

EZO GELİN ÇORBASI

Ayten ÇETİN¹

Hikayesi:

"Asıl adı Zöhre Bozgeyik olan Ezo Gelin 1909 yılında Gaziantep'in Oğuzeli İlçesi'ne bağlı Dokuzyol (Uruş) Köyü'nde doğdu. 7 kardeşmişler. Neden Ezo denildiği bilinmeyen Zöhre, daha çocukken bütün köyün sevgisini kazanır. Büyüdükçe güzelliği ile dikkat çeker. Taliplisi çoktur. Sonunda kısmet yakındaki Beledin Köyü'nde oturan 'Şiddo Hanifi' namıyla tanınan Hanefi Açık göz'e çıkar. 20 yaşındaki Ezo Gelin'in ekonomik nedenlerle berdel usulüyle Hanefi Açık göz ile evlenmesine karar verilir. Buna göre Hanefi Açık göz Ezo Gelin'i, Ezo'nun ağabeyi Zeynel Bozgeyik de Hanefi Açık göz'ün halası Hazik'i alır. Evlilik sürmez. 17 ay sonra Ezo Gelin baba evine döner. 5-6 sene ağabeyi Zeynel'in evinde yaşar. Güzelliği dilden dile dolaşmaya devam eder. Deve katarcıları onu görmek için yollarını değiştirir, hatta bir yolcunun su istediği Ezo Gelin'i görünce, güzelliğine büyülenerek elindeki tası yere düşürdüğü söylenir. Suriye'nin Kozbaş Köyü'nde oturan teyzesinin oğlu Abu-zer Memey (Mehmet) ile berdel usulüyle ikinci evliliğini yapar. 1936 yılı bir ilkbahar günü Ezo Gelin akrabalarından birkaç erkek ve kadınla ağlayarak Suriye'ye doğru yola çıkar. Kadınlı erkekli bütün köylü Ezo'nun Suriye'ye gelin gitmesine karşı çıkar. Hanefi Açık göz de ilk eşi Ezo'nun gitmesini kabullenemez. Tepelere çıkıp, Suriye'ye dönerek yanık türküler söyler. İkinci eşini bile unuttur. Ezo Gelin'in ününün yayılmasına, Hanefi Açık göz'ün adını geçirmese bile söylediği yanık türkülerin büyük etkisi olur.²

Küçük bir köy olan Kozbaşla fakir olan Abuzer Memey, bazan yarıcılık, bazan de kaçakçılık yaparak geçimini sağlamaya çalışır. Ezo Gelin Suriye'de yaşadığı günlerde sık sık Türkiye'ye gelir. Kozbaşlan Lüle Köyü'ne taşınan Ezo Gelin'in 6 kızı olur. Ancak bunlardan sadece Celile Abuzer yaşar. Yokluk içindeki çileli yaşam nedeniyle Ezo Gelin verem hastalığına yakalanır, gözleri iyi görmemeye başlar. Mumbuşla hastaneye kaldırılır. Hastane yemeklerini yiyemediği için pişirdiği çorbanın kokusuna diğer hastalar da dayanamaz ve isterler. Ezo Gelin çorbasının buradan kaynaklandığını söylenir. Adı Türkiye'de bir çorbaya da verilir. Öleceğini hisseden Ezo Gelin kocasına, "Öldüğümde beni Türkiye'ye götürebilirsen oraya akrabalarımın yanına göm, eğer zorluk çıkarsa Bozhöyük Köyü'nün tepesine, mezar taşım

¹ AYTEN USTA GURME ESKİŞEHİR

² Önder Şenyapılı, Damakta Kalan Tatların Akılda Kalan Adları, ODTÜ Yayıncılık, 2. baskı, Ankara, 2010, s. 145.

Türkiye tarafına gelecek şekilde gömdür. Sağlığında doya doya seyredemedi-ğim Türkiye'yi bari mezarımdan seyredeyim. Mezar taşıma da şunları yazdır: 'Bahtı kara Ezo Gelin burada yatıyor. Türkiye'ye doyamadan gurbet ellerinde veremden öldü'" vasiyetinde bulunur. Ezo Gelin 1956 yılında hayata veda eder. Cenazesi vasiyeti üzerine Bozhüyük'ün Türkiye'ye bakan tarafına defnedilir. Ezo Gelin'in Türkiye'ye getirilen cenazesi, adına yapılan külliyyede boş bir odada bir gün bekletildi. Cenaze namazının ardından omuzlara alınan Ezo Gelin'in tabutu, yakındaki daha önceden hazırlanan mezar yerine kadar taşındı. 5 bin kişilik bir vatandaş topluluğunun katıldığı törenin ardından Ezo Gelin'in cenazesi, vasiyeti yerine getirilerek vatan toprağında defnedildi.³

Ezogelin Çorba Tarifi:

Malzemeler: 1 su bardağı kırmızı mercimek (**maltıha**); Yarım çay bardağı pirinç veya bulgur; 1 tatlı kaşığı sumak ekşisi veya 1 limon; 1 çorba kaşığı nane; Yarım çay bardağı zeytinyağı; 3-4 diş sarımsak; Tuz, pul biber; 6 su bardağı su.

Yapılışı: Kırmızı mercimek ve bulgur birlikte yıkanıp üzerini kapatacak şekilde su konulup ocağa bırakılır. Kaynamaya başlayınca yüzüne gelen köpükler alınıp, üzerine salça, tuz ve biber eklenir. Biraz daha pişince içine ezilmiş sarımsaklar ve ekşi eklenip, suyu yeterli değil ise bir miktar sıcak su eklenerek kıvamı ayarlanabilir. Bir taşım kaynatılıp ocaktan alınır. Üzerine zeytinyağı ve nane yapılır.

NOT: Ekşi konulmadan yapılanına sarımsak eklenmez. Pişirilirken küçük bir soğan doğranarak mercimeğin köpüğü alınca eklenerek de pişirilir. Buna tatlı maltıha çorbası denilir. İçine yufka eklemek kırılarak da tüketilir.⁴

³ Önder Şenyapılı, a. g. e., s. 146. "Efsane Kadının Dönüşü", Hürriyet 25 Eylül 1999.

⁴ Nilüfer Zeynep Özçörekçi Göl, Gaziantep Yemeklerinin Türk mutfağı İçindeki Popülerliği, Geçmişten Günümüze Millî Yemek Kültürümüz, Eskişehir 2013 TDKB, İstanbul, 2013, s. 716.