



KIRGIZİSTAN'DA BİR NEVRUZ GELENEĞİ: SÜMÖLÖK

A Nawruz Kyrgyzstan Tradition: Sümölök

Birol İPEK*

ÖZET

Bu çalışmada Kırgızistan'ın Celal-Abad şehrindeki sümelek geleneği anlatılmıştır. Sümelek, Orta Asya Türkleri'nin nevruz yemeğidir. Kırgız, Özbek, Karakalpak, Tatar, Kazak, Uygur, Tacik, Afgan Türkleri arasında bilinen ve pişirilen bir yemektir. Bu açıdan bakıldığında sümelek, Türkistan Türkleri'nin ortak bir nevruz yemeğidir. Yöre farklılığına dayanan küçük ayrıntılar sayılmazsa pişirilmesi hemen hemen aynıdır. Sümelek, genellikle nevruz bayramından sonra pişirilir, diğer zamanlarda pek yapılmaz. Çalışmada Kırgızistan'da sümeleğin nasıl ortaya çıktığı, nasıl yapıldığı ve neden önemli olduğu anlatılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Kırgızistan, Celal-abad, nevruz, sümölök, bayram, yemek.

ABSTRACT

Jalal-Abad in Kyrgyzstan Sümelek tradition of this study are explained. Central Asian Turks Nawruz Sümelek dish. Kyrgyz, Uzbek, Karakalpak, Tatar, Kazakh, Uighur, Tajik, Afghan, and cooked a dish known among the Turks. Sümelek From this perspective, a common nevruz Turkistan Turks dish. Cooking of the region are almost identical except in small details based on differences. Sümelek, usually cooked after the feast of Nowruz, is rarely done at other times. How sümelek study appeared in Kyrgyzstan, explained how it is done and why it is important.

Keywords: Kyrgyzstan, Jalal-Abad, nawruz, sümölök, festival, food.

Kırgızistan'da Nevruz Bayramı

Nevruz, Rûmî takvime göre 9 Mart, milâdî takvime göre 21 Mart günü bir bahar bayramı olarak kutlanmaktadır. Türkler'de Nevruz, Ergenekon Zafer Bayramı, Bozkurt, Yılbaşı Bayramı veya Bahar Bayramı olarak iki bin yıldan beri bilinmekte ve kutlanmaktadır (Çay, 1991: 67). Bu bayramın M. Ö. 8. yüzyıllarda Hunlar tarafından kutlandığı kaynaklarda yer almaktadır (Kaşgarlı, 1996: 37). Çin kaynaklarına göre Kırgızlar arasında da Nevruz bayramının 6. yüzyıldan beri kutlandığı kaydedilmiştir (Yıldız, 2004: 297).

Nevruz, Doğu kültürlerinde “Yeni Gün” demektir. Nevruz, Hicri veya Şemsi takvime göre yeni yılın başlangıcı sayılmaktadır. On iki hayvanlı eski Türk takviminde ise, gece ile gündüzün eşit olduğu 21 Mart günü “yılbaşı” olarak kabul edilmiş, Türk toplulukları arasında bu günde yeni yıl kutlamalarının yapıldığı anlatılmıştır. Eski çağlardan beri Türkler arasında nevruz, bir bahar bayramı olarak kutlanmış, çeşitli tören, eğlence ve spor müsabakaları yapılmış, gelenek hâlinde devam edegelmiştir. Yine, kış mevsiminin sona erip baharın başladığı, tabiatın canlandığı, dirildiği 21 Mart'ta Doğu toplumlarında olduğu gibi Türkler arasında da bu günün bir “Bahar Bayramı” olarak kutlanıldığı çeşitli kaynaklarda yer almaktadır (Unat, 2004: 22). Bahar, hayatı yeniden başlatan, insanlara nasip, onların evlerine mutluluk, insanoğlunun gönlüne sevinç vererek hayatı sevmeyi, insanın gelecek için umutlanmasını sağlayan bir mevsimdir (Uygur, 2004: 279).

21 Mart'tan sonra havalar ısınır, kış biter, artık bahar gelmeye başlar. Bu tarihe kadar üç cemre düşer. Hava, su ve toprak ısınmaya başlar, tabiat canlanır. Böcekler, haşereler ve diğer canlılar tabiatta

* Yrd. Doç. Dr., Fırat Üniversitesi, İnsani ve Sosyal Bilimler Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Öğretim Üyesi, ELAZIĞ; bipek@firat.edu.tr

tekrar görünmeye başlar. Kışın bitmesi baharın başlaması yalnız tabiatla değil insanda da bir uyanışa, bir canlanmaya vesile olur. Kışın, evinden tabiatla çıkamayan insanlar 21 Mart'tan sonra canlanan tabiatla buluşur. Özellikle tabiatla iç içe yaşayan, tarım ve hayvancılıkla uğraşan toplumlarda bunun ne kadar önemli olduğu bilinen bir gerçektir. Bu tarihten sonra tabiat bütün verimliliği ve üretkenliğiyle tüm canlıların hizmetindedir. Kış mevsiminin uzun ve sert geçtiği yerlerde hayat adeta durur, insanlar pek dışarı çıkmazlar. Böyle bir iklimde yaşayan ve hayvancılıkla geçinen Eski Türk toplulukları için baharın gelmesi ve tabiatın yeniden canlanması, kurtuluş ve adeta yeniden doğuş anlamına gelmektedir (Koca, 2004: 28). Bütün Türk topluluklarında nevrüz, bayram olarak kutlanmış ve hâlen kutlanmaktadır. Türkistan Türkleri arasında nevrüz, 1991 yılından sonra milli bayram olarak kutlanmaktadır. Yazılı kaynaklara göre Kırgızlar arasında nevrüz'un çok eskiden beri kutlandığı bilinmektedir (Oğuz, 1996: 305). Kırgızistan cumhuriyetinde de Nevruz 1991 yılından sonra milli bayram olarak kabul edilmiş ve resmi olarak kutlanmaktadır. Kısacası Türk dünyasında Nevruz, baharın habercisi, birlik, beraberlik ve kardeşliğin sembolü olarak büyük bir coşkuyla kutlanmaktadır.

