

## TÜRK KÜLTÜRÜNDE TÖREN YEMEKLERİNE İŞLEVSEL BİR YAKLAŞIM



### A FUNCTIONAL APPROACH TO CEREMONIAL FOOD IN TURKISH CULTURE

Yılmaz IRMAK\*

**ÖZ:** Türk mutfak kültürü iklim, coğrafya, doğa, savaş, göç, dinî inançlar, örf ve âdetlere bağlı olarak farklılık göstermektedir. Çeşitli uygarlıkların etkisiyle tarih boyunca zenginleşen Türk mutfağı, tüm dünyada tercih edilen lezzetleriyle ön plana çıkmıştır. Türk mutfağında belirli ritüeller ile anlam kazanan tören yemekleri, seremoniler eşliğinde ve toplum üyelerinin katılımı ile yenmektedir. Bu da yemeklerin önemini artırmakta ve yenilen yemeğin sadece açlığı giderme amaçlı olmadığını göstermektedir. Özel gün ve kutlamalarda, dinî ve toplumsal kökenli bayramlarda sunulan yiyecek ve içeceklerin törensel bir anlamı vardır. Tören yemeklerinin sevinç, kutlama, anma, kötü ruhlardan korunma, statü değişimi, şifa, hastalıklardan korunma, bereket, dua alma, nefis terbiyesi, psikolojik rahatlama, sosyalleşme, birlik ve beraberliği pekiştirme, kimlik kazanma, kültürü koruma ve aktarma gibi işlevlere sahip olduğu görülmektedir. İnsan hayatının önemli dönüm noktaları olarak kabul edilen ve “geçiş dönemleri” olarak adlandırılan doğum, sünnet, evlenme ve ölüm, tören yemeklerinin yapıldığı zaman olmakla birlikte dinî nitelikte olan Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, Kandil geceleri, Aşure, Yağmur Duası ve ayrıca mevsimlik bayramlar olan Nevruz, Hidrellez, Koç katımı ve Çiğdem Günü etkinliklerinde çeşitli yiyecek ve içecekler hazırlanmaktadır. Alevi kültüründe cem töreni sırasında ikram edilen yemekler de dinî tören yemekleri grubuna dâhil edilebilir. Yine dergâh ve tekkelerde yenilen yemeklerin de bir anlamı vardır. Söz konusu bu yemeklerin hemen hepsi belirli zamanlarda ve özel günlerde yapılmakta ve yenmektedir. Bu makalede köklü ve zengin bir birikime sahip olan Anadolu sahası Türk mutfak kültürü içerisinde yer alan tören yemekleri ele alınacak ve işlevsel bir bakış açısıyla yemeklerin hazırlanma, yenme amacı, yenme yeri, zamanı ve anlamı üzerinde durulacaktır. Böylece yemek-ritüel ilişkisi çerçevesinde anlam kazanan bu yemeklerin tarihsel, toplumsal, kültürel, dinî, psikolojik ve mitolojik temellerine de inilmeye çalışılacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Türk Kültürü, Türk Mutfağı, Tören Yemekleri, Ritüel, İşlev.

**ABSTRACT:** Turkish cuisine culture varies depending on climate, geography, nature, war, migration, religious beliefs, customs, and traditions. Turkish cuisine, which has been enriched throughout history with the influence of various civilizations, has come to the fore with its flavors preferred all over the world. Ceremonial dishes, which gain meaning with certain rituals in Turkish cuisine, are eaten during ceremonies and with the participation of community members. This increases the importance of meals and shows that the food eaten is not just for satisfying hunger. Food and beverages served on special days and celebrations, religious and social festivals have a ceremonial meaning. It is understood that ceremonial meals have functions such as joy, celebration, commemoration, protection from evil spirits, status change,

\* Doç. Dr.-Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü/Kahramanmaraş- yilmazirmak46@hotmail.com (Orcid: 0000-0003-1948-4132)

healing, and protection from diseases, blessings, receiving prayers, psychological relief, socialization, reinforcing unity and solidarity, gaining identity, preserving, and transmitting culture. Birth, circumcision, marriage and death, which are considered to be important turning points in human life and are called "transitional periods" are the times when ceremonial meals are held, as well as the religious Ramadan Eid, Eid al-Adha, Kandil nights, Ashura, Rain Prayer as well as various food, beverages and beverages on the days of Nevruz, Hidirellez, Mating of Sheep and Crocus Day which are seasonal ceremonies. In Alevi culture, the dishes served during the Cem ceremony can also be included in the ceremonial food group. The food eaten in lodges and dervish lodges has a meaning as well. Almost all of these dishes are made and eaten at certain times on special occasions. In this article, ceremonial dishes within the Anatolian Turkish cuisine culture, which has a deep-rooted and rich accumulation, will be discussed and the preparation, purposes of eating place and time and meaning of the meals will be emphasized from a functional perspective. Thus, we will try to focus on the historical, social, cultural, religious, psychological and mythological foundations of these dishes, which gain meaning within the framework of the food-ritual relationship.

**Keywords:** Turkish Culture, Turkish Cuisine, Ritual Meals, Ritual, Function.

## Giriş

İnsanoğlunun en temel biyolojik ihtiyaçlarından biri olan beslenme, tarihî süreç içerisinde kültürel bir olgu hâlini almıştır. Beslenmenin kültürel bir olgu olarak ele alınmasında şüphesiz bir toplumun uzun yıllar içerisinde oluşturmuş olduğu alışkanlıkları, inanışları, âdetleri ve dinî ritüellerin önemli bir etkisi vardır. Ülkelerin mutfak kültürünü oluşturan faktörler; coğrafi konumu, tarım ürünleri, dinî inanışı, sosyo-kültürel yapıları ve ekonomik durumlarıdır. "Her ülkenin ve bölgenin kendine özgü bir mutfak kültürü olmasına rağmen, toplumlar arasında birtakım benzerlikler de bulunmaktadır. Bunun altında yatan sebepler ise savaş, göç ve toplumlar arasındaki ilişkiler" olarak gösterilmektedir (Ademoğlu ve Özkaya, 2021: 256). Bununla birlikte bir toplumun yemek kültürünün oluşmasında en belirleyici etkenin din olgusu olduğu söylenebilir. Antropologlar, ilkel topluluklarda bazı hayvanların ve bitkilerin yenilebilir olmasına rağmen yemek menülerine alınmamış olmasını tabu inancı ile açıklamaktadır. Hemen her toplumda yenilebilecek ve yenilemeyecek her şey dinî inanışın etkisiyle şekillenmiş, helal-haram anlayışı çerçevesinde dinler yemek kültürünün temel belirleyicisi olmuştur. "Din, besinleri kültürel bir şekilde kodlayarak kutsallık atfetmekte ve besinlere yüklediği bu anlamlar sayesinde bireylerin yemek kültürlerini biçimlendirerek kendi inanç sistemini kurmaktadır." (Gürhan, 2017: 1207-1208) Bu sistem, din-yemek ilişkisi bağlamında sembollerle devamlılığını pekiştirmekte ve belirlenen sınırlarla hâkimiyet alanı oluşturmaktadır. Yiyecek ve içecek malzemelerinin temin edilmesi, yemeğin hazırlığı, pişirilmesi, saklanması ve servisinin yanında tüm bu süreçlerde kullanılan araç-gereç ve pişirme tekniği de yemek kültürünün bileşenleri arasında yer almaktadır.

Geçmişten günümüze Türk toplumunda yemeğe çok önem verilmiş ve günlük yaşamda yemek, sosyo-kültürel yapının merkezinde yer almıştır. İnsan hayatının doğumdan ölüme kadar olan bütün aşamalarını ritüel

kimliğiyle ve sembolik anlamıyla yemekler şekillendirmiştir. Yusuf Has Hacib'in "Kutadgu Bilig" adlı eserinde, XI. yüzyılın ziyafet türleri olarak düğün yemeği (küdenke aş), sünnet yemeği (sünnet aş), ad-san alma yemeği (at aş), doğum yemeği (togum aş), arkadaş yemeği (koldaş aş) ve ölü yemeği (yoğ-yuğ aş) olmak üzere altı çeşit yemekten bahsedilmektedir. Daha eski tarihlere göz atıldığında Orhun Abideleri'nde adı geçen ve ölü yemeği anlamına gelen "yuğ aş", ilk toplu yemek olarak dikkat çekmektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1300-1301). Öyle ki ölümler için hazırlanan yuğ aşının Türklerin ilk ritüel yemeği olduğu söylenebilir.

Orta Asya'nın et ve mayalanmış süt ürünlerinin göç ile beraber Anadolu'ya taşınması, Mezopotamya'da gelişen tarıma bağlı tahıl ürünleri, Ege ve Akdeniz'in sebze ve meyve türleri, Bizans, Ortadoğu, Avrupa ve Güney Akdeniz mutfakları ve ayrıca Osmanlı'nın içerisinde barındırdığı çok uluslu yapı ile şekillenen Türk mutfağı bugün dünyanın en zengin mutfak kültürlerinden birisi olarak kabul edilmektedir (Irmak, 2019: 113). Türk yemek kültürünün bu zenginliğinin temelinde ise şüphesiz yemekli ritüellerin çok önemli bir payı vardır. Zira insanların özel günleri ile ilgili kutlamalarda, dinî veya toplumsal kökenli bayramlarda hazırlanan yiyecek ve içecekler, kendine özgü kurallara göre konuklara sunulmakta, tören ve bayram havası içerisinde hep birlikte yenilmektedir. Bu bakımdan "tören yemeği" olarak adlandırabileceğimiz özel gün ve kutlama yemeklerini yemek-ritüel ilişkisi bağlamında ele almak doğru olacaktır.

### **1. Tören, Ritüel ve Seremoni Kavramları**

Tören; "bir toplulukta, üyelerin belli bir olayı, kişiyi veya değeri ayırt edip sembolleştirmek ve bunların anlamını güçlendirmek için düzenlenen hareket dizisi" anlamını taşıırken merasim; "anma, kutlama, nişan, evlenme, ölüm gibi sebeplerle yapılan toplantı, seremoni" anlamlarına karşılık gelmektedir (URL-4). Ritüel ise hem tören hem de merasim anlamlarına gelmekle birlikte bu kavramlardan farklı olarak dinî bir özellik de taşımaktadır. Bu durumda "bir din veya inanç sistemine ait ibadet, ayin, merasim ve bu sırada uyulması gereken kurallar" ritüel olarak tanımlanırken (URL-4) seremoni; "resmî yerlerde ve işlerde ya da belirli görgü kurallarına göre hareket edilen yerlerde uyulması gereken kuralların, yol ve yöntemlerin bütünü" olarak adlandırılmaktadır (URL-2). Latince bir tür tören veya gelenek anlamına gelen "ritus" sözcüğünden türetilen ritüel; kalıplaşmış ve sürekli tekrar edilen bir sembolik davranış biçimidir ve daha çok dinî bir nitelik taşır. Buna rağmen sadece din alanına da sıkıştırılmaz. Ritüeller dinî olabileceği gibi seküler de olabilir. Bu ayrım, ritüel ve seremoni kavramlarının birbiriyle içe içe olmasından kaynaklanır. Zira ritüel daha çok dinî bir karakter taşıırken seremoni, dünyevi bir özellik taşımaktadır.

Ritüeller, toplumsal hayatta statü ve rollerin temel belirleyicisi durumundadır. İnsan yaşamında doğum, evlenme ve ölüm gibi geçiş/aşama ritüelleri, bireyin bir statüden bir başka statüye geçişini simgelemekte, kişilerin rol ve statü dönüşümleri ise sosyal yapıda bazı değişiklikleri

zorunlu kılmaktadır. Söz konusu sosyal yapıda meydana gelen değişikliklerin mevcut yapıyla çatışmasının önüne ritüeller sayesinde geçilmektedir. Bu bakımdan sosyal yapıdaki çatışmaları engelleyerek ya da yaşanan dönüşümü meşrulaştırarak toplumsal hayata katkı sağlayan ritüellerin, istenilen durumları kolaylaştırmak veya istenilmeyen durumlardan kaçınmak gibi bir görevi de vardır. Ritüeller aracılığıyla kutsal zamana ve mekâna bir yolculuk yapılmakta, o an yeniden canlandırılmaya ve hatırlatılmaya çalışılmaktadır. Aynı zamanda bu ritler sayesinde dinî ve kültürel kodlar belirlenerek toplum hayatına yön verilmektedir. Bu kodlarla kolektif kimlik inşa edilerek toplumsal aidiyet duygusu pekiştirilmektedir. Kültürel, sembolik ve dinî anlamlarıyla ritüel, toplumsal ilişki ağlarını öreerek bireylerin sosyalleşmesine katkı sunarken kültürel kodların ve davranışların genç kuşaklara aktarılmasını da sağlamaktadır. Bu makalede her ne kadar “ritüel yemek” ya da “yemekli ritüel” kavramları uygun düşse de daha geniş bir anlamı çağrıştırdığı için “tören yemeği” adlandırması kullanılacaktır.

