

T.C.
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI
TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

ALEVİ TOPLUMUNDA YEMEK KÜLTÜRÜ VE CEMDE YAPILAN
LOKMA RİTÜELLERİ

HAZIRLAYAN
EZGİ ATEŞOĞLU

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI
Doç. Dr. İlkay YILMAZ

ANKARA-2024

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih: 23.12.2023

Öğrencinin Adı, Soyadı: Ezgi ATEŞOĞLU

Öğrencinin Numarası: 22110463

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Doç. Dr. İlkay YILMAZ

Tez Başlığı: Alevi Toplumunda Yemek Kültürü ve Cemde Yapılan Lokma Ritüelleri

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 53 sayfalık kısmına ilişkin, 23.12.2023 tarihinde tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 7'dir.

Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası:

ONAY

Tarih: 23.12.2023

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza:

Doç. Dr. İlkay Yılmaz

TEŞEKKÜR

Öncelikle hayatımın her anında yanımda olan aileme, eşime, arkadaşlarıma,

Eğitim öğretim hayatım boyunca desteklerini esirgemeyen Prof. Dr. Mehmet Ayhan Kuzu'ya,

Lisans ve yüksek lisans dönemlerim boyunca desteklerini esirgemeyen kıymetli hocalarım Doç. Dr. İlkey Yılmaz'a, Dr. Öğr. Üyesi Nurten Beyter'e, Öğr. Gör. Servet Kazım Güney'e ve veri toplama sürecimde yardımlarını esirgemeyen katılımcılara en içten duygularıyla teşekkürlerimi sunarım.

ÖZET

Ezgi Ateşoğlu, Alevi Toplumunda Yemek Kùltürü ve Cemde Yapılan Lokma Ritüelleri, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, 2024.

Bu çalışmada Alevi toplumlarının yeme içme kùltürleri ve cemevlerinde yapılan lokma ritüelleriyle ilgili araştırmalar yapılmıştır. Çalışma nitel araştırma yöntemlerinden kùltür analiz deseni çerçevesinde hazırlanmıştır. Çalışmada görüşme tekniği kullanılmış ve yarı yapılandırılmış soru formu aracılığı ile Ankara'da bulunan cemevlerinde Alevi inancına sahip 14 kişi ile yüz yüze görüşülerek veri toplanmıştır. Elde edilen verilerin analizinde betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Katılımcıların özel günlerde hazırladığı yemekler, oruç zamanlarında yenilmesinin yasak olduğu yiyecekler, kendi yörelerine ait unutulmaması ve nesilden nesile aktarılması hedeflenen tarifler, cemevinde yaptıkları lokma ritüelleri hakkında bilgiler verilmiştir. Bu bilgiler doğrultusunda, katılımcıların vermiş oldukları cevaplar temel alınarak ritüeller ile yemek tariflerinin kayıt altına alınması ve yemek kùltürünün nesilden nesile aktarılması hedeflenmektedir. Ayrıca, Alevi toplumunda din ve kùltürün önemi, Alevi inancının temel bileşenleri; kurban tığlama (kesme), defin ritüelleri, diş hediği, Muharrem ve Hızır oruçları, Cemevinde gerçekteştirilen lokma ritüelleri, ateş, aşure ve yöresel yemek tarifleri açıklanmaktadır. Çalışmanın sonucunda Alevi toplumlarının eski Türk kùltürleriyle benzerlikler gösterdiği, Alevilerin kendi içlerinde de farklı yöreler olmasına rağmen yemek kùltürlerinde benzerlik olduğu ve çoğu yemeğin temelini bulgurla hazırlandığı tespit edilmiştir. Alevi toplumlarının kùltürlerini yaşatmak için de Cemevlerinde ibadetlerini gerçekteştirip, yemek kùltürlerini yaşattığı sonucu çıkarılmıştır. Alevi toplumlarının kùltürel değerlerinin daha detaylı incelenebilmesi açasından diğer bilim dalları ile ortak araştırmalar yapılması öneri olarak ortaya konulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Alevi, Cemevi, Ritüel, Lokma, Kurban Tığlama.

ABSTRACT

Ezgi Ateşoğlu, Food Culture in Alevi Society and Lokma Rituals in Cem, Başkent University, Institute of Social Sciences, Gastronomy and Culinary Arts Master's Program with Thesis, 2024.

In this study, research has been conducted on the food and beverage cultures of Alevi communities and the lokma rituals performed in cemevis. The study was prepared within the framework of culture analysis design from qualitative research methods. Interview technique was used in the study and data were collected by face-to-face interviews with 14 people of Alevi belief in cemevis in Ankara through a semi-structured questionnaire. Descriptive analysis method was used to analyze the data obtained. Information was given about the dishes prepared by the participants on special occasions, foods that are forbidden to be eaten during fasting times, recipes from their own regions that are aimed to be remembered and passed down from generation to generation, and the lokma rituals they perform in the cemevi. In line with this information, based on the answers given by the participants, it is aimed to record the rituals and recipes and to transfer the food culture from generation to generation. In addition, the importance of religion and culture in Alevi society, the basic components of Alevi belief; sacrifice (slaughtering), burial rituals, tooth hiği, Muharram and Hızır fasts, lokma rituals performed in Cemevi, fire, aşure and local food recipes are explained. As a result of the study, it was determined that Alevi societies show similarities with ancient Turkish cultures, and although there are different regions within Alevis, there are similarities in food cultures and the basis of most dishes is prepared with bulgur. It has been concluded that Alevi communities perform their worship in Cemevis and keep their food culture alive in order to keep their culture alive. In order to examine the cultural values of Alevi communities in more detail, it is suggested that joint research should be carried out with other branches of science.

Keywords: Alevi, Cemevi, Ritual, Lokma, Kurban Tığlama.

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET	ii
ABSTRACT	iii
TABLOLAR LİSTESİ	vi
ŞEKİLLER LİSTESİ	vii
RESİMLER LİSTESİ	viii
SİMGELER VE KISALTMALAR.....	ix
1. GİRİŞ.....	1
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	3
2.1. Alevilik ve Alevi Toplumunda Yemek Kültürü.....	3
2.2. Alevilerde Lokma Geleneği	5
2.3. Alevi İnancının Temel Bileşenleri Hakkında Bilgi ve Ritüeller	9
2.3.1. Kurban ve kurban tıglama ritüelleri.....	9
2.3.2. Diş hediği.....	11
2.3.3. Cemevi	12
2.3.4. Muharrem orucu ve cemi	14
2.3.5. Hızır orucu ve cemi	15
2.3.6. Defin ritüeli	15
2.3.7. Ateş	16
2.3.8. Aşure.....	16
3. MATERYAL VE YÖNTEM	18
3.1. Araştırmanın Problemi.....	18
3.2. Araştırmanın Amacı	18
3.3. Araştırmanın Önemi	18
3.4. Araştırmanın Sınırlılıkları	19
3.5. Yöntem	19
3.6. Evren ve Örneklem	20
3.7. Veri Toplama Süreci	21
3.8. Verilerin Analizi	22
3.9. Geçerlilik ve Güvenirlik	22
4. BULGULAR VE YORUMLAR.....	24