Kırgızistan'da nevrüz milli bayram olarak kutlanmakta her kurum kendi imkanlarına göre çeşitli törenler düzenlemektedir. Halk, nevrüz bayramına büyük bir ilgi göstermekte ve bunun için bu bayramdan önce çeşitli hazırlıklar yapmaktadır. Bu hazırlıkların başında temizlik gelir. Halk tarafından ev temizliği yapılır, ağaçlar budanır, yeni ağaçlar dikilir, ağaçların gövdeleri kireçle boyanır, çiçekler dikilir, bahçe bakımı yapılır, caddeler, sokaklar ve su kanalları temizlenir, özellikle cadde sokak temizliğine öğrenciler katılır, hiç kimse bu temizlik işinde kaçmayı düşünmez, herkes içtenlikle ve severek bu işe katılır. Evler, mahalleler, sokaklar baştan başa temizlenir (Kaşgarlı, 1996: 38). Bayram öncesi yapılan bu hazırlık, Kırgızların Manas destanında anlatılan "Doğa ile uyum içinde olma, doğa ile barışık yaşamak, toplumun bütünlüğü, halklar arası barış, insan sevgisi, cömertlik, dostluk, işbirliği" (Dosbayeva, 2009:1) gibi ilkeleri yaşatan bir norm değerdir. Doğa ile iç içe yaşayan Kırgızlar doğanın kıymetini bilmekte, bunu çeşitli pratiklerle gelecek nesillere aktarmaktadır. Zira halkın kolektif yaratıcılığı bir kuru propaganda değil, onu yaratan halkın tarihine, kültürüne ve inancına bağlı, halkın insanlara ve doğaya bakış açısını yansıtan toplumun ortak bir değeridir (Bayciyev, 2004: 80). Nevruz bayramında resmi kurum ve kuruluşların yanında, halk tarafından yapılan çeşitli etkinlikler, toplumda birlik ve beraberlik ruhunu geliştiren, toplumu bir birine bağlayan pratiklerdir. Bu bayramda ırk, din, mezhep ayrımı yapılmaz; bütün halk birlik olur. Bu durum topluluğu bir kimlikte birleştirir. Zira kolektif kimlik daha çok şenlikler, seremoniler ve kutlamalarla sağlanır (Koçdemir, 2004: 63). Toplulukları bir arada tutan onlara milli bir ruh veren bu tür bayramlardır. "Bayramlar millî ve dinî duyguların, inançların, örf ve âdetlerin uygulandığı, sergilendiği, bir toplumda millet olma şuurunun şekillendiği, kuvvetlendiği günlerdir." (Çay, 1991: 14). Kırgızlar bu bilinçle hareket ederler ve çok güzel bir şekilde bayrama hazırlık yaparlar. Temizlik işlerinden sonra bayramın en önemli pratiklerinden biri hazırlanan yemeklerdir. Nevruz bayramı için çeşitli yemekler hazırlanır. Nevruz bayramının en önemli özelliklerinden biri toplu yapılan yemeklerdir. Bu yemekler "Nevruz aşısı, Bayram aşısı, Nevruz köçö, Nevruz köje, köçö-botko, Semeni, Sümölök/Sümerek"tir (Pirverdioğlu, 2000: 47). Yapılan kutlamalar, hazırlanan yemeklerin ve çeşitli etkinliklerin yanında evlerde ve kurulan Nevruz çadırlarında "S" ile başlayan 7 çeşit yiyecek hazırlanmaktadır. Özellikle bayramlarda kurulan çadırlarda mutlaka yemek sofraları kurulur. Bu 7 çeşit yiyeceğin sofraya konulmasındaki maksat o yılın bereketli geçmesine olan inançtır. Bu yiyeceklerin sembolik değerleri vardır:

1. Sebze (buğday taneleri); doğuşu
2. Semen (buğday çimlerinden yapılan tatlı); bolluk ve bereketi.
3. Senced (iğde); aşkı.
4. Sir (sarımsak); ilacı.

5. Sib (elma); güzellik ve sıhhati
6. Sumak; güneşin doğuşu esnasındaki kızıl rengi.
7. Sirke; ömür ve sabrı temsil etmektedir.

Bunların dışında bazen refah ve bolluğu sembolize etmesi amacıyla sikke (para) de sofraya konulur. Osmanlı sarayında da S ile başlayan yiyeceklerin hazırlandığı çeşitli kaynaklarda geçmektedir¹. Kırgızistan'da evlerde ve çadırlarda misafirlere kurulan sofralar gün boyunca kaldırılmaz. Misafirler acele etmeden yavaş yavaş sofrada hem yemek yerler hem de sohbet ederler. Sümelek de nevruzda hazırlanan yemeklerdendir. Nevruz günü veya nevruz bayramından sonra bir ay içinde pişirilmesi bir gelenektir.

