



GAZİANTEP UNIVERSITY JOURNAL OF SOCIAL SCIENCES

Journal homepage: <http://dergipark.org.tr/tr/pub/jss>



Araştırma Makalesi • Research Article

Güney Azerbaycan'da Bir Adak Ritüeli: Sofra Açma

A Vow Ritual in South Azerbaijan: Opening The Table

Gökhan KARABUDAK^{a*}

^a Doktora Öğrencisi, Gaziantep Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Gaziantep / TÜRKİYE
ORCID: 0000-0002-7509-5206

MAKALE BİLGİSİ

Makale Geçmişi:

Başvuru tarihi: 19 Temmuz 2023

Kabul tarihi: 14 Ekim 2023

Anahtar Kelimeler:

Güney Azerbaycan,

Sofra açma,

Ritüel,

Adak.

ÖZ

Yeme-içme her ne kadar ilk çağlarda karın doyurmak amacıyla yapılırsa da zaman içerisinde yeni formlara kavuşarak kültüre dönüşmüştür. Bu kültür çevresinde insanlar sofrayı sosyal statü olarak yahut Tanrı'ya ulaşmada bir araç olarak görmüşlerdir. Bu yüzden en iyi yemekleri veya hayvanları adak olarak sunmuşlardır. Birçok dinde görülen adak, herhangi bir konuda Tanrı'nın yardımını istemek için başvuru bir uygulama olarak günümüze kadar gelmiştir. Çocuğun olması, hastalıkların giderilmesi, borçlardan kurtulmak, aile saadetine sağlanması, zorlukların giderilmesi vb. amaçlar ile başvuru adak; çeşitli hayvanları kurban etmek suretiyle yapıldığı gibi mum dikmek, para vermek veya dağıtmak, Yasin okumak, mevlit okutmak, sofraya adağı veya sofrayı açmak gibi uygulamalarla da yapılmaktadır. Sofra açmak zorlukların ve ihtiyaçların giderilmesi, dileklerin kabul olması durumunda çeşitli yemeklerin ikram edilmesiyle gerçekleştirilen bir adak çeşididir. Bu adak çeşidi birçok Türk topluluğunda yaşandığı gibi İran'ın kuzey ve kuzeybatısında yaşayan Güney Azerbaycan Türkleri arasında da yaşamaya devam etmektedir. Güney Azerbaycan Türkleri ömür boyu pek çok zorluğa maruz kaldıkları için dinî inançlara sığınarak kendi durumlarına ve ihtiyaçlarına çare aramışlardır. Genel olarak On İki İmamlı Şia anlayışına bağlı olduklarından bu anlayışa mensup olan imamların veya onların soyundan gelenlerin yollarını tutarak zorlukların giderilmesi için adak adanmışlardır. Bu bağlamda çalışmada Güney Azerbaycan'da yer alan adak sofralarının içerikleri hakkında bilgiler verilerek işlevleri üzerinde durulması amaçlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma modellerinden kültür analizi metodu ile incelenmiş; veri toplama aracı olarak da doküman analizinden yararlanılmıştır. Sonuç olarak Güney Azerbaycan'da sofraya açmanın bir adak çeşidi olduğu; dileklerin gerçekleştirilmesi, zorlukların ve sıkıntıların giderilmesi için bir pratiğe dönüştüğü tespit edilmiştir.

ARTICLE INFO

Article History:

Received: July 19, 2023

Accepted: October 14, 2023

Keywords:

South Azerbaijan,

Opening the table,

Ritual,

Vow.

ABSTRACT

Although eating and drinking was done to fill the stomach in the early ages, it has turned into a culture by gaining new forms over time. In this cultural environment people saw opening the table as a social status or as a means to reach God. That's why they offered the best food or animals as offerings. Votive, which is seen in many religions, has survived to the present day as a practice used to ask God's help in any matter. Having a child, eliminating diseases, getting rid of debts, ensuring family happiness, eliminating difficulties, etc. votive applied for purposes; It is done by sacrificing various animals, as well as by planting candles, giving or distributing money, reading Yasin, having mevlit read, table vowing or opening a table. Opening a table is a kind of votive that is made by meeting the difficulties and needs, and by offering various meals if wishes are granted. The practice of this vow, as it does in many Turkish communities, continues to exist among the South Azerbaijani Turks living in the north and northwest of Iran. South Azerbaijan Turks, who have been exposed to many difficulties throughout their lives, sought solutions for their own situation and needs by taking refuge in religious beliefs. Since they are generally committed to the Twelve Imam Shia understanding, they have made a vow to overcome the difficulties by following the paths of the imams who belong to this understanding or their descendants. In the study, it was examined with the culture analysis method, which is one of the qualitative research models; document analysis analysis was also used as a data collection tool. As a result, it has been determined that opening a table in Southern Azerbaijan is a kind of votive and it has turned into a practice for the elimination of wishes, difficulties and troubles.

* Sorumlu yazar/Corresponding author.
e-posta: gkhkrbdk@gmail.com

EXTENDED ABSTRACT

Although eating and drinking was done for the purpose of feeding the stomach in the early ages, it has turned into a culture by gaining new forms over time. In this cultural environment, people saw cooking as a social status or as a means to reach God. That's why they offered the best food or animals as offerings. Votive, which is seen in many religions, has survived to the present day as a practice used to ask God's help in any matter. In this context, sacrifices are made as sacrifices with or without blood. In blood sacrifices, horses, deer, sheep, cattle and rams are slaughtered, while bloodless sacrifices include iduk and saçı. In DLT, the word iduk is "Every object that is holy and blessed. Every animal that is released is given this name. This animal is not burdened, its milk is not milked, its wool is not sheared; it is kept for a vow made by its owner". Saçı, on the other hand, is one of the most precious and blessed blessings that every tribe earns with their own labor, and in nomadic tribes milk, kumiss, oil; wheat, millet, wine in farming tribes; in merchant tribes, money etc as was used. In other words, saçı is the name given to inanimate objects such as food, drink, cloth, which were offered to possessors and spirits, who were believed to have various extraordinary powers, or distributed to gain their consent and help. Today, Iduk and saçı are generally met with the concepts of votive and charity.

