Bursa, 2008

⁵ Mahmut Tezcan, Türk Yemekleri Antropolojisi Yazıları, TC Kültür Bakanlığı Yay., Ankara,2000.

⁶ Yusuf Oğuzoğlu, "Bursa'daki Ev Yaşamının Maddi Kültür Bağlamında Değerlendirilmesi (1627)", Bursa Halk Kültürü Sempozyumu Bildiri Kitabı, Bursa, 2005, Cilt 3, s.814.

⁷ Mine Arlı, "Türk Mutfağına Genel Bir Bakış", Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, 1982

Sünnet

Sünnette kutlamalar çocuğun at üzerinde davullu zurnalı bir grupla köyde dolaştırılmasıyla başlar. Cemiyet sahibinin varlık seviyesine göre misafirlere ikram edilecek yemekler ya tutulan aşçı tarafından hazırlanır ya da komşu kadınlar tarafından elbirliğiyle pişirilir. Her iki durumda da yemeklerde kullanılacak malzemelerin temini cemiyet sahibine aittir. Sünnet yemeğini hazırlayan aşçının Bursa'dan ya da Mudanya'dan geliyor olması cemiyet sahibinin misafirine verdiği önemin bir göstergesi sayılır.

Önceki yıllarda sünnet yemeğine konuklar davet edilmez, davetiye dağıtılmaz, tüm belde halkının katılımı beklenirdi. Ancak son yıllarda değişen ekonomik koşullar nedeniyle davetiye aile ismine yazılmaya başlandı.

İkramlar düğün çorbasıyla başlar, etli patates yemeği ve pirinç pilavı ile devam eder, zerde ile tatlandırılır.

Düğün çorbası: Et bol suda haşlanır. Pişen etler küçük parçalara doğranır. Diğer yanda tereyağında un kavruarak meyane yapılır. Kavru olanlar beyazlığını yitirmeden kaşığın içinde bir küme oluşturacak kıvama geldiğinde, daha önce hazırlanan et suyu ilave edilerek sürekli karıştırılır ve topaklanmasına izin verilmez. Hazırlanan karışım bozadan daha sulu bir kıvama geldiğinde etleri ilave edilir, bir taşım kaynatılır ve ikrama hazır hale gelir.

Etlı patates: Soğan, ince doğranmış halde tereyağda kavrulur. Her misafire bir parça verilebilecek şekilde el ayası büyüklüğünde etler ilave edilir. Suyunu salıp çekene kadar kavrulur. Diğer yanda hazırlanan salçalı su kavru olan etlere eklenir. Arada kontrol edilerek etlerin pişmesi beklenir. Kabukları ayıklanıp ikiye ya da dörde bölünen patatesler, etlerin içinde olduğu salçalı suya bırakılır. Patatesler de pişince yemeğin altı kapatılır.

Pilav: Ayıklanan pirinçler, üzerine örtecek kadar sıcak su ve biraz tuz ile bir iki saat bekletilir. Süzülüp bol soğuk su ile yıkanır. Eritilmiş tereyağın içine atılarak pirinç taneleri saydam bir görüntü alana kadar kavrulur. Daha önce ayrılmış olan et suyu, bir pirince bir buçuk su ölçüsünde eklenir ve ocağın ateşi kısılır. Pilav suyunu çekip, üzerinde göz göz görüntü oluştuğunda ocak söndürülür. Pilav tenceresi ile kapağı arasına sıkıca yerleştirilen temiz bir sofrı beziyle dinlenmeye, demlenmeye bırakılır.

Zerde: Pirinç, yeterince suda sütlaç kıvamındaki gibi helmeleşinceye kadar haşlanır. Şeker, zerdeçal ve safran ilave edilir. Şekeri eriyince altı kapatılıp, karanfil eklenir. Soğuyunca tarçınla servis edilir.

Sünnet yemeğinden önceki gün hanımlar arasında kına eğlentisi yapılır. Sünnet çocuğunun eline baş parmak, işaret parmağı ve el ayasının üst bölümünü içine alacak şekilde kına yakılır. Gelen misafirlere gündüzden

komşularla bir şölen havasında hep birlikte *dökülen cevizli lokum*⁸ ikram edilir.

