



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADANA SOFRA ADABI

Prof. Dr. Erman Artun

Adana mutfağı yalnızca yemeklerin pişirilmesi değildir. Yemek kapları, sofrada kullanılan eşya, yan yemekler (salata, yeşillik vd.), içecekler, ekmekler ve çok önem verilen yemek yeme sırasındaki insan ilişkileri bu kültürün bir parçasıdır. Sofranın belirli kuralları vardır. İlişkiler, davranışlar en ince noktasına kadar belirlenmiştir. Pişen yemeğin kokusunun komşuya gitmesi istenmez, yenilen yemek söylenmez.

Adana'da eskiden kırıntıların odaya yayılmaması için yemekten önce sofraya örtüsü yayılır, üstüne sofraya veya bir yükselti üstüne büyük bir sini konularak yemek yenilirdi. Sofraya büyükler bağdaş kurarak; kadınlar, gençler ve çocuklar diz üstü otururlardı. Sofraya önce çorba getirilirdi, sonra yemekler büyük servis kaplarıyla ortaya konurdu. Sofraya oturmadan ve kalktıktan sonra eller yıkanır. Ellerin yıkanması için leğen, sabun, ibrik, peşkir getirilirdi.

Eskiden sofranın merkezi babaydı. Anne çocukların arasına oturup onlara yardım eder. Sofra örtüsü yere yayılırdı. Sini tahtasının üzerine büyük yemek sinisi veya sofraya konurdu. Sininin çevresine minderler dizilirdi. Sofraya oturanlar sağ kolları sofraya dönük çapraz otururlardı. Su sürahisi yerde sofraya örtüsünün üzerindedir. Aynı kaptan yenirdi. Su için biri olursa suyu bitene kadar yemeğe ara verilip hakkı korunurdu. Genellikle yakın akrabalara, arkadaşlara, komşulara verilen davetlerde erkekler, kadınlar ve çocuklar için ayrı sofralar kurulurdu. Yemek sofraya büyüğünün besmelesiyle başlardı, Yemek tatlı yenerek sona ererdi. Yemek bitiminde kısa bir sofraya duası okunurdu. Gençler konuklara kahve pişirirdi.