Having a child, eliminating diseases, getting rid of debts, ensuring family happiness, eliminating difficulties, etc. votive applied for purposes; It is done by sacrificing various animals, as well as by planting candles, giving or distributing money, reciting Yasin, reciting mawlıds, table vow or opening a table. The tradition of opening a table is a type of votive that is seen in various forms in Anatolia and Syria, Iraq and Southern Azerbaijan, which are considered as the cultural extension of Anatolia. The table votive in these regions was shaped by the influence of Islam and became known by the names of religious figures. The most popular table among the people is the one named after Prophet Zechariah. This table, which is seen in different ways in various parts of Anatolia, is also seen in Kirkuk Turks. Turkmens organize the Zekeriya table on March 29 every year. According to belief, Prophet Zechariah prays to Allah to have a son on this date and mentions that if his wish is granted, he will open a table and distribute it to the needy. His wish came true, Prophet Zechariah opens the table and feeds the needy. For this reason, when Kirkuk Turkmen wish to wish, Zechariah opens the table and makes a wish. This table includes a variety of food, desserts and beverages. Candles are lit according to the number of people invited and everyone prays for their wishes. There are many religious/magical practices made for the acceptance of wishes by the Syrian Turkmen. It is a common practice in the region to make a vow to make wishes come true. All kinds of food can be found at this table called "Ta'am el-nazr", or a certain meal is also dedicated. All meals must be eaten at the table. The remaining meals are distributed to those who come, to neighbors or to the poor. The owner of the table cannot eat from this table. The table opened upon the acceptance of the votive does not have a specific feature.

The richest examples of the tradition of setting the table in terms of liveliness and diversity are seen among the Southern Azerbaijan Turks. South Azerbaijan Turks, who have been exposed to many difficulties throughout their lives, sought solutions for their own situation and needs by taking refuge in religious beliefs. Since the Azerbaijani Turks living in Iran generally adhere to the Twelve Imam Shia understanding, they want to get rid of their difficulties by dedicating a vow to the imams who belong to this understanding or their descendants. While the tables, each of which are different from each other, were opened in the names of imams such as Emirelmümin, Imam Hasan, Imam Zeynelabidin, Ebulfazl, Hanım Rukiye, Ali Asgar, Cenab Müslimün, Hanım Fatma and their relatives, some of the tables were named Hurry, Darkness and Müşkil Güşa Vow.

In Iran, which has the largest Turkish population after Turkey, South Azerbaijan Turks have incorporated many religious practices into their structure with the influence of Islam. Southern Azerbaijan Turks, who adopt the Twelve Imam Shia belief, dedicate themselves to imams and their relatives in order to overcome the difficulties in line with this belief. Although there are many table types and types in Southern Azerbaijan, Emirelmumin, Imam Hasan, Imam Zeynelabidin, Ebulfazl, Hanım Rukiye, Acele, Ali Asgar, Cenab Müslimün, Dark table and Müşkil Güşa are the tables frequently used for votive offerings. In addition to being opened to overcome difficulties, these tables also serve as a place where women socialize. However, it is seen that Bascom fulfills all four functions. Today, the tradition of opening a table in Southern Azerbaijan still preserves its vitality, especially among women, and it primarily resorts to opening a table among hundreds of votive varieties.

Giriş

İlk çağlardan itibaren yaşam için önemli bir konuma sahip olan yeme-içme, insanoğlunun enerji ihtiyacını karşılamada başvurduğu ilk eylemdir. Yeme-içme ilk çağlarda fizyolojik bir gereksinim olan açlığı gidermek amacıyla başlamıştır. Ancak zaman içerisinde daha karmaşık ve zengin bir kültürel faaliyet şeklini almıştır. Yemekler aile birliği, toplumsal etkileşimler, gelenekler, dinî ritüeller ve kimlik oluşturma bir parçası hâline gelmiştir. Bu kültür çevresinde insanlar sofraya açmayı sosyal statü olarak yahut Tanrı'ya ulaşmada bir araç olarak görmüşler; bu yüzden en iyi yemekleri veya hayvanlarını adak olarak sunmuşlardır. Adak kelimesi “Adamak işi veya adanılan şey, nezir adamak; bir dileğin gerçekleşmesi amacı ile kurban kesip yoksullara dağıtmak veya kutsal bir güce yönelik niyette bulunmak” (TDK, 2011, s. 24) anlamına gelmektedir. Budunbilim Terimler Sözlüğü adlı eserde “sayrılıktan çoğaltma, çocuk sahibi olma, evlenme, zor bir durumdan kurtulma vb. amaçlara yönelik isteklerin yerine getirilmesi için yüce varlıklara, ermişlere, tapınaklara, yatırlara, ziyaretlere olan oruç, kurban, yiyecek, eşya vb.” (Örnek, 1973, s. 11); Halkbilim Terimleri Sözlüğü'nde ise “yerine getirileceğine söz verilen böcek yutma, mum yakma, oruç tutma, besin sunma, su dökme, kurban kesme, şenlik yapma gibi adamak eylemi ya da adanılan şeylerin her biri” (Acıpayamlı, 1978, s. 15) olarak izah edilmiştir.

Köken açısından adak kelimesi üzerine birçok araştırmacı fikir belirtmesine rağmen hâlâ kesin bir sonuca varılamamıştır. Ahmet Vefik Paşa adak kelimesinin Türkçe olduğunu ve “nezir, vaad, ahd olunan şey” (2000, s. 6) anlamına geldiğini; Radloff “atag” kelimesinden geldiğini ve anlamının “ahd olunan şey, nezir, vaad olunan” (Radloff, 1893, s. 452-453; akt. Tanyu, 1967, s. 6) olduğunu; Zeki Velidi Togan DLT'de geçen “ıduk” kelimesinden; Abdulkadir İnan ise “ıduk” veya “atmak” kelimesinden türediğini (Tanyu, 1967, s. 19-20) dile getirmiştir. Mehmet Eröz de “ıduk” kelimesinin Türkiye Türkçesinde adak kelimesine dönüştüğünü ve kutlu, mübarek manasında olduğunu kaleme almıştır (1980, s. 212).