## 2. Tören Yemekleri ve İşlevi

Mircea Eliade’ye göre beslenmek sadece fizyolojik eylem olmayıp aynı zamanda “dinsel” bir eylemdir. Doğaüstü varlıkların yarattığı şeyler tıpkı Dünya’nın başlangıcında mitsel atalar tarafından ilk olarak yenildikleri gibi yenmektedir (2001: 63). Eliade’nin bu görüşü dinsel bir eylem olan yeme ve içmenin mit ile ilişkisini ortaya koymaktadır. Türk kültüründe yemekler, her zaman kültürel törenlerin ve dinî ritüellerin ayrılmaz bir parçasını oluşturmuştur. Bu da yemek-ritüel ilişkisinin ortaya çıkmasını sağlamış ve tören yemeklerine özel bir anlam yüklenmiştir. Yemek ve ritüel arasındaki bu ilişki günümüzde özel gün ve kutlamalar, aile bireylerinin bir araya geldiği anlar, yakın arkadaşlarla yapılan sohbetler, eğlenceler ve festivaller gibi sosyokültürel hayatın her alanında karşımıza çıkabilmektedir (Yıldız, 2016: 120). Köklü bir geçmişe sahip olan Türklerin doğum, sünnet, düğün, ölüm, hacı uğurlama-karşılama, asker uğurlama-karşılama, cem törenleri, dinî ve toplumsal bayramlar gibi birçok özel günde eğlence ve törenler tertip ettikleri, bu törenlerin de başlıca unsurunun topluca yenilen ritüel yemekler olduğu bilinmektedir (Çeribaş ve Ermeçli, 2021: 357), (Ersoy, 2002: 228). Osmanlı’da gerek özel günlerde gerekse diğer günlerde düzenli olarak toplu yemekler yenilmiş kışlalar, tekkeler, dergâhlar, loncalar, medreseler, kervansaraylar ve saraylar yemek için bir araya gelinen mekânlar olmuştur. Doğumlar, sünnet şölenleri, düğünler, bayramlar, kutlamalar, uğurlamalar ve ölüm her zaman o ana özgü yemekle bütünleşmiştir. Tarihin en eski dönemlerinden bu yana kutlamalar ve anmalar için hazırlanan yemekler, birlik içinde yenirken törensel yemekte bireylerin oturacakları yerler ve onlara ikram edilen yiyecekler de simgesel bir anlam taşımıştır.

Tören yemeklerini normal öğün yemeklerinden ayıran en önemli özellik, yemeklerin o güne özel ve özenli bir şekilde yapılmasıdır. Yöreden yöreye değişen tatları içeren mutfak kültürü, özel gün, kutlama ve yas

törenlerinde farklı bir anlama bürünmüştür. Bu bakımdan özel günler ve kutlamalarda, dinî veya toplumsal kökenli bayramlarda hazırlanan yiyecek ve içeceklerin hepsinin bir anlamı ve işlevi vardır denilebilir. Belirli zamanlarda yapılan yiyecek ve içecekler, yapıldığı günün amacına ve anlamına uygun olarak sunulmaktadır. Tören yiyecek ve içecekleri, sadece bir gıda ürünü değil aynı zamanda geleneksel değerleri de yansıtmaktadır. Doğum, ölüm, düğün, gelenek-görenek, dinî inanışlar gibi farklı duygularla anılabilecek günlerde hazırlanan tören yemekleri doğum yemeği, düğün yemeği ve ölü yemeği gibi adlarla sosyo-kültürel yapıda yerini almıştır. Bütün toplumlarda tören yemeklerinin sevinç, felaketten kurtulma, dilekte bulunma, insanları bir araya getirme, gelenekleri pekiştirme, sosyal bağları kuvvetlendirme, kültürel değerleri gelecek kuşaklara aktarma gibi çeşitli işlevleri vardır. Toplumsal bütünleşmeyi, dayanışmayı, birlik ve beraberliği vurgulamasının yanı sıra insanların birbirleriyle iletişim kurmasına imkân veren bu toplu yemekler, ait olduğu toplumun sosyo-kültürel yapısı, yaşam şekli, gelenek ve görenekleri hakkında bilgi sahibi olma imkânı da sağlamaktadır.

Tören yemeklerinin aynı zamanda bir statü simgesi, arkadaşlık, dostluk, paylaşım ve iletişim aracı olduğu söylenebilir. Hediyeleşmek suretiyle toplumsal yardımlaşma ve paylaşmanın oluşmasına katkı sağlayan bu yemekler, festivaller ve kutlamalarda eğlence aracı olarak karşımıza çıkmaktadır (Sağır, 2012: 2677). Kültürel kimliğin aktarılması, öğretilmesi, kabul edilmesi, açıklanması, sürdürülmesi ve pekiştirilmesi yemek sofralarının iletişimsel kodlar taşıdığını göstermektedir. Dolayısıyla tören yemeklerinin dil ve giysi gibi farklı bir iletişim biçimi olduğu söylenebilir (Özdemir, 2005: 177). “Yemek içerdiği kod ve mesajla sınırlara dâhil olma ve dışlamanın bir göstergesi haline gelerek sınırlar arasındaki hiyerarşinin belirli derecelerini barındırır.” (Gürhan, 2017: 1206) Tören yemeklerinin iletişim kodları sayesinde bir kültür oluşmakta ve yemekli ritüellerin tekrarlanmasıyla geçmiş, şimdi ve gelecek arasında bir köprü kurulması sağlanmaktadır (Üzülmez ve Onur, 2021: 1351). Aynı zamanda, yemek ve yemeğin etrafında biçimlenen gelenek, âdet ve ritüeller, toplumsal belleğin en canlı yaşadığı unsurlardan biridir. Tören yemekleri, nesiller arasında bağlantılar kuran, kişilerin toplumsal aidiyet duygusunu pekiştiren ve kişiler arası sosyal ilişkileri kuvvetlendiren özel bir paylaşım alanına da sahiptir (Gürçayır, 2010: 69). Ritüellerin bir parçası hâline gelen yemeklerin toplu bir biçimde yenilmesi, bu yemeklerin önemini ve kutsiyetini arttırmakta aynı zamanda mitik zamanı hatırlatmasıyla o anın yeniden yaşanmasına imkân vermektedir.

### **3. Tören Yemeklerinin Tasnifi**

Tören yemeklerinde kullanılan malzemeler ve yemeğin yapılaş biçimi kadar yapılma nedeni, zamanı ve mekânı da önemlidir. Ersoy, Türk kültürü içerisinde özel gün ve törenleri; “dini bayram ve özel günler (bayram, iftar, sahur, muharrem ayı, kandiller, adak, mevlit, yağmur duası, Zekeriya

sofrası), mevsimlik bayram ve özel günler (hıdrellez, nevruz, kiraz ve yoğurt bayramı, ilin ayın ahır, koç katımı, çiğdem pilavı, bendem, saya, döl, yaz gün dönümü, kış yazısı, kardeller), aşama törenleri (doğum, sünnet, nişan, düğün, ölü), kutlama, uğurlama, karşılama törenleri (hacca uğurlama, askere uğurlama, hacı karşılama, arkadaş karşılama/kondu, arkadaş uğurlama/uçtu)” (Ersoy, 2002: 228) şeklinde kategorize ederken Üzülmez ve Onur (2021), Osmaniye mutfak kültüründe yer alan yemek ritüelleri üzerine yaptıkları araştırmalarında yemekli ritüelleri; geçiş döneminde yapılan yemekli ritüeller, dinî bayram ve özel günde yapılan yemekli ritüeller, uğurlama günlerinde yapılan yemekli ritüeller ve mevsimlik özel günlerde yapılan yemekli ritüeller olmak üzere dört ana başlık altında sınıflandırmışlardır. Sadık Can Gazelci (2021) çalışmasında insan hayatındaki önemli geçiş dönemlerini; ana geçiş ve ara geçiş dönemleri olmak üzere iki gruba ayırmıştır. Doğum, evlenme ve ölümü ana geçiş dönemi olarak ele alırken dinî bayramları ara geçiş dönemi olarak incelemiştir. Üçüncü gruba ise tören başlığı altında sünnet, asker, Nevruz ve Hıdrellez gibi kültürel törenleri almıştır. Özlem Ünalın (2022a), Bayburt yemek kültürü üzerine yapmış olduğu çalışmasında törensel yiyecekleri geçiş törenleri; kutsal aylar, bayramlar ve günler; anma törenleri ve önemli günler; mevsimlik törenler; şenlik, kermes ve piknikler; kadın ve erkek toplantıları olarak altı kategoride ele almıştır. Sıddıka Dilek Yalçın Çelik (2010) ise Bolu Mengen özel gün yemekleri üzerine yapmış olduğu çalışmasında şu şekilde bir tasnif yapmıştır:

- a) Dinî bayram ve özel gün yemekleri (bayram, iftar, sahur, kandil, mevlit yemekleri)
- b) Aşama törenleri yemekleri (doğum, nişan, düğün, ölü yemekleri)
- c) Kutlama, uğurlama, karşılama törenleri yemekleri
- ç) Mevsimlik bayram ve özel gün yemekleri (yaylaya gidiş ve dönüş, hasat kaldırma törenleri yemekleri)
- d) İş, yol yemekleri (azıkları)

Görüldüğü üzere Türk mutfak kültürü içerisinde tören yemekleri çeşitli yönleriyle ele alınmış ve tasnif edilmiştir. Bu çalışmamızda tören yemekleri; geçiş dönemi, dinî bayramlar ve kutlamalar, mevsimsel kutlamalar ve günler olmak üzere üç ana başlık altında ele alınıp incelenecektir.

## **4.1 Geçiş Dönemi**

### **4.1.1 Doğum**

Türk kültüründe doğum, evlenme ve ölüm gibi geçiş dönemlerinde çeşitli törensel uygulamalar yapılmaktadır. Bu törenlerin olmazsa olmazı ise o güne özgü hazırlanan yemeklerdir. Bir ritüel eşliğinde birlikte yenilen tören yemeklerinin en önemli işlevi o anı kutsamak, kötü ruhlardan korunma, sağlık, mutluluk, bereket ve şifadır. Anadolu’da doğum sonrasında hazırlanan yiyecek ve içeceklere genel olarak bakıldığında; Antalya’da

doğum yapan kadına süt yapması için terbiyeli tavuk çorbası, tarhana çorbası, lokum, bisküvi, tavuklu pilav, peynirli börek, zeytinyağı yaprak sarması, diş dirgidi, yağlı-ballı, pirinç çorbası, perize, lohusa şerbeti, çay gibi yiyecek ve içecekler verilirken (Gazelci, 2021: 59) gelen misafirlere de bu lohusa şerbetinden ikram edilmektedir. Adana’da lohusa döneminde kadına yedirilen yiyecekler et, ciğer, bulgur pilavı, kuru soğan ve pekmezli lokumdur (Arslantaş, 2020: 64-65). Erzurum’da doğum yapan kadın için su böreği, baklava ve keteden yapılan “yoklama” adı verilen bir yemek hazırlanır (Denk, 2023: 75). Kırıkkale’de çocuk doğduktan sonra yedinci gün düzenlenen törende bebeğin kulağına ezan okunarak ismi konulduktan sonra “bebek mevlidi” okutulur. “Bebeğin kırkını uçurmak” adı verilen kırkıncı gününde ise akıka kurbanı kesilerek yine mevlit töreni icra edilir (Cevher, 2023: 591). Bingöl’de doğum yapan kadına sütünün bol olması için tereyağlı ve pekmezli yumurta yedirilir ve ardından şerbet içirilir. Yine annenin dirençli olması için bulgur pilavı, taze soğan, dalak ve ciğer gibi kan yapıcı yiyecekler tercih edilir. Yörede bir gelenek olarak yeni doğmuş erkek bebeğin yedinci gününde düzenlenen “haftok” adı verilen kutlamalarda yemekler, börekler, hedikler, mezeler ve meyveler hazırlanırken eve davet edilen genç kızlar gecenin geç saatlerine kadar oyunlar oynayarak eğlenmektedirler (Irmak, 2016: 118-119). Samsun’da lohusa kadına çorba, muhallebi, pişi, şerbet, hoşaf, komposto, meyve suyu gibi yiyecek ve içecekler sunulurken (Sönmez, 2019: 34) Mengen’de ziyarete gelenler, lohusa kadına enerji vermesi ve onun sütünün bol olması bakımından süt, sütlü çorba, lokum, yumurta ve şerbet gibi yiyecek ve içecekleri yanlarında hediye olarak getirmektedirler (Yalçın Çelik, 2010: 132). Bu durumda kadının doğumundan sonra hazırlanan yiyecek ve içeceklerin bol enerji veren ve süt yapıcı özelliklere sahip olduğu görülmektedir. Tokat’ta çocuk diş çıkardığında “diş hediği” yapılır. Bu hediğin içine ceviz, fındık, badem ve süslü küçük şekerler de katılarak konuklara ikram edilir (Sağır, 2012: 2688). Bölgelere göre diş buğdayı, buğday tuzlaması, diş dirgiti, hedik gibi adlarla anılan bu yiyecek, çocuğun dişini kolay çıkarması ve yeni duruma adapte olması içindir. Zira dişini çıkararak çocuk artık süt ve sıvı yiyeceklerden başka katı yiyeceklerle de beslenebilecektir. Sedat Veyis Örnek, çocuğun ilk dişini kutlamak amacıyla yapılan diş hediği ritüelinin yiyeceği kutsama, bereketi çoğaltma, çocuğun rızkını artırma, dişlerinin sağlam ve sağlıklı olması inancı doğrultusunda yapıldığını belirtmektedir (2000: 162). Türk kültüründe buğday, hemen her yemekte kullanılmakta ve buğdayın kutsal ve sağlıklı bir besin olduğuna inanılmaktadır. Bu bakımdan da bebeğin ilk dişi çıktığında buğday ve tahıl ürünleriyle bir kutsama yapılmaktadır.

Eliade’ye göre yeni doğan bebek, ailesi tarafından düzenlenen kutsal törenle dünyanın ve kültürün kutsayıcı gerçekliğiyle karşı karşıya kalmaktadır. Bu işlem yapılırken bebeğin varlığının mitsel paradigmalara uygun olduğu açıkça ilan edilmektedir. Böylece çocuk, “başlangıç”a ve “köken”e götürülmek suretiyle var olmaktadır. Çocuk süt emmeye, su içmeye veya katı yiyecekler yemeye başlarken bu ritler vasıtasıyla “köken”e

yani olgunun, suyun ve tahılların ilk kez ortaya çıktığı zamana iletilmektedir (Eliade, 2001: 48-49). Bunula birlikte bu törenler etrafında hazırlanan yiyecek ve içeceklerin, anne ve bebek için beden ve ruhen bir anlamının olduğu da söylenebilir. Zira doğum sonrası hazırlanan yiyecek ve içecekler ile anne lohusa sürecini sağlıklı bir şekilde geçirmekte bebek ise sağlıklı beslenmek, kutsanmak ve kötü ruhlardan korunmak suretiyle hassas dönemi geride bırakmaktadır.