4.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri	24
4.2. Bulguların Analizi	24
4.2.1. Cemde yemeklerin sunulmasında, yenilmesinde sıra düzeni ve kurallar var mıdır? Varsa nelerdir?	25
4.2.2. Kendi yörenize ait evlerinizde kahvaltı, öğlen, akşam yemeklerinde neler tüketilir?	27
4.2.3. Özel günlerde yapılan yemekler nelerdir? (Bayram, düğün, doğum, ölüm, çocuğun dışının çıkması, kız isteme, sünnet vb).....	28
4.2.4. Muharrem ayı zamanında ne tür yemekler hazırlanır, yenmesi yasak olan yiyecekler var mıdır? Sebepleri nelerdir?	30
4.2.5. Alevilere özgü yemek pişirme teknikleri ya da mutfak ekipmanları var mıdır?	32
4.2.6. Alevilerin yemek kültüründe farklılık gösterdiğini düşündüğünüz uygulamalar nelerdir?.....	34
4.2.7. Alevi kültürüne ait gelecek nesillere bırakılabilecek, aile büyüklerinizden öğrendiğiniz veya yaptığınız yöresel bir yemeğe ait aile reçeteniz var mıdır?.....	34
4.2.8. Alevi kültürüne ait yemeklerin yaşatılabilmesi ve gelecek nesillere aktarılması için sizce ne yapılmalı?	37
4.2.9. Alevi toplumunda aşurenin önemi nedir?.....	38
4.3. Reçeteler	39
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	51
KAYNAKLAR.....	54

EKLER

EK 1: Görüşme Soruları

EK 2: Etik Kurul Onayı

TABLolar LİSTESİ

	Sayfa
Tablo 4.1. Katılımcıların demografik özellikleri.....	24
Tablo 4.2. Cemde yemeklerin sunulmasında, yenilmesinde ki sıra düzeni.....	25
Tablo 4.3. Yörelere ait kahvaltı, öğlen, akşam yemekleri.....	27
Tablo 4.4. Özel günlerde yapılan yemekler.....	29
Tablo 4.5. Muharrem ayı zamanında hazırlanan ve yenmesi yasak olan yiyecekler	31
Tablo 4.6. Alevilere özgü yemek pişirme teknikleri ya da mutfak ekipmanları	32
Tablo 4.7. Alevi kültürüne ait gelecek nesillere bırakılabilecek, aile büyüklerinden öğrenilen ve uygulanan yemekler.....	35

ŞEKİLLER LİSTESİ

	Sayfa
Şekil 3.1. Nitel veri analizinin döngüsel gösterimi	22

RESİMLER LİSTESİ

	Sayfa
Resim 2.1. Cemde yapılan kurban ritüeli	9
Resim 2.2. Cemevi	12
Resim 2.3. Cemevi	12
Resim 2.4. Cemevi	13

SİMGELER VE KISALTMALAR

g:	Gram
kg:	Kilogram
L:	Litre
mL:	Mililitre

1. GİRİŞ

İnsanlık tarihinin var oluşundan günümüze kadar, beslenme ve kültür iç içedir. Kültür, toplumları birbirine bağlayan en önemli değerlerdendir. Bu değerler insanların yaşayış biçimlerini, dillerini, dinlerini, adet ve örflerini içinde barındırmaktadır. Bu değerlerin içerisinde dinin, gastronominin gelişmesinde ve uygulanmasında önemli bir yeri vardır. Dinin gastronomi alanındaki belirleyici özellikleri; yasaklı yiyecekler, kutsal sayılan yiyecekler ve ritüeller gibi uygulamalarıdır. Gastronomi bilimi de içinde bulunduğu kültürlerle beraber incelenmektedir (Uca ve Yüncü, 2021).

Beslenme insanoğlunun en temel ihtiyaçlarından biri olup, içerisinde birçok bilim dalını barındırmaktadır. Bunlardan bazıları; antropoloji, ekonomi, fizik, kimya, sosyoloji, din ve psikolojidir. Bu bilim dallarıyla geçmişten günümüze kadar etkileşim ve gelişim içerisinde (Pehlivan, Yavaş ve Nassan, 2023). İnsanların neleri tüketip tüketmeyeceğini, küçüklükten itibaren kazanılan yeme içme alışkanlıklarını belirleyen en önemli unsur kültürdür (Gönülgül, 2020).

İlkel çağlardan günümüze kadar din; toplumların davranışlarını, yaşayışlarını, düşünce ve inançlarını biçimlendirmektedir. Gastronomide dinin kültürel bir önemi de vardır. Yiyecek ve içeceklerin tüketilmesi, hazırlanması, kuralları ve ritüelleri bu önemli konulardan bazılarıdır. İnsanların beslenmesinde coğrafi ve iklim şartları ne kadar önemliyse din ve kültür ilişkisi de bir o kadar önemlidir. Gelişen bu yeme içme şekilleri inançlara ve kültüre de bağlıdır (Uca ve Yüncü, 2021). Yeme içme eylemi ne kadar biyolojik insani bir gereksinim gibi görülse de toplumların kültürel kimliğini belirlemede önemli rol oynamıştır. Bir toplumun kültürü ne kadar gelişmişse, yeme içme kültürü de o kadar gelişmiş demektir (Göde, Kayaardı, Uyarcan ve Söbeli, 2021).

Çalışmanın amacı, gastronomi çerçevesinde Alevi toplumundaki yemek kültürü ve cemevinde yapılan lokma yiyecek ritüelleri açısından irdelemektir. Yapılan literatür araştırmalarında Alevi kültürü ile ilgili çalışmalara rastlanmış olsa da bu çalışmanın kapsam ve bakış açısı nedeniyle Alevi kültürü için yeme içme ritüelleriyle alakalı literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Yapılan bu çalışmada yemeğin sadece fizyolojik ve biyolojik bir gereksinim olmadığı; inanç, kültür ve ritüellerle yaşatıldığı vurgulanmaktadır.

Araştırma soruları;

- Cemevlerin de yapılan ibadetlerde yemek ritüelleri ne şekilde yapılmaktadır?
- Alevi toplumlarının özel günlerde uygun görmediği yiyecekler nelerdir?
- Alevi toplumlarının yöresel, kendilerine özgü yemekleri nelerdir?

Yapılan araştırmanın kavramsal çerçeve bölümünde Alevi toplumlarının yemek kültürü ve lokma ritüellerinden, inançlarının temel bileşenlerinden bahsedilmiş, ardından yöntem ve bulgulara değinilip sonuç bölümü ile çalışma sonlandırılmıştır. Elde edilen veriler betimsel analize tabi tutularak sonuçlar yorumlanmıştır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde araştırmanın kavramsal çerçevesi kapsamında ilk olarak Alevilik ve Alevi toplumunda yemek kültürü, Alevilerde lokma geleneği ve Alevi inancının temel bileşenleri hakkında bilgilere değinilmiştir.