Kırgızistan'da nevruz bayramı, bayramın ruhuna uygun bir şekilde kutlanmaktadır. Bayram; bir ikram, hediyeleşme, neşe, sevinç, eğlence ve bir araya gelip hoşça vakit geçirme anlamlarına gelir (Akçora, 1996: 3). Zaman içinde tarihi şartların yarattığı, siyasi, dini ve kültürel olaylardan toplumların etkilenmemesi düşünülemez (Çay, 1991: 203). Bunun en belirgin izlerini Nevruz bayramında görmek mümkündür. Özellikle Nevruz bayramında hazırlanan Sümelek geleneğinde tarihî (mitolojik), dinî ve millî bayram unsurlarını bir arada görmek mümkündür. Halk kültürünün en önemli unsurlarından birisini mitolojik inançlar ve rivayetler oluşturur. Halk anlatılarında da bu unsurların izleri görülmektedir. Sümelek geleneğinde toplumun dünya görüşünü, inancını, maddi ve manevi değerlerini, birlik ve beraberlik ruhunu görmek mümkündür. Bu çerçevede yapılan çeşitli pratikler toplumun inançlarını, ahlak anlayışını ve karakterini yansıtmaları bakımından da önem arz eder (Akçora, 2006: 231). İnsan toplulukları ancak aç kaldıklarında veya yiyecek bir şey bulamayınca tabiattaki bitki köklerine, yapraklara ve tohumlara yönelirler. Yokluk ve kıtlık zamanlarında en temel yiyecek maddesi olan buğdayın kıymeti bir kat daha artar. Sümelek buğday tanelerinden yapılan bir yemektir (Ünsal, 2003: 13). Halk bu yemeğin tarihini yokluk ve kıtlık zamanına dayandırmaktadır. Sümelek, Kırgız halkının tarihini, mitolojisini ve efsanelerini içinde barındıran bir nevruz yemeğidir. Sümelek içine atılan taşların mucizevî bir şekilde yiyeceğe dönüştüğü inancı, İslâm inancının bir motifi olarak canlı bir şekilde yaşamaktadır. Sümelek için ocakların özel olarak yapılması, ocak etrafının temiz tutulması veya kazanın etrafının hamurla sıvanması “ateş kültürü”nün çağımızdaki yansımaları olarak değerlendirilebilir (Çay, 1991: 203). (Bkz. Resim-2,3). Kısaca sümelek, Türk kültürünün binlerce yıl öncesini içine alarak tarihi, dini, milli unsurlarla zenginleşmiş günümüze kadar gelmiş ve günümüzde de devam ederek yapılan bir Nevruz yemeğidir. İnsan sağlığı bakımından sümelek halkın anlattığına göre kış boyunca zayıf düşen insan vücudunun bahara ve yaza dirençli çıkabilmesini sağlayan oldukça besleyici, faydalı bir tatlı veya yemektir. Biz sümeleğe tatlı yerine yemek demeyi daha uygun gördük. Son yıllarda yapılan araştırmalara göre sümeleğin bir vitamin deposu olduğu anlaşılmıştır. Filizlenen buğdayın yapısında E ve F vitaminleri bulunduğu tespit edilmiştir. Filizlenmiş buğdaydaki E vitamini doğal antioksidandır. F vitamini ise, insan vücudundaki halesterini düşürmekte ve atardamar kan basıncını normalleştirmektedir (Çetin, 2004: 149). Kırgızistan'da sümelek bütün insanlar tarafından çok sevilen bir yemektir.

¹ Sofralara “S” ile başlayan yedi çeşit yiyecek konulması kaynaklara göre Osmanlı sarayında da Nevruz'da yapılan bir gelenektir. Gümüş tepsiler içinde baş harfleri “S” ile başlayan yedi türlü yiyecek ikram edilmiştir. Bunlar: Susam, süt, simit, su, salep, safran, sarımsak. Bunlardan bir parça alınıp yenilince bu yiyeceklerin şifa getireceğine inanılırdı (bkz. Abdulhaluk M. Çay, 1991: 188). Fakat zamanla bu geleneğin yok olduğu anlaşılmaktadır. Nevruz kutlamalarında Mevlevîler de Kur'an'da “selâm” kelimesiyle başlayan yedi ayet (Ra'd 26; Yâsin 28; Saffat, 79; 109; 120; 130; Kadir 5)'i bir kâğıda yazıp bir su kabına koymuş ve bu tarikat mensuplarına ikram etmişlerdir (Güngör, 2004: 46).

Sümölök İsmi Nereden Geliyor

Sümelek sözcüğünün su ve melek sözcüklerinden (su+melek=sümelek), (ses değişmesiyle Kırgız Türkçesinde “sümölök” şeklindedir), türediğini söyleyen araştırmacıların yanında, Farsça sî (otuz) ve Arapça melek (si+melek=sümelek), sözcüklerinden türediğini söyleyenler de vardır. Yaptığımız araştırmaya göre Kırgızlar bu sözcüğün kökeni olarak Farsça se (üç) (Develioğlu, 2002: 924) ve melek sözcüklerinden (se+melek=semelek) türediğine inanmaktadır. Sözlü anlatılarda bu görüş daha çok yaygındır. Kırgız Türkçesi'nde en önemli ve tipik özelliği yuvarlaklaşmadır (Buran, 2010: 324). Kırgız Türkçesinde düz ünlülerin yuvarlaklaşması sonucu semelek “sümölök” şeklini almıştır. Kırgızlar “sümölök” şeklinde telaffuz ediyorlar. Türk toplulukları arasında buğday unundan çeşitli çorbalar, yemekler tatlılar, bulamaçlar yapıldığı eskiden beri bilinmektedir (Genç, 2003: 12). Sümelekle ilgili ilk bilgileri Divanü Lügati't-Türk'te görmekteyiz. Divanda “Suma: Filizdeki buğday tanesi kurutulur ve öğütülür, daha sonra bundan bulamaç ya da ekmek gibi yiyecekler yapılır” (Erdi, 2005: 508). Divanda geçtiğine göre muhtemelen daha önceki dönemlerde buğday tanelerinden bu çeşit bulamaçların yapıldığı ve bilindiği anlaşılmaktadır. Biz sümelek sözcüğünün Divanü Lügati't-Türk'te geçen “suma” sözcüğüyle ilgili olduğunu düşünüyoruz. Divanü Lügati't-Türk'te anlatılan bu şekil Türkiye'de bazı yörelerimizde kurutmalar adı ile bilinmektedir². Kırgızlar arasında İslam dininin etkisiyle analogi (benzeşme) yoluyla bu sözcüğün etimolojisi yapıldığı anlaşılmaktadır. Bu yemeğe melek isminin karıştırılması, yapılan yemeğe bir kutsallık katmaktadır. Bu sözcüğün “suma+lak” (Sümelek) Suma isim +lak (g) isimden isim yapan ek olarak da etimolojisi yapılabilir. Bizim burada dikkat çektiğimiz etimolojilere ihtiyatla yaklaştığımızı belirtmek isterim. Bu sözcüğün şimdiye kadar kesin bir etimolojisi yapılmamıştır.