#### **4.1.2 Sünnet**

Erkeklige ilk adımın simgesi olarak kabul edilen ve dinî inanışın bir gereği olarak sürdürülen sünnet geleneğinde yemekler genellikle kadınlar tarafından imece usulü hazırlanmaktadır. Denizli’de sünnet düğününde ikram edilmek üzere bir hafta öncesinden sünnet düğünü ekmeği ve yemeği hazırlıklarına başlanır, yardıma gelen kadınlara da düğün sahibi tarafından çeşitli hediyeler verilir. Keşkek, sarma, dolma, şehriye çorbası, nohut, fasulye, güveç, pilav, salata ve irmik helvası sünnet merasimi için hazırlanan bu yemekler arasındadır (Öztürk, 2018: 121). Afyonkarahisar’da Özbek pilavı, pilav üstü et, hoşaf, börek ve tatlının yanında mevsimine göre çeşitli meyveler ikram edilmektedir (Baytok vd., 2013: 20). Samsun Çarşamba’da genellikle evlilik törenlerinde hazırlanan keşkek, pide, pilav üstü et-tavuk, yahni, tatlı, ayran, şerbet gibi yiyecek ve içecekler sünnet düğünü menüsünde de yer almaktadır (Yıldırım, 2019: 128). Türk mutfak kültüründe yüksek kaliteli yarma (buğday) ve etin büyük kazanlarda ahsap küreklerle macun kıvamına gelinceye kadar kuvvetlice dövülmesiyle pişirilen keşkek, üzerine tereyağı yakılarak servis edilmektedir (Teyin, 2020: 315). Törenselleşmiş bir anlam taşıyan keşkek, Türkiye’de sünnet törenlerinde en çok tercih edilen yemek olmakla birlikte bölgelere göre başka yemekler de hazırlanmaktadır. Bunlar düğün çorbası, patates yemeği, yoğurtlu mantı, hoşmerim, etli pilav, hoşaf, börek ve çörek olarak sıralanabilir. Bu yemeklerin hepsinin ortak işlevi toplu yenilmesi, birlik, beraberlik ve dayanışmayı yansıtır. Ritüeller eşliğinde icra edilen sünnet geleneğinde çocuk artık “erkek” olarak hayata ilk adımını atmış olmakla birlikte cinsiyetinin de farkına varmaktadır. Doğumdan sonra hayatın önemli bir geçiş döneminde bu törenselleşmiş uygulamanın yapılmasıyla, çocuğun kutsal bir ortamda sonraki aşamaya geçmesine imkân sağlanırken toplumun da bu duruma şahit olmasıyla yeni statüsü onaylanmaktadır.

#### **4.1.3 Evlenme**

Evlenme, bireyin bekârlıktan karı-koca statüsüne geçtiğini gösteren bir geçiş dönemi törenidir. Evlenmek suretiyle öncelikle ailenin, genel anlamda ise toplumun temeli oluşturulmaktadır. Evlenen çiftin dünyaya getirdiği çocuklar ile neslin devamı sağlanırken aynı zamanda kültürel değerler de genç kuşaklara aktarılmaktadır (Irmak, 2016: 122). Mircea Eliade “evlilik ayinlerinin de bir modeli vardır ve insanların kutsal evliliği, özellikle gök ve yer arasındaki birleşmeyi yeniden üretmektedir.” (1994: 37) diyerek evlilik olgusunun mitsel kökenine dikkat çekmektedir. Ona göre





aşı töreni ise ölümün üzerinden bir yıl geçtikten sonra yapılırdı. İnan'a göre günümüzdeki anma törenlerinde devam eden cenaze yemeği geleneği, Eski Türklerdeki ölümlere aş verme töreninin değişim göstererek günümüze ulaşmış şeklidir (2013: 185-190). Türk toplumunda ölen kişinin yedinci gününde mevlit okutulması ve ölünün hayrına helva-ekmek dağıtılması sıklıkla gerçekleştirilen ritüellerdendir. Diğer yandan ölen kişinin ruhu için kurban kesilmesi ve kesilen bu kurban etinin fakirlere dağıtılması da uygulanan âdetler arasındadır. Ölünün kırkı çıktıktan sonra hazırlanan kırk yemeğine akrabalar ve komşular davet edilmekte ayrıca ölü için hayır ve hasenatta bulunmaktadır.

Anadolu'da ölü yemeği geleneğinin canlı bir şekilde devam ettirildiği görülmektedir. Adana'da ölü evine yedi gün boyunca yemek getirilmekte, en yaygın uygulama ise ölünün yedinci gününde ölü hayrına verilen yemektir (Artun, 2006: 249). Yörede ölü helvası, kırk yemeği ve elliikisi yemeği de devam eden geleneklerdendir. Bu günlerde yemek olarak genellikle kuru fasulye, nohut yahnisi ve keşkek ikram edilmektedir (Arslantaş, 2020: 75). Tokat'ta da benzer bir şekilde ölünün seneidevriyesinde helva ve lokum dağıtılmakta ve ölü için mevlit okutulmaktadır (Sağır, 2012: 2682). Samsun'da cenaze sonrası taziyeye gelenlere "canlık" adı verilen helva ve ekmeğe ikram edilmektedir. Yörede bu helvanın ölünün ruhuna şefaathane olacağına inanılmaktadır (Şişman 1994: 75). Samsun Çarşamba'da yemekten ziyade kıymalı pide, ayran, üzüm, ekmeğe, helva gibi hazır ve kolay yiyecekler tercih edilmektedir. Yine aynı bölgede ölünün yedisinde ve kırkında "ölü aşısı" verilmektedir (Yıldırım, 2019: 345-346). Alanya'da "ölü yemeği" olarak adlandırılan yemeğin ölünün ruhunu rahatlatacağına inanılmaktadır. Bu yüzden de ölünün ardından hamurdan yapılan "külük" adı verilen bir yiyecek, lahmacun, güllüklü çorba, salata, sebze yemeği ve pirinç pilavı hazırlanmaktadır (Ünalın, 2022c: 313). Anadolu'da ölü için en yaygın dinî uygulamaların başında mevlit gelmektedir. Camilerde icra edilen mevlitlerde gülsuyu, lokum, çikolata ve tatlı ikramı yapılırken evlerde icra edilen mevlit törenlerinde bölgelere bazı değişiklikler göstermekle birlikte irmik/un helvası, bisküvi, bişi, çörek, börek ve pilav yemek sofrasında yerini almaktadır. Çeribaş ve Ermeçli'ye göre göçebe bozkır medeniyetinin bir ürünü olan helvanın kokusu ölü ruhuna ulaşmakta ve bu şekilde ölen kişinin ruhu huzur bulmaktadır (2021: 360). Başta helva olmak üzere ölünün ardından hazırlanan tüm yemeklerin temel işlevi; ölünün ruhunun rahatlamasını ve huzur bulmasını sağlamaktır. Birlik ve beraberlik içerisinde hareket ederek üzerlerine düşen sorumluluğu yerine getiren ölü yakınları için bu yemeklerin manevi ve psikolojik bir rahatlama aracı da olduğu ifade edilebilir. Zira Türk kültüründe ölüye karşı bu ritüellerin yerine getirilmemesi durumunda ölünün ruhunun ölü yakınlarına musallat olacağı inancı, ölü anma törenlerinin yapılmasını dinî, toplumsal ve psikolojik açıdan zorunlu kılmaktadır.

#### 4.1.5 Asker Uğurlama-Karşılama

Anadolu'da askere gidenler için asker eğlencesi düzenlenmekte ve konuklara bazı yiyecekler ikram edilmektedir. Yine askerlik sonrası sağ salim dönen gençler için dualar eşliğinde kurban kesilmektedir. Muğla'da askere gidecek genç için kesilen kurbanların etinden yapılan yemeklere "asker uğurlama yemeği" adı verilmektedir. Bu törene katılanlara keşkek, kuru fasulye, su böreği, etli pilav ve tatlı olarak da ev yapımı baklava ve zerde sunulmaktadır (Çiftçi, 2021: 25). Afyonkarahisar'da askere gidecek delikanlı için yakın akraba, arkadaş ve komşulara yemekli davet verilir. Bu davette "sıra yemeği" verildiği gibi haşhaşlı lokul ve pide de ikram edilebilmektedir (Baytok vd., 2013: 21). Kırıkkale'de asker uğurlanırken ve karşılanırken şükür maksadıyla mevlit okutulmaktadır (Cevher, 2023: 592). Samsun'da asker uğurlanırken keşkek, pilav üstü et, ayran ve tatlı verilmektedir (Yıldırım, 2019: 164). Adana'da askere giden genç, annesiyle vedalaşırken annesi oğluna simitten bir parça ısırtır ve bu simidin geri kalanını saklar. Onu geri getireceğine inanıldığı için bu simit, evde bir odaya asılmak suretiyle delikanlı askerden dönene kadar saklanır (Artun, 2000: 42). Burada simit, undan yapıldığı için aynı zamanda bereket ve bolluğu simgelemektedir. Elazığ'ın Baskil yöresinde görülen "simit ısırtma" geleneğinin yanı sıra askerin sağ salim dönmesi durumunda daha önceden gönderdiği mektuplar yakılmakta ve bunun ateşinde pişirilen yumurta askere yedirilmektedir. Bu yumurta bolluk, bereket, doğurganlık ve bütünleşmeyi simgelemektedir. Yine aynı yörede askere gidecek kişinin aç kalacağı zamanlarda yemesi için yanına azık olarak un ve pekmezden küçük tekerlek şeklinde helvalar yapılmakta ve bu helvalar bir yufkanın içerisine sarılarak askere gidecek kişinin çantasına bırakılmaktadır. Helva, doğumdan ölüme insan hayatının her aşamasında paylaşılarak yenilen bir tatlı çeşidi olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu bakımdan ağız tadının yerine gelmesini de ifade eden helvanın, askerden sağ salim dönen gencin kutsanması için konuklara sunulduğu görülmektedir (Şenocak, 2020: 55-59). Askere uğurlama ve karşılama törenleri dinsel ve toplumsal bir özellik taşımaktadır. Bu törenlerde yemek yeme, ziyafet verme, adak, kurban vb. uygulamalar iç içe girmiş durumdadır. Günümüzde tüm bu ritüel ve uygulamalar çevresinde birçok inanç, âdet, töre, tören, dinsel ve büyüsel işlemler kümelenerek söz konusu geçişi mensup olunan kültürün beklentilerine ve kalıplarına uygun biçimde yönetmektedir.

#### 4.1.6 Hacı Uğurlama-Karşılama

İslam inancında zengin olanlara farz kılınan ve kutsal bir ibadet olarak kabul edilen hac; Zilhicce ayı içerisinde, ihramlı olarak Mekke'de ve Arafat'ta vakfe, Kâbe'yi ziyaret ve tavaf şeklinde gerçekleştirilmektedir. Eliade'ye göre "merkez"i temsil eden Kâbe, kutsal olanın ve mutlak gerçekliğin bölgesidir. Merkeze giden bu yol zorlu bir yoldur. Bu bakımdan kutsal merkez Kâbe'ye ulaşmak, erginleşmeye hak kazanmak anlamını taşır. Böylelikle dünyalık ve yanıltıcı olanın yerini yeni bir varoluş, gerçek, kalıcı

ve etkin olan yeni bir yaşam almaktadır (1994: 31). Türkler İslamiyet'i kabul ettikten sonra hac farızasını yerine getirmeye özen göstermişlerdir. Günümüzde Anadolu'da hacıların uğurlanması ve karşılanması sırasında birtakım uygulamalar devam etmektedir. Samsun Çarşamba'da hacca gidenler için mevlit okutulur. Bu sırada gelen davetlilerden helallik alınır. Ayrıca yolcu etmek üzere gelen konuklara yemek, çay ve kahve ikram edilir. Yine hac dönüşünde misafirler için keşkek, yahni, pilav üstü tavuk, ayran, tatlı ve hurma gibi yiyecek ve içecekler hazırlanır. Hacı karşılamaya gidenler heyecanla gelecek kişiyi beklerken, evde yemekler pişer ve sofralar kurulur. Öte yandan hacdan dönen kişi dinî anlamda geçiş evresini tamamlamış olduğundan artık ona toplumda "hacı" diye hitap edilir. Hacıları karşılayıp gelenlerle birlikte sofraya oturulur. Bu sofraya "hacı indirme sofrası" denir. Hacılar hediye olarak getirdikleri zemzem suyu, hurma, takı vb. şeyleri bu misafirlere takdim ederler (Yıldırım, 2019). Malatya'da hacıların eve dönüşlerinin üçüncü günü bir kurban kesilip "Hacı Mevlidi" okutulur. Bu mevlide komşular ve akrabalar davet edilir. Kesilen hayvanın etinden yapılan bulgur pilavı, kavurma, patlıcan tava ve lahmacun gibi yemekler ikram edildikten sonra ayrılırken de konuklara hediye olarak zemzem suyu, hurma, seccade, tespih, esans, misvak ve hac yüzükleri verilir (Karaağaç, 2013: 210-211). Zemzem suyu normal su gibi içilmez, bu kutsal suyun içilmesi sırasında bazı kurallara riayet edilmesi gerekmektedir. Zemzem suyu, âdeta dinsel bir tören havasında ayağa kalkılarak ve kibleye dönülerek besmele çekildikten sonra üç yudumda içilir (Gürhan, 2017: 1217). Türk toplumunda hacca ve umreye gidenler için yapılan hacı uğurlama ve karşılama merasimleri birlik, beraberlik ve kardeşliğin pekişmesini sağlamanın yanı sıra hac ve umre adaylarının manevi olarak motivasyonlarını artırırken aynı zamanda insanları hac ve umreye teşvik etmektedir. Mitsel anlamda Merkez'e yolculuk yapan Müslümanlar, "hacı olmak" suretiyle manevi anlamda günahlarından arınmakta ve kendilerini yenileyerek hayata yeni bir başlangıç yapmaktadırlar.

