



EDİRNE'DE ESKİ RAMAZANLAR: GELENEKLER, LEZZETLER VE UNUTULMAZ ANILAR -2-

Ramazân'ın ayının ritüellerinden biri de yatsı namazından sonra kılınan teravih namazıdır. Edirne halkı bunu teravih olarak söylemekte ve yazmaktadır.

Teravih, Ramazan'ın ziynetidir. İftarını açtıktan sonra kahvesini içip mahmurluğunu kıran Müslüman camiye koşar ve yatsı namazının ardından yirmi rekâttan oluşan teravih namazını kılmaktadır.

Eski yıllarda teravih namazına gidenlerin evde itibarı artar, harçlıklar daha bol verilir. İftar için sevdiklerine daha çok dikkat edilir. Bayram elbiseleri, ayakkabılar vs. daha özenilerek alınır. Hele ağababalar, dedeler, nineler keseciklerinden çil onluklarını, yirmi beşlikleri seçer ve "Benim evladım teravilere de gitti." diyerek gözyaşları içinde aldıkları hediyelerini sunarlar.

Teravih namazından sonra Ramazan geceleri Selimiye, Üç Şerefeli ve Eski Cami kapılarında birer Pazar kurulur. Bilhassa Selimiye kapısında bekleyen yemişi ve şeker

keriler çocuklar tarafından büyük ilgi görürmüş. Özellikle 5-6 cm. uzunluğundaki at, denizkızı, horoz şeklindeki içi boş şekerlerin isteklisi de çok olurmuş. Büyükbaba ve babalar teravih namazından sonra da çocukları Karagöz oyun alanlarına götürürmüş.¹

Ramazân ayına özel yiyeceklerin başında pide gelmektedir. Eve dönüş yolunda fırınların önünde pide alma telaşı yaşanır, herkes sıcak pidesini ev halkına yetiştirmeye çalışır. Susamlı ve yumurtalı oluşuyla farklı bir lezzet sunan Ramazan pidesi, sofraların vazgeçilmezidir.

Edirne'nin kaybolan Ramazan lezzetlerinden biri de "Ramazan Helvası"dır. Bugün bu helvayı yapan kalmamıştır. Ramazan Helvasını en son yapan ustanın yedi yol ağzında bulunan İbrahim ustanın olduğu belirtilmektedir. Şahabettin Paşa Mahallesi Hastane cadesinde oturan İbrahim ustanın kalfası da bu helvadan evinde yapıp tepsi içinde Arasta çarşısı önünde satmıştır. Ancak

ustası kadar başarılı olmamıştır.

Bir diğer unutulmuş lezzet ise "Ramazan Makarnası"dır. Mayalı hamurdan yapılan bu yiyecek, fırında kısıp odun ateşinde uzun süre pişirilerek kıtır hale getirilirdi. Beşli veya onlu bağlanarak fırınların camekânlarında satışa sunulur. Yemek olarak hazırlandığında, kırılıp tepsiye yayılır, üzerine et suyu eklenerek geniş bir mangalda yavaş ateşte kaynatılır. Kaynatılırken üstünün kurumaması için kapak konulur. İndirileceğine yakın daha önceden kavrulmuş kıyma dökülür. Son aşamada arzu edilirse üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis edilir. Besleyici ve lezzetli bir yiyecek olduğu belirtilmektedir.²

Ramazân ayının en kutsal geceleri Kadir ve Bayram geceleridir. Kadir Gecesi'nde bazı camilerde arife akşamında Sakal-ı Şerif ziyaretine açılmaktadır. Peygamberimizin tıraş olurken saklanan saç telleri, yeşil bir örtü içinde muhafaza edilerek halkın ziyaretine sunulmaktadır. Selimiye, Üç Şerefeli, Süleymaniye, Defterdar Mustafa Paşa ve Eski Camii gibi camilerde Sakal-ı Şerif'in ziyaretine açıldığı bilinmektedir.

Ramazân ayının son günü bayram hazırlığının heyecanı ve telaşı vardır. Ev temizliği bir yandan sürerken diğer yandan da bayram yemeği hazırlıkları süregelir.

Bayram sabahı çocuklar için ayrı bir heyecandır. Çünkü yeni alınan bayramlık giysiler karyola veya yastık altında sabahın olmasını bekler. Erken kalkılarak bayram için alınan yeni kıyafetler heyecanla giyilir ev halkının erkek bireyleri bayram namazına gider,

ardından da mezarlık ziyareti yapılmaktadır.

Camiden eve dönen ailesiyle bayramlaştıktan sonra aile büyüğünün evinde toplanır. Yapılan yemekler sofraya büyük bir özenle konur. Ailenin bütçesine göre yapılan yemekler içinde Edirne'ye özgü "Edirne Ciğer Sarma", "Elbasan Tava" ve "Kandilli Mantı" gibi geleneksel yemekler tercih edilir. Çocuklar büyüklerin ellerini öpmek için sıraya girer. Sonra da sokağındaki komşuların kapıları çalınır ve bayramlaşma yapılır. Kimisi şeker, kimisi mendil, kimisi de para ve mendil verirdi. Çocukluğumuzun bayram heyecanı başka olurdu. Tabi ki, bayram sabahı davulcu da kapıları bahşiş için dolaşırken;

Besmele ile çıktım yola,
Selam verdim sağa, sola,
A benim güzel sultanım,
Bayramın mübarek ola.

