



MECMUA

ULUSLARARASI SOSYAL BİLİMLER DERGİSİ

Bahar 2019, Yıl: 4, Sayı: 7, ss. 74-81

Doi Number: <https://dx.doi.org/10.32579/mecmua.534041>

Araştırma Makalesi / Research Article

Yayın Süreci / Publication Process

Yükleme Tarihi: 01.03.2019 / Kabul Tarihi: 16.03.2019

Abdulhamit TOPRAK *

TÜRK KÜLTÜRÜNDE MİSAFİRPERVERLİK VE SOFRA AÇMAK/ SOFRA ÇEKMEK (SAMSUN ÖRNEĞİ)

Öz

Misafirperverlik, Türk kültür ve geleneğinin önemli bir parçasıdır. İslam dini de misafire ve misafirlığe büyük önem vermiştir. Bu hususta Hazreti Muhammed'in (s.a.v.) hadisleri yol gösterici olmuştur. Atalarımız misafire önem verdiği için yol üzerinde hanlar, hamamlar, kervansaraylar inşa etmiş; garipleri, yolcuları, misafirleri buralarda ağırlanmışlardır. Türkler tarih boyunca misafirperverlik örnekleri göstermişlerdir. Bu çalışmada Türk misafirperverlik ve sofraya açmanın bir örneği olarak Samsun ili Kavak ve Çarşamba ilçelerinde yapılan derleme çalışmalarına, yöre halkının misafirperverliği ve sofraya açma kültürü ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Yapılan derlemelerde yöre halkının, Eski Türklerde görülen misafirperverlik örneğini sergiledikleri görülmüştür. Misafir ağırlama ve sofraya açmanın kültürel ve geleneksel yönleri verilmeye çalışılmıştır. Yöre halkının, sofraya açmadaki cömertliği ve ustalığı; Türk misafirperverliğini göstermesi açısından önemlidir. Misafire ikramda bulunmak; Türk örf ve geleneğinin bir gereği olarak görülmüştür. Zamanla hem misafir kültürünün kaybolması hem de geleneklerin zayıflaması misafire yönelik bakış açılarının değişmesine sebep olmuştur. Buna rağmen kırsal ve küçük yerleşim yerlerinde sofraya açma geleneğinin devam ettirildiği görülmüştür. Geleneksel kültür yerine, zamanla şehir kültürünün yerleşmesi, geleneklerin, Türk kültür hayatında önemli bir yeri olan misafirperverlik ve sofraya açma kültürünün de her geçen gün zayıflamasına ve bazı yerlerde de tamamen unutulmasına sebebiyet teşkil etmiştir. Bu durum doğal olarak

*  Dr., e-mail: a.edebiyat@hotmail.com



MECMUA

yetişmekte olan yeni bir neslin inşasında, misafirperverlik ve sofraya açma kültürünün olmamasına neden olmuştur.

Anahtar Kelimeler: Samsun, Kültür, Misafir, Sofra Açma

HOSPITALITY AND LAYING A TABLE IN TURKISH CULTURE (SAMSUN SAMPLE)

Abstract

Hospitality is a significant part of Turkish culture and tradition. Islam religion has attached great importance to guests and hospitality. Prophet Muhammad's (pbuh) sayings were instructive in this respect. Since our guests were important for our ancestors, they built inns, public baths, and caravansaries on the roads and tried to host strangers, passengers and guests in these places. Turkish people showed examples of hospitality throughout history. This study addresses Samsun as an example of Turkish hospitality and laying a table. The works of Kavak and Çarşamba were tried to be uncovered in order to reveal the hospitality and table culture of the local people. It is seen that the local people exhibited hospitality examples seen in the Old Turks. Cultural and traditional aspects of hosting guests and laying a table are discussed. Generosity and skills of the locals in laying a table are important in terms of showing Turkish hospitality. Serving the guests has been considered as a requirement of Turkish customs and traditions. Both the disappearance of guest culture and the weakening of traditions in time have caused changes in attitude toward guests. However, it has been found that the custom of laying a table still continues in rural and small residential areas. The fact that traditional culture was replaced with urban culture in time has caused the culture of hospitality and laying a table, some places completely forgotten which have a significant place in Turkish cultural life, to weaken every day. This has led to the absence of a culture of hospitality and hospitality in the construction of a new generation that is growing naturally.