## **4.2 Dinî Bayramlar ve Kutlamalar**

### **4.2.1 Ramazan ve Kurban Bayramı**

Türk kültüründe Ramazan ve Kurban bayramları dinî bir nitelik taşımaktadır. Ramazan, Müslümanların İslam'ın beş temel şartından biri olan oruç farızalarını yerine getirdikleri aydır. Bir aylık oruç ibadeti sonunda hicri takvime göre Şevval ayının birinci günü bayram başlar. Üç gün süren bayram boyunca ziyaretler yapılır, yemekler yenilir ve dargın olanlar barıştırılır. Hicri takvime göre Zilhicce on ikinci günü ise Kurban Bayramı idrak edilir. Dört gün süren bu bayram süresince kurbanlar kesilir ve ihtiyaç sahiplerine dağıtılır. Ramazan Bayramı Arapçada "İdü'l-Fıtr"; Kurban Bayramı ise "İdü'l-Adha" olarak adlandırılmaktadır. Türkiye'de bayram süresince devam eden şeker ve tatlı ikramlarından dolayı Ramazan bayramına "Şeker Bayramı" adı da verilmektedir.

İslamiyet'te oruç; Ramazan ayında Müslümanların sabah ile akşam ezanı arasında hiçbir şey yiyip içmeden ve ayrıca cinsellikten uzak durarak gerçekleştirdikleri bir ibadettir. Gürhan'a göre "din, oruç ibadetiyle inananlarına beslenme şeklinin ve cinsel pratiklerinin değişmesi üzerinden dinî bir ritüel sunarak iktidarını inananlarının bedenleri ve beslenme biçimleri üzerinde tesis etmektedir." (2017: 1209) Ancak bu bir aylık sabır ve ibadetin sonunda hediye olarak bayram vardır. Kurban ibadeti Kuran-ı Kerim'de Kevser suresinde farz olarak bildirilmiştir. İslamiyet'te kutsal kabul edilen Kurban Bayramı'nın Hz. İbrahim ve Hz. İsmail'e dayandığı bilinmektedir. Oğlunu kurban etmek isteyen Hz. İbrahim'e bıçağın oğlunu kesmemesi üzerine Allah tarafından Cebrail aracılığıyla bir koç gönderilir. O da bu koçu keserek adağını yerine getirmiş olur. İşte bu kutsal olaydan sonra hayvanlar kurban olarak kesilmeye başlanmıştır. Eliade'ye göre her kurban, ilk kurbanı tekrarlar ve ona denk düşer. Bu taklitle insan arketiplerin ilk ortaya çıktığı mitsel çağa aktarılır. Kurban veren kişi, bu arketipik kurban verışı tekrarladığı sürece tam bir törensel eylem içinde ölümlülerin dindışı dünyasını terk ederek ölümsüzlerin ilahî dünyasına giriş yapar (1994: 48). Bu bakımdan kurban; adanmışlığı, Allah için her şeyini feda edebilmeyi, teslimiyeti ve şükür içinde olmayı ifade etmektedir.

Türk kültüründe hem Ramazan, hem de Kurban Bayramı'nda çeşitli hazırlıklar yapılmakta ve özenli sofralar kurulmaktadır. Bayramın ilk günü cemaatle birlikte kılınan bayram namazının ardından eş, dost ve akrabalar ile bayramlaşmaktadır. Bayramlaşmak için eve gelenlere başta şeker ve çikolata olmak üzere çeşitli yiyecek ve içecekler ikram edilmektedir. Kastamonu iline bağlı köylerde bayram yemeklerinin sunulduğu uygulamaya "bayram çıkarma" adı verilmektedir. Zonguldak Devrek'te Ramazan ve Kurban Bayramı arifesinde mezarlık ziyaretleri yapılır. Bayram namazı kılındıktan sonra ise caminin önünde bayramlaşma töreni icra edilir. Bu törenlerde her yörede olduğu gibi küçükler büyüklerin ellerinden öper, büyükler ise küçüklerin gözlerinden öperek onlara para, şeker vb. hediyeler verir. Devrek'in mahalle ve köylerinde bayram için çeşitli hazırlıklar yapılır. Hazırlanan sofrada yere oturarak aynı tabaklardan hep birlikte yemekler yenir. Bayram sofralarında eskiden keşkek, kavurma, börek, yöreye özgü beyaz baklava ve baklaç gibi yemek ve tatlılar sunulurken günümüzde bu yemeklerin çocuklar tarafından pek sevilmemesinden dolayı daha çok "fastfood" tarzı hazır yiyeceklere yer verildiği görülmektedir (Kalıncılar, 2023). Türkiye'de Ramazan'ın bir başka özelliği ise, iftar sofralarında yöresel yemeklerin de yerini almasıdır. Her bölgenin kendine özgü yemekleri Ramazan'da mutlaka yapılır. Bu aynı zamanda yemek kültürünün devamı açısından da önemlidir. Ramazan'ı temsil eden iftar sofraları yöreye göre çeşitli yiyecek ve içeceklerle süslenmektedir. Afyonkarahisar'da Ramazan ayında yakın akraba, dost ve komşular iftara davet edilir. Bamyanın ve Afyon Kebabı'nın mutlaka yer aldığı bu davette genellikle sıra yemeği tercih edilmektedir (Çiftçi, 2019: 47). Kastamonu'da dinî bayramlarda "divan yemeği", "konak çıkarma", "bayram çıkarma" ve

“mektepl yanı toplantısı” olarak adlandırılan geleneğe göre misafirlere çeşitli yemekler ikram edilmektedir (Yüksel, 2011. 23) Kurban Bayramı'nda et ağırlıklı yemeklerden başka sarma, börek çeşitleri, baklava, kalburabastı, kadayıf, kurabiye, lokum, şekerlemeler, şerbetler, ayran, çay ve kahve gibi ikramlar hazırlanmaktadır (Erol ve Alaşhan, 2020: 3528). İslam inancına göre dinî bayramlar, toplumsal dayanışma ve yardımlaşma, sosyal hayatı canlandırma, manevi duyguları besleme, birlik, beraberlik ve kardeşlik bağlarını kuvvetlendirme, dargınlık ve düşmanlığa son verme gibi çeşitli işlevlere sahiptir. Aynı zamanda büyüklere yapılan ziyaretler, insanlar arasındaki hediyeleşme ve toplu yenilen yemekler, bireylerin sosyalleşmesine katkıda bulunurken toplumsal ve dinî bütünleşme bakımından da önemli bir göstergedir.

#### **4.2.2 Kutsal Geceler (Kandil Geceleri)**

Hicri takvimde yer alan sıralamaya göre Rebiülevvel ayının on ikinci günü Mevlid, Recep ayının ilk Cuma günü Regaip, Recep ayının yirmi yedinci gecesi Miraç, Şaban ayının on beşinci gecesi Berat, Ramazan ayının yirmi yedinci gecesi ise Kadir Gecesi'dir. Bunlar içerisinde Mevlid kandili, Hz. Peygamber'in doğduğu, Miraç kandili ise miraca yükseldiği günün anısına kutlanır. Müslümanlar tarafından kutlanan kutsal gecelerden en önemlisi ise Kadir Gecesi'dir. Kadir Gecesi diğer kutsal gecelerden farklı olarak bizzat Kuran'da işaret edilmiş ve bu gecenin bin aydan daha hayırlı olduğu bildirilmiştir.

İslami gelenekte Mevlid, Regaip, Miraç, Berat ve Kadir Gecesi kutsal kabul edilir ve bu geceler kandil geceleri olarak kutlanmaktadır. Söz konusu gecelerin kandil geceleri olarak anılması, Osmanlı padişahı II. Selim döneminde (1566-1574) yapılan kutlamalarda, camilerin kandillerle aydınlatılması geleneğine dayanmaktadır (Bozkurt, 2012: 300-301). Günümüzde kandil gecelerine özgü yapılan kandil simidi, Osmanlı döneminden kalma bir âdettir. Kandil gecelerinde dağıtılmak üzere yapılan kandil simitleri, 14. yüzyılda Osmanlı saraylarının mutfak kültüründe yer alan simitten yararlanılarak değişik tat ve şekillerde geliştirilmiştir. Türk mutfak kültüründe simit, yemek kültürünün önemli bir ögesi olmasının yanı sıra toplumsal ilişkiler üzerinde de önemli bir sembol işlevi görmektedir. Kandil simidinin asıl işlevi, aç ve açıkta olanlara yardımcı ifade etmektedir (URL-3). Günümüzde Anadolu kültüründe kandil geceleri gerek camilerde gerek evlerde çeşitli şekillerde kutlanmaktadır. Camilerde mevlit okunarak dualar edilmektedir. Cami çıkışında ise cemaate kandil simidi, bisküvi, lokum, çeşitli tatlılar ve şekerler sunulmaktadır. Evlerde ise bu gecelere özgü başta kandil simitleri olmak üzere çeşitli yemek ve tatlılar hazırlanıp misafirlere ikram edilirken yine bireysel olarak yapılan ibadet ve dualarla gece geçirilmeye çalışılmaktadır.

Anadolu'da her yöre kendine has yemek ve tatlı çeşitleriyle bu kutsal geceleri idrak etmektedir. Muğla'da kandillerde lokma, helva, katmer gibi yiyeceklerin yanında kavrulmuş susamın dövülüp üzerine şeker ilave

edilmesiyle hazırlanmış bir lokma hazırlanırken (Çiftçi, 2021: 31). Konya Bozkır'da mübarek gün ve gecelerde hazırlanan böreklerin, lokmaların, helva ve tatlıların manevi anlamı büyüktür (Algül, 2008: 18). Bu kutsal gecelerde dinî bir atmosferde Müslümanlar, camilerde okunan mevlit merasimine katılmak suretiyle günlük ibadetlerini ve bireysel sorumluluklarını gözden geçirerek bir nefis muhasebesine yönelirken aynı zamanda iyilik yaparak ve kötülüklerden uzak durarak yaşamlarını devam ettirmek için bolca dua etmektedirler. Bu bakımdan Türk kültüründe kutsal geceler; paylaşmanın, manevi iklimde bir araya gelerek ibadet ve dua etmenin, günahlardan arınmanın, dinî aidiyetin ve toplumsal bütünleşmenin simgesi haline gelmiştir denilebilir.

### 4.2.3 Aşure Günü

Aşure günü, Muharrem Ayı'nın onuncu gününe denk gelen gündür. Aşure, Hz. Âdem'in tövbesinin kabul edildiği, Hz. Nuh'un gemisinin Cudi Dağı tepesine oturduğu ve Hz. Musa ile İsrailoğulları'nın Firavun'un zulmünden kurtulduğuna inanılan gün olması bakımından Müslümanlar bu güne ayrı bir önem vermektedirler. Türk kültüründe aşure geleneğinin kökeni, Hz. Muhammed'in torunlarından Hz. Hüseyin'in Kerbela'da Muharrem ayının onuncu günü şehit edilmesine dayanmaktadır. Bu acı olaydan dolayı Alevî-Bektaşî inancında aşure, şükürün yanında bir matem geleneği olmuştur. Diğer bir rivayet de; tufan bitip sular çekilince kurtulanların gemide kalan sınırlı erzakla "selamet çorbası" adı verilen bir yemek pişirdikleri ve bu olayın uzantısı olarak günümüzde her sene şükür amaçlı "aşure" adı verilen çorbanın yapılmasıdır (Akbulut, 2010: 270).

Türk kültüründe aşure günü, farklı inanç grupları tarafından hanelerde, saraylarda, tekke ve zaviyelerde toplumsal bütünlüğün bir simgesi olarak idrak edilmiş ve bu günde misafirlere içerisinde su, buğday, şeker, nohut, fasulye, üzüm, fıstık, incir, pirinç, ceviz, nar, tarçın gibi on iki çeşit malzemenin yer aldığı aşure çorbası dağıtılmıştır (Baş, 2004: 168). Aşurenin içerisinde yer alan buğday, tarih boyunca kutsallık, bolluk, bereket, canlılık ve yeniden doğumun simgesi olmuştur. Bu bakımdan hemen her kültürde yeni yıl yemeği olarak ortaya çıkan aşure, içine konulan buğday ve diğer malzemelerden dolayı bu inanışın bir parçası hâline gelmiştir (Akbulut, 2010: 276). Anadolu'da aşure günü geleneği günümüzde oldukça yaygın bir şekilde sürdürülmektedir. Tunceli'de Nuh zamanında pişirilen aşurenin içerisine on çeşit yiyecek katıldığı inancı, yöre halkının on sayısı ile ilgili birtakım inançlar edinmesini sağlamıştır. Bu yüzden; aşure günü on yetim çocuk sevindirilir, pişirilen aşure on eve dağıtılır, on kişiye selam verilir, on fakire sadaka verilir, akrabalarından on kişi ziyaret edilir ayrıca bolluk ve bereket getireceği inancıyla on yiyecek satın alınır (Yıldırım, 2011: 76). Muğla'da "huzur aşı" adı verilen aşure, kıtlıktan bolluğa ve berekete ermeyi simgelemesinin yanı sıra şükretmenin, şifanın, huzurun, paylaşımın, birlik ve kardeşliğin aşı olarak sembolleşmiştir (Turhan Tuna, 2021: 2581). Türk kültüründe aşure, her evde bereket ve şifa getirmesi amacıyla pişirilen

bir yiyecek olarak oldukça kabul görmektedir. Zira evlerde aşure piştikten sonra kazanın üzerine kapatılan tepside biriken buhar, uğurlu sayıldığından gözlere sürülmekte, pişen bu aşureden alınan ilk tabak ise bereket getireceğine inanıldığı için hanede tutulmaya devam edilmektedir (Şavkay, 2000: 42). Bu durum, aşure geleneğinin matem simgesi taşımacısının yanında şifa, bereket, bolluk, birlik ve paylaşmanın simgesi haline geldiğini ortaya koymaktadır.