Türk ve Kırgız Edebi Anlatılarında Sümölök

Edebiyat, kolektif bilincin taşıyıcısı, sahip olunan bilgi ve tecrübenin sonraki nesillere aktarılması bakımından oldukça önemlidir. Toplumun birikimlerini tecrübelerini nesilden nesile aktaran, kazanılmış hayat tecrübesi ve hayatı algılayış biçimini bildiren ortak bilinç, edebi ürünlerle aktarılır (Çetin, 2004: 95). Sözlü anlatılar, geçmişin birikimlerini günümüze aktaran, halk kültürünün zenginliklerini ortaya koyan edebi ürünlerdir. Bazı sözlü anlatıların aslında Türk dünyasında ortak olduğunu gördük. Coğrafya farklı olsa da bu anlatıların belli bir noktada ortak olduklarını tespit ettik. Bu konu ile ilgili Türkiye'de anlatılan anlamlı bir hikâye vardır. Hikâye özetle şöyledir: Yaşlı bir kadın evde çocuklarıyla yaşamaktadır. Bir gün evde pişirecek bir şey kalmayınca çocuklar acıkır ve açlıktan ağlamaya başlarlar. Yaşlı kadın çocukları susturmak için “Ben şimdi size yemek pişireceğim” der ve bir tencereye su koyar içine de üç taş atar, ocakta pişiriyormuş gibi karıştırmaya başlar. Yaşlı kadın çocukları böylece oyalayarak uyutur. Çaresizlik içinde yaşlı kadın Allah'a dua eder. Yaşlı kadının duası kabul olur. Ocakta kaynayan su yemeğe dönüşür.

Bu hikâyenin İslami rivayeti ise “Koca Karı ile Hz. Ömer” hikâyesinde özetle şöyle anlatılmaktadır: Karanlık soğuk bir gecede Hz. Ömer (r.a) Mekke'de Halife sıfatıyla mahalleleri dolaşır; şehir halkından herhangi birisinin bir derdi, bir sıkıntısı yüzünden uykusuz kalıp kalmadığını merak eder. Bir evin önünden geçerken içeride ağlayan çocuk sesleri duyar. Epeyce dinledikten sonra

² Bkz. Adana yöresinde “Azık: Buğday yıkanır, ıslak çuvallara konulur 3 gün boyunca her gün üstüne su dökülür. Buğdaylar çimlenir, çimlenen buğdaylar serilip güneşte kurutulup sonra un haline getirilir.” (Artun, 2003: 434), Osmaniye yöresinde “Un Bulamacı” Çorbası (Şimşek, 2003: 722) halen yaşamaktadır. Çorbalar içinde Hele aşısı yağla kavrulmuş undan yapılır: “Çorba kıvamında daha koyu hâlde su ile karıştırılmış una hele denir.” (Tombuş, 2003: 574). Elazığ Yöresinde “püşürük” undan yapılan “bulamaç türünden bir yemek” (Şenocak, 2003: 580; Buran, 2008: 176). Gaziantep Yöresinde “Püşürük” adı ile yapılan çorba (Göl, 2003: 634). Bu isimle Türk toplulukları arasında bir yemek adı olarak 11. yüzyıldan beri yapıldığı ve bilindiği anlaşılmaktadır.

Hız. Ömer (r.a.), kapıyı vurup selamlayarak içeri girer. İçerde ağlayan çocuklar ve yaşlı bir kadın görür. Kadın bir taraftan çocukları susturmaya çalışırken bir taraftan da ocakta ateşte kaynayan tencereyi karıştırmaktadır. Yaşlı kadın evine gelenin Halife Ömer olduğunu anlamaz. Hız. Ömer (r.a) kendini tanıtmadan tatlı bir dille kadına sorar “Valide bu çocuklar neden böyle durmadan ağlıyorlar?” Kadın üzgün bir şekilde; “iki gündür açlar da ondan” diye cevap verir. Hız. Ömer (r.a), “Peki neden yemek vermiyorsun?” diye sorduğunda “Oğlum, sen şu ateşte kaynayanı yemek mi sandın; ne gezer!.. Yavruları avutabilmek için çakıl koydum tencereye; durmadan kaynatıyorum. Pişirecek hiçbir şey yok. Ben de hem yaşlı ve hem de kadın halimle ne yapabilirim aç ve perişan kaldık, kimseye gidip halimi anlatmaya, el açıp bir şeyler istemeye de yüzüm tutmuyor” diyerek cevap verir. “Halife Ömer’e neden başvurup durumunu anlatmıyorsun?” diye sorduğunda; “Ben bu ihtiyar halimle iki günden beri gece gündüz demeyip çocuklarımı avuturken o nasıl rahat yatağında uyuyabiliyor? O, Müslümanların halifesi, baş bekçisi değil mi? Bizler evvela Allah’a sonra da onun eline emanetiz. Gelip de benim halimi nasıl sormaz. Müslümanların halifesi olmayı böyle kolay mı sanıyor!..” der. Hız. Ömer (r.a.), “Valide haklısın, doğru söylüyorsun; ama Halife’nin işi bir iki değil ki. Kim bilir başını kaşıyacak kadar bile boş zamanı yoktur. Hem sen gidip derdini anlatmadıktan sonra o senin halini bilmez ki”, diye kadının üzüntüsünü dindirmeye çalışır. Sonra doğruca devlet hazinesine varır biraz un bir tabak yağ getirir yaşlı kadına verir. Bunları pişirmesini söyler (Osman Efendi, 2000: 143). Dikkat çeken bir husus Türkiye’de bu hikâyeye çeşitli şekillerde anlatılmakta ve bilinmektedir. Türk dünyasında da bu hikâyeye değişik şekillerde anlatılmakta ve bu hikâyeye dayandırılan sümelek isimli bir yemek yapılmaktadır.