Birçok dinde görülen adak; çocuğu olmak, bir hastalıktan kurtulmak, bir felaketi hayırlı ile atlattırmak, işe girmek, kısmet açmak, borçtan kurtulmak, yağmur yağdırmak, çocuğun konuşmasını veya yürümesini sağlamak, aile saadetine arttırmak, zorlukları gidermek için adanmaktadır. Çeşitli hayvanları kurban etmek suretiyle yapıldığı gibi mum dikmek, para vermek veya dağıtmak, Yasin veya mevlit okutmak, sofraya açmak gibi uygulamalarla da yapılmaktadır (Artun, 2014, s. 371-372). Bu bağlamda adaklar kanlı veya kansız kurban olarak yerine getirilmektedir. Kanlı kurbanlarda at, geyik, koyun, sığır, koç kesilerek yerine getirilirken kansız kurbanlarda ıduk ve saç yer almaktadır. DLT'de ıduk kelimesi “Kutlu ve mübarek olan her nesne. Bırakılan her hayvana bu ad verilir. Bu hayvana yük vurulmaz, sütü sağılmaz, yünü kırılmaz; sahibinin yaptığı bir adak için saklanır” (Atalay, 1985, s. 65) şeklinde açıklanmıştır. Saçı ise her kavmin kendi emeğiyle kazandığı en kıymetli ve mübarek saydığı nimetlerden biri olup göçebe kavimlerde süt, kıymız, yağ; çiftçi kavimlerde buğday, darı, şarap; tüccar kavimlerde ise para vs. olarak kullanılmıştır (İnan, 1976, s. 54). Bir başka deyişle saç eskiden muhtelif olağanüstü güçlere sahip olduğuna inanılan iye ve ruhlara sunulan veya onların rızasını, yardımını kazanmak için dağıtılan yiyecek, içecek, bez gibi cansız nesnelere verilen addır (Kalafat, 1990, s. 96). Günümüzde ise ıduk ve saç genel olarak adak ve sadaka kavramlarıyla karşılanmaktadır.

Türklerde ilk dinlerden günümüze kadar değişmeyen ve dinin temelinde yer alan adak Tanrı'yı, ata ruhlarını veya iyeleri memnun etmek, yardımlarını istemek, isteklerini kabul ettirmek için başvurulan bir uygulama olarak karşımıza çıkmaktadır (Kara, 1999, s. 87; Kalafat, 1990, s. 95). Türk dilinin, edebiyatının, kültürünün ve tarihinin önemli bir taşıyıcısı olan Dede Korkut hikâyelerinde de adak yer almaktadır. Dirse Han oğlu Boğaç Han adlı hikâyede Dirse Han'ın eşi Dirse Han'a çocuğunun olması için adağı yerine getirmesini istemektedir:

Hay Dirse Han, bana kazab itme, incinüp acı sözler söyleme, yiründen örü turgıl, ala çadırın yir yüzine dikedürgil, atdan aygır deveden buğra koyundan koç öldürgil, İç Oğuzun Taş Oğuzun biglerin üstüne yıgnak itgil, aç görsen toyurgıl, yalınçak görsen tonatgıl, borçluyı borçından kurtargıl, depe kibi et yığ göl kibi kımız sağdur, ulu toy eyle, hacet dile, ola kim bir ağzı dualının alkışı-y-ile Tanrı bize bir batman 'ayal vire didi (Ergin, 2014, s. 80-81).

Dirse Han eşinin dediklerini yaptıktan sonra bir oğlu olmaktadır. Burada Dirse Han kurban kesip sofraya açarak, çıplakları giydirerek ve borçluları borcundan kurtararak adağını yerine getirmiştir. Bu bağlamda sofraya açmak zorlukların ve ihtiyaçların giderilmesi, dileklerin kabul olması için istekten önce veya sonra çeşitli yemeklerin ikram edilmesiyle gerçekleştirilen bir adak çeşidi olarak tanımlanabilir. Bu bağlamda çalışmada ilk olarak Türk dünyasında ve Güney Azerbaycan'da sofraya açma geleneği hakkında bilgiler verilmiş; Güney Azerbaycan'da yer alan sofraların içerikleri ve işlevleri üzerinde durulmuştur. Verilerin toplanması için doküman analizinden yararlanılmış; elde edilen veriler ise kültür analizi metodu ile irdelenmiştir.

Güney Azerbaycan'da Sofra Açma Geleneği

Sofra açma geleneği Anadolu'da ve Anadolu'daki Türk kültürünün bir parçası olarak kabul edilen Suriye, Irak ve Güney Azerbaycan'da çeşitli şekillerde görülen bir adak çeşididir. Bu bölgelerde yer alan sofraya açma İslamiyet'in etkisiyle şekillenmiş ve dinî şahsiyetlerin adı ile anılır olmuştur. Halk arasında en revaçta olan sofraya açma ise Hz. Zekeriya'nın adını taşımaktadır. Anadolu'da açılan Zekeriya sofrasında genel olarak çerez, meyve ve yeşillik bulunmaktadır. Sadece kadınlar tarafından açılan bu sofrada namaz kılınmakta, Kur'an okunmakta ve mum dikilmektedir. Mum dikilene kadar ise sofraya başında bulunanlar birbirleri ile konuşmamaktadır (Tezcan, 1997, s. 144).

Anadolu'nun çeşitli yerlerinde farklı şekillerde görülen bu sofraya açma Kerkük Türklerinde de görülmektedir. Türkmenler, her yıl 29 Mart'ta Zekeriya sofrası düzenlemektedir. İnanca göre Hz. Zekeriya bu tarihte bir oğlu olsun diye Allah'a dua eder ve dileğinin kabul olması durumunda sofraya açıp muhtaçlara dağıtacağını zikreder. Dileği gerçekleşen Hz. Zekeriya sofraya açar ve muhtaç olanları doyurur. Bu yüzden Kerkük Türkmenleri dilek dileyecekleri zaman Hz. Zekeriya sofrası açarak dilek dilemektedir. Bu sofrada çeşitli yemek, tatlı ve içecek yer almaktadır. Çağrılan kişi sayısına göre mumlar yakılmakta ve herkes dileklerinin kabul olması için dua etmektedir. Şii Türkmenler ise İmâm Abbas'ın annesi ve Hz. Ali'nin eşi olan Um El-Benin adıyla sofraya açmaktadır (Shukur, 2021, s. 100).