Keywords: Samsun, Culture, Guest, Laying a table.

Giriş

Anadolu tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve bu medeniyetlerin kültürlerinden etkilenmiştir. Anadolu'nun kavşak bir noktada olması, Anadolu'da geleneksel ve kültürel farklı ritüellerin görülmesini sağlamıştır. Bu durum misafirperverlikte ve sofraya açma kültüründe kendini önemli derecede hissettirmiştir. Türk devlet yapısında görülen ahilik sistemi, kervansaraylar, hanlar, hamamlar ve eski evlerdeki misafir odaları Türklerin misafirperverliğini göstermektedir. Misafir her zaman en güzel şekilde karşılanmaya ve ağırlandırmaya çalışılmıştır. Türk İslam inancında da misafire önem verilmektedir. Misafirin rızık ve bereketiyle beraber geldiğinin, hem halk hem de İslam inancında görülen ve benimsenen bir düşünce olduğunu söylemek mümkündür. Çalışmamız Samsun örneğinde, Türk misafirperverliğini ve sofraya açma kültürünü göstermektedir. Kavak ve Çarşamba ilçelerinde yapılan derleme çalışmalarından elde edilen verilere bakıldığında, buralarda sofraya açma kültürünün oldukça yaygın olduğu görülmüştür. Çalışmanın amacı, Türklerin geleneksel ve kültürel zenginliklerini ortaya çıkarmak ve Samsun örneğiyle misafirperverlik ve sofraya açma kültürünü tanıtmaktır.



1. Misafirperverlik

Misafir sözcüğü, Türkçede yol almak, yola çıkmak ve sefere çıkmak anlamına gelmektedir. Arapçada yolcu anlamındaki misafir kelimesi Türkçede konuk karşılığında kullanılır. (Atalay, 1998: 384) “Arap dilinde bu manada daha çok dayf kelimesi geçer. Aynı kökten türeyen dıyafe (ziyafet) misafir ağırlama, konuklara ikramda bulunma demektir. İslam öncesi göçebe Arap toplumunda, çölün çetin şartlarında yolculuk yapan kimselerin misafir edilip ihtiyaçlarının karşılanması hayati bir önem taşıdığından misafirperverlik şeref ve asaletin gereği sayılmış. Mürüvvet kelimesiyle ifade edilen ahlaki erdemlerin en önemlilerinden kabul edilmiş, Arap şiirinde övünme konularından biri olmuştur. Ancak bunun ardında genellikle kişilerin veya kabilelerin şeref ve övünç duygularını tatmin etme, şöhret kazanma ve hayranlık uyandırma arzusu yatmaktaydı. Öte yandan bunu Hz. İbrahim'den beri devam eden erdemli bir davranış olarak sürdürenler de vardı. Hac ibadetinin misafirlik adabı ve misafire ikram konusundaki anlayış ve gelenekler üzerinde önemli etkisinin bulunduğu muhakkaktır.” (Çağrı, 2005: 171)

Misafirlik çok eski bir kavramdır. Misafir, ansızın gelen ve ev sahibi tarafından iyi karşılanan kişi demektir. Misafire saygı ve hoşgörü Türk halk kültürünün önemli değerlerinden biridir. Misafir ve ev sahibi ilişkisinde saygı, karşılama-uğurlama ve hoşgörü önemlidir. Türk halk kültüründe misafir/perverlik toplum tarafından önemsenen temel değerlerden biridir. Misafirin rahat edebilmesi için her türlü çaba gösterilir, gelen misafire karşılık beklenmeden ikramlarda bulunulur, hizmetler edilir.