#### 4.2.4 Yağmur Duası

Geçiminin büyük bir kısmını tarım ve hayvancılıktan sağlayan toplumlar için bir yaşam kaynağı olan su, insanoğlunun avcılıktan toplayıcılığa geçmesi; toprağı işlemeyi, meyveleri yemeyi öğrenmesi, buğday tarımı yapmaya başlamasıyla birlikte en önemli gereksinim hâline gelmiştir. Anadolu coğrafyasında görülen en yaygın inanış ve uygulamalardan biri olan yağmur yağdırma ritüellerinin kökeni İslamiyet öncesi dönemlere kadar uzanır. Bu ritüeller, dinsel ve büyüsel olmak üzere iki ana başlıkta toplanmakla birlikte yetişkinlerin ve çocukların yaptıkları yağmur yağdırma ritüelleri olarak da farklılık göstermektedir. Anadolu'da yetişkin erkeklerin icra ettiği yağmur yağdırma ritüelleri dinsel törenlerdir ve daha çok dinî motifler barındırmaktadır. Çocukların ve kadınların gerçekleştirdiği yağmur yağdırma törenlerinde ise daha çok büyüsel uygulamalar yer aldığı için dinî uygulamalara pek rastlanmamaktadır (Aslıhak Uğurelli, 2023: 124). Yağmur duası ritüeli, bir imamın öncülüğünde topluca kılınan iki rekât yağmur duası namazı ile başlar ve namaz sonrası topluluğun ayakta yapacağı dua ile devam eder. Dua, cemaat ayakta olduğu hâlde avuç içleri aşağı çevrili ve parmaklar toprağı gösterecek biçimde icra edilir. Bu hâl, yağmurun (rahmetin) toprağı inişini sembolize etmektedir (Şişman, 2003: 88).

Türkiye'de yağmur törenlerindeki uygulamalardan biri de kurban kesmektir. Kurban kesilip kan akıtıldığı zaman Tanrı'nın yeryüzünü yağmurla mükâfatlandıracağına inanılmaktadır. Bu bakımdan Anadolu'da icra edilen yağmur duası törenlerinde mutlaka kurban kesilir ve bu kurbanın etinden yapılan yemekler hep birlikte yenir. Nevşehir'in Avanos ilçesinde yağmur duası tamamladıktan sonra kurban kesilir ve bu kurban etiyle bulgur pilavı pişirilir. Çorum'un Ortaköy ilçesinde her yıl nisan, mayıs aylarında yağmur duası için halk tarafından para toplanarak kurban etmek için bir boğa satın alınır ve kurban edilir. Kurban edilen bu hayvanın etinden pişirilen yemek katılımcılara ikram edilir. Adana'da Misis ve Yakapınar kasabalarında yılın kurak gittiği zamanlarda yağmur duasına çıkılır. Bu tören öncesinde bir boğa kurban olarak kesilir. Kesilen bu kurbanın etinin bir bölümü ile etli pilav pişirilir, bir kısmıyla da kebab pişirilerek topluca yenir. Türkiye'de yağmur törenlerindeki yemek yeme ritüeli farklı isimlerle adlandırılmıştır. Konya'nın Yunak ilçesinde "yemek yedirme" adı verilen bir gelenek vardır. Bu geleneğe göre hazırlanacak yemek için yardımlar toplanır. Bu yardımlar kuzu, para, bulgur, ekmek ve yağ olabilir. Yemek yenilecek yer için özellikle su kenarları ve çeşme başları tercih edilmektedir.



Benzer bir şekilde Konya'nın Mevlütlü Köyü'nde de "aş dökme" geleneği karşımıza çıkmaktadır. Yağmur töreni öncesinde dökülecek aş için yardımlar toplanır. Bunun için köyden üç beş kişi evleri sırayla dolaşarak buğday, arpa, koyun, yağ, bulgur vs. toplar. Toplanan bu ürünler satılır ve bunların parasıyla bisküvi, şeker ve fıstık alınarak helva yapılır (Kobyay, 2014). Yine Samsun'da da halktan toplanan para ile kurban kesilmekte ve duadan sonra katılımcılara bu kurbanın etinden hazırlanan etli pilav ve yanında ayran ikram edilmektedir (Şişman, 2003: 87). Yağmur törenlerinde yemekli ritüellerin ön plana çıktığı Anadolu'da yemek ile bolluğu ve bereketi simgelemesi bakımından yağmur arasında bir ilişki vardır. Zira yağmur yağdığında kurak topraklar suya kavuşacak, bol ve bereketli ürünler verecektir. Yağmur törenlerinde kesilen kurban ile Tanrı'dan su (rahmet) istenmekte, tören için hazırlanan yemeklerle de bereket ve bolluk dilenmektedir. Bu durum tören yemeklerinde yemek-ritüel ilişkisinin en önemli göstergelerinden birisi sayılabilir.

#### 4.2.5 Cem Töreni

Türkçe sözlükte; "toplanmak, bir araya getirmek, birleştirme, bir olma, topluluk ve kalabalık" gibi anlamlara gelen cem; tarla, bağ ve bahçe işleri bittiğinde veya kış aylarında yapılan dinî bir ritüel olarak tanımlanmaktadır (Doğan, 1998: 83). Alevilikte cemin kaynağının Hz. Peygamber'in miraçtan dönerken karşılaştığı "kırklar meclisi"ne dayandığı kabul edilmektedir. Bingöl'de cem töreni için kesilen kurban etlerinden yemek yapılır ve bu yemek ritüele katılanlara sunulur. Ceme gelen canlar gelirken yanlarında lokma getirirler. Bu lokma çay ve şeker olabileceği gibi un ve yörede "bıcık" adı verilen gıdalar da olabilmektedir. Lokmalar "evliya odası" adı verilen bir odada Cebrail Bakır'ın duası ile kabul edilir ve odanın bir kenarına dizilir. En son olarak getirilen lokmalardan "şah lokması" olarak adlandırılan bir yiyecek seçilir ve genelde bu yiyecek elma ya da portakal olabilir. Bu meyve herkesin bir arada bulunduğu bir ortamda okunan dua ile havaya atılır. Kim bu meyveyi havada kapar ise "şah lokması" onun olur (Irmak ve Hamarat, 2018: 225-226). Alevi-Bektaşî geleneğinde tam kapsayıcı olmasa da cem törenlerinin lokma geleneği ile özdeşleşmesi, yemek-tören birlikteliği açısından kültürel dinamiklere de uygundur. Burada yemek, sadece beslenme aracı değil, aynı zamanda bireye farkındalık kazandıran bir simgedir. Alevi topluluklar için lokma geleneği, beslenmenin ötesinde çok katmanlı ve ritüel yönlü bir anlam oluşturmaktadır. Yemeğin bir beslenme unsuru olmaktan çıkarak dinî bir kimliğe dönüşümü kompleks bir yapı içerisinde gerçekleşir. Bunda başta dedenin rolü olmakla birlikte mekânın ve ceme katılan kişilerin belleklerindeki algının da etkisi göz ardı edilmemelidir. Burada lokmayı, kutsalın mekânlar ve kişiler üzerinde bir simgesi olarak nitelendirmek mümkündür (Özdemir, 2018: 249-254). Alevi geleneğe mensup ocaklarda yerine getirilen adap ve erkânın anlamı, büyük ölçüde kişinin ruhunu arındırmak ve yaşamını anlamlandırmak içindir. Bu durum Aleviliğin yemek kültürüne de yansımıştır. Öyle ki Alevi toplumunda inanç, kültür ve ritüel arasındaki derin ilişkinin gündelik hayatta en görünür

olduğu alanın “lokma geleneği” olduğu söylenebilir (Tapan, 2023: 458). Lokma geleneği ile kutsal bir atmosfere dönüşen cem töreni, yemek-ritüel ilişkisini bariz bir şekilde ortaya koyar. Cem töreninde kutsal bir özellik kazanan lokma, ritüelin önemli bir unsuru haline gelir ve inancı pratik anlamda görünür kılar.

#### 4.2.6 Tekke/Dergâh Yemekleri

Tekkelerde hazırlanan yemekler esasen o zamanın ve yörenin yemek kültüründen pek farklı değildir. Ancak bunların belli günlerde, hususi bazı dualar ve merasimler eşliğinde hazırlanıp ikram edilmesi, tekkedeki ritüelin bir parçası olduğunu göstermektedir. Tekke’de ikram edilen yiyecek ve içecekler; çorbalar, yemekler, helvalar, tatlılar ve şerbetlerdir. Bu kültür halk dilinde “tekkeyi bekleyen çorbayı içer” şeklinde bir atasözünün ortaya çıkmasına bile neden olmuştur. Bursa’da Kâdiriyye tarikatının Eşrefiyye koluna mensup Nu’mâniyye dergâhında Ramazan ve Kurban bayramlarının ikinci gününde “çorbali köfte” merasimi yapılır, çorba içildikten sonra zikirler eşliğinde “sofra gülbangi” okunurdu. Yine bu tekkelerde düğün çorbasının da ikram edildiği bilinmektedir. Yemek olarak özellikle Ramazan ayında iftarda hemen her çeşit yemek, helva, tatlı ve içecekler hazırlanırken diğer zamanlarda daha çok çorba tercih edilmiştir. Mevlevilerde de merasim ile yapılan ve belirli adap gerektiren ritüel, lokma pişirmektir. Pirinç, et, soğan, nohut, kişniş ve fıstık gibi malzemeler kullanılarak cuma ve bazen de pazartesi geceleri pişirilen bu yemeğe “lokma” adı verilmiştir (Tosun, 2004: 125-133).

O dönemde tekkelerde kurulan sofralarda yemeğe çorbayla başlanır ve yalnızca çorbayla karın doyurulurdu. Özellikle çile dönemlerinde yemek çeşidini azaltmak, sadece çorba ya da pilavla yetinmek tasavvuf felsefesinin bir gereği idi. Ali Eşref Dede’nin risalesinde tekkelerde yapılan çorbalardan bahsedilmekte balık, tarhana, nohut ve ciğer çorbalarının tarifleri verilmektedir. Mevlevi sofralarının vazgeçilmezleri arasında yer alan bamya çorbası ve Anadolu’da yörelere göre değişik tariflerle yapılan tarhana, tutmaç ve sütlü-yoğurtlu çorbalar da tekke mutfağında hazırlanan çorba çeşitlerindedir. Kaynaklara göre Tophane’deki Kadiri dergâhına ait 1906 yılının Ramazan menüsünde işkembe, şehriye ve mercimek çorbaları görülür. Günümüzde Kütahya yöresinde sevilerek yenen; un, kıyma, domates, biber salçası, soğan, karabiber ve naneyle yapılan “tekke çorbası” da bu mutfağın bir ürünü olmalıdır (URL-1). Tekkelerde hazırlanan bu yemeklerin, orada bulunanların dinî atmosferi daha iyi teneffüs etmelerine yardımcı olduğu ifade edilebilir. Tekke ve dergâhlarda daha çok çorbaya yer verilmesi aynı zamanda nefis terbiyesinin bir gereğidir. Zira tasavvufta nefis terbiyesi gereği etli, yağlı ve ağır yemeklere pek yer verilmemekte bunun yerine daha çok çorba gibi hafif yemeklerin tercih edildiği bilinmektedir. Tekke ve dergâhlarda tasavvuf erbabı kişinin yemeğe fazla düşkünlük göstermesi, nefisine hâkim olamamasının bir işareti olarak görülmektedir. Bu nedenle tekkelerde dervişlere çıkarılan yemek çeşitlerinin sayısı hep

asgari düzeyde tutulmuştur (Gürhan, 2017: 1219). Biyolojik bir faaliyet olan yemek yeme eylemi tekkelerde aşkın anlamlarla kodlanarak bir çeşit ibadete dönüşmektedir. Mevlevi kültüründe, insanın yaşadığı maneviyat süreci ve yemeğin pişme aşamaları arasında benzerlikler kurularak yemeğin malzemesine ve pişirilme metoduna tasavvufi motifler ve sembolik anlamlar verilmektedir (Tosun, 2004: 123). Bu durumun en güzel örneği mutfağın, sadece yemek pişirilen bir mekân olmadığı aynı zamanda derviş adaylarının ilk tasavvuf eğitimini ve ilmini aldıkları, tasavvuf terbiyesi ile pişip olgunlaştıkları bir çilehane olarak görülmesidir (Ceylan ve Yaman, 2018: 2173). Öyle ki tekkelerde pişirilen yemekle, müridinden tasavvuf terbiyesi alan müridin nefis terbiyesi arasında sembolik bir ilişki olduğu söylenebilir. Çilehanede manevi anlamda pişen insanın nefsi kâmile mertebesine ulaşabilmesi ancak az yemek ve nefis terbiyesi ile mümkündür.

### **4.3 Mevsimsel Kutlamalar ve Günler**

#### **4.3.1 Nevruz Bayramı**

Farsça nev (yeni), ruz (gün) kelimelerinin birleşmesinden meydana gelen Nevruz; yeni yıl, yılbaşı ve yeni gün anlamlarına gelmektedir. 21 Mart'ta gece ve gündüzün eşit olduğu Nevruz, Kuzey Yarımküre'de kışın sonu baharın başlangıcı olarak kabul edilmekte ve başta Türk toplulukları olmak üzere Dünya'nın birçok bölgesinde "bahar bayramı" olarak kutlanmaktadır. Güneşin Koç Burcu'na girdiği bu gün Anadolu'da Sultan-ı Nevruz, Nevruz Sultan, Mart Dokuzu, Mart Bozumu, Mart Dutması, Yörük Bayramı ve Yumurta Bayramı gibi adlarla anılmaktadır (Şengül, 2008: 65). Mircea Eliade "Her Yeni Yıl zamanın baştan başlaması, yani kozmogoninin bir tekerrürüdür" (1994: 64) diyerek Nevruz'u dünyanın yeniden başlangıcı olarak görür. Buna göre Nevruz ile doğanın yaratılışı yeniden tekrar edilmektedir.