2.1. Alevilik ve Alevi Toplumunda Yemek Kültürü

Kültürel değerler toplumların devamlılığını, birlik ve beraberliklerini sağlayan dinamiklerdir. Toplumların devam etmesindeki, diğer toplumlardan farklılık göstermesindeki en önemli etken kültürdür (Özdemir, 2018). Alevilik bir inanç sistemidir. Geçmiş eski Türk inançlarına kadar dayanmaktadır. Alevi inançlarının farklılıkları eski Türk gelenek ve göreneklerine dayalı olmasından kaynaklanmaktadır. Anadolu Aleviliği; büyüklere olan saygı, eline beline diline sahip çıkma, musahiplik, düşkünlük kurumu, cem ibadetleri, hoşgörü, sevgi, ahlak gibi anlayışları barındırmaktadır. Alevilik bir inanç sistemi olmanın yanında bir kültürdür. Mezhep ve tarikat edebiyatında Hz. Ali'yi sevmek ve onun yolundan gitmek “Alevilik” kelimesi ile ifade edilmiştir. Aleviliğin ortak noktası Allah, Hz. Muhammed ve Hz. Ali'yi sevmektir (Akbaş, 1994).

Türk toplumunda dinsel, toplumsal ve kişisel törenler mevcuttur. Bu törenlerde yemek yemek ve ziyafet iç içedir. Alevi geleneğinde de *cem töreni* ve *lokma ritüelleri* iç içedir. Cem törenlerinde yemekler sembol haline dönüşerek lokma niteliği kazanmaktadır. Alevi toplumları beslenme kültürünü ve dini kültürel yapıyı bir araya getirmişlerdir. Aleviler bazı yemekleri yaptıkları dini ritüellerle kutsallaştırmışlardır. Kutsallaştırılan bu yiyeceklere de “lokma” adını vermişlerdir. “Yemek yediniz mi?” demek yerine “lokma ettiniz mi?”, “yemeğe buyurun” yerine “lokmaya buyurun” denmektedir. Lokma terimi besinlerin genel adı olduğu gibi tasavvufi bir anlamda kazanmıştır. Ritüellerde yenen lokma, lokmanın sunulduğu mekân, yenildiği sofrada kutsal kabul edilmektedir (Özdemir, 2018). Aleviler İslamiyet'ten önceki dinlerin inanç ve geleneklerini günümüzde de yaşamaya devam etmektedir, Akbaş (1994) çalışmasında bu konuya şu şekilde değinmiştir;

Uygurlar Manihaizm'e girdikten sonra et yemeyi ve adam öldürmeyi yasaklamıştır. Manihaizm'in ana motifiyse “ışık”tır. Alevi kültüründe de ışığın önemi

oldukça fazladır. Şamanist inancına sahip kişilerin Tanrının bir ihtiyara benzediğini, Alevilik inancında bunun zor zamanlarda ortaya çıkan Hızır'ın insanlara yardımıyla benzerliği vardır. Cem ayinleri kadın erkek karışık ve yemekli içkili yapılmasından dolayı yine Şamanist özellikler taşımaktadır. Şamanların dinsel giysileriyle cem ayinini yapan dedenin giysileri de çok benzerlik göstermektedir (Akbaş, 1994).

Alevilik gelişmeye açık, Anadolu'ya özgü bir din anlayışıdır. Alevi toplumu bilime ve teknolojiye büyük önem vermektedir (Gökçe, 2013). Alevilik öğretilmesi istenen son inanç yoludur. Kelime anlamı Ali evi olan bu inancın genel olarak anlamı medeniyet temeli ise adalettir (Taş, 2022).

Alevi inancına sahip toplulukların, Sünni inancına sahip topluluklarla yeme içme geleneklerinde benzerlik görülse de, Alevilerin yeme içme gelenekleri ritüellerle farklılık göstermektedir. Ritüeller kutsal mekanlarda, inançlara dayanılarak yapılmaktadır. Alevi inancındaki ritüellere bakıldığında yeme ve içmenin olmadığı ritüel yok denecek kadar azdır (Ersal ve Görgülü, 2017).

Kültür öğrenilebilen bir kavramdır. Yeme içme alışkanlıklarımız da doğduğumuz andan itibaren öğrenilir ve zamanla gelişmektedir. Mutfak kültürü de toplumları birbirinden farklılaştırmaktadır (Özdemir, 2018). Dünyada her mutfağın kendine özgü özellikleri vardır. Bu özellikleri sayesinde diğer mutfaklarla aralarında farklılıklar oluşmaktadır. Din ve inanışların getirdiği kısıtlamalar, coğrafi şartlar, bölgedeki hayvan yetiştiriciliği, bitki örtüsü gibi birçok etken kültürel farklılıkta önemlidir (Beşirli, 2010). Kültürel kimlik gıdanın en önemli bileşenidir. Kültürel kimlik kişilerin yemek yeme alışkanlıklarını, nasıl biri olduklarını, bir gruba veya etnik topluluğa ait olup olmadıklarını gösterir. Kültür gıda tüketiminin birçok alanıyla iç içedir. Bunlar gündelik rutinler bile olabilmektedir. Oruç tutma, ziyafet yemekleri verme, kutlama yemekleri, ölüm yemekleri, geleneksel inançlar, kutsal ritüeller gibi birçok alanla ilişkilendirilebilmektedir. Bir toplumun tükettiği gıdalardan, nasıl hazırlandığından, ne sıklıkla tüketildiğine kadar birçok uygulama kültürel kimliğinin önemini ortaya çıkarmaktadır. Yemek yemek insanlık için sadece bir fizyolojik unsur ve beğenilerden ibaret gündelik bir uygulama değildir. Yemek yemek, önemli olguları da içinde taşımaktadır. Bunlar; politik, ekonomik, psikolojik, dini ve kültürel düşünceler ve coğrafyanın belirlediği olgulardır (Tapan, 2023).

Türk toplumunda yemek kültürünün köklü bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Et, Türk mutfağında önemli yiyecekler arasında gelmektedir. Sığır, koyun, kuzu, tavuk eti tüketimi oldukça fazladır. Bunlar kızartma, haşlama gibi yöntemlerle hazırlanmaktadır. Bu etlerle kebablar yapılmaktadır. Kaygusuz Abdal'ın hac yolculuğuna çıkmadan önce bir kurban kesip, etini büryan yaparak kendine yolluk yaptığı söylenmektedir. Bunlara bakılarak Türk mutfak kültürünün, tekke mutfağı üzerinde etkileri olduğu görülmektedir. Ekmek, Alevi Bektaşî tekkelerinin vazgeçilmez temel yiyeceği olarak kabul edilmiştir. Türk mutfağında yemekler, ekmeğin yardımcı kaynağı olarak kabul edilmektedir. “yemek yemek” tabiri yerine “ekmek yemek” tabiri kullanılmıştır. Türk mutfağında ve Alevi Bektaşî geleneğinde ekmek ve tuz en önemli unsurlardır (Gündüzöz, 2017).