Misafirperverlik Türk kültürünün ve İslam dininin önemli manevi değerlerinden biridir. Misafir baş tacı edilir, ikramda kendisine karşı herhangi bir kusur işlenmemeye çalışılır. Türkler örf, âdet, gelenek ve göreneklerince gelen misafiri en güzel şekilde ağırlamaya çalışır. Misafirperverliğe önem veren Türklerin, atasözlerinde ve deyimlerinde misafir/likle ilgili çeşitli sözlerin bulunması; misafirliğin Türk halk kültüründeki yerini göstermesi bakımından önemlidir. Ayrıca Türk halk kültüründe misafir kutsal olarak görülür, misafire ikramda bulunmanın, hizmet etmenin sevap olduğuna inanılır. Bu hususta Türkçede yerini bulan “Tanrı misafiri” deyişi, misafirin ne denli kutsal görüldüğünü ve Türk milletinin misafire ne denli değer verdiğini göstermesi bakımından önemlidir.

Halk arasında; “Misafir rızıkıyla gelir.” sözü de Türklerin misafire olan bakış açısını yansıtan ve ona ne kadar pozitif yaklaşıldığını gösteren başka bir deyiştir. Türk milleti misafirperverliğiyle gerek yurt içinden gerekse yurt dışından gelen birçok misafiri kendine hayran bırakmıştır. Misafir her zaman baş tacı edilmiş, en güzel şekilde ağırlanmaya çalışılmıştır. Türk kültürü ve geleneğinin bir mirası olan misafirperverlik ve sofraya açma, Türk kimliği ile özdeşleşmiştir. Milli ve manevi bir görev olarak benimsenen, geleneklerde önemli bir yer tutan misafirperverlik ve sofraya açma, davetli veya davetsiz gelen kişinin en iyi şekilde ağırlanması ve uğurlanmasıdır. Türk kültüründe misafirperverlik kadar, misafire açılacak sofraya da önemlidir. Gelen konuğu, eldeki imkânları da kullanarak, yedirip içirme Türk misafirperverliğinin bir parçasıdır.

Türkler, daha çok geleneksel bir toplum yapısı arz eden bir millet olduklarından, misafirperverliğe önem verirler. Misafirin rızık ve bereketiyle beraber geldiği yaygın



bir inanış olarak Türk toplumunda yer alır. Bu hususta Hz Muhammed'in çeşitli hadislerini görmekteyiz:

“Kim Allah'a ve ahiret gününe inanıyorsa misafirini iyi ağırlasın. Bunun uygun süresi bir gün ve bir gecedir. Misafirlik üç gündür. Bundan sonra (misafire ikram) sadakadır.” (Soyak, 2003:639)

Atalarımız, yol üstünde kervansaraylar, hanlar, misafirhaneler inşa ederek pek çok toplumda görülmeyen bir misafirperverlik örneği göstermişlerdir. Türk toplumunda misafir başköşeye oturtulur ve evin günlerce açılmayan ve kullanılmayan bölümü, misafir odası namıyla misafire tahsis edilir. Hatta bu uğurda ev halkı daracık odalarda günlerini geçirirken, o oda misafire hürmeten pek kullanılmaz; donatılmış bir halde temiz ve donatılmış olarak misafir için bekletilir. (Oğuz, 2019: 39) Ancak günümüzde hayat şartları, komşuluk, akrabalık ve sosyal ilişkilerin azalması misafir kültürünün zayıflamasına neden olmuştur.

İslam dini yolcuya, fakire yardımda ve ikramda bulunmayı emrettiğinden bu hizmetler Müslümanlar tarafından bir ibadet şuuru ve zevkiyle yerine getirilmiştir. Peygamberimiz, örnek yaşantısıyla misafirperverliği teşvik etmiştir. Misafirperverlik cömertliktir, bu nedenle misafirperverlik cömert olmayı gerektirir. Hazreti Muhammed (s.a.v) cömertlik konusunda: “Şu Uhud Dağı kadar altınım olsa, borcumu ödemek için ayırdığımdan gerisini üç gün geçmeden Allah'ın (fakir) kullarına böyle, böyle, böyle dağıtırım. Dedi ve bunu derken de sağına, soluna ve arkasına işaret ediyordu. Biraz yürüdüktan sonra şöyle buyurdu: “Bu dünyada zengin olanlar kıyamet gününde fakirlerdir. Sağına, soluna ve arkasına işaret ederek: “Ancak böyle, böyle, böyle (fakirlere ve hayır yerlere) infak edenler, ahirette de zenginlerdir. Onlar da çok azdır.” buyurdu. (Konyevî, 2007:144)

