KONYA GELENEK GÖRENEKLER

evlenme gelenek ve görenekleri  
  
hayatın üç önemli geçiş safhasından biri olan evlenme, pek çok gelenek ve göreneklerle donatılmıştır. üzerinde en fazla durulacak olan konu düğünlerdir. çok geniş bir konu olan düğünleri, bölümlere ayırarak incelemek gerekir.  
  
kiz isteme  
  
oğlunun evlenmesine karar veren baba ve ana dünürcü göndermede gayet gizli hareket eder. bu da ilk önce kadınlar tarafından yapılır. önce oğlanan anası ve kız kardeşi, kızkardeşi yoksa akrabalarından en yakını, bir iş bahane ederek kız evine gider. kızın güzelliğine terbiyesine, vücudunun sağlamlığına alıcı bir gözle bakarlar. kızı uygun bulmazlarsa,hiç bir şey demeden izin alıp giderler. kız beğenilirse, bu işlerde hünerli olan bir kadını öncü olarak, kızın önce anasının ağzını arar. bu arada oğlanın durumu hakkında bilgi verir. uygun görülürse kızlarına dünürcü geleceklerini anlatır. kadın dünürcü, kız tarafının verimkar olduklarını öğrenince kız tarafına gönderilir. bu dünürcülere, kızın anası kesin cevap vermeyeniyetli olsa bile bir kere babasına ben söyliyeyim der. kadın dünürcülere fazla hürmet yapılırsa, kızın verileceğine bir işaret sayılır. hatta şöyle bir durumla da sonuç anlaşılır. ayakkabıları çevrilmişse bu işin olacağına, çevrilmeyip dışarı konulmuşsa olmayacağı anlaşılır. bu şekilde bir başlangıçtan sonra, erkek dünürcü kız evine gider. "allah'ın emri, peygamber'in kavli ile kızınımızı oğlumuza zevceliğe istemeye geldik" diyerek dünürlük edilir. buna karşılık kızın babası hiç bir şeyden haberi yokmuş gibi, bir süre düşünür, eğer vermeye gönlü varsa; "sizin ve mahdumumuz için bir şey diyemem, allah yazdıysa bir şey diyemem. bana bir kaç gün müsade edin, ben bir düşüneyim" der. vermeye niyeti yoksa, "kızım küçüktür, evlenme vakti değildir" yada "kızımız sözlü, sözlü olmazsa sizden iyisine mi verecektik" deyip savuşturur.  
  
gönüllerin inancına varılırsa, bu konuşdan sonra iki veya üç gün ara verilir. ikinci kez gidişte, kızın babası "biz razıyız, fakat hısım- akrabaya bir danışalım" diye cevap verir. "kız evi naz evi" derler . üçüncü gidişde "ne yapalım, allah nasip etmişse bizim elimizde ne var, alın yazısına bir şey diyemeyiz" denir. oğlan tarafı da "allah razı olsun sizden, hayırlısı allah'tan, biz verdik diledik, kapınıza geldik, sizde bizi sevip diledinizse nişanımızı (bellimizi) koyacağız" denir.  
  
nişan  
  
kararlaştırılan günde nişan koyma merasimi yapılır. yüzük takılarak ve şerbet içilerek yapılan nişan koyma merasimi daha ziyade kadınlar arasında yapılan bir toplantıdır. kızın evi müsait ise evde, yoksa bir akbara evinde yapılır. iki tarafında akrabaları toplanır. bu toplantılar da ailer fazla mutasıpsa, hocaların ilahi ve dua okuduğu görülür. değilse çalgıcılar getilir, oyunlar oynanır.  
  