Alevi kültüründe içki “bade, dem, mey, dolu” gibi isimlerle anılmaktadır. İçki, dini törenlerde ve özel günlerde önemli bir yere sahiptir. Ceme gelen kişi yiyecek ve içecek getirdiğinde bunları lokmacıya teslim etmektedir. Getirilen içkiler sofrada sunulmaz ve saki tarafından isteyen kişilere kontrollü şekilde dağıtılır. İçki içecek kişi dededen dua alarak içkisini içebilir (Demir, 2023). Cem ibadetinde dem, kırklar meclisinin iç tarafında oturan kişilere dağıtılmaktadır. Halkanın dışında kalan kişilerin dem istemesi durumunda kişi kırklar meydanına çağırılır ve dem sunulur (Ersal ve Görgülü, 2017). Dem sarhoş olma amacı ile içilmez. Saki dem verirken belli bir ölçüde vermektedir. Cemlerde ki dem kültürünün eski Türklerde ki “kıımız” içkisinden geldiği söylenmektedir (Akbaş, 1994).

2.2. Alevilerde Lokma Geleneği

Türklerin Müslüman olması ve Yesevi kültürü, Anadolu tekke mutfağında besinlerin sembolik bir değer kazanmasında önemli olan noktalardandır. Lokma geleneğinin Ahmet Yesevi'nin “niyaz yol açar” demesinden etkilenecek olduğu düşünülmektedir (Tapan, 2023). Günümüzde Alevilerde lokma geleneği, cemlerde, adak törenlerinde, Hıdırellez dönemlerinde, ziyaret olarak kabul edilen yerlerde, türbelerde yapılmaktadır. Alevilerde adak ve lokma birbiriyle bağlantılıdır. Hazırlanan yemekler, tığlanan kurbanlar dede tarafından dualandığı takdirde lokma olarak kabul edilmektedir. Adaklar sadece bir hayvan olarak düşünülmemelidir (Özdemir, 2018). İbadet bitiminden sonra lokmacı (sofracı) sofrayı alır ve meydana gelip şu duayı okur

“Evel Allah diyelim, kadim Allah diyelim, geldi Ali sofrası, şah versin biz yiyelim. Demine hü diyelim. Sofra aldım destime, haktan hidayet isterim. Cümle cem erlerinden nasip Nusret isterim. Allah ulu, sofru dolu, pirimiz Hacı Bektaşî Veli Allah, Muhammed, ya Ali” (Divani, 2010).

Cemevlerinde ibadete gelen kişilerin getirdikleri yiyecekler dede tarafında dualanır ve herkese eşit bir şekilde dağıtılır. Dağıtımın bitmesinden sonra dede; *“canlar elimizde yoktur okka terazi, herkese hakkına oldu mu razı?”* diye üç defa sorar. Herkes rızasını belirttiikten sonra dede şah lokmasını birine verir ve destur vermesiyle lokmalar tüketilmektedir. Lokmalar yendikten sonra lokmacı; *“lokmalarımızın kabulüne diyelim Allah Allah”* der ve dede gülbengini okumaya başlar (Divani, 2010). Okunan dualar birlik, beraberlik ve inançları içerir (Tapan, 2023).

Dedenin okuduğu gülbeng şu şekildedir;

“Allah Allah...”

Şebber ve şübber mürşid ve rehber sundular kevser

Elhamdülillah Elhamdülillah (canlar da bir defa Elhamdülillah der)

Sofra Ali'nin nimet Veli'nin

Elhamdülillah Elhamdülillah (canlar da söyler)

El fakr-ül fakir, Haşimi zikir bu deme şükür

Elhamdülillah Elhamdülillah (canlar da söyler)

Her kim yetirdi taam, ona cehennem haram

Yardımcımız olsun On İki İmam (canlar Allah Allah der)

Lokma hakkına evliya keremine,

Cömertler cemine, gerçek erenler demine hüü! (Divani,2010).”

Dedenin okuduğu gülbengden sonra gözcü “*dar çeken didar göre, erenler sofrasına*” der (Divani, 2010). Sofra toplanmadan önce “Kaygusuz lokması” yenir. Cemde görevli olan süpürgeci meydana gelir ve meydana süpürür. Lokma olarak getirilen kurbanların haricinde kömbe, içli köfte, börek, meyve gibi yiyecekler de lokma sayılır. Muharrem ayının son günü pişirilen aşurenin lokma olarak kabul edilmesi için aşurenin hazırlanma aşamasından, pişirilip ikram edilmesine kadar geçen sürede aşure dualanır ve lokma olarak kabul edilip dağıtılır. Hz. Hüseyin’in kerbela da susuz kalışının yad edilmesi için sakkacı meydana suyla gelir. Niyaz ettikten sonra dedeye birkaç yudumluk su sunulur. Dedenin dualadığı su, gelen canlara serpiştirilir (Üçer, 2018).

Hamile kalamayan kişilerin türbeye adadığı kurbanlar da lokma olmaktadır (Tapan, 2023). Bazı bölgelerde lokma haricinde “niyaz” geleneği de vardır. Bir kişi kazadan, beladan kurtulduysa, rüyasında kutsal birini gördüyse niyaz pişirilir ve bu niyazda lokma olur. Pişirilen niyaz komşu ve akrabalara dağıtılır. Bu niyazın dağıtılmasıyla ve insanların ağzında bulunmasıyla rahatlığa kavuşulacağı düşünülür. Niyaz bir ekmek türüdür ve tereyağı, süt, yumurta ile undan yapılmaktadır. Durumu iyi olmayan kişiler adak adadığında kurban tığlamak yerine niyaz pişirip dağıtabilmektedirler (Özdemir,2018). Bu adetler yörelere göre farklılık gösterilebilir. Niyazın daha yumuşak kıvamda olması için içine kabartma tozu ya da karbonat koyan kişiler de vardır. Koyulmadığı takdirde daha sert kıvamlı olmaktadır. Niyazın bıçakla kesilmemesi gerekir, elle gelişi güzel bölünür ve dua edilir sonrasında dağıtılmaktadır. Dualanan niyaza dede tarafından şu dua da edilir; “*Bism-i Şâh, Allah... Allah... Niyazınız nur ola, Şâh zuhur ola, yiyene helâl, yedirene delil ola. Dertlerimize dermân, gönüllerimize iman, hastalarımıza şifa ola. Gittiği yer gam görmeye. Gerçek erenler demine Hû.*” (Dedekargınoğlu, 2011).

Ersal ve Görgülü’nün (2017) yaptığı araştırma sonuçlarına göre naz niyaz olarak bu yiyecekler kabul edilir;

Ritüellerde sade bulgur pilavı (Ankara Çubuk ve Çankırı Şabanözü bölgesi),

Etli pirinç pilavı (Ankara Beypazarı Karasar ve köylerinde),

Tavuklu pilav (Bursa İnegöl Kurşunlu beldesi-görgü cemleri), hazırlanır.

Pilav cemlerde hazırlanan yemeklerin olmazsa olmazıdır. Pilav kurban etiyle beraber hazırlanır. Kaygusuz'un simatiyelerinde bulgur pilavına çokça yer verilmesinden dolayı bulgur pilavına "Kaygusuz" adı verilmiştir.