Cömertlik ve misafirperverlik Türk kültür hayatının önemli bir parçası olduğundan geçmişten günümüze kadar edebi eserlerde de yerini bulmuştur: Dede Korkut da “Er malına kıymayınca adı çıkmaz.”, “Oğul babadan görmeyince sofraya çekmez” demiştir. (Ergin,2005: 16) Yusuf Has Hacib'in “Bey, cömert, gözü tok ve gönlü zengin olmalıdır. Beye cömertlik yaraşır...(1994: 155)” şeklinde dile getirdiği sözler Anadolu'da “Ağalık vermekle, yiğitlik vurmakla olur.” şeklinde bir atasözüne dönüşmüştür. Türk kültüründeki bu misafirperverlik ve gözü tokluk günümüze kadar farklı adlar ve şekillerde gelmiştir.

Dede Korkut'un misafirlikle ilgili şu cümleleri Türklerin misafire ne denli önem verdiğini göstermektedir: “Evin dayağı odur ki kırdan yabandan eve bir misafir gelse, kocası evde olmasa, o onu yedirir içirir, ağırlar azizler gönderir. O Ayişe, Fatıma soyundandır hanım. Ocağına bunun gibi kadın gelsin...Geldik o ki ne kadar dersin bayağıdır: Uzak kırdan yabandan bir edepli misafir gelse, kocası evde olsa, ona dese ki; kalk ekmek getir yiyelim, bu da yesin dese, pişmiş ekmeğin bekası olmaz, yemek gerektir; kadın der: Neyleyeyim, bu yıkılacak evde un yok elek yok, deve değirmeninden gelmedi der; ne gelirse benim kalçama gelsin diye elini arkasına vurur, yönünü öteye kalçasını kocasına sözünü kulağına koymaz. Ondanda sizi, hanım, Allah saklasın. Ocağınıza bunun gibi gelmesin.(Ergin, 2005: 18-19)”

Türk misafirperverliğinin en güzel anlatıldığı eserlerden biri olan Dede Korkut'ta kadın misafir ağırlama yönüyle anlatılmaktadır. Eserde, misafir ağırlayan kadının övüldüğü ve o kadının hazreti Ayişe ve hazreti Fatıma'nın soyundan geldiği



söylenerek yüceltilerek yere göğe sığdırılmazken, misafir ağırlamak istemeyen kadının istenmeyen kadın olduğu anlatılmakta ve evlerden irak olması gerektiği dile getirilmiştir. Dede Korkut'taki yaklaşımdan, Türk kültüründe misafirin ne kadar değerli olduğu anlaşılmaktadır. Dede Korkut'ta daha da ileri gidilerek misafir gitmeyen ev kara ev denilerek yıkılması istenir.

Gelenek ve kültürün değişiminde inançlar da önemli bir faktördür. Söz gelimi, İslam dini misafire önem veren bir dindir. Dolayısıyla Müslümanlar misafire önem vermiş ve ikramlarda bulunmaya çalışmışlardır. Türkler gerek devlet gerekse toplumsal yapılarıyla misafire önem verdiklerini geçmişten günümüze her zaman göstermeyi bir görev addetmişlerdir. Misafir en iyi şekilde ağırlanma çalışılmıştır, zira bazı yerlerde misafirini iyi ağırlanmayanların kınandığı, ayıplandığı görülmüştür.

2. Sofra Açmak/ Sofra Çekmek

Misafirlik sosyal hayatın ve beşeri ilişkilerin düzenlenmesi ve yürütülmesinde önemli bir faktör, hatta bir gerekliliktir. Zira misafir; dertlerin ve mutlulukların paylaşıldığı iyi ve kötü gün dostu ve bazen de bir psikologdur. Misafire açılan sofrada, muhabbet, sohbet ve bereket vardır. Misafirlik kaynaşma, yardımlaşma ve dayanışma demektir; açılan bir sofrada bazen bir taziye sahibinin veya sünnet-düğün misafirlerinin, bazen de bir yardıma muhtaç bir yoksulun ağırlandığı görülebilir. Türk misafirperverlik ve sofraya açma geleneği bu tür durumlarda kendini gösterir.