Cevizli lokum: Hamur yaş maya ile sert olmayacak şekilde tutulur. Sıcak bir yerde kabarana kadar dinlendirilir. Zeytinyağı dökülen bir tepsinin içinde el büyüklüğünde alınarak her iki yüzü de yağlanacak şekilde tepsinin içinde açılır. Şeker, tarçın ve cevizden oluşturulan harç üzerine serpilir. Cevizlerin iri dövülmüş olmasına dikkat edilir. Hamur rulo şekline getirilir. Uygun büyüklüklerde kesilerek tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülerek, susam serpilir ve beldenin taş fırınına gönderilip pişirilir.

Nişan

Nişanda gelen misafirlere yiyecek değil, sadece Türk kahvesi ikram edilir. Damat ailesi kız evine giderken cevizli baklava ve mahlepli çörek götürür. Gelinin ailesi nişan karşılığı olarak damada cevizli baklava ve un kurabiyesi verir.

Cevizli baklava: Baklava hamuru süt ve yumurta ile tutulur. Nişasta ile ince kırk kat yufka açılır. İlk yirmi katın arasına bol ceviz serilip diğer yirmi kat üzerine kapatılır. Tereyağ ocakta köpürtülerek, dilimlenmiş olan baklavanın üstüne dökülür. Baklava tepsiyi beldenin taş fırınına gönderilerek pişirilir. Su ve şekerle hazırlanan sıcak şerbet, soğuk baklava tepsisine dökülerek şerbetini çekmesi beklenir.

Mahlepli çörek: Unun üzerine yanmış zeytinyağı gezdirilerek iyice yoğrulur. Hamurun ortası havuz açılıp hafif şekerli sütte ezilen maya, yumurta akı, bir tutam tuz, birkaç parça sakız, az şeker, mahlep ve anason katılarak tekrar yoğrulur. Hamur dinlenmeye bırakılır. Mayalanan hamurdan koç, saçörgüsü, *yumurtalı gödek* (içinde yumurta olan sepet şeklinde çörek) şekilleri hazırlanır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Parmakla sırası ile yumurta sarısı, tarçın ve susama banılıp, çöreklerin üzerine parmak izi şeklinde süslemeler yapılır. Diğer bir süsleme de yumurtalanan çatal ile çöreklerin üzerine çeşitli şekiller yapılmasıdır. Son olarak daha önceden kabukları ayıklanmış olarak hazırlanan iç badem çöreklerin üzerine yerleştirilir. Beldenin taş fırınına gönderilerek pişirilir.

Un kurabiyesi: Bir ölçü tereyağı, iki ölçü pudra şekeri tahta kaşık ile yoğun bir şekilde iki üç saat boyunca çırpılır. Şeker yağın içinde eridiğinde, azar azar un ilave edilir. Kulak memesi kıvamından yumuşak olmayan hamur, üzüm salkımı, papatya, sümbül ya da armut şeklinde biçimlendirilir. Üzerine bütün karanfil koyulur. Beldenin taş fırınına gönderilir. Kurabiyeler kızarmadan, henüz beyaz iken, fırından çıkarılır ve

⁸ Cevizli lokum dökmek tabiri yöreye özgüdür.

pudra şekerine bulanır. Bu gelenekte de Rum adetlerinin etkisi bulunmaktadır.

Gelin Kınası

Tıpkı sünnet kınasında olduğu gibi, hanımlar arasında sazlı sözlü bir eğlencedir. Yakın zamana kadar gelinin evinin olduğu sokakta, komşuların sandalyeleriyle oturma düzeni oluşturulup ortada bırakılan meydana oynanırdı ya da Yemekhane denilen tarihi yapıda aynı düzende kutlama yapılırdı. Ancak zamanla bu eğlence, belde dışında kiralanmış düğün salonlarında yapılmaya başlandı.

Gelin kınasının ikramı, daha önce sünnet kınasında tarifi verilen cevizli lokumdur. Yanında fındık, fıstık, leblebi ve çekirdekten oluşan çerez de ikram edilir.

Düğün

Düğün evine gelen herkes düğün çorbası, *etli patates yemeği ve pilav ile doyurulur*. Bu ikramın sünnetten farklı kısmı tatlısıdır. Düğünde zerde yerine un helvası ikram edilir.

Un helvası: Un, eritilmiş tereyağında kavrulur. Un ve yağ bütünleştikten sonra tekrar ayrılmaya başladığında hoş bir meyane kokusu yayılır. Bir un, birbuçuk şeker, üç süt ölçülerinde hazırlanan helvanın şeker ve sütü diğer tarafta kaynama noktasına gelmeden kapatılıp, kavrulmuş unun üzerine dökülür. Karıştırmaya devam edilir. Un sütünü çekince kapak ve tencere arasına sıkıştırılan temiz bir sofraya beziyle dinlenmeye bırakılır. Servis için tabaklara alınan helvanın üzerine tarçın serpilir.