Keşkek kurban lokması olarak cemlerde hazırlanmaktadır. Trakya Alevileri keşkeği tığlanan kurban etiyle döverek hazırlamaktadır.

Yaprak sarması Isparta'nın Alevi köylerinde "yaprak aşısı" olarak bilinmektedir. Bu bölgedeki cemlerde özellikle dem kültürü bulunduğundan, demin yanında meze olarak ikram edilmektedir.

Çorbalar cem ibadetinde kurban tığlanmazsa akşam yemeği olarak tavukla beraber hazırlanır. Özellikle mercimek çorbası hazırlanmaktadır.

Kuru fasulye, nohut, türlü pilavların yanına etli ve etsiz olarak iki şekilde hazırlanır.

Meftune akşam sofrası için tığlanan hayvanın kemikli eti ve sebzeler ile güveç usulü pişirilerek yapılır.

Makarna sade ve yoğurtlu şekilde hazırlanır. Alevi köylerinde haşlanmış makarna sarımsaklı ayranla karıştırılıp hazırlanır.

Gaybana cem ibadetinin sabahında kadınlar Cemevinde toplanarak mayasız yufka hazırlar, yufkaları kurutup uzun uzun keserler. Kesilen bu hamurlar haşlandıktan sonra yoğurtla karıştırılarak servis edilmektedir.

İrmik helvası cem ritüelinin geleneksel tatlısıdır. Günümüzde irmik helvasının yerini hazır irmik helvaları almıştır.

Aşure muharrem ayının son günü pişirilip dağıtılmaktadır. Aşurenin içine giren ana malzemeler nohut, fasulye, buğday olmakla birlikte bu malzemelerde farklılık görülebilmektedir.

2.3. Alevi İnancının Temel Bileşenleri Hakkında Bilgi ve Ritüeller

Alevi inancında ritüeller ve bu ritüellerdeki gastronomik unsurlar başlıklar halinde aşağıda belirtilmiştir.

2.3.1. Kurban ve kurban tıglama ritüelleri



Resim 2.1. Cemde yapılan kurban ritüeli

Kaynak: (Ersal ve Görgülü, 2017).

Kurbanın Alevi toplumunda önemi büyüktür. Diğer toplum ve inançlarda kurban bayramlarında, kazadan beladan kurtulma durumunda kurban kesilmektedir. Alevilerin kurban anlayışı farklılık göstermektedir. Kurban kesmek terimi kullanılmamaktadır. Bunun yerine “kurban tıglama” denilmektedir. Gücü yeten kişi koç, koyun gibi hayvanları kurban ederken, gücü yetmeyen kişi bir elmayı bile kesebilir ve bu kurban niteliği taşımaktadır. Alevi toplumunda her ikisini yapan kişi de eşit kabul edilir (Demir ve Şanlı, 2018). Türk toplumunda Tanrı’ya sunulan kurbanların taşıyacağı özellikler bulunmaktadır. Alevilerde kurbanın özellikleri açısından değerlendirilmesinde tıglanacak kurbanın doğduğunda ya da sonradan hastalanması, sakatlanması gibi bir durumunun olup olmadığının belirlenmesi ilk sırada yer almaktadır. Kurban edilecek hayvanların koç, koyun, keçi, deve, sığır olması önemlidir. Cem ibadetinde adak olan kurbanlara “tercüman” ya da “terceman” adı verilmektedir (Karaoğlan, 2007). Tıglanacak kurban bir sene, hatta bazen daha öncesinde belirlenir ve özenle beslenir. Haskar ana “kurbanlar içinde en temiz koyundur” demiştir (Taş, 2022). Kurban tıglanmadan önce temizlenir, son suyu içirilir ve ekmeği yedirilir sonrasında meydana serbest bırakılır ve kasaba teslim edilir (Ersal ve Görgülü, 2017). Tıglanan kurbanlar için bir çukur kazılır, çukura kurbanın kanı akıtılır. Adak olan kurbanın kanının bile yere akıp gitmemesi çok önemlidir. Kurbanın yenilemeyecek hiçbir bölgesi çöpe atılmamakta bunlar da bir çukura gömülmektedir. Pişirilmesi aşamasında farklılıklar görülmektedir. Bazı kurbanlar bütün halde birbirinden ayrılmadan pişirilmektedir (musahiplik kurbanı). Parçalara ayrılarak pişirilirken ise kurbanın kemikleri kırılmaz ve et kemikten sıyrılır. Cemlerde kesilen kurbanlar pişirilmeden çiğ bir şekilde dağıtılamaz, ortak bir alanda pişirilen kurban lokma olur ve bütün canlılara pay edilir. Cemevleri dışında türbe ve ziyaretlerde de kurban tıglama yapılmaktadır. Hamile kalamayan kadınlara türbelerde yiyecek, içecek verilir ve çiğnemedi yutması söylenir. Eğer bu uygulamalardan sonra kadın hamile kalırsa o türbeye gidip kurban tıglaması gerekmektedir. Çoğunlukla doğan çocuklara isim olarak o türbenin ismi koyulmaktadır (Yüner, 2021). Hasta olan kişiler ise ocaklarda, türbelerde kurban tıglama yapar, buna imkânı yoksa meyve, kömbe, niyaz, börek elinden ne gelirse getirir ve oradaki insanlara dağıtır. Dağıttıktan sonra bir gün mestin olduğu odada yatar iyileşme durumunda adak adanır. İyileştikten sonra ocak ya da türbeye tekrar gelinir ve adadığı kurban tıglanır (Yüner, 2021).

Kurbancı denen kişi kurbanın sofraya gelene kadar bütün süreçlerini yerine getiren kişidir. Kurbanları tığlar, yüzer ve pişirir. Tığlanan kurbanı düşkün (suç işleyen kimse) olanlar yiyemez (Bozkurt, 2012).

Kuyucu denen kişi ise kurbanın yenecek kısımlarından kalan yerleri gömen kişidir. Kan, kemik ve artıkları çöpe atılmaz. Kuyucu tarafından bir kuyu eşilip gömülür. Bu hizmetle ilgili şu gülbeng okunur;

“İncitmeyelim koyunun kemiğini

Sürmeden çekelim sütlüce sümüğünü

Kuyuya dökelim ekmeğin kırığını

Verin şaha “yesin” dediler (Bozkurt, 2012).”

2.3.2. Diş hediği

Doğumdan altı, yedi ay kadar süre geçtikten sonra çocuğun ilk dişinin çıkmasının üzerine bir tören düzenlenir. Bu törende diş bulguru, diş hediği hazırlanır. Yöreden yöreye hazırlama şekilleri farklılık göstermektedir. Bazı yörelerde buğday, çedene, tuz, nohut, bakla kaynatılıp içine üzüm, ceviz konulmaktadır. Bazı yörelerde ise çocuğun dişleri mısır taneleri kadar düzgün olsun diye mısır kaynatılır, üzerine şeker ve susam eklenmektedir. Diş hediğiyle beraber misafirlere ikramlıklar hazırlanır, gelen misafirlerde bebek için hedik kabına para koymakta ve kıyafet getirmektedir (Yüner, 2021).