Manisini söyleyerek bahşişini alırdı.

Bayram parasını toplayan çocuklar soluğu Selimiye Camii etrafında kurulan bayram yerine gider ve burada paralarını harcardı. Şimdi artık bayram günleri, ailelerin yurtiçi ve yurtdışı seyahat planlarının yapıldığı günler haline gelmiştir. Böyle olunca da bu gelenekler unutulmaya yüz tutmuştur. Telefon ile konuşarak veya mesajlaşarak bayramlaşma yaygınlaşmıştır. Çocuklarımız gelecekte bayramlaşma geleneğini nasıl uygulayacaktır bilinmez!

Gelişen bilgi teknolojileri insanoğlunun toplumsal yaşamında bazı değişimleri beraberinde getirirken, yüz yüze birlikteliği, dolayısıyla sosyal yaşamını da etkilediği muhakkaktır.

Bu bağlamda Edirne'nin eski yıllarında halkla bayramlaşarak bahşiş toplayan bir grup daha vardır. O da itfaiye erleriymiş. Bayramın ilk günü öğlene doğru veya öğleden sonra şehrin itfaiye erleri bir koca tablayı bir sığın ucuna çakar, üstüne şeker ile doldurmuş. Sonra da renkli bez ile örtterek mahalleleri dolaşır ve ev sahiplerine şeker ikram eder, bayram bahşişi toplarlarmış.³ Onların gezmeleri gayet sessiz sedasız olurmuş.

Edirne'nin eski Ramazanları, sadece ibadetle değil, aynı zamanda kültürel zenginlikleri ve toplumsal dayanışmasıyla da hatıralarda yer edinmiştir. Günümüzde bazı gelenekler unutulmuş olsa da, Ramazan'ın ruhu hala yaşamaya devam etmektedir.

Okurlarımız başta olmak üzere tüm Müslüman aleminin mübarek ramazan bayramını kutlar, sağlıklı ve mutlu nice bayramlar dilerim.

Kaynakça:

- 1- Ataktürk, Ar. Rıza (1986) Teravih, Edirne Gazetesi, 13 Mayıs 196, s.2.
- 2- Ataktürk, A. Rıza (1986) Ramazana mahsus yiyecekler, Edirne Gazetesi, 29 Mayıs 1986, s.2.
- 3- Ataktürk, A. Rıza (1986) Ramazan Gülleri, Vatandaş Gazetesi, 17 Mayıs 1986, s.2

Ezan Vakitleri					
İmsak	Güneş	Öğle	İkindi	Akşam	Yatsı
05:31	06:58	13:24	16:54	19:40	21:02

Yenigün
OFSET
edirneyenigun@hotmail.com
edirneyenigun@gmail.com
GAZETECİLİK VE MATBAACILIK

YEREL SÜRELİ YAYIN

Kuruluş: 5 Mayıs 2005

Kurucusu ve Sahibi:

Hasan Tahsin ERYONAR

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü:

Tarık ERYONAR

Haber Editörü

Özgür ORHAN

Tarih: 27 MART 2025 Sayı:5954

UETS adresi: 15602-06750-41933

Baskı, Yönetim, Yazışma Adresi:

Yenigün Ofset Gazete ve Matbaa Tesisleri

Çavuşbey Mahallesi Mumcular Sokak (Makedonya Kulesi Karşısı) No. 16/B EDİRNE

Tel: 0 (284) 213 51 82

WHATSAPP İHBAR HATTI: 0 541 225 27 57

İrtibat Bürosu:

Sabuni Mahallesi Bedesten Dış Dükkanları No: 5 EDİRNE

Tel: 0 (284) 225 27 57 Tel/Fax: 0 (284) 214 33 31

Yıllık Abone Bedeli:3500 TL. - Şehirdışı Abone Bedeli:4000 TL. -

Resmi İlanlar Sütun cm:140 TL. - Zayı İlanı 200 TL.

Fiyatı 4 TL. Fiyatlara KDV dahil değildir.

Renkli basılmasını istediğiniz özel ilan ve reklamlar pazarlığa tabidir.

GAZETEMİZDE YAYINLANAN YAZILARIN SORUMLULUĞU YAZARLARINA AİTTİR.

www.edirneyenigun.com

NÖBETÇİ

ECZANE

EDİRNE
BEGÜM ECZANESİ
FATİH MAH. ÜMRAN AKKAN CAD. NO:28B/A
02842250730
PİRKO ECZANESİ
MİTHATPAŞA MAH. BALIKPAZARI CAD.NO:30/C EDİRNE
02842255838
GÜRKAN ECZANESİ
KOCASINAN MAH.MUAMMER AKSOY CAD.34.SOK.MANOLYA
KENT APT.ALTİ
02842363111