Türk kültüründe sofraya açmak daha çok geleneksel kaidelere göre yapılır. Sofrada ev hanesinden kimlerin oturacağı, gelen misafirlerden kimlerin oturacağı, her iki yaşam tarzına bağlı olarak değişir. Haremlik selamlık bir sofraya oturma düzeni olduğu gibi, birlikte oturularak yeme içme şeklinde bir sofraya düzeninin olduğu da görülebilir. İnançlar, gelenekler ve yaşam tarzı sofraya açma ve oturma düzeninin belirlenmesinde önemli faktörlerdir.

Türk kültür ve inancında misafir her zaman önemli bir yer tutmuştur. Ev sahibi misafire gereken azami hoş görü ve saygıyı göstererek ikramlarda bulunur. Anadolu'nun çoğu yerinde gelen misafire aç ve tok olup olmadığı sorulmadan sofranın açılması, Anadolu halkının misafirperverliğini göstermesi bakımından dikkate şayandır. Misafire açılan sofrada ev sahibi, imkânları dâhilinde yörenin en güzel yemekleriyle sofraya açarak ikramda bulunur.

Samsun'da misafirperverlik, yaptığımız araştırmalarda, sofraya açmak olarak karşımıza çıkmaktadır. Eski bir gelenek olan sofraya açmanın Kavak ve Çarşamba ilçelerindeki uygulanış şekilleri şöyledir:

Kavak ilçesinde; Ramazan ayının ilk on beş gününden sonra ramazan davetleri başlar. Komşular birbirini evlerine iftar yapmak için davet eder. Ayrıca cami köylüler tarafından sofraya çıkartılmak için kullanılan bir mekândır. Camide insanlar hep birlikte yemek yer. Bayram sabahı herkes bayram namazını kılmak üzere camiye gider. Bayram namazından sonra orada bulunanlar hep birlikte yemek yer. Daha sonra insanlar aile ve akrabalarıyla bayramlaşmak üzere camiden ayrılır. (KK-2) Sofranın etrafında daire şeklinde oturulmasına "Maal olmak" denir. Gelen insanlar bu maallara (sofralara) birer ikişer dağıtılır. Yemek sonunda dua yapılır. (KK-2)

Kurban bayramı sabahı ise, bayram namazı hep birlikte kıldıktan sonra köylüler tarafından camide sofraya çıkartılır. Yemek hep birlikte yenir, daha sonra kurban



kesmeye gidilir. Kurban kesildikten sonra kurban etlerinin yarısı eve ayrılır. Diğer yarısı camiye götürülür. Bu etler camide kasaplar tarafından kuşbaşı doğranır. Daha sonra iyice karıştırılır. Bu etten misafiri olan evlere et verilir. Daha sonra kesmeyen ailelere ve jandarma karakoluna birer hisse ayrılır. Geriye kalan etler köylüler arasında bölüştürülür. Bayramın ikinci günü un helvası yapıp yufkalarla camiye götürülür. Bu helva imam tarafından okunur. Daha sonra köylüler tarafından yenir. Cami önünde pazar kurulur, güreş yapılır. Yakın köylere bayramlaşmaya gidilir. Bir gün sonra bu köylerden insanlar bayramlaşmaya gelir. (KK-1, KK-2) Bayramdan bir gün önce caminin avlusuna köylüler tarafından sofraya götürülür. Eli yakışan bir kişi tarafından yemekler gelenlere dağıtılır. Bayram namazından sonra cami avlusuna helva götürülür. Öğleye doğru da yemek için sofraya çıkarılır (KK-3)

Çarşamba ilçesinde ise Kurban Bayramı sabahı, sabah namazı için uyanıldığında, kurban kesmek niyetiyle oruca niyet edilir. Sonra sabah namazı ve bayram namazı kılındıktan sonra kurban kesilir ve kurban etiyle oruç açılır. Kurbanı hisseli kesenler, hisselerinden kurban kesim yerinde kurban etinden pişirerek ve sofraya açarak yerler.