Kırgızlar arasında da sümeleğin nasıl ortaya çıktığı ile ilgili çeşitli rivayetler anlatılmaktadır. Bunlardan bir tanesi şöyledir: Çok eski zamanlarda kış uzun sürdüğü için mart ayına kadar halk bütün yiyeceğini tüketir ve büyük bir açlıkla karşı karşıya kalır. Birçok insan ölür, hayvanlar telef olur. Herkes elinde kalan son yiyecekleri bir araya getirip bir yemek yapmaya karar verir. Kimi biraz un, kimi birkaç tane buğday, kimi bir kaşık yağ, kimi bir miktar meyve kurusu getirip büyük bir kazana doldururlar. Bunların üzerine su katıp ateşte pişirmeye başlarlar. Kazanın başına dokuz çocuğuyla dul bir kadın gelir. Ağlayarak, kendisinin kazana koyabileceği bir yiyeceğinin olmadığını söyler. Yerden dokuz taş toplar, temizler kazana atar ve yavrularını bu şekilde avutmak istediğini söyler. Ardından; “Bismillahirrahmanirrahim, bizleri yaratan Allah, halkıma tokluk ve refah getir” diyerek dua eder. Kazan kaynamaya başlarken açlıktan ve ağlamaktan yorulan çocuklar uyuya kalırlar. Bir müddet sonra kazandaki yiyeceklerin güzel kokusu etrafa yayılır. Kazanda tatlı ve doyurucu bir yemek ortaya çıkar. Yemek soğuyup dinlendikten sonra dul kadın işaret parmağı ile on ikiye böler. Halkı açlıktan kırılmaktan kurtaran, içindeki taşlar mucizevî bir şekilde yemeğe dönüşen bu yiyeceğe sümölök (sümelek) adını verir. O yaz büyük bir bolluk meydana gelir. Kırgızlar, bu günü ve bu yemeği mübarek bilip, açlık afetinden emin olmak üzere her yıl sümelek yapmaya başlarlar. Böylece sümelek nevrusun (yeni yılın) kutsal yemeği haline gelir (Oğuz, 1996: 305). Günümüzde de pişirilen sümeleğin içine yedi, dokuz taşın atılması veya çeşitli yemişlerin sümeleğe katılması da bu yüzden eskiden gelen bir gelenektir.

Bir başka rivayet: Bir ailenin erkeği savaşa gider. Evde çocuklarla hanım kalır. Evde yiyecek, içecek kalmamıştır. Kadın çocukları doyurmak için herhangi bir şey bulamaz. Çocuklar açlıktan ağlar. Kadın, kazanın içerisine taş koyar, üzerine su döker ve karıştırmaya devam eder. Çocuklar açlıktan ağlayınca onlara, -Kazanın içinde yemek pişiyor, ama pişmesi uzun sürer siz uyuyun, sabahleyin hep beraber yeriz- der. Çocuklar uyuduktan sonra, kadın evin önüne çıkar, yeşillenmiş buğdaylar bulur, onları toplayarak kazana atar, sabaha kadar Allah’a dua ederek karıştırır. Kadının duası kabul olur pişen bu yemeğin adı Sümelek olur (Dosbayeva, 2009). Bibigül Dosbayeva isimli tarih hocasından

dinlediğim bu hikâye Kırgızistan'ın Celal-abad kentinde az çok değişmiş şekilde halk arasında bilinmekte ve anlatılmaktadır.

Türkiye'de ve Kırgızistan'da anlatılan bu hikayeler aslında köken olarak benzerlik göstermektedir. İnsanoğlu tabiatta daima bir varolma mücadelesi vermektedir. Geleceği güven altına almak, sağlıklı nesiller yetiştirmek için insanoğlu sürekli bir mücadele içinde olmuştur. Yokluk, kıtlık ve savaş zamanlarında aç ve yiyeceksiz kalan halk, bunlardan çeşitli dersler ve tecrübeler çıkarmış, bunu da gelecek nesillere mitolojik unsurlar ve çeşitli inançlarla süsleyerek yeni nesillere aktarmıştır. Yokluk ve kıtlık zamanında insanlar aç kalmamak için evde ne bulurlarsa onunla karınlarını doyurmaya çalışmışlardır. Evde bulunan temel yiyecekler un veya buğday taneleridir. Bu anlatılar tabii ki yöreden yöreye az çok farklılık gösterebilir. Sümelekle ilgili anlatılarda toplumların daima karşı karşıya kalabilecekleri kıtlık ve yarın endişesi çok açık şekilde görülmektedir. Özellikle Kırgızistan'daki anlatılarda kıtlıkla karşı karşıya kalan halkın birlikte hareket etmesi ve birlik beraberlik ruhu vurgulanmaktadır. Günümüzde Türkiye'de nevrüz bayramında sümelek pişirilmemektedir³. Kırgızistan'da sümelek nevrüz yemeklerindedir ve mutlaka nevrüz zamanında pişirilmektedir.

Kırgız Şiirlerinde Sümölök

Keldi Nooruz-cañ cıl Keremetin tanı, bil, Babalardan cañ bul Bardık körkü, şanı bul	(Geldi Nevruz-Yeni Yıl Kerametini tanı, bil, Ecdadın camı bu Varlığın güzelliği, şanı bu.)
Kün men tüñ bugün Külkü kütöt el bugün Tamırınan kan dürgüp Tamıcıyt ay, cer bugün	(Gündüz ile gece denk bugün Güler, eğlenir halk bugün Damarından kan yürüyüp Renklenir ay, yer bugün)
Kadır tündü süröp öt, Kabagından küñ öböt Attap barsak aylına Suna körgön sümölök	(Kadir gecesini sürüp geç Gözkapağından güneş öper Gitsek köyüne Sunar sümelek) (Yıldız, 2004: 303)
Sümölök bugün kaynatıp Beşene terim sürtömün Iymandı bugün kütömün Baktıbiz bugün kütömün Irızkı-keşik çaçılısın	(Bugün sümelek kaynatarak Alın terimi siliyorum İmanımız bugün artıyor Bahtımız bugün açılısın Rızkımız talihimiz saçılısın.) (Oğuz, 1996: 307)

Kırgızistan'da Sümölök'ün Yapılışı

2010 tarihlerinde Kırgızistan'ın Celâl-Abad şehrinde sümeleğin nasıl yapıldığını yerinde gördük ve çeşitli araştırmalar yaparak bu yörede sümeleğin nasıl yapıldığını inceleme çalıştık. Önce yeterince buğday yıkanır su içinde bir iki gün bekletilir. Daha sonra bu buğday, ılık bir ortamda, bezler arasında serilir. Hergün üstüne su serpilir, buğdayın filizlenmesi sağlanır. Filizler büyüyene kadar hergün

³ Türkistan'dan Türkiye'ye gelenler bu geleneği Türkiye'de de sürdürmektedirler. Türkistanlılar Kültür ve Sosyal Yardım Derneği, Türkistan coğrafyasında asırlardır devam eden bu geleneği 2000 yılından beri Türkiye'de de "Sümelek Günü" düzenleyerek yaşatmaya çalışmaktadır. Ayrıca Türkiye'de çeşitli illerimizde yaşayan Türkistan kökenli topluluklar da bu geleneği halen yaşatmaktadır.