Suriye Türkmenlerinde dileklerin kabul olması için yapılan birçok dinsel/büyüsel uygulama bulunmaktadır. Dileklerin kabul olması için adak adamak yörede sıklıkla görülen bir uygulamadır (Erol, 2012; Arslan-Erol, 2020, s. 424, 427, 567, 1297). Sofra açmanın ise bir tane örneği bulunmaktadır. "Ta'am el-nezr" denilen bu sofrada her çeşit yemek bulunabileceği gibi belli bir yemek de adanmaktadır. Açılan sofrada tüm yemeklerin yenmesi gerekmektedir. Kalan yemekler ise gelenlere, komşuya ya da fukaralara dağıtılmaktadır. Sofra sahibi ise bu sofradan yemek yiyememektedir. Adanın kabul olması üzerine açılan sofranın belli bir özelliği bulunmamaktadır.

Sofra açma geleneğinin canlı ve çeşitlilik bakımında en zengin örnekleri Güney Azerbaycan Türkleri arasında görülmektedir. Ömür boyu pek çok zorluğa maruz kalan Güney Azerbaycan Türkleri dinî inançlara sığınarak kendi durumlarına ve ihtiyaçlarına çare aramışlardır. İran'da yaşayan Azerbaycan Türkleri genel olarak On İki İmamlı Şia anlayışına bağlı oldukları için bu anlayışa mensup olan imamlara veya onların soyundan gelenlere adak adayarak zorluklarından kurtulmak istemektedirler. Her biri özellik olarak birbirinden farklı olan sofralar Emirelmümin, İmam Hasan, İmam Zeynelabidin, Ebulfazl, Hanım Rukiye, Ali

Asgar, Cenab Müslimün, Hanım Fatma gibi imamlar ile yakınlarının adlarına açılırken bazı sofralar da Acele, Karanlık ve Müşkil Güşa Adağı ismini almıştır.

Elmirelmümin Sofrası: Elmirelmümin sofrasında her şey beyaz renkli olmalıdır. Bu sofrada şirbirinc/ Şirbiriş (Sütlaç) veya firmi, peynir, yoğurt, süt, şeker peynir¹ ve ekmekten ibaret olup sofraya beyaz mumlarla donatılmaktadır. Konuklar sofrada bulunan yemeği ya yemeleri ya da kendileri ile birlikte götürmeleri gerekmektedir. Ev halkı sofranın sonunda birtakım yiyecekleri saklamaktadır. Dileği kabul olduktan sonra saklanan yemekleri başkalarına dağıtmaktadırlar (Baranzade, 2006, s. 28; İsmailzade, 2011, s. 93).

İmam Hasan² Sofrası: Bu sofranın özelliği sofrada olan her ne varsa yeşil renkli olmasıdır. Sofra yüzü, yemek kapları bile yeşil renkli olmalıdır. Hatta sofraya sahibi ve konuklar imkân dahilinde yeşil renkli elbiseler giyinmektedir. Sofraya koyulan yemekler de tamamen yeşil olan yemeklerden seçilmelidir. Sofrada olan yemekler: Yemeli göy³, yaprak sarması, salatalık, ekmek (Rak, 2016, s. 9; Baranzade, 2006, s. 28).

İmam Zeynelabidin⁴ Sofrası: Bu sofraya özellikle kötü ve hasta olanlar tarafından hazırlanmaktadır. Bu sofrada sadece “kurutlu aş” olmaktadır. Kurutlu aşın içinde tarhun, kavar (tere), ceferi (maydanoz), kişniş, ispanak, havuç, nohut, fasulye, mercimek, düğü, yarma bulunmaktadır. Pişirildikten sonra ise kurut eklenmektedir (Baranzade, 2006, s. 28).

Ebulfazl Sofrası: Sofralar arasında en önemlisi ve en meşhuru olan sofraya Ebulfazl sofrasıdır (Sarrafı, 2014-2015, s. 74). Bölgede çok kutsal, saygın ve sevilen kişiler arasında yer alan Hz. Ebulfazl (Abbas), Güney Azerbaycan bölgesinde mertlik, sadakat ve cömertliğin timsali olan dinî karakterlerden biridir. Kerbela olayında Hz. Ebulfazl, kendi susuz olmasına rağmen susuz kalan insanlara Fırat nehrinden su getirmek isterken düşmanlar tarafından kolları kesilerek şehit edilmiştir. Bu olay zaman içerisinde bir simge hâline gelmiş ve kendisi adına sofralar açılmıştır (Mostafa Pour Shad Lou Sofla, 2019, s. 89). Şolezærd⁵, sarma, yeşil mercimek pilavı, sarı şile, tatlı, meyve suyu, içecekler, çeşitli börekler, sengek ekmeği, peynir sofrada olan yemeklerdir. Bu sofrada konuklara şerbet ve âcil müşkil güşa⁶ paketi verilmektedir. Bu törende Hazret-i Ebulfazl'ın yası tutulduktan sonra kadınlarından her biri sofradaki unun üstüne yeşil mum yakarak Ebulfazl'dan ihtiyaçları için dilek dilemektedir. Kalan yemekler konuklar tarafından evlerine götürülmekte; yemek artıkları ise akan suya dökülmektedir. Hüdabahş, eski zamanlarda bu sofraya köfte verildiğini günümüzde ise Chelow kebabı, tavuk pilav, bulgur ile et, yer kökü huruştu (havaçlı yahni) verildiğini söylemiştir (2010, s. 24).