Türk dünyasında yeni yılın başlangıcı, yenilik, coşku, canlanma, uyanma ve dirilme gibi anlamlarıyla Nevruz, UNESCO tarafından 2009 yılında "Türk Dünyası Ortak Kültür Mirası" olarak kabul edilmiş ve insanlığın somut olmayan kültürel miras temsili listesinde yerini almıştır. Türk dünyasında Nevruz, çeşitli şekillerde oldukça görkemli bir şekilde kutlanmaktadır. Kazakistan'da her evin sofrasında süt ve süttten yapılan yiyecekler, yeşillikler ve kırmızı et bulunur. Kuru peynir, buğday, pirinç, darı gibi yedi çeşit yiyecedan oluşan bir çorba hazırlanır. Kazaklar yıl boyunca tok tutması inancıyla bu çorbadan bol bol içerler. Kırgız Türkleri Nevruz günü kutsal kabul ettikleri "sümölök yemeği" hazırlamaktadır. Rivayete göre; Kırgız halkı çok eski bir zaman diliminde kıtlık yaşar. Birçok insan ölür. Halk toplanır, ellerinde ne varsa getirip bir yemek yapmaya karar verir. Herkes kendi imkânı ölçüsünde buğday, un, yağ, kavut, erik kurusu vb. neyi varsa getirip bir büyük kazana koyar. İçerisine su ilave edilen kazan ocağın üzerinde kaynamaya bırakılır. Bu sırada dul bir kadın dokuz çocuğuyla birlikte gelir ve ağlayarak kazana koyacak hiçbir şeyinin olmadığını söyler. Bu kadın çocuklarını avutmak için dokuz yuvarlak küçük taşı temizler ve

kazana atarak dua eder. Bir müddet sonra kazan kaynamaya başlar ve etrafa güzel bir yemek kokusu yayılmaya başlar. Kazanın içindekiler çok leziz bir yemek olmuştur. İşte bugün Kırgız halkının bu mucizevî yemekten yemek suretiyle kırılmaktan kurtulduğuna inanılır. O yıl bolluk içinde yaşayan halk, bu yemeği her yıl yapmaya başlar. Özbekler, Nevruz sofrası için “S” harfi ile başlayan yedi adet yiyecek hazırlamaktadır. Bu yiyeceklerden sebze (buğday taneleri) doğuşu; semen (buğday çimlerinden yapılan tatlı) bolluk ve bereketi; senced (iğde) aşkı; sir (sarımsak) ilacı; sib (elma) güzellik ve sıhhati; sumak güneşin doğuşu esnasındaki kızıl rengi; sirke ise ömür ve sabrı simgelemektedir. Doğu Türkistan’da da Uygurlar Nevruz’u büyük bir coşkuyla kutlarken bu kutlamalarda en önemli yiyeceğin büyük kazanlarda hazırlanmış “Nevruz Aşı” olduğu görülür (Aras, 2021).

Anadolu’da Nevruz çeşitli adlarla günümüzde yaşamaya devam etmektedir. Türklerin İslamiyet’i kabul etmesiyle dinî manaların da yüklendiği Nevruz gününde hazırlanan yiyecek ve içecekler de önemli bir kültürel anlam taşımaktadır. Tahtacı Türkmenlerinde “Sultan Nevruz” olarak adlandırılan bu gün, Tahtacı Türkmenlerinin yaylaya çıkışında; 22-23 Mart tarihlerinde kutlanmaktadır. Mezar ziyaretlerine giden Tahtacılar özellikle ölülerinin sevdiği yiyecekleri dağıtırlar. 22 Mart günü Nevruz hazırlıkları yapılır, çamaşırlar yıkanır ve yemekler hazırlanır. 23 Mart günü öğleden sonra kadınlar geniş bir tabağa konulan çerezleri “ölünün ruhuna değsin” dileğinde bulunarak dağıtırlar. Van Erciş bölgesinde kadınlar, ne kadar çok çeşit yemek yaparlarsa o yılın bereketli olacağına inanırlar. Benzer bir şekilde Giresun’da Nevruz günü “ısırgan” veya “poğaç” pişirilir. Pişirilen bu poğaçların içine konan mavi boncuk kime denk gelirse yeni yılda o insanın bol rızıklı ve şanslı olacağına inanılır. Kars ve Iğdır çevresinde 19 Mart’ı 20 Mart’a bağlayan gece, yedi çeşit meyveden hazırlanan ikramın yapıldığı “Yeddi Levin Gecesi” törenleri de Nevruzla ilgili önemli etkinlikler arasındadır. Yine aynı yörede Nevruz’un asırlık geleneklerinin başında gelen ve rengârenk küçük kaplara ekilen buğday, mısır ve nohut gibi bitkilerden oluşan “semeni” komşulara dağıtılmaktadır (Şengül, 2008). Aynı gelenek Kars’ta da karşımıza çıkar. Burada hazırlanan semeni de sadece buğday kullanılır. Bunun sebebi ise buğdayın bereketin ve zenginliğin sembolü olduğuna inanılmasıdır. Yine aynı yörede bugünden bir gece önce yumurta haşlanır. Azerilerin soğan kabuğuyla yumurtayı suda haşlayarak elde ettikleri kırmızı yumurta yerine Kars halkı yumurtayı doğurganlığın ve yaşamın sembolü olarak gördüğü için boyamaz. Nevruz için “yedi alvin” adı verilen yedi çeşit kuru meyşe alınır. Fındık, fıstık, ceviz, kuru üzüm, kuru incir, leblebi ve kuru kayısıdan oluşan yedi alvin, misafirlere ve çocuklara ikram edilir (Coşan ve Öztürk, 2023: 301-302). Manisa’da Nevruz günü için mesir macunu yapılır. Osmanlı İmparatorluğu döneminden bu yana kutlamalar için hazırlanan mesir macunu, Mesir Bayramında halka dağıtılan bir tür tatlı yiyecektir (Karaman, 1999: 43). Yörede cami kubbesinden insanların üzerine saçılan mesir macunlarının şifalı olduğuna ve bu macunu kaparak yiyenlerin bütün yıl boyunca yılan, çıyan, akrep gibi zararlı

hayvanların sokmalarına karşı aşılandıklarına dair halk arasında yaygın bir inanç da vardır (Çay, 1985: 115). Tüm bu uygulamalar, gerek Anadolu kültüründe gerek Türk Dünyası'nda halkın somut olmayan kültürel miras olarak Nevruz'u ne kadar coşkulu bir şekilde kutladığını gösterir. Aynı zamanda Nevruz'un bir bahar bayramı olmanın ötesinde Türk Dünyası'nda ortak bir kültürel unsur olarak birleştirici gücünü simgeler.

#### 4.3.2 Hıdırellez

İnsanlık tarihinin ilk dönemlerinden bu yana ay, mevsim, yıl vb. değişiklikler törenlerle kutlanmaktadır. Avcı kültüründen tarım kültürüne geçildiğinde tarımda bolluk, bereket için çeşitli törenler yapılmaya başlanmıştır. İslamiyet öncesi Türk kültüründe kıştan sonra canlanan doğanın sevinçle karşılandığı bahar bayramı şenliklerle kutlanmıştır. Hayvancılıkla ve tarımla uğraşan topluluklar için kışın bitip baharın gelmesi, yapısal, işlevsel ve yeniden diriliş bakımından sembolleşmiştir. Anadolu'da Hızır-İlyas kültü ve bu inanca bağlı olarak gelişen ve bahar bayramı ile özdeşleştirilen Hıdırellez, bahar bayramı niteliğinde kutlanan bu mevsimlik bayramlardandır. Türk kültürü içinde canlılığını koruyan Hıdırellez, 6 Mayıs'ta kutlanmakta ve bugün yılbaşı olarak kabul edilmektedir. Rûz-ı Hızır (Hızır'ın günü) olarak adlandırılan Hıdırellez günü, Hızır ve İlyas sözcükleri birleşerek halk ağzında "Hıdırellez" şeklini almıştır. Türk kültüründe baharın habercisi Hıdırellez içerisindeki uygulamalar yemekli ritüellere örneklik teşkil etmektedir. Bu bağlamda ata mezarlarının ziyaretleri ile başlayan uygulamalar, yemeklerin yapılarak dağıtılması, toplu eğlencelerin düzenlenmesi ve ateş üstünden atlanması gibi çeşitli pratiklerle sürdürülmektedir (Sağır, 2016: 11). Afyon'da Hıdırellez için bir gün öncesinde bir heyet oluşturulur, bu heyet Hıdırellez'den bir gün önce ev ev dolaşarak kuzu, yağ, bulgur, koyun, un, tavuk ve tuz toplar. Öğle namazının ardından dualar edildikten sonra toplanan malzemelerden yapılan ve "Hıdırellez Aşı" adı verilen bu yemek tüm halka dağıtılır (Santur, 1990: 132). Kars'ta "Haşıl Günü" olarak adlandırılan Hıdırellez gününde haşıl yemeği yapılmaktadır. Haşıl; buğdayın bulgur yapıldıktan sonra "kikre" denilen taş alette çekilmesi ile oluşan ve "yarma" adı verilen denilen baklagilin suyla kaynatıldıktan sonra yoğun bir kıvam almasıyla üzerine yoğurt ve tereyağı dökülmek suretiyle yenilen bir yemek türüdür. Bu yemekte kullanılan buğdayın, bereket getireceğine inanılmaktadır (Coşan ve Öztürk, 2023: 299). İstanbul'da Hıdırellez kutlamalarında kazanlar kurulur ve topluca yemekler yenir. Halk tarafından bu günde özellikle kuzulu pirinç pilavı, içi kuş üzümlü, çam fıstıklı, zeytinyağlı nefis yaprak dolması, döküntülü irmik helvası ve peynirli pide hazırlanır (Arslan, 2012: 210). Denizli'de Hıdırellez gününde birçok köy, kasaba ve ilçede yöre halkının maddi desteğiyle Hıdırellez yemekleri verilir. Yöre halkı tarafından kesilen kurbanların etlerinden yapılan yemekler konuklara ikram edilir. Yörede hazırlanan bu yemeklerin, baharın gelişini kutlama, bereketi arttırma, Hıdırellez'in kutsallığına saygı duyma ve geleneksel ritüelleri devam ettirme gibi işlevleri vardır (Türktaş, 2021: 169). Kars'ın Çağlayan köyünde Hıdırellez gününden önceki gece

gavut/kavut pişirilir ve bir tabağa alınıp üzeri sıvazlanarak hiç kimsenin girmeyeceği temiz bir odaya (misafir odası) bırakıldıktan sonra bir dilek tutulur. Yemeğin misafir odasına alınmasının nedeni, ölümsüzlük suyundan içmiş olan Hızır ve İlyas'ın (Hızır Nebi) bugünde geleceğine inanılmasıdır (Coşan ve Öztürk, 2023: 299). Safranbolu'da Hıdırellez'den bir gün önce mısır patlağı, kabak çekirdeği, dut kurusu ve şeker katılarak kavrulmuş ve daha sonra dövülüp un haline getirilen yöreye özgü gavut yemeği yapılmaktadır. Bu yemek küçük bez torbaların içine konulup 5 Mayıs gecesi gül dalına bağlanmakta ve sabah gün doğmadan oradan alınmaktadır. Yörede bir gece dışarıda bırakılan gavut, Hızır'ın yemeğe dokunduğu inancından dolayı şifa niyetiyle yenmektedir (Barlas, 1990: 28-29). Baharın gelmesiyle bolluk ve bereket için kutlanan Hıdırellez, Hızır ve İlyas kültlerinin de etkisiyle Türk kültüründe bir kutsiyet kazanmıştır. Bugüne özgü hazırlanan yiyecek ve içecekler kutlamanın en önemli parçasını oluştururken birlikte yapılan kutlama ve eğlence, kıştan bahara çıkan halkın psikolojik olarak deşarj olmasını da sağlamaktadır.

### 4.3.3 Koç Katımı

Hayvan yetiştiriciliğiyle uğraşan toplumların, kışın soğuk ve zorlu şartlarına dayanamayan yavruların korunması amacıyla gerçekleştirilen bir ritüel olan koç katımı, genellikle bahar aylarında icra edilen bir ritüeldir ve bir tür mevsimlik bayram niteliği taşımaktadır. Bu ritüelde, sürülerden ayrılan erkek hayvanlar, yavrulama mevsimi geldiğinde tekrar sürüye geri alınmaktadır. Sivas'ta koç katımı tarihi genellikle ekim veya kasım aylarının ortalarında yapılır. Bu aya, "koç ayı" adı verilmektedir. Koç katımının genel olarak sonbaharda yapılmasının nedeni, hayvanların yavrulama zamanlarını kış soğuklarından bahar başlangıcına ötelemek ve doğacak yavruların soğuktan ve açlıktan kırılmasını önlemeye yöneliktir. Anadolu'da koç katımından bir gün önce koyunlar sağılır ve sütünden "koç yoğurdu" yapılır. Koç katım günü koçlar yaylıma bırakılmaz, ağıldan alınıp köyün meydanına sürülür. Davar sahipleri tarafından birkaç gün öncesinde hazırlıklara başlanır. Bereket ve umudu simgeleyen çörekler, keteler ve kömbeler hazırlanır. Koç katımında köyün gençleri bayramlık kıyafetlerini giyer. Koyun sürüsü köyün meydanına çıkarılır. Bütün köy halkı bu meydanda toplanır. Köy imamı koç katım duasını okuduktan sonra silahlar sıkılır ve "koçlar hayırlı olsun" denilerek sürüye salınır. Hayvancılık yapanlar tarafından koç katımı, bir nevi tarih başlangıcı veya takvim olarak kabul edilir (Sinmez ve Yiğit, 2014). Malatya'da koç katımı 15-25 Ekim günleri arasında yapılmaktadır. Koçun sürüye katıldığı gün davar sahipleri tarafından kömbe yapılır ve katılımcılara ikram edilir (Şentürk, 1972: 6470). Benzer bir uygulama Mersin Silifke'de kadınlar tarafından imece usulü hazırlanan çeşitli yemekler koç katımı sonrasında bir araya gelinerek topluca yenir. Aynı zamanda ocakta pişirilen çörekler gelenlere dağıtılır (Alptekin, 2019: 306). Koç katımında icra edilen ritüeller, bahar mevsimi karşılama amaçlı olduğu gibi aynı zamanda kıştan bahara çıkan hayvanların soğuktan dolayı telef olmasının önüne geçmek içindir. Bu esnada sunulan

yemekler ise törende bir araya gelmenin, paylaşmanın ve geleneği yaşatmanın bir aracı olarak görülmelidir.