üstüne su serpilir. Filizler bir parmak uzunluğuna gelince kökleriyle beraber toplanır yıkanır dövülerek (robottan geçirilerek) veya kıyma makinesi ile ezilerek suyu çıkarılır. Süzülerek kovalara doldurulur. Buna buğdayın şırası (şerbeti) denir. Büyük kazanlarda önce yağda un kavrulur, üstüne buğday suyu konulur. Önceden hazırlanan buğday suyundan 7 kova alınır geri kalan kazana katılır, ateşte pişirilir. Kazanın dibi tutmasın diye yıkanmış ceviz büyüklüğünde taşlar atılır. Pişirme esnasında kazandaki su azalınca önceden hazır bekletilen kovadan bir tane boşaltılır. Kazana buğday suyundan 7 sefer boşaltılır. Kazana 7 defa hazırlanmış suyun katılması bir gelenektir. Mutlaka buna riayet edilir. Pişirme sırasında kazan sürekli iki kişi tarafından kepçelerle karıştırılır (Bkz. Resim- 1). Büyük kazanlarda pişirilen sümeleği karıştırmak için özel olarak uzun sopalar, ucuna da çelik kürekler takılır. Kısa kepçeler yetersiz olduğu için uzun kuyruklu özel karıştırıcılar hazırlatılır. Eğer sürekli karıştırılmazsa kazanın dibi tutar. Pişen sümelek, bulamaç haline gelir. Sümelek pişirilirken kazanın içerisine kuru üzüm, kayısı, ceviz vb. yiyecekler atılır. Bunların sebolik anlamları vardır. Celalabad'da pişirme sırasında kazanın başında bulunanlar dilek tutarak "navat" ismi verdikleri bir çeşit şeker veya kuru erik, kayısı benzeri yiyecekleri katarlar. Bu hem dilek tutmak için hem de sümeleğe bir tat vermesi amacıyla katılır. Pişirme sırasında sümelek tam bulamaç kıvamına gelince üzerine tekrar su katılması nedeniyle pişirme süresi 10-12 saat sürer. Sürekli karıştırılarak bu kadar uzun sürede pişirilen başka bir yemek olmasa gerek. İyice pişen sümeleğin rengi, pekmeze benzer. Üstü kapatılarak dinlenmeye bırakılır. Daha sonra dualarla sümeleğin üstü açılarak insanlara ikram edilir.

Kırgızistan'da Sümölök Geleneği

Kırgızistan'da sümelek 21 Mart'tan sonra yapılan bir yemektir, nevrüz taamı, nevrüz aşısı, nevrüz yemeği, nevrüz tatlısı isimleriyle bilinmektedir. Nevrüz'da veya Nevrüz'dan sonra mutlaka sümelek pişirilir. Kırgızistan'da bu artık gelenek haline gelmiştir. Gelenekler, tarihini kesinlikle tespit edemediğimiz dönemlerden kalmadır. Millet bağına güçlendiren en önemli unsurlar olarak kabul edilir (Çay, 1991: 203). Kırgızistan'da sümeleğin bir geleneği vardır. Çok büyük bir özveri ile hazırlanır. Sümelek geleneği daha çok köy ve kasabalarda yaygındır. Özellikle köylerde sadece sümelek için büyük ocaklar hazırlanmakta, pişirme kazanı bu büyük ocakların üzerine yerleştirilmektedir (Bkz. Resim-3).

Modernleşmenin ve kentleşmenin olduğu yerlerde bu gelenek gittikçe unutulmaktadır. Güney Kırgızistan'da bu gelenek çok canlı bir şekilde yaşamaktadır. Daha çok evlerin önünde, okul bahçelerinde, sokakta veya boş bir alanda büyük kazanlarda sümelek pişirilir (Bkz. Resim-1). Sümelek çok özel bir yemektir ve pişirilmesi de çok zordur. Yaklaşık 10-12 saat karıştırılarak pişirilir. Sümelek pişerken kazan dibinde azalır; bu yüzden üzerine 7 defa buğday suyu katılır tekrar karıştırılarak pişirilir. Bulamaç şeklini alan bu yiyeceğin kazan dibine yapışmaması için kazana 7 tane taş atılır. Bazen kazan içine kırılmamış ceviz de atılır. Kırgızistan'da ceviz bol olduğu için, sümeleğe bir kaç cevizin atılması âdettendir. Dağıtma ve yeme sırasında kimin tabağına bu cevizden düşerse o yılın en şanslı insanı olduğuna inanılmaktadır. Celal-Abad kentinde ceviz ormanları olması sebebiyle bu yörede en çok bulunan cevizle sümeleğin zenginleştirildiği anlaşılmaktadır. Bazen pişirme işlemi gece yarısına kadar devam eder. Piştikten sonra kazanın üstü kapatılarak dinlenmeye bırakılır. Sabahın erken saatinde bütün insanlar kazanın başına toplanır kazanın üstü dualarla açılır. Kazanın üstünü açacak olan kişi, sümeleği pişirene bahşiş verir. Topluluğun içinde en bilgili, en yaşlı, en hatırı sayılır kişi dua ederek besmele ile kazanın ağzını açar. Sümeleğin üstü açılırken kim neye niyet etmişse sümeleğe bakarken onu görür. Kimileri Allah'ın ismini, kimileri Hz. Muhammed (S.A.V) peygamberimizin mübarek elinin silüetini gördüklerini söylerler. Önce sümelekten bir tabak alınır, orada bulunanlar serçe parmağıyla besmele çekerek tadına bakarlar. Daha sonra sümelek, kaplarla insanlara dağıtılır. Kırgızlar sümeleği çok sevdiği için kısa sürede tüketirler.