Hanım Rukiye Sofrası: Hz. Hüseyin'in küçük kızı olan Hz. Rukiye için açılan adak sofrası yemek açısından zengin bir sofraya değildir. Kerbela olayında çok küçük yaşta Şam'a esir götürülen Hz. Rukiye'nin yolda açlıktan ve susuzluktan vefat etmesinden dolayı bu sofraya zengin bir şekilde hazırlanmamaktadır (Mostafa Pour Shad Lou Sofla, 2019, s. 87-88). Hanım Rukiye sofrası için bazı bölgelerde adları Rukiye olan kırk bir kız çocuğu çağırılmaktadır. Bu yüzden

¹ Türkiye'de Konya şekeri, Mevlana şekeri ve Akide şekeri olarak bilinen şeker ve türevlerine verilen ad.

² Hz. Peygamber'in torunu, Hz. Fatıma ile Hz. Ali'nin büyük oğlu.

³ Yeşil yapraklı bitkilerden yapılan bir çeşit kavurma.

⁴ On İki İmamların dördüncüsü, Hz. Muhammed'in torunu olan Hüseyin'in oğullarından biri.

⁵ Pirinç ile yapılan bir yemek. Genellikle safran, şeker, gül suyu, tereyağı, tarçın ve kakule ile tatlandırılmaktadır. Tarçın, badem, gül goncası ve Antep fıstığı ile süslenmektedir.

⁶ Âcil-i müşkil güşa, problem çözücü âcil anlamına gelmektedir. Âcil ise nohut, badem, kuru üzüm, ceviz ve Antep fıstığı gibi kuruyemışlere verilen addır.

sofraya “Kırk Bir Rukiye” sofrası da denilmektedir (Baranzade, 2006, s. 29; İsmailzade, 2011, s. 93; Hüdabahş, 2010, s. 24). Bu sofranın yemekleri kurutlu aş, sarı şile, yaprak dolması, yemeli göy, peynirli çörek, yeşillik, peynir, şeker peynir, helva, nohut ve kişmişten (kuru üzüm) oluşmaktadır (Baranzade, 2006, s. 29; Hüdabahş, 2010, s. 24). Bu yemeklerin yanı sıra Hanım Rukiye sofrasında tiken, taş ve mum bulunmaktadır. Sofrada yer alan diken ve taşlar Hz. Rukiye'nin esirliğine işaret etmektedir. Sofradaki kadınlar ise temsili olarak yalın ayaklarını taş ve tikenler üstünde dolandırmaktadır. Mumda karanlık harabede yerleştirildikten sonra Hz. Rukiye'nin halası Zeynep'e hitap edilerek şu dizeler söylenmektedir:

Amme can çırağı yandır
Dur harabeni dolandır
Ahtarım tapım babamı
Görsedim bu oh yaramı (Rak, 2016, s. 9).

Kişinin dileği gerçekleştiğinde aynı sofrayı tekrar kurmaya niyet etmektedir. Ancak sofrasını açmaya niyet eden kişinin durumu müsait değilse, evde açmak yerine sebze ve peynirli dürüm hazırlayarak türbe ve camilerde Hz. Rukiye adına dağıtmaktadır (Mostafa Pour Shad Lou Sofla, 2019, s. 88).

Ali Asgar Sofrası: Bu sofa İmam Hüseyin'in Kerbela'da altı aylıkken öldürülen oğlu Ali Asgar tam adıyla Abdullah b. Hüseyin için kurulmaktadır. Ali Asgar sofrası çocukları hasta ve durumları kötü olan adamlar tarafından hazırlanmaktadır. Sofranın özelliği sofranın üstünde yeşil parça ile örtülü iki boş kap bulunmasıdır. Birinin içine çocuk emziği diğerine ise üç ok koyarlar ve birkaç mum da yakarlar. Sofranın yemekleri sadece süt ve küçük yağlı ekmektir (Baranzade, 2006, s. 29). Baranzade'ye paralel olarak Hüdabahş, sofrada Aşure Ziyareti'nin⁷ okunduğunu ve süt ile bisküvi verildiğini aktarmıştır (2010, s. 24).

Cenab Müslimin Sofrası: Kendine has özelliği bulunmayan bu sofranın yemekleri arasında kurutlu aş, şeker peynir, göy, hurma, peynirli hamur yer almaktadır. Bazı yörelerde terek adı verilen helvaya benzeyen bir tür tatlı da konulmaktadır (Baranzade, 2006, s. 29; Karabudak, 2019, s. 70).

Hanım Fatma Sofrası: Bu sofa Tebriz ve etrafında yer alan şehirlerdeki kadınlar tarafından açılmaktadır. Karpuz, kuymak, yeşillik, yoğurt, peynir, hurma, şeker peynir, dolma ve meyve sofranın yemekleri arasındadır. Bu sofranın kuymağı özel bir yöntem ile pişirilmektedir. Kuymağı pişiren kadın erken kalkıp abdest almaktadır. Daha sonra kuymak için tavada tereyağını erittikten sonra üzerine un, safran ve şeker koymaktadır. Tüm malzemelerin üzerine ise sıcak su dökerek pişirmektedir. Bu sofraya her kadın katılamamaktadır. Sofrayı açan kadının dileği üzere sadece kadınlar, sadece çocuklu kadınlar ya da adı Fatma olan kadınlar katılabilmektedir. Bu sofrada masal da anlatılmakta ve masalın her bölümünde salavat çekilmektedir. Hanım Fatma Sofrası İran'da Hz. Fatma'nın vefat ettiği günlerde yapılan bir uygulamadır (Şekaki, 2012, s. 14-17; Eker, 2021, s. 110).

Karanlık Sofrası: Bu sofa ışık almayan bir yerde kurulduğu için ona karanlık sofrası adı verilmiştir. Karanlık sofranın birçok özelliği bulunmaktadır. Karanlık bir yerde, sayıları tek olan birkaç kadın bir araya gelerek kuymak pişirmektedir. Erkekler ve erkek çocuklar bu sofrada yer almamaktadır. Hatta hamile bir kadın varsa ve karnındaki çocuk erkekse, o dahi katılamamaktadır. Bu sofa sadece çarşamba akşamları kurulmakta; haftanın başka günlerinde, Muharrem ve Safer aylarında kurulmamaktadır. Sofa art arda altı çarşamba akşamı açılmalıdır.