#### 4.3.4 Tören Keşkeği

Keşkek törensel bir mahiyet taşıması, etrafında birçok sosyal, kültürel ve sanatsal oluşumun şekillenmesi ve dinî ritüeli barındırması nedeniyle Türk mutfak kültürü içerisinde önemli bir yemek türü olarak görülmektedir. Düğünlerde simgeleşmesi, törensel anlam içermesi ve yapılışında gelenekselliği içermesi bakımından 2011 yılında “Geleneksel Tören Keşkeği” adı ile UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras (SOKÜM) Temsili Listesi’nde yer verilen keşkek (Özer, 2020: 36869), Türkiye’de Batı Anadolu, Trakya, Doğu Anadolu, Karadeniz ve Orta Anadolu başta olmak üzere hemen hemen tüm Anadolu’da çeşitli vesilelerle pişirilmektedir. Bu bakımdan keşkek yemeği, pişirim ve sunum teknikleri yönüyle bölgelere göre çeşitlilik göstermektedir (Çekiç, 2015: 63).

İçeriğinden ziyade yapılışıyla bir geleneğe dönüşen keşkek, “yarma” adı verilen dövülmüş buğday ve yağlı koyun etinden yapılmaktadır. Büyük kazanlarda yarma ve yağlı koyun etinin bol suda haşlanmasıyla yapımına başlanan keşkek yemeğinde keşkeği karıştırmak için ahşap kürekler, dövmek için de ahşap tokmaklar kullanılmaktadır. Kaynatma aşamasında yemeğin belli bir ritimle karıştırılması gerektiğinden ve hazırlanışı zahmetli olduğundan bu yemek imece usulü hazırlanmaktadır. Büyük kazanlarda tokmaklarla yarmanın sakız gibi oluncaya ve etlerin liflerinden ayrılincaya kadar dövülmesiyle hazırlanan keşkek, üzerine tereyağı yakıldıktan sonra servis edilmektedir (Teyin, 2020: 316). Tören keşkeği, doğum, sünnet, asker uğurlama, düğün, hacı uğurlama/karşılama ve ölüm zamanlarının en önemli yemeklerindedir. Anadolu’da ayrıca Ramazan ve Kurban bayramı, Mevlid, Nevruz, yağmur duası, Gadir Hum, Hıdırellez, Yortu zamanlarında da keşkek hazırlandığı bilinmektedir (Çekiç ve Özken, 2022: 426). Tüm bu uygulamalar, Türk mutfak kültüründe tören keşkeği geleneğinin icra ortamı, bağlamı ve işlevi yönünden ne kadar zengin olduğunu göstermektedir.

#### 4.3.5 Çiğdem Günü

UNESCO kayıtlarına “Çiğdem Günü” adıyla giren bu geleneksel kutlama, Anadolu’da “çiğdem gezmesi”, “çiğdem pilavı”, “baca pilavı”, “çiğdem aşısı”, “çiğdem şenliği”, “çiğdem bayramı”, “çiğdem eğlencesi”, “çiğdem festivali” ve “çiğdem töreni” gibi adlarla da kutlanmaktadır. Çiğdem günü kutlaması, mevsimsel olarak kıştan bahara geçişin sembollerinden olan kardelen, çiğdem ve nevrüz gibi kır çiçeklerinin topraktan çıkmasının takvimsel olarak yeni yıla giriş olarak görülmesinden dolayı genellikle yaşları 6-12 arası olan çocukların eliyle inanç ve kültür kodlarıyla biçimlenen önemli bir şenliktir. Bir bahar ve yeni yıl ritüeli olarak Orta Asya’dan Balkanlara kadar pek çok kültür ve mitolojide paraleli olan Çiğdem Günü’nün sözlü ve yazılı kaynaklara göre Türkiye’de Orta Anadolu’nun geçmişteki en canlı merkezlerinden biri olduğu söylene de Malatya’dan Tekirdağ’a, Samsun’dan Mersin’e kadar uzanan daha geniş bir coğrafyada

tanındığı ve kutlandığı görülmektedir. Son yıllarda kırsal ve kentsel alanda çocuklar tarafından unutulmaya yüz tutmuş bu gelenek, günümüzde çocukluk çağlarında bu uygulamaya katılanlar tarafından devam ettirilmeye ve canlandırılmaya çalışılmaktadır (Oğuz, 2014: 28-29). Eskiden bu günün kutlanmasıyla ilgili yazılı kaynaklarda bazı bilgilere ulaşılmaktadır. 1947 yılında M. Tahir Alangu'nun Ülkü dergisindeki "Yozgat'ta Çiğdem Pilavı" başlıklı yazısında belirttiğine göre Çiğdem Günü mevsim şartlarına göre Şubat sonu ve Mart başında karların erimesine ve çiğdemlerin çıkmasına göre yapılmaktaydı. Çiğdemlerin çıktığını gören çocuklar toplanarak pilavın içine eklenen sarıçiğdem, eflatun çiçekli "Ali öksüzü (Aligülü)" ve "beyaz çiğdem" adı verilen kardeleni toplamaya giderlerdi. Çeşitli oyunlar eşliğinde sökülen çiğdemler, "çaltı" denilen karaçalının veya iğde dalının dikenlerine yumru kısımlarından iliştirilmekte, çocuklardan biri çiğdem çalkısını taşımakta ve "abdal" adı verilen bir diğer çocuğun sırtında ise toplanacak yağ, bulgur, kıyma veya soğanların konacağı heybe bulunmaktaydı. Evler sırayla dolaşmakta, her kapının önünde "abdal"; "Hanım Abla yağdan bulgurdan bir şeyler gönder" diye bağırılmakta ve bu sırada gruptakiler türkü formunda bir tekerleme söylerlerdi. Bütün bu eğlenceli diyalogların sonunda kızı olmasını isteyen bulgur, oğlu olmasını isteyen ise yağ verir, çocuklar da hediye veren kişilere bir demet çiğdem sunardı. Bu sırada onlar da çocuklara; "Çiğdeminiz kutlu, pilavınız tatlı olsun, Allah yağmurunuzu bol etsin" diye karşılık verirlerdi. Daha sonra çocuklar topladıkları yiyeceklerle mahallenin en yüksek damında veya açık bir alanda ateş yakarak ve içerisine sarı çiğdem katarak pişirdikleri pilavı hep birlikte yerlerdi (Alangu'dan Akt.; Oğuz, 2014: 29-30). Günümüzde Anadolu'da çok yaygın olmasa da Çiğdem Günü kutlamaları devam etmektedir. Malatya Hekimhan'da yapılan Çiğdem Şenliği'nde çiğdem gezmesi ritüeline yer verilmemekte sadece imece olarak hazırlanan etli pilav ve çiğdem sütlacı halka dağıtılmaktadır. Burada hazırlanan pilavın içine çiğdem çiçeği veya meyvesi konulmamaktadır (Sönmez, 2017: 591-592). Ankara'nın Çubuk ilçesinin bazı köylerinde çocuklar önce topluca kırlara giderek özel olarak hazırladıkları sopalarla çiğdemleri kökünden çıkarırlar. Daha sonra da bu çiğdem çiçeklerini kuru bir çalının dallarına bağlayıp köydeki tüm evleri bir tekerleme söyleyerek dolaşırlar. En sonunda da toplanan yağ, bulgur ve yumurtadan bir pilav pişirerek hep birlikte yenir (Alper, 2021: 57). Genel anlamda bir bahar bayramı niteliği taşıyan Çiğdem Günü, birlik ve beraberlik içerisinde geçmişte çocukların günümüzde ise resmî kurumlar tarafından devam ettirilmeye çalışılan bir geleneğin adı olmuştur. Bu geleneğin en temel işlevinin baharın gelişini kutlamak, uyanan ve yeniden canlanan doğadan toplanan çiğdemlerle hazırlanan pilavın hep birlikte bir tören havasında yenilmesi olduğu ifade edilebilir. Bu da Türklerin tarih boyunca doğa ile ne kadar iç içe yaşadığının bir kanıtı gibidir.



## Değerlendirme ve Sonuç

Doğum, sünnet, evlenme, ölüm, askere uğurlama-karşılama ve hacı uğurlama-karşılama gibi başlıklar altında ele alınan geçiş dönemlerinde; doğum ve lohusalık sırasında sunulan şekerli ve enerji içeren yemeklerin doğum yapan kadının sütünün artması, hayatının normale dönmesi, çocuğun daha sağlıklı olması ve kötü ruhlardan korunması için hazırlandığı söylenebilir. Diş hediği ise bolluk, bereket, rızık, çocuğun dişlerini daha sağlam ve sağlıklı bir şekilde çıkarması içindir. Böylece yeni doğan çocuk mitsel paradigmalara uygun olarak kökene yani suyun ve tahılın ilk çıktığı zamana iletilerek buğday ile kutsanmaktadır. Sünnet töreni “erkek” olmak suretiyle önemli bir eşiği geçen çocuğa statü kazandırmaktadır. Ritüel sırasında kesilen kurbanlar ve sunulan yemekler de çocuğun kutsanmasını sağlamaktadır. Hayatın önemli dönüm noktalarından evlenme sırasında uygulanan ritüeller; mutluluk, bereket, kutlama ve kimlik kazanma işlevi görmektedir. Her evlilikle mitsel anlamda kutsal evlilik (yer ve gök birleşmesi) ve kozmik yaratılış tekrar edilmektedir. Doğum, sünnet ve evlilik gibi birçok önemli uygulamalar insanları bir araya getirme, sosyal bağları güçlendirme, ortak değerleri ve gelenekleri pekiştirme, töreleri canlı tutma gibi sosyal fonksiyonları gerçekleştirmektedir. Öldükten sonra hazırlanan cenaze yemeği (ölü aşı) ve helva; ölüyü anmak, ölü ruhunun huzur bulması, kötü ruhlardan korunmak ve atalar ruhuna saygı için sunulmaktadır. Türk kültüründe helva, ölümün simgesi olarak kabul edilirken helvanın kokusunun ölünün ruhuna ulaştığına ve öteki dünya ile bir iletişim aracı olduğuna inanılmaktadır. Cenaze törenlerinde genel olarak yemeğin; ölü ile geride kalanlar arasında bağlantı kurmak gibi bir işlevi de vardır. Geçiş, aşama ritlerinden hacı uğurlama-karşılama ve asker uğurlama-karşılama törenleri de insan hayatının önemli dönüm noktalarından kabul edilir. Hac sırasında kutsal merkez olan Kâbe’yi tavaf etmek, Müslümanlar için erginleşmek anlamını taşır. Bu yüzden hac farızasını yerine getiren kişi artık toplumda yeni bir statü kazanarak “hacı” olarak adlandırılır. Böylelikle dünyalık ve yanılıcı olanın yerini manevi anlamda yeni bir varoluş, gerçek, kalıcı ve etkin bir yaşam almaktadır. Asker uğurlarken ve karşılarken icra edilen yemekli törenler de bireyin kutsanması ve yeni durumuna adapte olması için düzenlenmektedir. Dinî bayramlar ve kutlama törenleri başlığı altında bayram, kandil, aşure, yağmur duası, cem lokması, tekke/dergâh yemeğinin; bolluk, bereket, şifa, dilek, sevinç, kutlama, nefis terbiyesi, birlik ve beraberlik, inancı ve kültürü koruma, manevi rahatlama, iletişim kurma ve kültürü genç nesillere aktarma gibi işlevlerinin olduğu görülmektedir. Mevsimsel kutlamalar ve günler başlığı altında ise Nevruz, Hıdırellez, Koç Katımı ve Tören keşkeği ve Çiğdem Günü törenleri; baharın gelişi, yeni yıl, arınma, diriliş, paylaşma, toplumsal bütünlük, eğlenme ve hoşça vakit geçirme, psikolojik olarak deşarj olma ve kültürel aktarım gibi fonksiyonları yerine getirmektedir. Sonuç olarak yemek-ritüel ilişkisi bağlamında anlam kazanan tören yemeklerinin tarihsel, dinî, toplumsal, kültürel, psikolojik ve mitolojik işlevleriyle Türk kültüründe çok önemli bir yer edindiğini

söylemek mümkündür. Türkler insan hayatının her dönüm noktasında, kültürel, dinî ve mevsimsel kutlamalarda mutlaka yemekli ritüellerle bireyi, doğayı ve özel günü kutsamak için törenler düzenlemişler ve yeni duruma geçişi kolaylaştırmak için kutlama yapmışlardır. Günümüzde sosyo-kültürel hayatın her alanında etkin bir rol oynayan tören yemekleri, sembolik kodlarla ve kültürel dinamiklerle insan yaşamına yön vermeye devam etmektedir. Zira dinî, mitolojik ve kültürel kodlarla bütünleşen, milletleri millet yapan ve ayakta tutan millî değerler sistemi, Türk kültürünü unutulmaktan kurtaracak ve geleceğe taşıyacaktır.

