

Golan türkmenleriniň ýas dessurlary

Category: Kitapcy, Taryhy makalalar

написано kitapcy | 22 января, 2025

Golan türkmenleriniň ýas dessurlary Golan Türkmanlarynyň YAS MƏRASIMI

Golan Türkmanlarynyň yas mərasimi İslamı dəyərlərə dayansa da, İslamdan öncəki əski Türk inanclarının bəzilərini də özündə qoruyub saxlayır. Ölənin cəsədini çox saxlamazlar. Cəsədi ya həməm gün, ya da səhəri gün dəfn etməyə çalışırlar.

Ölü olan evdə sakitliyə riayət etməyə çalışırlar. Uca səsle ağlamaq, hay-küy salmaq yaxşı qarşılanmaz. Öləni həzin, ürəkdağlayıcı bir səsle ağlayarlar. Mərhumu ağ kəfənə büküb, qiymətli və təmiz xalca, palaz içərisində çənazəyə qoyurlar və məscidə qədər çiyinlərdə aparırlar. Məsciddə ölən üçün Quran oxunar. Çənazəni son mənzilə kişilər yola salar. Uşaqları və qadınları həmin gün qəbristanlığa getməyə qoymazlar. Cəsədi qəbirə sağ çiyini üstə, yönü qibləyə tərəf qoyarlar.

Ölünü dəfn etdikdən sonra qəbristanlıqdan çıxmağa tələsməzlər. Adətən ləng tərpənlər ki, hamıdan sonra qəbristanı tərk etsinlər. Dəfn mərasimində adətən dualar oxunar və oxunan dualar diqqətlə dinlənilər. Dəfnə gələnlərə çay, kofe və suxurat verilər. Adamlar ölənin ailəsinə başsağlığı verməyə əsasən ilk üç gündə saat 6-dan 8-ə qədər gələrlər. Həmin vaxt gələ bilməyənlər mərhumun yeddisi günü də başsağlığı verməyə gəlirlər. Adamların əksəriyyəti çalışır ki, dəfn mərasimində iştirak etsinlər. Uzaqda olanlar isə üzüntülərini teleqramla, telefonla da bildirirlər.

Yas mərasimi yazısı aşağıdakı sayt əsasında hazırlanmışdır:

<http://halapturkmen.blogcu.com/-/11247082>

COLAN TÜRKMENLARINDA YEMƏKLƏR

Colan Türkmanları xörək hazırlayarkən dənli bitkilərdən, ət-süd məhsullarından, tərəvəzlərdən, zeytun yağından, ədviyyatlardan, limon suyundan geniş istifadə edərlər. Ənənəvi

yeməklərə ələnmiş buğdadan (bulqurdan) hazırlanan sıyıqlar, arpa və buğda unundan kökələr ("xobz"), süd məhsullarından ("lyabne"), içi doldurulmuş badımcan ("makdus"), göyərti, zeytun və qoyun ətindən bişirilən yeməklər aiddir. Masaya hər zaman "falafel", "şavarma", qəlyanaltılardan "xummus", "mutabbal", "baba-qanuş", "ful", tərəvəz və göyərtilər "tabbule", müxtəlif pendirlər, mərci şorbası, qızardılmış çörəkdən və tərəvəzlərdən hazırlanmış "fatuş" təqdim olunur. Ət yeməklərinə aşağıdakılar aiddir: düyü və qozdan hazırlanmış bütöv quzu "mensaf", yerkökülü ətli plov, kişmiş və ədavalı "kabsa", düyü və qoz içlikli toyuq "djadj maxşi", köz üzərində hazırlanan balıq "samak meşui", döyülmüş qoyun əti "kastaleta", kabab, qoyun əti ilə üyüdmüş buğdadan "kibbe", köz üzərində çevrilmiş qoyun "meşvi", qara gavalılı və badamlı qoyun əti, kəllə-paça "makkadem", köz üzərində qızardılmış quzu əti ilə göyərti "kafta", "dolma" və ya "tolma". Şirni süfrəsi üçün isə qat-qat xəmərdən ətli börek, göyərti və pendirli "burak", paxlava, "şərbət", "kuafə", yarmadan puding "mxalabie", bərəklər və meyvə hazırlanır. Populyar içkilərdən – tünd Ərəb qəhvəsi, çay, müxtəlif şirələr, kişmiş kompotu "djelab" və süd məhsullarından "ayran".

Colan Türkmənlərinin mətbəxi yazısı aşağıdakı sayt əsasında hazırlandı:

<http://halapturkmen.blogcu.com/-/11247082> Taryhy makalalar