Kırgızistan'da sümelek sıradan bir yemek değildir. Sümelek, cennet yemeklerinden sayılmakta ve kutsal bir yemek olarak kabul edilmektedir. Bolluk ve bereketin simgesidir. Nevruz tarihi kadar eski olan bu yemek, eski Türk dinî inanışlarından İslâm'a kadar her motifi içinde barındırmaktadır. Sümelek, Nevruz bayramında yapılan bir yemektir. Yılın diğer zamanlarında pek yapılmaz. Sümelek pişirme sırasında orada bulunan insanlar arasında dayanışma ve yardımlaşma en üst düzeye ulaşır. Sümeleği pişirme esnasında aşçılığı iyi olan, pişirme işinden anlayan tecrübeli bir bayan, kazanın başında bekler (Bkz. Resim-2). Sümelek pişirme işi ondan sorulur. Sürekli karıştırılması gerektiği için çok emek ister. İki kişi sürekli durmadan kepçelerle sümeleği karıştırır (Bkz. Resim-3). Bu yüzden orada bulunanlar sıra ile karıştırma işine katkıda bulunur ve bunu büyük bir zevkle yaparlar (Bkz. Resim-3). "Pişirme sırasında her karıştıran kişi, içinden iyi dileklerde bulunur." (Kocasavaş, 2003: 30). İnsanlar genellikle bütün yılın huzur, sağlık ve bolluk içinde geçmesini dilerler. Bir taraftan sümelek karıştırılırken diğer taraftan boş bekleyen insanlar Manas Destanı'ndan bölümler okurlar kopuz çalarlar, türkü söylerler; şiir, mani okurlar; sandalyeye oturma oyunu, aşık atma, halat çekme, top oyunları gibi çeşitli oyunlar oynarlar. Gençler müzik eşliğinde dans ederler, oynarlar. İnsanlar bayram ruhuna uygun bir şekilde doyusuya eğlenir ve güzel vakit geçirirler. Kırgızlar özellikle bayanlara ve yaşlılara büyük saygı göstermektedir. Eğlenirken hiç bir taşkınlık olmaz. Sevgi, kardeşlik, birlik-beraberlik içinde bu geleneği yaşatırlar. Sümelek etrafında oluşmuş dini, kültürel, sosyal ve tarihi gibi bir çok özelliği görmek mümkündür.

Kırgızistan'da sümelek etrafında oluşmuş çeşitli inançlar anlatılmaktadır. Sümelek pişirmenin ve o yemeği komşulara, fakirlere, insanlara dağıtmanın ev sahibine yıl boyunca bereket getireceğine inanılmaktadır. Sümelek pişirmek, insanlara ikram etmek, bolluk ve bereketin kaynağı sayılmaktadır. Sümeleği insanlara dağıtmak, Allah'ın rahmet ve bereketinin insanlara ulaşmasına, yeni yılın bolluk ve bereket içinde geçmesine vesile olmasına ve en önemlisi de insanlar arasında birlik, beraberlik ve dayanışmaya katkı sağladığına inanılmaktadır. Maddi durumu iyi olan aileler mutlaka sümelek pişirir ve çevredekilere dağıtırlar. Bu bir gelenektir. İkrâm edilen bu yemek büyük bir iştahla alınır ve yenilir. Sümelek alan aile tabağı boş vermez mutlaka içine bir yiyecek koyarak iade eder. Bolluk ve bereketin olması için mutlak buna riayet ederler. Böylece yiyeceği hazırlayan aile de memnun ve mutlu olur. Emeğinin karşılığı olarak insanların hayır dualarını almış olurlar. Kırgızlar sümeleği büyük bir iştahla yedikleri için Nevruz'un gelişini sabırsızlıkla beklerler. 7 değişik sümeleği tadan bir insanın içinden tuttuğu dileğin kabul olduğuna inanılmaktadır. Bir eve yedi farklı evde pişirilmiş sümelek girerse; o ev insanların yıl boyunca kismetli olacağına inanılmaktadır. Kırgızistan'da sümelek geleneğinde, tarih, din, kültür ve milli unsurlar bir arada yaşamaktadır.

SONUÇ

Sümelek, nevrüz tarihi kadar eski olan bir yemektir. Sümelek, Türkistan Türklerinin bir nevrüz yemeğidir. Bu yemeğin en canlı en güzel örneği Kırgızistan'da yaşatılmaktadır. Kırgızistan'da sümeleğin bir geleneği vardır. Geleneklerine bağlı bir toplum, birlik, beraberlik ruhu içinde, geleceğe daha güvenle bakar. Bayramlar geleneklerin yaşatılmasına birlik beraberlik ve kardeşlik ruhunun pekiştirilmesine vesile olurlar. Topluma faydalı yararlı güzel geleneklerin tanıtılması, yaşatılması, sahip çıkılması gerekir. Bu bağlamda bayramlar, toplumu bir araya getiren, paylaşma duygusunu geliştiren, birlik beraberlik ruhu kazandıran, topluma yaşama sevinci veren sosyal bir değerler bütünüdür. Bayramlar, toplumun gelenek görenlerine uygun bir ruhla kutlanırsa amacına ulaşmış olur. Kırgızistanda nevrüzde pişirilen sümelek her yönüyle nevrüz bayramının sembolik bir yemeğidir. Bu yemek insanlar arasında geçmişten günümüze devam eden bağlılığın, birliğin ve ortak yaşamışlığın sembolü haline gelmiştir.

