

Deneme
Mehmet TEMİZ

SOFRA

Sofra deyince akla neler neler gelir. Sofranın bizdeki adı berekettir. Bolluktur. Paylaşmaktır. Bölüşmektir. Üleşmektir.

Sofrada yaşanan/aranan yiyecek zenginliği değil gönül zenginliğidir. Olanı bölüşmektir asıl olan. Bir bazlama olsa bile. Bir tas ayran olsa bile.

Sofraya eskiden gök muştusu derlermiş. Yani sofraya gelenlerin gökten indiğine inanılmış. Hz. Musa kavmine inen sofralar gibi. İnancımıza göre nimetlerin sahibi yüce yaratan. Yemekler yerden bitenden yapılırsa da rızık olarak nasip olduğu inancına dayanır.

Gelin bir sofrada tadında sofraya konuk olalım.

Evvela sofranın adabı erkânı var. Yani edebi düzeni. Medeniyetimizde sofraya serili her mekânda adabına uyulur. Buna sofraya terbiyesi denir. Ahilik geleneğinde sofraya, başka ifade ile yemek yeme/oturuma kuralları öylesine ayrıntılı yaşatılmış ki, saymayla bitmez. Kırşehir yöresi ahilikte esnaf çırağının uyacağı sofraya kuralları 256 olduğu bulunmuştur. Bırakın esnafılığı, hanelerde, ağa/paşa konakları, düğünler, bayramlar, ikramlar gibi nerde sofraya seriliyorsa oraya özgü kuralları konmuştur. Hatta yöreye göre kurallar konur. Topluma göre, gruplara göre kullar var. Birde en belirgin sofraya kurallarını şehir, kasaba ve köylü köylerde görülür. Belki ondandır köylüler en çok şehir sofralarında zorlanırlar. Zira usul adabı bilek ayrı, tatbik etmek daha ayırdır.

Biz tarihten beri cömert, paylaştan, yediren, içiren bir medeniyetin milleti. Tarihten beri Türkler misafirperverlikleriyle anılır. Bunu anlatan en güzel sözümüz “sofrası yerde olmak” tır. Yani yere serilen sofraya her zaman açık olur, kalkmaz. Misafirler gelir ikramlar sürekli yapılır. Hakikaten misafire evde olsa, dışarıda da olsa yedirmeyi, içirmeyi, ikramı esirgemeyiz. Konuklar da kilo aldıkları latifesi yaparlar.

Hanelerde sofraları evin hanımları kurar. Anneler ocak başlarından, misafire ikram/yemek hazırlamaktan başını kaldıramazlar. Ondan dolayı misafirlerin evin ikramı karşısında “oturulan sofraya bıçak vurulmaz/ihanet edilmez” atasözü söylenmiştir. Kimin sofrasına oturulmuşsa sadakat gösterilmelidir. Oturulan sofraya küçümsenemez. “Misafir umduğunu değil bulduğunu yer” cümlesi sofraya bereket sembolüdür. “Misafir eve gelirken on rızık getirir, birini yer dokusunu bırakır” inancı doğru kabul edilmektedir. Hatta eve/haneye gelen misafirleri içinde mutlaka Hızır bulurmuş. Hızır giren evden de huzur eksik olmaz.

Sofra oturmanın adabı, erkânı Anadolu Kültürünün en direnen kültür yanıdır. Hala Anadolu’da, hanelerde gelenek halinde yaşamaktadır. Aile fertlerinden kendiliğinden aktarılmaktadır. Sofra adabının bazılarını bakalım.

1. Eller yıkanır
2. Diz çömülür/bağdaş kurulur (yer sofrasına)
3. Besmele çekilir
4. Önce büyükler oturur
5. Büyükler başlamadan başlanmaz
6. Önüne bakılır
7. Konuşulmaz
8. Sağ elle kaşık tutulur
9. Tabağın kendi tarafından alınır
10. Ses çıkarmadan yenir
11. Elle yenmez
12. Tabakta artık bırakılmaz
13. Doymadan kalkılır
14. Yemek sonunda dua edilir (içinden veya toplu)

Sofra adabı sofranın konuluşuna, yerine, zamanına ve yöreye göre değişir. Okuma yazma bilmeyen bir Anadolu insanı bile yüzlerce sofa adabı sayabilir. Buda yemek kültürünün zenginliğini anlatır.