⁷ Şia inancına sahip olan topluluğun İmam Hüseyin ve yarenlerini ziyaret etmek ve Aşure (Kerbela vakası ve muharrem onuncu gününde gerçekleşen olayları) vakasını anmak için okudukları bir ziyaretnamedir.

Yedinci sofraya ise borç sayılıp adak ve ihtiyaçları yerine geldikten sonra açılır. Kuymağı pişirdikleri zaman kadınlardan biri bu sofranın masalını orada olanlara anlatmaktadır. Eğer masal anlatılmadığı takdirde sofraya ve dilek kabul olmamaktadır (Baranzade, 2006, s. 29-30; Sarpkaya, 2017, s. 78-79). Masal anası sayılabilecek bir kadın tarafından anlatılan masalın örneği şu şekildedir:

Bir gün var idi, bir gün yoh idi. Bir yetim kız var imiş ki, üvey anası onu çok sınıdı, başına it oyunu getirirdi. Günde bir batman yün kıza tapşırıp, derdi: Bunları aparaşama kimi çölde eğir, eve getir.

Kız tenge-zara gelir. Bir gün çarşamba aşımanı yünler elinde ağlaya ağlaya çöle gider. Çölde kızın gözü bir hanıma sataşar. Hanım onu sarı gelib, kızdan soruşar: Kızım niye ağlırsan?

Kız da başındaki belanı tarif eyley. Hanım soruşar: İstirsen hoşbeht olasan? Kız cevap verir: Niye istemirem.

Hanım kıza deyir: Git çarşamba aşımanları kuymak pişir, yohsullara payla.

Kız kayıdı, hanımın dediğın eylemeğe başlır ve ondan sonra üvey anası öz anasından da kıza mehreban olur. Bir zamandan sonra üvey ana kıızı bir varlı-karlı oğlana verir ki, kıızı ondan da hoşbeht ve rahat olsun.

Kız ora gitdikden sonra rahat bir yaşayış başlar. Bununla bile gene de her çarşamba aşımanları kuymak pişirib, yohsullara paylır.

Günlerin bir günü varlı- karlı eri üç karpız almışdı ve eve gelib, görür ki arvadı kuymak pişirmektedir. Avradı sarı gedip, çığır- bağır salır ki, sen bu var-dövlet ile benim abırımı aparırsan, bu yolculukların meni bezdirib, daha besdir.

Kişi hırslanıb, kıymak kabına bir tepik vurur, kuymak yere calanı. Kuymağın bir azı kişinin üstüne daşlanı, kan olur ve yere tökülen kuymak da kana döner. Kişinin elindeki karpızlar da üç kesilmiş kanlı başa döner.

Boyandan şahın oğlu ve iki lelesi, ava getmiş ve itmişlerdi. Şehrin dargası ve dargaşagırdaları ev ev ve kapı kapı şahın oğlun ahtarırdılar, gelib çıhdılar bu kişinin evine. Her yeri kana bulanmış bir kişi ve yerde de üç kesili baş görüb, kişini tutub, düştäğe saldılar. Kişi zindanda anladı ki, başına gelen işlerin sebebi onun kuymağı yere calamağından olubdur. Buna göre de her ne yolunun idi, zindan adamlarına pul verdi ta onun avradına çatdırsınlar. Avradı pulları alıb, bir daha kuymak pişirdi. Bu zaman kesilen başlar darganın gözü kabağında, tazadan dönüb karpız oldular. O ne idi ki, darğa bir günahsız adamı zindanı eylediğini anladı. O yandan da heber geldi ki şahın oğlu ve adamları tapılıblar ve sağ selametdiler. Kişi zindandan burahılıb, arvadı ile ömürlerinin sonuna kimi her çarşamba aşımanı kuymak pişirib, yohsullar arasında payladılar (Baranzade, 2006, s. 29-30).

Acele Sofrası: Bu sofranın diğer sofralardan farkı dua kabul olduğu anda bu sofranın hızlı bir şekilde açılmasıdır. Sofranın adı da acele ile açılmasından meydana gelmiştir. Evde yiyecek olarak ne varsa onlarla hemen bu sofraya açılmaktadır. Bu sofrada her şey olabileceği gibi sadece peynir ve ekmek konularak da hazırlanmaktadır (Hüdabaş, 2010, s. 24; Rak, 2016, s. 9).

Müşkül Güşa Adağı: Bu adak sofraya adaklarıyla birçok benzerliği olduğundan sofralar arasında yer almaktadır. Müşkül güşa, şeker peynirden ibarettir ve kadınlar bir zorlukları olduğu zaman bu adağı da dilemektedir. Bu adağın kendine göre özel işleri vardır. Adağı dileyen kadın öyle bir ay seçmelidir ki bu ayın ilk günü cuma gününe denk gelmelidir. Müşkül Güşa adağında bir araya gelen kadınlar hem dileğin gerçekleşmesi hem de sosyal bir paylaşım alanı sofrada kültürel öğelerin unutulmaması için bir araya gelmektedir. Bu sofrada anlatılan bir masal şu şekildedir:

Bir gün var idi, bir gün yoh idi. Allah'tan sonra hiç kimse yoh idi. Bir tikançı varmış ki, her gün gedib dağın başından tikan derib, çığinine atıb, dağdan aşağı getirib, satardı. Günde üç panabat pul kazanıb, her gün üç panabatla (ne az ne çok) rüzgâr dolandırardı. Tikançı bu işine devam eyleyib, günlerin bir günü Allah tarafından bir Arab bunun kabağın kesir. Deyir: Salam Aleyküm ay Allah bendesi, sen ne iş görürsen?

Kişi de dağdan tikan derdiğini ve üç panabata satıb, gün geçirdiğini deyir. Arab deyir: Men sene bir söz diyerem bu sözü yahşi kulak ver göz hırın görürsen ya yoh. Kişi deyir: Buyur! Arab deyir: Sen bugün üç panabatı apar bazara, müşgül güşa al, şehrin ehline payla. Hemi yesin bir dana salavat çevirsin ve desin Allah müşgülünü açsın.