gelin, eltisi veya görümcesi tarafından yoksa oğlanın genç bir yakını tarafından salona getirilir. yüzüğü oğlanın annesi takar. gelin, orada bulunanların ellerini öper, akrabalar takı takarlar. oğlan tarafının kız tarafına getirdiği hediyeler gösterilir. yapılan ikram yine oğlan tarafına aittir. nişan genellikle perşembe günleri olur. nişanın bazen yemekli olduğu da görülür. nişandan sonra kararlaştırılan günde elbise görme işi başlar. elbise görme işi düğüne yakın birzamanda olur. beraberlerinde gelin kız da olduğu halde köyde oturuyorlarsa şehre gelinir, şehirde ise çarşıya çıkılır. daha önce "mehir kesiminde" kararlaştırılan ve alınması gereken eşyanın alınmasına başlanır. kız tarafı da güveyin giyeceği eşyayı alır. elbiseyi dikecek terzi oğlan evine bildirilir.  
  
nişandan sonra, kız evine yollanacak dürüye sıra gelir. dürü bohça içinde kız evine gönderilir. her iki tarafın hısım akraba ve konu komşusuna gönderilir.  
  
düğün  
  
düğün genellikle konya'da haftanın pazar ve perşembe günleri yapılır.düğünden bir kaç önce yemek hazırlıkları yapılır, gelinin oğlan evine getirileceği günün sabahı, oğlan evinde pilav verilir. oğlan tarafının eşi dostu yada umanları çoksa okuntu (davetiye) dağıtılır. köylerde de,komşu köylere okuntu gönderilir. pilav dökme işi devam ederken, gelin hamama ve berbere gider, geline yakın arkadaşları da eşlik eder.  
  
güveyi de pilav gününden bir gün önce geceleyin "zamah" düzenler. zamah'a içki içilir, her türlü çalgı çalınır. güvey fakirse zamah fakir geçer. çünkü zamah ayrı bir masraf açar. zamah gecesi kız evinde de eğlence düzenlenir, buna "kına gecesi" denir. kına gecesine oğlan evinde bir grup kadın da o eğlenceye katılır. kına gecesinde gelin kıza bir türküyle kınası yakılır. kına gecesi türkülerinden örnekler :  
  
"altıntas içinde kınan ezilsin,  
sabah olsun güzel yüzün yazılsın,  
görümceler etrafına dizilsin  
gelinim kınan kutlu olsun.  
burda dirliğin tatlı olsun.  
esvap yıkadığım ak taşlar,  
o gölgelendiğim ağaçlar,  
tuz ekmek yediğim kardaşlar,  
gelin kınan kutlu olsun  
orta dirliğin tatlı olsun  
  
hani bu kızın anası  
önünde mumlar yanası  
gel gelinin kaynanası  
gelinim kınan kutlu olsun  
orta dirliğin tatlı olsun  
  
yine gelin okşanırken şu mani söylenir :  
  
"atladım çıktım eşiği  
sofrada kaldığı kaşığı  
kız evinin yakışığı  
git kızım sağlıklarla  
sil gözünü yağlıklarla  
  
babamın öküzübeştir  
anadan ayrılmak güçtür  
kızların emeği boştur  
git kızım sağlıklarla  
sil gözünü yağlıklarla  
analar besler hurma ile  
el oğlu döver yarma ile  
el oğluna oldum yalvarma ile  
git kızım sağlıklarla  
sil gözünü yağlıklarla  
  
gelinin yükü tutuldu  
oğlan evine yıkıldı  
ananın beli büküldü  
git kızım sağlıklarla  
sil gözünü yağlıklarla  
  
ertesi günü oğlan evinde pilav yenir, buna düğün yemeği de denir. yemeğin bitiminden sonra, gelin alma zamanı gelir.  
  
oğlan tarafı, araba, otobüs, taksi ile kız evine gider. köylerde at arabası, traktör veya eğerli at ile kızın evine gidilir. kayınpeder yanında iki kişi olduğu halde, gelinin bulunduğu odaya varır. gelin odası arkasından kapanır. kız tarafı kayınbabadan çeşitli bahşişler almadan gelini vermezler. gelinin kolundan önce kaynana tutar, birkoluna da diğer akrabası girer. gelin dış kapıya çıkarılır, bineceği vasıtaya yerleştirilir.  
  