2.3.3. Cemevi

Ankara'da bulunan cemevine ait fotoğraflar



Resim 2.2.. Cemevi

Kaynak: (Ezgi Ateşoğlu kişisel arşiv)



Resim 2.3. Cemevi

Kaynak: (Ezgi Ateşoğlu kişisel arşiv)



Resim 2.4.. Cemevi

Kaynak: (Ezgi Ateşoğlu kişisel arşiv)

Cem; toplanma, birlik olma, bir araya gelme gibi anlamlar içerir. Cem ibadetinin yapıldığı mekâna da Cemevi denmektedir. Cemevleri sadece ibadethane görevi görmemekte, toplumsal ve bireysel konuların konuşulup çözüldüğü, aşevi, eğitim öğretim yuvası, birlik ve beraberlik yeri olarak da bilinmektedir (Dedekargınoğlu, 2011). Alevi geleneğine sahip insanların ibadetlerini yaptıkları yere Cemevi adı verilmiştir. Öncesinde Cemevi ismi kullanılmazken bu ibadetler “tekke, zaviye, dergâhların meydan evi, kırklar meydanı” gibi yerlerde icra edilmekteydi. Cem kültürü Alevi inancında büyük önem taşımaktadır. Cem ayini hakkın rızalığı için yapılmaktadır (Tapan, 2023). Alevi toplumları, inançlarını, ibadetlerini, düşünce ve gelenek göreneklerini cem töreni ile yerine getirmektedirler. Cem ibadetinde ki on iki hizmetin önemli bir kısmı, yeme içme ritüellerinden oluşmaktadır. Aşçı, ekmekçi, kilerci, kahveci, kurbanacı, çay kahve hizmeti, saki hizmeti, sakka hizmeti, naz niyaz hizmeti, kurbanacı hizmeti, karakazan hizmeti, yürek hizmeti, sofrası hizmeti, tuzcu hizmeti gibi hizmetler ve bunları temsil eden hizmetliler bulunmaktadır (Ersal ve Görgülü, 2017).

Cemlerde namaz kılmanın yerini niyaz etme almaktadır. Tüm canlar yüz yüze, kadın erkek aynı meydanda ibadetlerini yerine getirmişlerdir. Cem törenleri perşembe günleri yapılmakta ve Aleviler için perşembe günleri kutsal sayılmaktadır (Demir ve Şanlı, 2018). Cemevinde gerçekleştirilen cem ibadetine eli boş gidilmez. Herkes gücünün yettiğince yiyecek ve içecek getirmektedir. Cem erkânının gerçekleşmesi aşağıda ifade edilen şekilde olmaktadır:

Cemaate cem olacağıın haberi verilir. Katılacak kişiler ceme gitmeden önce ailelerinden rızalık alırlar. Muhakkak yiyecek ve içeceklerle gidilir. Cem erkânının olacağı yere gelen canlar, kapının sağ sol tarafına ve eşğine niyaz ederek içeri girerler. Dede içerdeyse secde edilerek içeri girilir dede gelen kişilere dualar eder. Cemin yürütülüp yürütülmeyeceği yine gelen cemaate bağlıdır. Cemaat cemin yürütülmesine müsaade ettikten sonra, dede secde eder ve dualar okumaya başlar. Cem devam ederken kırklar meydanı sofracı tarafından süpürülür sofraya bezleri serilir. Herkes getirdiği yiyecekleri meydana bırakır. Dede tarafından dualanan yiyecekler hizmet sahipleri tarafından kaldırılıp eşit şekilde paylaşılmaya götürülür (Üçer, 2018).

Cemlerin yapılış sebeplerine göre lokma ritüelleri farklılık göstermektedir. Nevruz kurbanı ceminde yeniden canlanmayı ifade eden yumurta ve yeşillikler getirilirken, Muharrem aşure cemlerinde aşure pişirilmektedir (Ersal ve Görgülü, 2017). Ceminde yeniden doğuşun Cerağ hizmetinden sonra, kurban hizmeti yapılır. Sofracı kırklar meydanına gelerek dâra durur ve dededen dua ister. Dede kurbanı üç kere tekbirleyerek kurban duasını okur. Dua edildikten sonra hizmet sahipleri kurbanı tığlayıp pişirmek için meydandan ayrılırlar. Bu hizmetlerden sonra ceme ara verilip ihtiyaçlar giderilir, dizler dinlendirilir. Kurban pişirilip dağıtılanaya kadar cem devam eder (Üçer, 2018).

2.3.4. Muharrem orucu ve cemi

Aleviler Hz. Hüseyin'in kербela da yezit ordusu tarafından şehit edilmesinin üzerine muharrem ayının 1-12 günlerinde matem orucu tutarlar. Muharrem orucu tutulurken saf su içmek, et, yumurta, tatlı yemek, kurban tığlamak (kan akıtmak), ağaç kesmek, eğlence ve düğün yapmak yasaktır. Muharrem orucu tutulurken saf su yerine hoşaf, komposto, ayran, çay, gibi içecekler tüketilmektedir. Oruç güneş batmaya başladığındaki kızılılık zamanı açılmakta ve gün bitimden sonrasında diğer gün güneş

batana kadar bir şey yenmemektedir. On iki gün oruç tutan kişiler bu oruca ek üç gün daha oruç tuttuktan sonra (masum-u pak) kurban tıglamalıdır. Muharrem orucunun son günü evlerde aşureler pişirilir ve oruç aşureyle açılmaktadır. Aşurenin ana malzemesi buğdaydır. Aşure yapılırken kokusunun dışarı çıkması önemlidir. Dışarda yapılamıyorsa bile yapıldığı ortamda camların açık olması gerekmektedir (Taş, 2022). Cemevlerinde yapılacak aşureler için katılan herkes aşurede payının olması için malzemeler getirmektedir. Aşurenin içindeki malzeme sayısının toplam on iki adet olması gerekmektedir. Günümüzde yapılan aşureler gibi değildir. Hazırlanan aşure dede tarafından dualanarak gelen kişilere dağıtılmaktadır (Tapan, 2023).

2.3.5. Hızır orucu ve cemi

Hızır orucu, Hızır kutsal olarak kabul edildiği için tutulmaktadır. Hızır insanların dar zamanında onlara yetişendir. Her yıl 2 şubatta lokmalar yapılmakta, 5 şubatta ise Cemevine gidilmekte ve Hızır lokması yapılmaktadır. Lokmalar dualanıp gelen kişilere dağıtılır ve öğütler verilir (Tapan, 2023). Hızır orucu muharrem orucundan farklı olarak güneş tam battığında açılır. Bunun nedeni eve gelen herhangi bir misafiri güneş batana kadar beklemek ve yemekler yenmeden, bitmeden sofrayı paylaşmaktır. Bu oruç tutulurken lokma vermek büyük sevap olarak kabul edilmektedir (Taş, 2022). Hızır orucu insanların en çok zorlandığı, yaşam mücadelesi verdiği aya denk gelmektedir. Soğuk hava, yakacak ve yiyeceğin azaldığı zamandır. Bu şartlardan dolayı zorda, darda olan kimseye yardım edildiğinde Hızır'ın geleceğine inanılmaktadır. Hızır orucundan sonra cemevlerinde mum, kandil, çıra yakılır gelen kişiler lokma getirir. Bu lokmalar niyaz olarak kabul edilmektedir. Hızır orucunun son günü inanışa göre oruç tuzlu kömbe, ya da ekmele açılır o gün boyunca su içilmez. Bekar kişiler uyuduklarında rüyalarında kimin elinden su içerlerse onunla evleneceklerine inanmaktadırlar (Çınar, 2020).