Arab uzaklaşıb, gedir, kişi Arabın dediklerin yerine getirir. Kişinin günden güne işi çohalır ve çohlu pul kazanır. Kişinin dar ve dünyada bir tek kıızı varmış. Gün o gün olur ki, kişi Mekkelik olub, Mekke'ye

gitmek istir. Kişi Arab kişiye gedib, deyir: Men sen dediğini eyledim ve indi var-dövletim o kadar olub ki, Mekkelik olmuşam. Ama bilmirem kızımı kime tapşırım?

Arab deyir: Onu apar şehrin padişahına tapşır. O, kızımı sahlayıb, miğayat olur.

Kişi Arabdan ayrılıb, yolu üstünde kızına bir kıymetli ve bahalı boyunluk (boyunbağı) alır ve kızı da aparıb şahın evine tapşırır. Gitdiğinde kızına pul verib tapşırır ki bu pullar ile men gelen zamana kadar müşgül güşa alıb, payla.

Kişi Mekke'ye gider. Kız daşahın bir tek kızıyla oynamağa başı karışır. Müşgül güşa almak da yadından çıkar.

Bir gün şahın kızı deyir ki, boynundaki boyunluk sene layik deyil, sen tikançi kızısan men şah kızı, onu mene ver. Kız da dostluk için çıhardıb, ona verir.

Sabahısı gün, şahın kızı deyir ki, gidek derya kenarında üzük. Kızlar birlikde giderler deryada üzsünler. Şah kızı boynundaki boyunluğu çıhardıb, ağaçdan asır ve oynamalarına giderler. Bu yandan karka da gelib parıldayan boyunluğu dimdiğine alıb, aparır. Kızlar deryadan çıhib eve gelen zaman, boyunluğu tapmırlar. Şahın kızı öz tutur tikançi kızına diyir ki, sen boyunluğu uğurlamısan. O, kızı dövüb, zindana salır.

Kız çoh ağırlı ve bir nice zaman orada kalır. Bir gece uyhuda görür, bir Arab ona deyir: Yastıgıvın altında üç panabat pul var, onları götür ve müşgül güşa alıb, payla.

Kız harasan yuhudan durub, yasdığı altında üç panabat pul görür! Yadına düşür ki, atası gidende ona ne tapşırımışdı.

Zindan penceresinden eşığe bahır görsün ki birisi var ona müşgül güşa alsın. Görür bir kişi kaçça kaçça gedir. Onu çağırıp deyir: Üç panabatı al bazardan mene müşgül güşa al.

Kişi deyir: Menim bacımın bugün toyudur, ora gidirem. Men alamaram!

Kız birazdan sonra görür bir ayrı kişi gelir. Ona deyir: Üç panabatı al bazardan mene müşgül güşa al. Kişi deyir: Vallah benim atam ölüb, kefen almağa giderem ama müşgül güşa ondan vacibdir, ver alım.

Kişi gedib bazardan müşgül güşa alıb, kıza verir. Kız da müşgül güşaları zindandaki adamlara paylır. Onlar da hamısı deyir: Allah müşgülünü açsın. O Taraftan şahın kızı bağda dolanırdı, birden gözü karganın dimdiğinde parıldayan bir şeye değir. Karga dimdiğinde boyunluğu getirib, ağaca asır. Kız bunu gördüğünde üreği piselib, hoşdan gidir. Hami gelib, üzüne su seçirler. Kız hoşdan ayılır ve bilir ki günahsız tikançi kızını zindana salıb. Deyir: Gidin o kızı azad eyleyin. Kız zindandan çıhib, atasının da Mekke'den geldiğın görür. Evlerine sarı yola düşürler. Yolda görürler ki bir yerde çohlu adam yığışıb. Yahınlaşıb görürler ki toy evinde yasdı. Kız görür bu ev o kişinin evidir ki, deyirdi vacımın toyuna gidirem müşgül güşa alanmaram.

Uzaklaşıb birazdan sonra görürler ki, gine bir yerde çohlu adam yığışıb, görürler, yas evinde şadlıkdir. Kız görür bu ev de o kişinin evidir ki, deyirdi atama kefen alamağa gidirem ama müşgül guşanın almağın ondan vacib bilib, kıza müşgül güşa almışdı. İndi kişinin atası dirilib,sağ selamet olmuşdu.

Ata bala birlikde ev gelib, ömür boyu müşgül güşa alıb, paylalar.

Sübhe şan san ya Ali

Sübhe nişansan ya Ali

Müşgüle düşmüş işim

Müşgül açansan ya Ali (Baranzade, 2006, s. 30-31).

Türk toplumunun sosyal yaşamı hakkında bilgiler sunan Dede Korkut'ta Türkler herhangi bir eksikliğini giderilmek için başvurduğu yemekli uygulamalar (Özdemir, 2005, s. 180) İslamiyet ile birlikte farklı şekillere bürünmüştür. Her ne kadar şekil olarak değişmiş olsa da işlevsel açıdan bir değişiklik bulunmamaktadır. Dua ve dileklerinin kabul edildiği, zorlukların aşıldığı zaman açılan adak sofraları aynı zamanda Bascom'un (2010, s. 78-81) ifade ettiği dört işlevi de yerine getirmektedir. Adağının kabul olmasıyla birlikte mutlu bir ruh hâline bürünen kadınlar sofralarına davet ettiği diğer kadınlarla eğlenerek, sosyalleşerek hoşça bir vakit geçirmektedir. Ayrıca orada bulunan yaşça büyük bir kadının masal ya da şiir söylemesi sofraya etrafında toplanan kadınların hoşça vakit geçirmesini sağlarken, bu kültürün gelecek kuşaklara aktarılmasında da önemli bir rol oynamaktadır. Sofra etrafında toplanan kadınlar aynı zamanda bu geleneği canlı bir şekilde yaşatmaktadır. İran'da kadınların sosyalleşecek alanları oldukça kısıtlıdır. Bu yüzden sofraya etrafında toplanan kadınlar toplumsal, dinsel ve kişisel baskılardan kaçarak kendilerine sosyal bir paylaşım alanı yaratmaktadır.