topluca "allahaısmarladık" denildikten sonra gelin alayı yola düzülür. köylerde bahşiş alabilmek için yollar engellenir. gelin, oğlan evine gelinceye kadar bir hayli müşkille karşılaşılır. oğlan evinde, gelin arabadan inerken gireceği kapının iki tarafı kilimlerle kapatılır. bazı yerlerde gelinin önüne içi dolu bir testi bırakılır. güvey tarafından gelinin başına para ve çerez saçılır. çocuklar tarafından paralar kapışılır, bu arada gelin damadın koluna girerek odasına kadar götürür. sonra sadıçla beraber evden ayrılır. evine dönen damat gelinin yüzünü açar, yüz görümlüğü olan parayı verir. gelin ev halkı ile tanıştırılır. güveyi, kapıda bekleyen sadıçı ile akşam yemeğine kadar kaybolur. akşam yemeğinden sonra, yatsı namazı kılınır. dini nikah, imam efendi tarafından gelinden söz alınarak kıyılır. imam efendi, gelin odasından kapısı önünde bir dua eder ve güveyi gelin odasından kapısını açarak, gerdeğe sokar. güvey kapıdan içeri girerken en yakın arkadaşları tarafından sırtına kuvvetlice bir yumruk indirilir.  
  
ertesi günü, gelin yüzü düğünü yapılır. bu düğün kadınlar arasında yapılır. gelin oyuna kalktığı zaman göğsüne kağıt para takılır. güveyde aynı günün öğleni, sağdıç "yiğitbaşılarla" bir yemek yer. yemekten sonra yiğitbaşıların düğün süresince emeği olan "yiğitbaşı parası" dağıtılır. gelinin getirdiği pişmiş tavuk ve helva beraberce yenilir. düğün böylece sona erer. birkaç gün sonra damat ve gelin hısım akrabalara el öpmeye çıkarlar. el öpmede geline gizlice para verilir. el öpmeye haberli gidilir. gidecekleri yerde damat- gelin gelecek diye yemek hazırlanır. önceden o akrabalara alınan dürü (hediyelik eşya) el öpmeden sonra bırakılır. eli öpülenler "allah başa kadar sürdürsün" diye dua ederler.  
  
evlenme ve düğüne ait ata sözleri ve deyimler :  
  
anasına bak kızını al, kenarına bak bezini al.  
beslemeden kadın olmaz, gül ağacından odun olmaz.  
cins, cinsine çeker.  
düğün el ile, harman yel ile.  
er kalkan yol alır, er evlenen döl alır.  
gelin iskemle getirir, üstüne kendi oturur.  
kızı kardeşli yerden, tarlayı taşlı yerden almalı.  
kız kocayınca gayret dayıya düşer.  
lafın özü, çobana verme kızı, ya koyun güttürür ya kuzu.  
ne kızı verir, ne dünürü küstürür.  
oyun bilmeyen gelin yerim dar, eteğin asık dermiş.  
öksüz evlenmek isterse, herkes anası babası olur.  
pekmez küpte, kadın dipte.  
şaşan karısına teyze der.  
vardığın yer kör ise gözünü kırp, topal ise sek.  
yiğite ver kızı, mevladan iste rızkı.  
  