Alan çalışması sırasında yapılan söyleşilerde hafızalarda iz bırakan bir konu da sünnet ve düğünlerde erkekler arasında yapılan yemekli cemiyetlerdir. Düğünden önceki, sünnetten sonraki akşam damat ve arkadaşları ya da sünnet babası, akrabalar ve beldenin gençleri arasında yapılan bu yemeklerde ciğer kavurması yenir ve alkollü içki içilirdi. İçki düğün sahibinin variyetine göre ya fıçılarla getirilen şarap ya da rakı olurdu.

Ciğer kavurması: Yıkayıp, ayıklandıktan sonra, kuşbaşı doğranmış kuzu ciğeri unlanır, kızgın zeytinyağının içine atılarak kaşıkla çevire çevire kavrulur.

Yeni Gelin Yemeği

Yeni evli çift, yakın akrabaları tarafından akşam yemeğine davet edilir. Belirli yemek listesi olmayan bu davetlerin önemli özelliği, gelinin giderken çeyizinden bir hediye seçerek ev sahibine götürmesidir.

Asker Uğurlama

Askere gidecek olan gence akrabaları tarafından birer akşam yemeği daveti verilir. Bu yemeklerde belirli bir yemek listesi yoktur. Özenle hazırlanmış bir çorba -tercihen kırmızı mercimek-, pilav ve *ille bir etli yemek çeşidi* bulunur. Diğer cemiyet yemeklerinden farklı olarak zeytinyağlı sebze yemeği de hazırlanır. Tirilye’de yetişen çok çeşitli otların zeytinyağıyla yapılan yemekleri vardır. Bunlar arasında hardalın haşlanarak sarımsak sirkeyle servis edildiği yemeği ya da radika, gelincik, diken otu, ebegümece, pazı, balık otunun zeytinyağında kavrulmuş yapılan yemekleri sayılabilir. Bu tip yemeklerin bir kısmının, zorunlu göç ile gelen Girit muhacirlerinden öğrenilmiş olduğu düşünülmektedir.

Hasat

Tirilye’de başlıca geçim kaynağını oluşturan zeytinin kış başında hasatı yapılır. Zeytin toplamaya götürülen yevmiyeli işçilere ve hasatta çalışan aile fertlerine evde hazırlanmış zeytinyağlı kuru fasulye, turşu ve bol zeytinyağı ikram edilir. Hasatın son gününe *kırıçma* denir. O gün yemeklere lakerda ve tahin helvası da eklenir.

Zeytinyağlı kuru fasulye: Akşamdan soğuk tuzlu suda ıslatılan fasulyeler süzülüp yıkanır. Kızmış bol zeytinyağının içine *çentilmiş* kuru soğanlar eklenip kavrulur. Altın sarısı renk alınca salçası ve suyu ilave edilir. Süzülen fasulyeler de eklenip kapağı kapatılır. Fasulyelerin pişip pişmediği kontrol edilerek ihtiyaç halinde üzerine örtecek seviyede sıcak su eklenerek pişirmeye devam edilir. Yemek, ısıtmaya gerek olmadan yenilebilir.

Yemeklerin yanında götürülen zeytinyağı, ekmeği içine banıp yemek için kullanılır.

Lakerda: Kolyoz ya da torikten yapılır. Balığın başı taşla ezilir, bol tuzun içinde suyu akana kadar bekletilir. Sonra temiz tuza koyularak yıl boyunca saklanır.”Toriğin tuzlanmasıyla yapılan lakerda, balıkçılara özel olarak sipariş edilirdi. Teneke lehimlenir ve evlere gönderilirdi. Aynı yöntem (garata) tuza bastırılmış uskumrular için de uygulanırdı.”⁹

Cenaze

Kutlamalarda olduğu gibi yasta da yemek paylaşımı vardır. Cenaze evinde 7 gün boyunca yemek pişmez. Komşu ve akrabalar bütçelerine ve yakınlık derecelerine göre uygun gördükleri çeşitli yemekleri hazırlayıp