Sonuç

Türkler eskiden beri Tanrı'ya dualarının, dileklerinin, adaklarının kabul olması için kanlı ve kansız şekilde ayrılan kurbanlar sunmuşlardır. Kanlı kurbanlarda at, geyik, koyun,

sığır, koç yer alırken kansız kurbanlarda saçı ve iduk yer almıştır. Türklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya göç etmeleri ve din değiştirmeleri sonucunda kurban çeşitleri değişip dönüşmüş, daha zengin bir hâl almıştır. Çocuğun olması, hastalıkların giderilmesi, borçlardan kurtulmak, aile saadetinin sağlanması, zorlukların giderilmesi vb. amaçlar ile başvurulmuş adak; çeşitli hayvanları kurban etmek suretiyle yapıldığı gibi mum dikmek, para vermek veya dağıtmak, Yasin okumak, mevlit okutmak, sofraya adağı veya sofraya açmak gibi uygulamalarla da yapılmaktadır. Sofra açmak zorlukların ve ihtiyaçların giderilmesi, dileklerin kabul olması durumunda çeşitli yemeklerin ikram edilmesiyle gerçekleştirilen bir adak çeşididir. İlk olarak Dede Korkut kitabında bulunan anlatılarda rastlanılan sofraya açma geleneği Anadolu, Suriye ve Güney Azerbaycan'da İslamiyet'in etkisiyle şekillenmiş ve günümüze kadar ulaşmıştır.

Türkiye'den sonra en büyük Türk nüfusuna sahip olan İran'da Güney Azerbaycan Türkleri İslamiyet'in etkisiyle birlikte birçok dinî uygulamayı kendi bünyesine dahil etmiştir. On İki İmamlı Şia inancını benimseyen Güney Azerbaycan Türkleri bu inanç doğrultusunda zorlukların giderilmesi için imamlara ve onların yakınlarına adak adamaktadır. Güney Azerbaycan'da birçok sofraya türü ve çeşidi bulunmasına rağmen Emirelmümin, İmam Hasan, İmam Zeynelabidin, Ebulfazl, Hanım Rukiye, Acele, Ali Asgar, Cenab Müslimün, Karanlık sofrası ve Müşkil Güşa adak için sıklıkla başvurulmuş sofralardır. Bu sofralar zorlukları aşmak için açılmasının yanında kadınların sosyalleştiği bir alan işlevi de görmektedir. Bununla birlikte Bascom'un ortaya koyduğu dört işlevi de yerine getirdiği tespit edilmiştir. Günümüzde Güney Azerbaycan'da sofraya açma geleneği özellikle kadınlar arasında hâlâ canlılığını korumakta ve birçok adak çeşidi arasından öncelikli olarak sofraya açmaya başvurmaktadır.

Kaynakça

- Acıpayamlı, O. (1978). *Halkbilim terimler sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Ahmet Vefik Paşa. (2000). *Lehçe-i Osmani*. haz. Recep Toparlı. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Arslan-Erol, Hülya (2020). *Suriye Türkmen Türkçesi ağızlarının tespiti*. (117K048 Kodlu TÜBİTAK 1001 Projesi), Erişim adresi: (<https://app.trdizin.gov.tr/proje/TWpFMU1qazU/suriye-turkmen-turkcesi-agizlarinin-tespiti>).
- Artun, E. (2014). *Türk halkbilimi*. Adana: Karahan Kitabevi.
- Atalay, B. (1986). *Divanü Lugat'it-Türk dizini-endeks*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Baranzade, A. (2006). Sofra açma ve sofraların yemekleri. *Dilmac*, 25-27, 28-31.
- Bascom, W. R. (2010). Folklorun dört işlevi. Çev. Ferya Çalış. *Halk biliminde kuramlar ve yaklaşımlar 2* (s. 71-86) içinde. M. Öcal Oğuz-Selcan Gürçayır (Haz.). Ankara: Geleneksel Yayınları.
- Eker, Ö. (2021). El Bilimi dergisi üzerine bir inceleme. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kırklareli.
- Ergin, M. (2014). *Dede Korkut kitabı-1*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Erol, M. (2012). *Halep Türkmenleri halk kültürü araştırması*. Ankara: Grafiker Yayınları.
- Eröz, M. (1980). Türk boylarında "kansız kurban" geleneği. *Türk Kültürü*, 211-214 (XVIII), 211-216.
- Hüdebaş, M. (2010). Kadın nezirlerinden: Mersiyeler ve sofralar. *El Bilimi*, 27, 20- 24.
- İnan, A. (1976). *Eski Türk dini tarihi*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- İsmailzade, M. R. (2011). *Urmi folkloruna kısa bir bakış*. Urmiye: Buta Neşr.
- Kalafat, Y. (1990). *Doğu Anadolu'da eski Türk inançlarının izleri*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Kara, Ü. (1999). *Giresun'da adak inancı ve adak yerleri*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

-
- Karabudak, G. (2019). *Dilmac dergisinin halk bilimi açısından değerlendirilmesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Kırıkkaleli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kırıkkaleli.
- Örnek, S. V. (1973). *Budunbilim terimler sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Özdemir, N. (2005). *Cumhuriyet dönemi Türk eğlence kültürü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Radloff, W. W. (1893). *Versuch eines wörterbuches der Türk-Dialekte*, akt. Hikmet Tanyu, C. I. Sanktpetersburg.
- Rak, R. (2016). Folklorçu hanımların Hanım Rukiye sofrası. *El Bilimi*, 81-82, 8-12.
- Sarpkaya, S. (2017). Tebrizli Türk masal anaları. *Ihlamur*, 52, 74-79.
- Sarrafi, A. (2014-2015). Kadim sofrası ve yemek ferhengimizden, *El Bilimi*, 73-74, 74-75.
- Shukur, M. I. (2021). *Kerkük Türkmenleri arasında yaşayan geleneksel halk hekimliği uygulamaları*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Şekaki, M. (2012). Yemekler. *El Bilimi*, 44, 14-17.
- Tanyu, H. (1967). *Ankara ve çevresinde adak ve adak yerleri*. Ankara: Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Yayınları.
- TDK. (2011). *Türkçe sözlük*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Tezcan, M. (1997). Yemek kültürü üzerinde dinsel etkiler, K. Toygar (Haz.). *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* (139-146) içinde. Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
-