Bir yandan sofa kültürü yaşıyor diye sevinirken öte yandan kültür yozlaşmasına da üzülüyoruz. Baktığımızda sofranın başına gelmeyen kalmadı.

1. Sofa yerlere serilirdi. Buna yer sofrası denirdi. Temiz bir yere sofa bezi serilir, etrafına oturulurdu
2. Kasaba, şehirlerde ahşaptan ayaklı/tahta sofa kullanılır oldu
3. Sonra masa icat oldu. Sofraların kurulduğu yemek masaları etrafına sandalye konarak kullanılmaya başlandı. Sandalyesi olmayan hanelerde divan önüne konuldu
4. Yemek masası ve sandalyesi Anadolu'nun en ücra yerlerine, hanelerine girdi
5. Yemek masası yerini sehpalar alıyor. Sehpa üzerine konan tekli tabaklarda sofa yerine geçiyor
6. Sofa böylesi kültür değişimi yaşarken/yemek dolu tabaklarda değişime uğradı. Önce bir tabaktan ortak yenirken, kişi başına/her yemek çeşidi için tabaklar geldi. Sonra bir tabağa bütün çeşitler konur oldu
7. Kaşıklarda öyle. Çömçe, tahta kaşık, metal kaşıklar çeşit çeşit iken naylon plastiği çıktı

8. Tabaklarda öyle. Bakır tabaklar, tepsiler, alüminyuma, çeşitli metallere, plastiğe, seramiğe dönüyor. Toplu yemeklerde plastik ve benzerleri çoğalıyor

Sofra kültürünün zenginliği sofrası çeşitlerine dayanır. Sofralar evvela yere, zamana, mekâna göre çeşitlenir. Yerleşim yerleri olan köy, kasaba, şehir hanelerine göre de ayrılır.

Çukurova yörelerinde kurulan sofrası çeşitleri yaşayarak canlılığını korumaktadır. Bakalım

1. Aile sofraları. Hanelerde/evlerde kurulan sofralar. Köy evlerinde hala yere sofrası serilir. Aile üyeleri bir araya gelir. Önceleri üç öğün kurulan sofralar ancak akşam kurulabiliyor. Mutfaklarda kurulur.
2. Misafire kurulan sofralar evlerin misafir odalarına kurulur. Süsleme yapılır, özenilir, sofranın bütün incelikleri sergilenir.
3. Düğün sofraları her yöreye özgü düğün sofraları vardır. Çukurova'da da düğün sofraları uzun yer sofraları serilirken artık masalarda sunulmaktadır.
4. Bayram sofraları. Bayramlarda toplu yemekler sunulur. Tıpkı düğün yemekleri gibi. Son zamanlarda kalkıyor.
5. Cenaze sofraları düğün sofralarına benzer.
6. Bağ, bahçe, tarla sofraları. Çalışanların azıkları serilir, bereketli, tadına doyum olmaz olur.
7. Harman sofraları. Bir zamanlar harmanlar vardı. Bir arada bağdaş kurulur yerde sofralar serilirdi. Katık, ekmek ne varsa paylaşıldı.

Sofra elimizde kalan hala yaşayan kültürümüzdür. Her yörenin/bölgenin yeme-içme kültürünün bir parçası olarak sofralarımız hala zengindir. Üstelik göçle beraber büyüyen şehirlerde kültürler kaynaşmış, yemek/sofra kültürü de her yere girmiştir. Kentlerde giderek birbirine benzerken sofrası kültürü de özgün olmaktan çıkmaktadır. Yinede kendini farklı tanıtanlar, ait olduğu kültürün sofrası ile kendisi ispata çalışmaktadır.

Not: Bu araştırmayı okuyunca sofralardan çok az bahsetmiş. Daha neler var neler diyebilirsiniz. Öyleyse erinmeden yazmak, nesiller ile paylaşmalısınız.