⁹ Sula Bozis, İstanbul Lezzeti: İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü, Tarih Vakfı Yurt Yay, İstanbul, 2000

cenaze evine götürür. Ancak dikkati çeken nokta sıklıkla lokma götürülmesidir. Lokma, mutfaktaki ocaklarda odun ateşinde kızartılır. Bu ocaklar doğrudan bacası olan duvar içine gömülü türdendir. Bu tür ocaklar Bursa evlerinde odalarda da bulunur.¹⁰ Vefat eden kişinin yaşı ya da toplumsal konumu, hazırlanan yemeklere yansır. Genç yaşta, beklenmedik bir zamanda yaşanan kayıp, eğer toplumda da sevilen bir kişiye kurbanlar kesilip şölen yemekleri benzeri hazırlıklarla sunulabilir. Bu tip durumlarda yemek sadece cenaze evine götürülmekle kalmaz, beldenin halkına ve özellikle fakirlere ikram edilir.

Lokma: Yaş maya, un, tuz ve su ile hamur tutulup, dinlendirilir. Kızgın bol zeytinyağının içine elle ya da kaşıkla dökülerek kızartılır.

Değerlendirme

Zeytinbağı (Tirilye)'de oluşan renkli sosyal yaşam unsurlarında ve bunların yansımaları olarak ortaya çıkan cemiyet yemeklerinde Rum kültürünün izlerine rastlamak mümkündür. Un kurabiyesi, mahlepli çörek, lakerda gibi örnekler bu tespiti desteklemektedir. Saha çalışmaları, günlük yemeklerde ve mevsimine uygun şekilde yemek davetlerinde uygulanan bazı yemeklerin de, zorunlu göçle gelen Girit göçmenlerinin kültür izlerine işaret etmektedir. Etkileşmenin iki taraflı olması gerçeğinden hareketle, zorunlu göç ile Yunanistan'a giden Tirilyelilerin kurdukları Neo Triglia beldesinde yapılabilecek bir saha çalışmasında, Anadolu yemeklerinin izleri araştırılabilir.

Kaynaklar

- ARLI, Mine, "Türk Mutfağına Genel Bir Bakış", **Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, 1982
- BAYSAL, Ayşe, "Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi", **III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri**, Ankara, 1987, s. 89-103
- BAZİS, Sula, **İstanbul Lezzeti: İstanbullu Rumlarm Mutfak Kültürü**, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2000.
- Bursa Ansiklopedisi**, Yayına Hazırlayan: Yılmaz Akkılıç, C:4, Zeytinbağı Maddesi, Bursa, 2002
- HORTAÇSU, Nuran, **Ben Biz Siz Hepimiz Toplumsal Kimlik ve Gruplararası İlişkiler**, İmge Kitabevi, Ankara, 2007

¹⁰ Yusuf Oğuzoğlu, "Bursa'daki Ev Yaşamının Maddi Kültür Bağlamında Değerlendirilmesi (1627)", II. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu Bildiri Kitabı C:3, Bursa, 2005, s. 814.

- KARAKOÇ, Fulya Dvenci, "Bir Mübadele Kasabasının Zorunlu Göç ncesi ve Sonrasındaki Durumu: Tirilye (Zeytinbağı)'nda Ekonomik ve Sosyal Yaşam", Bursa'ya Gelen Göçmenlerin Tarihi Geçmişi, Osmangazi Belediyesi Yayınları, Bursa, 2008.
- OĞUZOĞLU Yusuf, "Bursa'daki Ev Yaşamının Maddi Kültür Bağlamında Değerlendirilmesi (1627)", **II. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu Bildiri Kitabı**, Uludağ Üniversitesi Yayınları, Bursa, 2005.
- TEZCAN Mahmut, **Türk Yemek Antropolojisi Yazıları**, TC Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000.

Sözlü Kaynaklar

- şaziye zay Erkan -1935, Zeytinbağı (Tirilye) doğumlu- ile 03.08.2007 tarihinde yapılan görüşme.
- Oktay Dvenci -1944, Zeytinbağı (Tirilye) doğumlu- ile 03.04.2008 tarihinde yapılan görüşme.
- Hikmet Dvenci -1962, Zeytinbağı doğumlu- ile 03.04.2008 tarihinde yapılan görüşme.
- Ayten Dvenci -1949, Altınhisar doğumlu- ile 10.04.2008 tarihinde yapılan görüşme.
- Hatice Dvenci -1948, Bursa doğumlu- ile 20.04.2008 tarihinde yapılan görüşme.
- Neyran Dvenci -1942, Zeytinbağı (Tirilye) doğumlu- ile 02.05.2008 tarihinde yapılan görüşme.