## KAYNAKÇA

### Yazılı Kaynaklar

- Ademoğlu, A. - Özkaya, F. D. (2021). Özel gün ve tören yemekleri: Ethnic Foods dergisi üzerine bir inceleme. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 4(2), 248-257.
- Akbulut, D. (2010). Bektaşî kazanlarından saray aşureliklerine bir paylaşım geleneği olarak aşure. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*. 55(1), 269-280.
- Akgül, H. (2008). *Mübarek gün ve geceler*. İstanbul: Işık Yayınları.
- Alper, S. (2021). *Hitit bayram ritüellerinin Anadolu yemek kültürüne yansımaları; Çiğdem (An. Tah. Şımsar) bayramı örneği*. Ankara: Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Alptekin, M. (2019). Mersin-Silifke'de saya gezme ritüeli ve tomas oyunu üzerinde bir araştırma. *Toroslardan Tanrı Dağlarına Türk Halk Biliminin Ulu Çımarı /Prof. Dr. Ali Berat Alptekin Armağanı*, (ed.: Esmâ Şimşek vd.), 303 -316, Konya: Kömen Yayınları.
- Aras, E. (2021). Türklerde nevrüz bayramı. *Giresun Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, (7)2, 345-370.
- Arslan, F. (2012). İstanbul'da Hıdrellez geleneğinin geçmişi, bugünü ve yarını: Ahırkapı örneği. *Folklor/Edebiyat*, 18(71), 201-235.
- Arslantaş, F. (2020). *Adana yemek kültürü*. Denizli: Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Artun, E. (2000). Adana'da asker uğurlama karşılama törenleri asker ağıtları, türküleri, şiirleri, manileri. *Milli Folklor*, (12)47, 41-48.
- Artun, E. (2006). *Adana halk kültürü*. Adana: Ulusoy Yayınevi.
- Aslıhak Uğurelli, T. (2023). Anadolu'da gerçekleştirilen yağmur yağdırma ritüelleri *Türk Arkeoloji ve Etnografya Dergisi*, (1)85, 123-135.
- Barlas, U. (1990). Safranbolu ve Karabük yöresinde Hıdrellez geleneği. *Türk Halk Kültüründe Derlemeler Hıdrellez Özel Sayısı*, 25-41, Ankara: Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları.
- Baş, E. (2004). Aşure günü, tarihsel boyutu ve Osmanlı dini hayatındaki yeri üzerine düşünceler. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 45(1), 167-190.

- Baytok, A., vd. (2013). Afyonkarahisar'ın tanınmış yerel ürünleri. *Afyonkarahisar Yemek Kültürü*, (ed.: M. Uyan - A. Baytok), 14-15, Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayını.
- Bozkurt, N. (2012), Kandil. *TDV İslam Ansiklopedisi (DİA)*, C. 24, 300-301, İstanbul: TDV Yayınları.
- Cevher, İ. (2023). Folklorik bir ritüel olarak Kırıkkale'deki mevlit törenleri. *Türk Kültüründe Mevlit Geleneği, Uluslararası Sempozyumu Bildiriler*, (ed.: Hakan Yekbaş), 589-594, Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları.
- Ceylan, F. - Yaman, M. (2018). Ritüele dönüşen mutfak: Mevlevi mutfağı. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*. 7(3): 2172-2179.
- Coşan, A. - Öztürk, Y. (2023). Nevruz, koç katımı, Hıdırellez üzerine bir inceleme Çağlayan köyü örneği. *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum*, 12(34), 295-307.
- Çay, M. A. (1985). *Türk Ergenekon bayramı (Nevrûz)*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü.
- Çekiç, İ. (2015). *Geçmişten günümüze törensel bir yemek: Keşkek*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Çekiç, İ. - Özkan, A. (2022). Geleneksel tören keşkeğinin Türk gastronomisindeki yeri ve önemi. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 11(1), 422-435.
- Çeribaş, M. - Ermeçli, S. (2021). İnanç-sağlık ilişkisi bağlamında Türk kültüründe ritüel yemekler. *Halk Kültüründe Sağlık*. (ed.: Prof. Dr. Ömür Ceylan), 353-367, İstanbul: Motif Vakfı Yayınları.
- Çiftçi N. (2019). *Tören yemeklerinin bilinirliği üzerine kuşaklar arasındaki farklılıkların belirlenmesine yönelik bir araştırma: Afyonkarahisar ili örneği*. Afyon: Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Çiftçi, S. (2021). *Geçiş dönemleri perspektifinden Muğla mutfak kültürünün incelenmesi*. Mersin: Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Denk, E. (2023). Erzurum mutfak kültürünün sahip olduğu zenginliğin mutfak turizmi açısından farkında olmak. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 7(2): 59 -79.
- Doğan, G. (1998). *Alevilik'te ön bilgiler ve cem, zakirlik*. İstanbul: Can Yayınları.
- Eliade, Mircea (2001). *Mitlerin özellikleri*. (çev.: Sema Rifat), İstanbul: Om Yayınevi.
- Eliade, Mircea (1994). *Ebedi dönüş mitosu*. (çev.: Ümit Altuğ), Ankara: İmge Kitabevi.
- Erol, G. - Alaşhan, A. (2020). Özel günlerdeki geleneksel yemek anlayışının gastronomi açısından değerlendirilmesi: Ürgüp örneği. *Turkish Studies-Social*, 15(8), 3521-3538.
- Ersoy, Y. (2002). Türk mutfak kültürü. *Türkler*, C. 4, 222- 229, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Gazelci, Sadık Can (2021). *Gastronomi turizmi kapsamında tören yiyecek içeceklerinin tespiti: Antalya Döşemealtı örneği*, Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

- Gürçayır, S. (2010). Türk ve Makedon kültürlerinde geçiş ritüelleri ve yemekler. *Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye ve Makedonya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştayı Bildiri Kitabı*, (ed.: M. Kalpaklı vd.), 66-73, Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve din: yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2): 1204-1223.
- Irmak, Y. (2016). Doğumdan ölüme Bingöl geçiş dönemleri inanç ve uygulamaları. *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(11), 113-132.
- Irmak, Y. - Hamarat, H. (2018). Bingöl Aleviliğinde dedelik musahiplik düşkünlük ve cem. *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 211-232.
- Irmak, Y. (2019). Bingöl mutfak kültürü ve gastronomi turizmi. *Bingöl Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 111-144.
- İnan, A. (2013). *Tarihte ve bugün Şamanizm materyaller ve araştırmalar*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Kalıncılar, A. N. (2023). *Devrek yöresinde sosyo-kültürel değişim bağlamında dinî bayramlar ve ritüeller*. Zonguldak: Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Karaağaç, M. (2013). *Malatya'da geçiş dönemleri*. Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Karaman, R. (1999). Türkiye'de nevrüz kutlamaları. *Millî Folklor Dergisi*, 42, 39-52.
- Kobyay, E. Ş. (2014). *Türkiye'de yağmur törenleri ve yağmurla ilgili inanışlar*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Oğuz, M.Ö. (2014). Çağdaş kentte bir yeniden canlandırma örneği: Çiğdem Günü. *Milli Folklor Dergisi*, 13(101), 25-39.
- Örnek, S. V. (2000). *Türk halkbilimi*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özdemir, C. (2018). Alevi-Bektaşî kültüründe "lokma" geleneği. *IV. Uluslararası Alevilik Ve Bektaşîlik Sempozyumu (18-20 Ekim 2018 Ankara) Bildiriler Kitabı*, 247-264, Ankara: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Türk Kültürü Açısından Hacı Bektaş-ı Veli Araştırmaları ve Uygulama ve Araştırma Merkezi.
- Özdemir, N. (2005) Yiyecek ve içecekler. *Türk Eğlence Kültürü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Özer, Ç. (2020). Sosyal bir seremoni: Anadolu'da düğün yemekleri ve ritüelleri. *Turkish Studies-Social*, 15(8), 3677-3690.
- Öztürk, Y. (2018). *Geçmişten günümüze Denizli yöresi sünnet törenleri*. Denizli: Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies*, 7(4), 2675-2695.
- Sağır, A. (2016). Ölüm sosyolojisi bağlamında yemek, cenaze ve ölümün sofraya pratikleri üzerine. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (20)1, 271-298.
- Santur, A. (1990). Afyon'da Hıdırellez geleneği. *Türk Halk Kültüründe Derlemeler, Hıdırellez Özel Sayısı*, 131-135, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

- Sinmez, Ç. Ç. - Yiğit, A. (2014). Sivas folklorunda davar yüzü (saya gezme) ve koç katımı töreni. *Lokman Hekim Journal*, 4(1), 19-25.
- Sönmez, F. (2019). *Samsun ili Canik ilçesi geçiş dönemi âdetlerinde görülen kültürel değişimler*. Samsun: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Sönmez, Y. B. (2017). Somut olmayan kültürel miras unsurlarından olan Çiğdem Şenliği'nin Malatya'da yeniden canlandırılması. *Sosyal Bilimler Dergisi*, (4)15, 589-595.
- Sürücüoğlu, M. S. - Özçelik, A. Ö. (2008). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. 38. *İcanas Kongresi*, 1289-1310, Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınevi.
- Şengül, A. (2008). Türk kültüründe nevrüz ve Anadolu'da nevrüz kutlamaları. *Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi*, (26)1, 61-73.
- Şenocak, E. (2020). Kültürel bellekte askere yollama geleneği: Baskil (Elazığ) ve çevresi örneği. *Akra Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi*, (22)8, 49-61.
- Şentürk A. (1972). Malatya'da koç koyurma (koç katımı). *Türk Folklor Araştırmaları*, 14(280), 6470.
- Şişman, B. (1994). *Samsun yöresinde yaşayan halk inançları üzerine bir inceleme*. Samsun: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Şişman, B. (2003). Samsun'da icra edilen bir yağmur duası ritüeli ve Türk kültür tarihi bağlamında düşündürdükleri. *Millî Folklor*, (8)58, 86-92.
- Tapan, A. (2023). Balören köyü yöresi Alevi topluluğunun lokma anlayışı ve uygulamaları. *Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Özel Sayı 1, 443-462.
- Teyin, G. (2020). Kültürel bir miras; tören keşkeği geleneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(29), 313-321.
- Tosun, N. (2004). Tasavvuf kültüründe tekke yemekleri. *Tasavvuf İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi*, 5(12), 123-135.
- Turhan Tuna, S. (2021). Birliğin, beraberliğin, huzurun aşısı. *International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal*, 7(51), 2581-2587.
- Türktaş, M. M. (2021). Denizli yöresinde Hızır ve Hıdırellez ile ilgili inanış ve uygulamalar. *TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, (9)25, 163-173.
- Ünalın, Ö. (2022a), *Sazıyla ve sözüyle Bayburt mutfak kültürü*. Çanakkale: Paradigma Akademi Yayınları.
- Ünalın, Ö. (2022b). Alanya Yörüklerinde komşuluk ilişkileri ve aratma geleneği. *Komşuluk*, (ed.: Emine Gürsoy Naskali), 117-143, Çanakkale: Paradigma Yayınları.
- Ünalın, Ö. (2022c). Alanya'da ölüme ve sonrasına dair halk inanışları. 3. *Uluslararası Geleneksel Türk Mezar Taşları Sempozyumu ve Prof. Dr. Halit Çal Armağan Kitabı*, (ed.: Celil Arslan, İbrahim Karaca), 293-328, Kayseri: Kimlik Yayınları.
- Üzülmez, M. - Onur, M. (2021). Osmaniye mutfak kültüründe yer alan yemek ritüelleri üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 1349-1368.

- Yalçın Çelik, S. D. (2010), Mengen’de özel gün yemekleri. *Millî Folklor*, 22(86), 127-139.
- Yıldırım, E. (2011). Tunceli yöresi Alevilerinde Muharrem Ay’ının önemi ve aşure geleneği. *İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 16(1), 71-84.
- Yıldırım, Z. (2019). *Dünden bugüne Samsun-Çarşamba ilçesinde geçiş dönemleri (doğum- evlenme- ölüm, sünnet-askerlik- hac)*. Sivas: Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Yıldız, T. (2016). Türk ve Macar ortak mutfağında içme kültürü: Şifa, ritüel, gelenek. *Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü*, (ed.: M. Hoppal vd.), 119-124, Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları.
- Yüksel, G. (2011). Kastamonu’da dini bayramları kutlama gelenekleri ve bu geleneklerin insan ilişkilerine etkisi. *Akademik Bakış Dergisi*, 26, 1-26.

### Elektronik Kaynaklar

- URL-1:<https://www.hurriyet.com.tr/tekke-mutfaginda-corba-8551844> (Erişim: 10.01.2024)
- URL-2: [lugatim.com](http://lugatim.com) (Erişim: 15.01.2024)
- URL-3:<https://www.sofra.com.tr/haberler/2019/04/02/bir-kandil-gelenegi-kandil-simidi> (Erişim: 17.01.2024)
- URL-4:[sozluk.gov.tr](http://sozluk.gov.tr) (Erişim: 06.01.2024)

*“İyi Yayın Üzerine Kılavuzlar ve Yayın Etiği Komitesi’nin (COPE) Davranış Kuralları” çerçevesinde aşağıdaki beyanlara yer verilmiştir. / The following statements are included within the framework of "Guidelines on Good Publication and the Code of Conduct of the Publication Ethics Committee (COPE)":*

**Etik Kurul Belgesi/Ethics Committee Approval:** Makale, Etik Kurul Belgesi gerektirmemektedir. /Article does not require an Ethics Committee Approval.

**Çıkar Çatışması Beyanı/Declaration of Conflicting Interests:** Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarların potansiyel bir çıkar çatışması yoktur. / There is no potential conflict of interest for the authors regarding the research, authorship or publication of this article.

**Yazarın Notu/Yazarın Notu:** Bu makale Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi ve Motif Vakfı’nın 27-29 Ekim 2022 tarihlerinde Hatay’da ortaklaşa düzenledikleri Uluslararası Halk Gastronomisi Sempozyumu’nda sunulan “Türk Kültüründe Tören Yemeklerine İşlevsel Bir Yaklaşım” adlı sözlü bildirinin genişletilmesi ve geliştirilmesiyle hazırlanmıştır. / This article was prepared by expanding and improving the oral presentation titled "A Functional Approach to Ceremonial Meals in Turkish Culture" presented at the International Folk Gastronomy Symposium organized jointly by Hatay Mustafa Kemal University and Motif Foundation in Hatay on October 27-29, 2022.