

Bölüm 11

KONYA DÜĞÜNLERİNDE OYNANAN OYUNLAR VE DÜĞÜN YEMEKLERİ

Yılmaz SEÇİM¹
Metehan KAYA²

1.GİRİŞ

Konya geçmişi oldukça eskilere dayanan ve farklı birçok etnik grubun binlerce yıldır yaşamlarını sürdürdükleri bir yerleşim yeri olarak tanımlanabilir. Günümüz Türkiye'sinde içinde barındırdığı göller dâhil edilmezse 38257 km² yüzölçümü ile en büyük coğrafyaya sahip şehir olan Konya içinde bulunduğu İç Anadolu Bölgesi'nin mevcut iller içinde ki en büyük yüzölçümüne sahiptir. Kuzeyde Ankara, batıda Afyonkarahisar, Isparta, Eskişehir, doğuda Aksaray ve Niğde, güneyde Mersin ve Karaman olmak üzere dokuz ile sınırı vardır (Konya Ansiklopedisi, 2013).

Tarihte Konya, MÖ. 7000-9000 yıllarına kadar dayanan Çatalhöyük, Karahöyük gibi köklü yerleşim yerlerine sahipken, merkez bölgelerinde iskânın MÖ. 1000'lerden itibaren başlayıp MÖ.300'lerde hız kazandığı görülmektedir (Baykara, 1998:131). Konya sahip olduğu eski geçmişe bağlı olarak birçok önemli devlete ev sahipliği yapmıştır. Konya kültür ve sanat eseri anlamında incelendiğinde Kalkolitik çağı, Tunç çağı, Hititler, Frigler, Roma Bizans, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerine ev sahipliği yaptığı görülmektedir (Bayram, 1999:7-8).

Romalılar devrinde ise İconium adı ile Likaonya bölgesinin merkezi şehirlerinden olan Konya daha sonra 1089 tarihinde Türkiye Selçuklu Devleti'nin eline geçmiştir. Bölgeyi yaklaşık iki asır elinde tutan Selçukluların ardından I. Aladdin Keykubat'ın 1237'de ki ölümüyle beraber son bularak Karamanoğulları Beyliğine geçmiştir (Uyumaz, 2003;93).

¹ Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Meram/KONYA

² Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Meram/KONYA

geçmişte oynanmasına rağmen günümüzde sayısı oldukça azalmıştır. Azalmasının en büyük sebebi ise düğün merasimlerinin çoğunlukla salonlarda yapılması olabilir.

Eğlencelerde yemek verilmesi Türk toplumunda çok eskilere dayanmaktadır. Geçmişte eğlencelerin genel ismi “Toy” dur. Toy kelimesine bağlı olarak eğlencelerde veya düğünlerde toyga çorbası dağıtılması yaygın bir gelenektir. Bu gelenek hala Anadolu’da yaşayan birçok insan tarafından devam ettirilmektedir. Ancak bölgesel olarak bölgede yetişen ürünlere özgü düğün ve eğlencelerde verilen yemek çeşitleri de değişkenlik göstermektedir. Örneğin toyga çorbası Konya’da nohut, yoğurt ve buğdayla yapılırken bir başka bölgede yoğurt ve pirinç ile yapıldığı bilinmektedir. Konya düğün yemeğinde oldukça bilinen bir kenttir. Düğün menüsü olarak toyga ve bamya çorbası, pilav üstü kavurma, zerde ve irmik helvası, hoşaftan oluşan bir yapıya sahiptir. Düğün yemeklerinde verilen çeşitlerin tamamı geleneksel Konya mutfağını yansıtan lezzetlerdir. Geleneksel yemeklerin tanıtılması ve bilinirliğinin artırılması da önem taşımaktadır. Bu konuda gastronomi turları düzenlenmesi önem taşımaktadır.

KAYNAKLAR

- And, M. (1985). *Geleneksel Türk Tiyatrosu*, Anka Matbaacılık, Zeytinburnu/İstanbul İnkılap Kitapevi, Meram/Konya Sayfa 162-163.
- Ataman, S.Y. (1992). *Eski Türk Düğünleri ve Evlenme Rit’leri*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Altındağ/Ankara, s. 78.
- Artun, Erman (2011). *Türk Halkbilimi*, Çukurova/Adana, Karahan Kitabevi, s. 143.
- Baykara, T. (1998). *Türkiye Selçukluları Devrinde Konya*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Emek/Ankara, Nilüfer Kitabevi, Nilüfer/Bursa, Sayfa 131.
- Bayram, M. (1999). *Anadolu Selçukluları Zamanında Konya’da Dinî ve Fikrî Hareketler; Düünden Bugüne Konya’nın Kültür Birikimi ve Selçuk Üniversitesi*, Selçuklu/Konya, Selçuk Üniversitesi Yayınları, s. 7-8.
- Berber, O. (2009). *Türk Kültüründe Eğlence ve Birlik Unsuru Olarak Düğünler*, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2 (10), s. 1-11.
- Bozyiğit, A.E. (1987). *Düğünlerimizde Bayrak Geleneği III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, C. IV, s. 67-84, Hagem/Ankara Yayınları Başbakanlık Basımevi.
- Cenikoğlu, G.T. (1998). *Akşehir’de Sıra Yarenleri*, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınevi, Fatih/İstanbul, s. 101.
- Çetin C. (2008). *Ankara Üniversitesi Dil, Tarih ve Coğrafya Fakültesi Dergisi* 48, 2 (2008) s.111-126.
- Çobanoğlu, Özkul (2003). *Türk Halk Kültüründe Memoratlar ve Halk İnançları*, Çankaya/Ankara, Akçağ Yayınları, s.9.
- Emnalar, A. (1998). *Tüm Yönleriyle Türk Halk Müziği ve Nazariyatı*, Ege Üniversitesi Basımevi, Bornova/İzmir, s.106-107.
- Ercoşkun, T. (2010). *Tarih Dergisi*, Kafa Grup Yayıncılık, Kadıköy/İstanbul, Sayı 52, Sayfa 85-102.
- Ergün, M. (2014). *Düğün Kavgalarının Mitolojik Kökenleri*, Milli Folklor, Geleneksel