2.3.6. Defin ritüeli

Ölen kimsenin ardından eve dönüldüğünde kazma-kürek hakkı için yemekler verilmektedir. Ölünün üçüncü, yedinci, kırkıncı, elli ikinci günlerinde de yemekler verilmektedir. Bu yemekler verilirken dede tarafından dualar okunmaktadır. Bu

zamanlardan sonra yılda bir kez ölüm yıl dönümünde yemekler verilmektedir. Bu yemekler bulgur pilavı, kırmızı et, yazın ayran aşı çorbası, kışın tarhana ya da mercimek çorbası olarak değişmektedir. Ölen kişi için helva yapılmakta ve gelen yakınları helvaya katkıda bulunmak için un, yağ, şeker getirmektedir. Getirilen malzemeler ölen kişinin ruhunda bulunması için dua edilerek tencereye kendileri tarafından eklenmekte ve helva birkaç kez karıştırılmaktadır (Taş, 2022).

2.3.7. Ateş

Ocaktaki ateş kutsal kabul edilmektedir. Ocaktaki ateş bir ailenin devamı anlamını taşımaktadır. Ateşin yanması aile ocağının tütmesi anlamına gelmektedir. Alevi toplumunda ateş hiçbir şekilde suyla söndürülmemektedir. Eskiden evlerde ocak varken ocağın ateşi gün boyu yanar akşam olduğunda közün üstü külle kapatılır, sabah külün altındaki ateş tekrar uyandırılmaktadır. Bu inanca ek olarak sadece ekmek sacına su serilmektedir. Çünkü sac ateşin üstündedir ve ekmek susuz bırakılmamalıdır. Ekmek pişirilen saca “suj-i Ana Fatma” denir. Bunun nedeni eski bir inanışa göre Fatma Ana'nın saca su sermesidir (Taş, 2022).

2.3.8. Aşure

Aşure kelimesinin aslı “aşura” olup, Muharrem orucunun onuncu günü olduğu kabul edilmektedir. Aşure gününün Müslüman Türkler için çok önemli olduğu bilinmektedir. Bugünde Allah'ın birçok duayı kabul ettiği ve önemli olayların meydana geldiği ifade edilir. Önemli olaylardan bazıları:

1. *“Hz. Âdem' in tövbesi kabul edilmiştir.*
2. *Hz. Nuh tufandan kurtulmuş ve gemisi karaya oturmuştur.*
3. *Hz. Davut' un tövbesi kabul edilmiştir.*
4. *Hz. Süleyman 'a mülkü verilmiştir.*
5. *Hz. Yunus balığın karnından kurtulmuştur.*
6. *Hz. Eyyub dertlerine şifa bulmuştur.*

7. *Hz. Yakub'un gözleri açılmış, ve oğluna kavuşmuştur.*
8. *Hz. Yusuf kuyudan çıkarılmıştır.*
9. *Hz. Musa Kızıldeniz'i geçip kavmini Firavundan kurtarmıştır.*
10. *Hz. İsa'nın doğumu ve ölümden kurtulup göğe yükseltilmesi bugünde meydana gelmiştir.*
11. *Hz. İbrahim Nemrut'un ateşinden kurtulmuştur.*
12. *12- Hz. Hüseyin bugünde şehit edilmiştir.”*

Bu olayların Muharrem ayının onuncu gününde gerçekleştiği rivayetleri vardır. En yaygın inanış Hz. Nuh'un gemisinin Cudi dağından karaya vurması ve gemide arta kalan malzemelerin birleştirilerek bu çorbanın yapılıp yenmesi ve paylaşılması olarak bilinmektedir. Aşure, Osmanlı İmparatorluğu zamanında sarayda da pişirilmekteydi. Aşçılar ve kilerciler tarafından kara kazan denilen kazanda (Ersal ve Görgülü, 2017) hazırlanan aşure, muharrem orucunun bitimine kadar “aşure testisi” adı verilen kaplarda halka dağıtılmaktaydı. Aşurenin ana malzemeleri; buğday, su, karanfil, nohut, fasulye, üzüm, fıstık, fındık, incir, şeker, ceviz, mevsimine göre meyvelerden oluşmaktadır (Yıldırım, 2011).

3. MATERYAL VE YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Problemi

Bu araştırmada Ankara’da yaşayan Alevilerin yeme içme kültürü ve cemevlerinde yapmış oldukları lokma ritüellerinin incelenmesi amaçlanmaktadır. Çalışmada Alevi toplumlarının yeme içme kültürleri, özel günlerde (düğün, ölüm, Hıdırellez, Bayram, doğum, çocuğun dişinin çıkması, kız isteme) yapılan yiyecek ve içeceklerin tarifleri, yenmesi yasak olan yiyeceklerinin literatüre kazandırılması hedeflenmiştir. Alevi toplumlari inançlarını aynı şekilde yaşasa da yeme içme kültürlerinde benzerlikler ve farklılıklar bulunmaktadır. Bu amaçla yapılan çalışmada bu benzerlik ve farklılıklar ortaya konularak, literatüre katkı sağlanması hedeflenmiştir.

Alevi ibadetlerinde yeme ve içmeye verdikleri önem ve yemek tarifleri araştırılmıştır. Bu yemeklerin çoğu yörede benzerlikler gösterdiği sonucuna ulaşılmış, yemeklerin tarifleri ve yapılarındaki benzerlikler görüldüğü fakat farklı adlandırıldığı tespit edilmiştir. Bu tariflerin ortak bir reçete de aktarılması hedeflenmiştir.

3.2. Araştırmanın Amacı

Bu çalışmanın amacı, din ve kültür etkileşiminin gastronomiye yansımalarının, Alevi toplumundaki yemek kültürü ve cemevinde yapılan lokma yiyecek ritüelleri açısından ele alarak irdelemektir. Alt amaçları ise;

- Alevilerin yeme içme alışkanlıklarının ve yemek tariflerinin,
- Cemevinde yapılan ibadetlerde gerçekleştirilen lokma ritüellerinin,
- Muharrem ve Hızır oruçlarını tutarken yapılması ve yapılmaması gerekenlerin, yenmesi yasak olan yiyeceklerin araştırılarak kayıt altına alınmasıdır.