Hidrellezden bir gün önce de yemekler hazırlanır, ertesi gün mesire alanına birlikte gidilir ve sofraya açılır. Taziyelerde, cenaze evlerinde komşular tarafından taziye sahibinin yükünü hafifletmek için sofraya açılır. (KK-4)

Sofra açmak denilince akla mutfak kültürü gelir. Mutfak kültürü sofraya açmanın temel unsurlarından biridir. Mutfak kültürünü yaşayan coğrafya, toplumun kültürel zenginliği ve farklılığı belirler. Samsun'da zengin bir mutfak kültürü olduğu söylenebilir. Söz gelimi coğrafi koşullardan ötürü çeşitli balık ve sebze yemekleri görülmektedir.

Köy düğünlerinde, sünnetlerde köyün ileri gelenleri tarafından çeşitli yöresel yemeklerin hazırlanarak düğüne gelen misafirlere sunulması için de sofraya açıldığı görülür, keşkek, yahni, etli pilav, hoşaf gibi yöresel yemeklerin yanı sıra, tatlı da ikram edilir. (KK-5)

Asker uğurlamada, askere gidecek kişinin ailesi konu komşu ve akrabayı davet ederek sofraya açar. Sofra açma geleneğini Anadolu'nun pek çok yöresinde görmek mümkündür. Bu, Anadolu insanının ve yöre halkının cömertlik ve misafirperverliğini göstermektedir. Şehir kültürünün yaygınlaşması, yaşam koşulları ve ilişkilerin zayıflaması, geleneklerin her geçen gün terk edilmesi neticesinde giderek azalsa da, gelenekselliğin devam ettiği kırsal ve küçük yerleşim yerlerinde hâlen devam ettiği gözlemlenmiştir. Ayrıca günümüzde sofraya açma geleneği yerini her geçen gün çay ve kahve fasıllarına bırakmıştır. Misafire sofraya açmaktan ziyade, çayla beraber sarma, börek, çeşitli kuru pastalar verilmektedir.

Sofra açma kültürü bölgeden bölgeye değişiklik gösterebildiği gibi, birbirine yakın yerler arasında da farklılık arz edebilir. Samsun'un Kavak ve Çarşamba ilçelerinde yaptığımız görüşmelerde sofraya açmanın birbirine benzer olduğu görülmüştür. Ayrıca sofraya açma zamanlarının buralarda aynı zamanlarda olduğu görülmektedir. Söz gelimi; Kurban bayramında, güreş, Hidrellez gibi toplu faaliyetlerde, düğünlerde, sünnetlerde sofraya açma kültürünün her iki ilçede de varlığına rastlamak mümkündür. Ancak ilçe halkının yaşantısı, görgüsü ve geleneksel yaşamı ufak tefek değişiklikleri getirmiş olabilir. Bu, doğal karşılanmalıdır, zira her yörenin kendine özgü gelenekleri ve halkının yaşam tarzı vardır.



Misafirlik anlayışı, zamanla değişime uğramış ve daha sade bir şekil almıştır. Günümüzde bir yere misafirlığe gidilecekse önceden haber verilir ve misafirlığe öyle gidilir. Ancak eskiden misafir çat kapı gelir ve ev sahibi tarafından en güzel şekilde ağırlanmaya çalışılmaktaydı. Günümüzde bu anlayış sosyal ve beşeri şartların değişmiş olması nedeniyle değişmiş ve birtakım yenilikleri beraberinde getirmiştir. Günümüzde genel itibariyle misafir ağırlama kültürü -eskiye nazaran- neredeyse ortadan kalkmış gibidir. Zira eskiden gelen misafire ev sahibinin imkânları elveriyorsa ve misafir de kıymetli biri olarak görülüyorsa kimi yörelerde büyük kimi yörelerde de küçük baş hayvan kesilirdi; ancak günümüzde bu anlayış, yerini sade bir yemeğe veya çayla birlikte yenilebilecek atıştırılmalık yiyeceklere bırakmıştır. Bu durum; geleneğin, kültürün, sosyal ve beşeri ilişkilerin zayıflamasına bağlanabilir.