konya ailelerinde eski ev adet ve gelenekleri  
  
eskiden konya'lı bir ailenin dört mevsimine göre ayrılmış bir takım adet ve gelenekleri vardı. bunlar halen bazı yerli ailelerde kısmen görülmektedir. ilkbaharda, nisan ayının ortalarından sonra ev işleri artardı. evvela sobalar sökülür, temizlenir, rutubetsiz bir yerde saklanır. sıra halıların temizlenmesine gelirdiki, ev halkı ile beraber komşuların yardımı da istenirdi. halılar ve kilimler bahçede veya sokakta çırpılırdı. halının üzerindeki tozlar süpürülerek naftalin saçılıp katlanır, serin bir yerde muhafaza edilirdi. bu olaya göç denirdi. bu arada yataklar ve minderlerin yünleri dökülür, değneklerle döğülür, temizlendikten sonra eski kılıflarına doldurulurdu. bu eşyanın bazıları göçe konurdu. odalardan kışlık serecekler kaldırıldıktan sonra bu defe sedir üzerine divan yastıkları üzerine kar gibi beyaz etekleri dantelli işlemeli yaygı ve örtüler serilirdi. geniş odaların ortasına kilim yayılırdı. bu işler yapılmadan önce duvarlar kireç ise badana toprak sıva ise "ak toprak" cilası yapılır. oda taban tahtaları, dolap kapakları, pencere çerçeveleri fırça ile sürtülerek yıkanıp temizlenir, camlar silinirdi. ev eşyasından sonra, kışlık giyecekler yıkanır, kurutulur, naftalinlenerek temiz bohçalar içerisine konup, göçün üzerine bohça istifi yapılırdı.  
  
bahar temizliği bittikten sonra sıra sebzelerin kurutulmasına gelir. taze nane ve maydonoz alınır, bol suda temizce yıkanıp, sapları ayıklandıktan sonar gölgede kurutulurdu. kurutma işleminden sonra, temiz keselere konarak izbe duvarlarındaki çivilere takılırdı. meram ve çevresinden bağ evlerine göçülür ve yaz boyunca oralarda oturulurdu.  
  
eskiden konya'nın yerlileri, yağ, peynir, yoğurt ve süt ihtiyaçlarını çarşıdan karşılamazlar evlerinde besledikleri inek veya mandıralardan temin ederlerdi. ayrıca güz ayında etlik yapmak için ve yine kışın kesmek maksadıyla 8-10 kadar koyun ve keçi alınır, ahırın bir tarafına bağlanıp, gündüzleri bahçede veya civar meralarda otlatılırdı. güz aylarında bahar aylarına kadar ahır kapısı yanında toplanmış olan hayvanların gübreleri, ev halkının veya bu iş için tutulan işçi kadınların yardımıyla yapma veya mayız (tezek) denilen bir eşit kış yakacağı hazırlanır. bunlar kışın tandıra ekmek yapmak için yakıldığı gibi odun yerine sobada da yakılır. kuruyan yapmalar tandır civarında yakacak örtmesi veya yakacak damı denilen yerlerde intizamlı olarak kayılırdı.  
  
yaz hazırlığı : meyveler bu mevsimde olur, kışın ev ihtiyacını karşılayacak miktarda vişne, kayısı, erik bahçede varsa ağaçlardan toplanır, yoksa çarşıdan satın alınırdı. vişne reçelinden başka vişne şurubuda kış için kaynatılırdı. diğer taraftan kayısı, erik, üzeri karanfille süslenmiş armut ve elma reçelleri hazırlanırdı. içleri yeşilsırlı çömleklere reçeller doldurulur, ağızları okunup üflenerek ve ağız tadı ile yenmesi temennisiyle ağızları temiz bez örtülerle örtülür ve bağlanır, izbenin serin olan duvar diblerine konulur. reçellerdensonra sıra kurutmalara gelirdi. sabah serinliğinde bahçedeki ağaçladan toplanan kayısı, küfelere toplanarak ikindi serinliğinde damın temiz bir yerine örtü vey hasır serilerek kayısılar üzerine ayrılıp kurutulmaya bırakılırdı.  
erik ve diğer meyvalarda aynı tarzda kurutulurdu. kayısı ve erik meyvası fazla olgunlaşmış durumda olursa süzgeçten geçirilerek, içleri yağlanmış bakır tepsilere pestil yapılmak üzere dökülürdü.  
  