- Yayıncılık, Yenişehir/Ankara, Baskı 101, s. 60-72.
- Gazimihal, M.R. (1947). *Konya'da Musiki*, Cumhuriyet Halk Partisi Halkevleri Yayınevi, Yenişehir/Ankara, s. 66-67.
- Gölpınarlı, A. (1985). *Mevlana, Mesnevi ve şerhi-4, Derneği*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul, s.26
- Halıcı, N. (1979). *Geleneksel Dügün Yemekleri*, Konya Kùltür ve Turizm Vakfı Yayınevi, Karatay/Konya s. 53.
- Halıcı, N. (2005). Konya'nın Meydan Aşçıları ve Dügün Pilavı, *Yeni İpek Yolu Dergisi*, Sayı 205, s. 46.
- Halıcı, N. (2007). *Mevlevi Mutfağı 1. Baskı*, İstanbul, Metro Kùltür Yayınları, s.16-35.
- Kartal, A. (2017). *Türk Kùltürü İçinde Konya Dügün Geleneđinin Deđerlendirilmesi*, Cilt 36, Sayı 36, Sayfalar 34 – 46.
- Konya Ansiklopedisi, (2013). Konya Bùyùkřehir Belediyesi Kùltür Yayın, Selçuklu/Konya, s. 5-12.
- Köseođlu, A. (1994). *Konya'da Kùltür ve Hayat*, Türkiye Yazarlar Birliđi Konya şubesi Yayınevi, Selçuklu/Konya, ISBN No: 975738323X, sayfa 38-45.
- Lyova, E.L. (2013). *Güney Sibiryá Türklerinin Geleneksel Görüřleri Kainat ve Zaman Nesneleri Dünyası*, Kömen Yayınları, Meram/Konya.
- Odabaşı, A.S. (1999). *Geçmiřten Günümüze Konya Kùltürü*, Selçuklu Belediyesi Yayınları, Selçuklu/Konya, Sayfa 81-92.
- Ögel B. (1985). Türk Kùltür Tarihine Giriş IV., Kùltür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, İstanbul, s. 337.
- Özberk, F , Karagöz, A , Özberk, İ , Atlı, A . (2016). Buđday Genetik Kaynaklarından Yerel ve Kùltür Çeřitlerine; Türkiye'de Buđday ve Ekmek, *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 25 (2), 218-233.
- Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism Theory and Research*, ISSN No:2548-7583, Sayfa 123-127.
- Seçim, Y. (2018). Yöresel Bir Ürün Olan Konya Etli Ekmeği ve Genel Özellikleri Hakkında, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (4),197-209, DOI: 10.21315/jotags.2018.304.
- Seçim Y. ve şen A. (2018). Konya Mutfağı Üzerine Nitel Bir Araştırma, *Sosyal Bilimler Dergisi*, ISSN No:2149-0821 Yıl:5, Sayı:12, s.552-560.
- şen, H. (2013). Konya Pilavı Yemek Sırası, *Konya Aktüel Dergisi*, 05/16.
- Sönmezdađ, A. S. ve Sevimli Y. (2017). Özel Gün Tatlıları: Kùltür Turizmi Açısından Önemi, *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1 (2), s.19.
- Tosun, B. (1993). *Tarihte Bozkır ve Çevresi Taşbaşı*, Eren Yayınları, Beyoğlu/İstanbul, Küükballı, F.N. *Bozkır (Konya) Ağzından 'Derleme Sözlüğü' ne Katkılar Makale*.
- Uyumaz, E. (2003). *Sultan I. Alaeddin Keykubat Devri*, Türk Tarih Kurumu Yayıncılık, Altındağ/Ankara, Üniversiteli Kitabevi, Fatih/İstanbul, Sayfa 93.
- Yakıcı, A. (1992). *Anadolu Dügün Geleneğinin Sosyal Hayata, Sanata ve Edebiyata Etkisine Dair*, Milli Folklor, Geleneksel Yayıncılık, Yenişehir/Ankara, Baskı 13, s.28-31.
- Kaynak kişi.
- Durdu, H. Emekli Polis, 72, (2018). Günümüzde Konya düğünleri üzerine anlattıklarından aktarılmıştır.
- Hasan E. Emekli Öğretmen, 62, (2018). Konya düğün pilavlarında yapılan pirinç ve bulgur pilavı üzerine anlattıklarından aktarılmıştır.
- Garip, E. okuryazar değil, 72 ve Köseoğlu, F. okuryazar değil, 54, (2018). Konya'da kız isteme ve nişan adetleri üzerine Eşe Garip ve Ferhunde Köseoğlu'nun anlattıklarından

aktarılmıştır.

Öksüz, A. İlkokul, 64, (2018). Konya ili Meram ilçesi Düğün Pilavları hakkında Ayşe

Öksüz'ün anlattıklarından aktarılmıştır.

Öztürk, Z. Eski Muhtar, 58, (2018). Konya ili Bozkır İlçesi, Damat Kaçırma geleneğine

dair Zekeriya Öztürk'ün anlattıklarından aktarılmıştır.

Şimşek, Y. 32, (2018). Konya ili Kadınhanı ilçesi düğün yemekleri sıralamasına dair Yu-

nus Şimşek'in anlattıklarından aktarılmıştır.