Sonuç

Misafirperverlik ve sofraya açma Türk kültürünün önemli bir geleneği ve parçasıdır. Türklerin devlet anlayışına bakıldığında da misafirperver bir devlet yapısının olduğu görülmektedir. Ahilik teşkilatı, kervansaraylar, hanlar, hamamlar Türk devletlerinin misafirperver bir niteliğe sahip olduğunu açıkça göstermektedir. Eski tip evlerde misafir odalarının olması Türklerin misafirperver bir aile yapısına sahip olduğunu ve misafire ne denli önem verdiğini göstermesi bakımından önemlidir. Misafir, Türk toplumunda her zaman baş tacı edilmiş ve en güzel şekilde ağırlanmaya çalışılmıştır. Türk kültüründe misafirperverlik, kapıdaki karşılama şekliyle kendini gösterir. Konuksever bir millet olan Türkler, tarih boyunca misafirlerine en güzel ve zengin sofraları açmayı vazife bilmiştir.

Sofra açma bir gelenek ve kültür işidir, her bölgenin ve yörenin kendine has sofraya açma şekil ve zamanları vardır. Samsun'un Kavak ve Çarşamba ilçelerinde yaptığımız derleme çalışmalarında sofraya açma kültürünün yaygın olduğu tespit edilmiştir. Yöre halkının cömertliği, sofraya açmada kendini göstermiştir. Gelen herhangi bir misafire sofraya açıldığı, gerekirse birkaç gece evde ağırlandığına tanık olunmuştur. Misafirperverlik ve sofraya açma kültürünün zamanla koşullara bağlı olarak değişime uğradığı tespit edilmiştir. Şehirleşme, hayat koşulları, tüketim toplumunun oluşması, sosyal ve beşeri ilişkilerin zayıflaması misafirperverlik ve sofraya açma gibi geleneklerin ve kültürünün zayıflamasına neden olmuştur. Ancak küçük yerleşim yerlerinde, kırsal ve geleneğin ağır bastığı yerlerde bu geleneklerin daha çok devam ettiği görülmüştür. Kavak ve Çarşamba ilçelerinde yaptığımız derlemelerde bu geleneklerin ve kültürün devam ettiği tespit edilmiştir.

KAYNAKÇA

- Atalay, Besim (1998). *DivânüLûgat 'it-Türk Tercümesi*, C. I, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Çağrı, Mustafa (2005). "Misafir". *DİA*, C.30, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul.
- Ergin, Muharrem (2003). *Dede Korkut Kitabı*, "Boğaziçi Yayınları" İstanbul
- Konyevî, Seyda Muhammed (2007). *İnsanlığın İftihar Tablosu Örnek İnsan Hz. Muhammed*, Reyhani Yayınları, Konya.



Oğuz, M. Öcal (2019).*Paldır Kùltür Kentleřmeler*, Geleneksel Yayıncılık, Ankara

Soyak, Zeki (2003).*İslam Ahkâmı*, İlkadım Yayınları, Nevşehir.

Yusuf Has Hacib (1994).*Kutadgu Bilig II*,(Çev. R. R. Arat), Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.

Kaynak Kiřiler

KK1: Sıtkı Kayaođlu, Samsun 1954, lisans, emekli. (Görüşme: 05.05.2018)

KK2: şakir Demirtaş, Samsun 1938, okur yazar değil, inşaat ustası.
(Görüşme:05.05.2018)

KK3: Hakkı Apaydın, Samsun 1928, ilkokul, emekli. (Görüşme:13.05.2018)

KK4: İbrahim Canbek, Samsun 1972, lisans, memur. (Görüşme: 02.02.2019)

KK5: şenay Subaş, Samsun 1972, lisans, memur. (Görüşme: 02.02.2019)