kışın hoşaflık için vişne, elma kurutulur, bazıları kabukları soyulur dilimlere ayrılarak kurutulmaya hazırlanırdı. ayrıca yaz mevsiminde evin ihtiyacını karşılayacak nisbette domates salçası çıkarılır, kabak,patlıcan ve biberleri içleri oyularak kurutulurdu. bazı sebzelerde ince dilimler halinde dam üzerinde kurutulmaya bırakılırdı. yaz aylarının sonlarına doğru sıra bulgur yapmaya ve nişasta çıkarmaya gelirdi. bir kış mevsimi tarladan ve buğday pazarından yumuşak buğday alınır. komşularla yardımlaşılarak bulgur kaynatılırdı. dama serilmiş olan örtülerin üzerine yayılarak kurutulur, iki günde kuruyan buğday çuvala konarak değirmende öğütülürdü. bundan sonra sıra kışlık ekmek buğdayına gelirdi. bir kış yetecekmiktarda bir kaç ton buğday alınır, temizlenip yıkanır, kurutulduktan sonra değirmene götürülerek öğütülür ve izbedeki un ambarına dökülür ve çuvallara konurak muhafaza edilirdi.  
  
sonbahar mevsimin de kış hazırlıkları başlardı. bu hazırlıklarınbaşında hiç şüphesiz üzüm bağı olanlar için pekmez, kaynatma gelirdi. bağdan araba veya merkep üzerine yüklenmiş küfelerle üzüm eve getirilir, yakacakdamı yakınında bulunan çaraşhaneye dökülür, salkımlardan iri ve sert olarak seçilerek sicimlerle birbirine bağlanır. işte bu hazırlanmış hevenk'ler tavan arası veya izbenin direklerine çakılmış çivilere asılırdı. çaraşa doldurulun üzümler ayakla ezilmek suretiyle suyu çıkarılır, ak topraktan geçirilen bu şıra üzerinde kaynatılır, leğenden kazana alınarak soğutulmaya bırakılırdı. pekmez kaynarken bir kısmının içerisine kuru kayısı dilimlenmiş yahut ufak bütün kabak, patlıcan atılarak pekmezli reçel elde edilirdi. pekmez hazırlığı bittikten sonra sıra turşu kurmaya gelirdi. sırçalı küpçüklerle sebzesine göre ve evde en çok sevilen sebzelerin turşusu kurulurdu. turşu sirkeleri çarşıdan ziyade evlerde hazırlanırdı. bu sirke ekseriye pekmez için sıkılan üzümün posasından yapılırdı. buna çıbra denirdi. turşu hazırlığı bittiktensonra da sıra pastırma ve sucuk yapılmasına gelirdi. çarşıdan alınan veya evde beslenen kısır inek veya düve kesilerek bir kısmından pastırma, bir kısmından sucuk yapılırdı. sığır eti sucuğunun sert olmaması için bir veya iki keçi- koyun kesilerek, etleri karıştırılırdı. pastırmalar denge konulduktan sonra sucuklar doldurulup kurutulur. ayrıca kışın hazır olması ve çarşıdan et alınmaması için (etlik yapma) denilen kavurma hazırlanırdı. pazardan alınan 5-6 koyun veya keçi, yada ufak bir sığır, eve getirilen kasap tarafından kesilerek etleri komşuların yardımıyla doğranır, bir kısmı de kemikli olmak üzere kıyma denilen kavurma hazırlanırdı. kavurma piştikten sonra yardımda bulunmuş olan komşuların evlerine birer sahanın içerisi ekmekli kavurma gönderilirdi ki buna (ekmek salması) denir.  
  
sıra en son kışlık yakacağı gelir. ekseriye kışlık yakacak bahardan alınıp kırılarak yapılır, halılar ve kilimler göçlerden çıkartılarak serilir, sobalar kurulur, kışlık giyecek eşyaları bohçalardan çıkarılarak giyime hazırlanır, bundan sonra günlük ev işleri başlardı