KAYNAKLAR

- Akçora, Ergünöz (1999), Tarihimizde ve Kültürümüzde Nevruz, Elazığ Eğitim, Sanat, Kültür, Araştırma Tanıtma ve Hizmet Vakfı Yay., Elazığ.
- Artun, Erman (2003) “Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler” Yemek Kitabı, (Haz., M. Sabri Koz), Kitabevi Yay., 2. Baskı, İst., s.424-461.
- Bayciyev, Mar (2004), (Türkçeye çeviren: Doğan Gürpınar), “Manas Destanı Kalbimin Ağrısıdır” (Manas Destanı'nın Üç Ciltlik Yayımının Son Sözü): Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı: 12, Bişkek.
- Buran, Ahmet- Ercan, Alkaya (2010), Çağdaş Türk Lehçeleri, Akçağ Yay., 7. Baskı, Ankara.
- Buran, Ahmet- Nadir, İlhan (2008), Elazığ Yöresi Söz Varlığı, TDK Yay., Ankara.
- Çay, Abdulhalûk M., (1991), Türk Ergenekon Bayramı Nevruz, TKAE Yay., 4. Baskı, Ankara.
- Çetin, Ayşe Yücel (2004), “Yemek Kültüründe Nevruz”, Türk Dünyası Nevruz Ansiklopedisi, AKM Yay., Ankara. s.147-154.
- Çetin, İsmet (2004), “Edebiyatta Nevruz”, Türk Dünyası Nevruz Ansiklopedisi, AKM Yay., Ankara. s.95-128.
- Develioğlu, Ferit (2002), Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat, Aydın Kitabevi, 19. Baskı, Ankara.
- Dosbayeva, Bibigül, Kırgızistan Tarihi Ders Notları, İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Celala-abad, Kırgızistan, 2009, s. 1-10.
- Erdi, Seçkin-Yurteser Serap Tuğba (2005), Divânü Lugâti't-Türk, Kabalcı Yay., İstanbul.
- Genç, Reşat (2003), “XI. Yüzyılda Türk Mutfağı”, Yemek Kitabı, (Haz., M. Sabri Koz), Kitabevi Yay., 2. Baskı, İst., 2003. s. 3-16.
- Göl, Nilüfer Zeynep Özçörekçi (2003) “Gaziantep Yemeklerinin Türk Mutfağı İçindeki Popülerliği”, Yemek Kitabı, (Haz., M. Sabri Koz), Kitabevi Yay., 2. Baskı, İst., s.634-680.
- Güngör, Harun (2004), “Dinler ve İnançlarda Nevruz”, Türk Dünyası Nevruz Ansiklopedisi, AKM Yay., Ankara. s. 43-48.
- Güngör, Harun (2011), Nevruz'un Tarihi Ve Güney Kırgızistan'da Nevruz Kutlamaları, Türkiye Yeni Ufuklar Dergisi, Sayı: 9 Nisan, Mayıs, Haziran 2011. s.52-55.
- Hazar, Mehmet (2004), “Özbekistan'da Nevruz Törenleri ve Merasimlerin Özbek Hayatındaki Yeri”, *SBarD Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi*, Sayı 3, Diyarbakır, s. 95-98.
- Kaşgarlı, Mahmut (1996), “Orta Asya Türklerinde Nevruz”, Türk Dünyası Tarih Dergisi, Nisan 1996, S.112, s. 37-39.
- Kaya, Doğan, “Nevruz Geleneği ve KırgızlardaNevruz” s.111. (dogankaya.com/fotograf/kirgizlarda_nevruz.Pdf).
- Koca, Salim (2004), “Eski Türklerde Bayram ve Festivaller”, Türk Dünyası Nevruz Ansiklopedisi, AKM Yay., Ankara. s.25-34.
- Kocasavaş, Yıldız (2003) “Kırgızistan Türkleri'nde Nevruz” Türk Dünyası Tarih Kültür Dergisi, Mart-2003. S. 195, s. 27-30.
- Koçdemir, Kadir (2004) *Millî Devlet ve Küreselleşme*, Ötüken Neşriyat, İstanbul.
- Koz, M. Sabri (2003), Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilimi-Edebiyat Kitabevi Yay., 2. Baskı, İst.
- Oğuz, Öcal (1996), “Kırgızların Kutladığı Bayram ve Nevruz Pratikleri”, Nevruz ve Renkler (Haz.: Sadık Tural-Elmas Kılıç) AKM Yay., Ankara. s. 303-308.
- Osman Efendi, (2000), Seçme Dini Hikayeler, Seda Yay., İstanbul, s.143-158.
- Pirverdioğlu, Ahmet (2002), “Türklerde Yılbaşı ve Bahar Geleneği”, Türkler Ansiklopedisi, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara. C.3. s. 44-50.
- Şenocak, Ebru (2003) "Elazığ Mutfağı ve Yöresel Yemekleri", Yemek Kitabı /Tarih-Halkbilimi-Edebiyat, Kitabevi Yay., (Haz., M. Sabri Koz), İstanbul 2003, 580-615.
- Şimşek, Esmâ (2003), “Kadirli (Osmaniye) Mutfağı ve Mahalli Yemekler”, Yemek Kitabı, (Haz.,M.Sabri Koz), Kitabevi Yay., 2. Baskı, İst., s.701-724.
- Tombuş, Nazmi (2003), “Çorum'un Eski Matbah ve Yemekleri”, Yemek Kitabı, (Haz.: M. Sabri Koz), Kitabevi Yay., 2. Baskı, İst., s.656-579.

Unat, Yavuz (2004), "İslamda ve Türklerde Zaman ve Takvim", Türk Dünyası Nevruz Ansiklopedisi, AKM Yay., Ankara. s.15-24.

Uygur, Ceyhun Vedat (2004), "Karakalpaklarda Nevruz", Türk Dünyası Nevruz Ansiklopedisi, AKM Yay., Ankara. s.279-283.

Ünsal, Artun (2003), Nimet Geldi Ekine, Yapı Kredi Yayınları, 2. Baskı, İst.,

Yıldız, Naciye (2004), "Kırgızistan'da Nevruz", Türk Dünyası Nevruz Ansiklopedisi, AKM Yay., Ankara. s.297-308.

http://www.yesevi.edu.tr/index.php?option=com_content&view=article&id=242:krgezistanl-oerenciler-suemelek-yaptlar&catid=27:tuerkistandan-&Itemid=78

Sümelek Fotoğrafları



Resim 1- Okul Bahçesinde 2 Sümelek Kazanı



Resim 2- Sümelek Pişirilirken Başında Sürekli Sorumlu Bir Bayan Bulunur. Sümeleğin İçine Atılan Çevizler Görünüyor.



Resim 3- Köylerde Sümelek İçin Özel Ocaklar Hazırlanmaktadır.