3.3. Araştırmanın Önemi

Alevi toplumu ile ilgili literatür taraması yapıldığında yemek kültürleri ve lokma ritüelleri açısından yeterli bilgiye ulaşılamamıştır. Alevilerin yaşam biçimleri,

hazırlanan yemeklerin nasıl bir ritüelle sıralanıp yendiği, tutulan oruçların kuralları, Alevi kültürünün temel bilgileri, bazı hayvan etlerinin ve yiyeceklerin neden yenemediği gibi konulara değinilerek alan yazına katkı sağlanacağı düşünülmektedir. Ayrıca yapılan tez çalışması ile Alevi kültüründe yer alan yemeklerin derlenmesi ve gelecek nesillere aktarılması sağlanacaktır.

3.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Ankara ilinde yaşayan, cem ibadetine katılan Alevileri kapsamaktadır. Araştırmanın veri toplama aracı olarak görüşme formu hazırlanmıştır ve yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Araştırma soruları, görüşme formunda yer alan sorular ile sınırlıdır. Görüşme yapılacak kişilerin en az bir kerede olsa cemevine gidip ibadet etmiş olmaları gerekmektedir. Bu araştırmanın en önemli sınırlılık kriteridir. Yapılan görüşmelerde 38 kişiye ulaşılmıştır fakat sadece 14 kişi görüşmeyi kabul etmiştir. Görüşmeyi kabul etmeyen kişiler görüşme yapılan kişilerin verdiği cevaplardan farklı cevaplar veremeyeceğini, yapılan ibadet ve etkinliklerden vakitlerinin olmadığını, soruların yaşadıkları kültürü ayrıştırdığı ve cevaplamak istemediklerini belirtmişlerdir. Bazı görüşmeciler sorulardan farklı olarak sadece Alevi kültürünü anlatmak isteyip görüşme sorularını cevapsız bırakmıştır. Bu nedenlerden dolayı araştırma 14 kişi ile sınırlı kalmıştır. Ayrıca zaman kısıtlaması nedeni ile görüşmeler 27 Kasım 2023 – 11 Aralık 2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.

3.5. Yöntem

Araştırmada verilerin toplanmasında nitel araştırma yaklaşımından faydalanılmıştır. Nitel araştırma, incelediği probleme göre sorgulama, yorumlama, inceleme gibi yöntemleri kullanmaktadır. Bunların yanı sıra gözleme, görüşmeye, doküman ve söyleve dayalı nitel veri toplama teknikleri de kullanılmaktadır. Nitel araştırmalar ele aldığı problemi yorumlayarak inceler. Nitel araştırmalar öznel ve kişisel görüşlerden faydalanmaktadır (Baltacı, 2019). Görüşme, nitel araştırmaların önemli bir veri toplama tekniğidir. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda soru formatı ele alınır. Görüşme sırasında kişilerin özelliklerine bakılarak soruların sırası değiştirilebilir, sorulara ekleme çıkarma yapılabilir. Alınan bütün sonuçlar kategorize edilebilir (Dömbekçi ve Erişen, 2022).

Bu çalışmada kültür analizi yöntemi kullanılmaktadır. Kültür analizinde toplanan verilerin geçerli ve güvenilir olması gerekmektedir. Toplanan verilerin güvenilirliği karşılaştırmalar yapılarak test edilmektedir. Kültür analizinde amaç keşfedici ve doğru bir çalışma yürütmektir. Verilerin toplanma aşamasında analiz ve yorumlar yapılmaktadır (Akturan, 2007).

Bu bağlamda; konunun derinlemesine incelenip hedeflere ulaşılabilme ve literatüre katkı sağlamak amacıyla, araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin kullanılması uygun görülmüştür. Yarı yapılandırılmış görüşmelerde cemevleri ziyaret edilmiş ve orada bulunan, cem ibadetine katılan kişilerle onayları alınarak, kayıt altına alınarak görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sırasında istenilen cevaplar haricinde verilen cevaplar, soruların tam anlaşılabilmesi gibi zorluklarla karşılaşmış, sorulara ekleme ve çıkarma yapılarak görüşmeler tamamlanmıştır. Elde edilen cevaplar tablo şeklinde gösterilmiş ve yazıya dökülmüştür.

3.6. Evren ve Örneklem

Evren bilimsel araştırmaları ele alır. Araştırılan konuyu oluşturan elemanların tümünü kapsayan yapıdır. Örneklem ise evren elemanlarında seçilen ve üzerinde araştırmalar yapılan gruptur (Gül, Özen, 2007). Bu çalışmada amaçlı örnekleme kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme, özel durumlarda çalışılan bir örnekleme biçimidir. Amaçlı örneklemede olasılıklara yer verilmeyip, problemlerin çözülmesini sağlayacak zengin bilgilere yer verilmektedir. Bu örneklem olguların açıklanıp keşfedilmesine olanak sağlamaktadır (Koç, 2017).

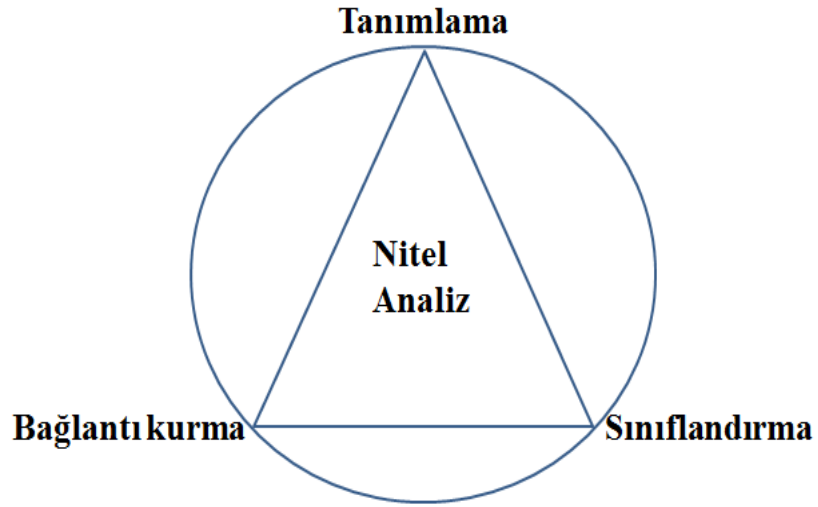
Bu araştırmanın evrenini Ankara'da yaşayan Aleviler oluşturmaktadır. Araştırmanın sınırlıkları kapsamında Ankara'da yaşayan ve cemevine giden Aleviler araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında cemevine gidip ibadet eden Aleviler ile görüşmeler yapılmıştır. Araştırmanın örneklem grubunu Ankara'da bulunan 6 farklı cemevinde görüşülen 14 kişi oluşturmaktadır. 6 farklı cem evinde 38 kişiye ulaşılmış fakat 14 kişi soruları yanıtlamayı kabul etmiştir.

3.7. Veri Toplama Süreci

Araştırmada veri toplamak için görüşme yöntemi kullanılmıştır. Görüşme yöntemi nitel araştırma yöntemlerinin en çok kullanılan veri toplama yöntemlerinden birisidir. Bu yöntem yüz yüze, telefonla veya elektronik haberleşme kanalları ile sohbet şeklinde verilerin elde edilmesiyle gerçekleşir (Dömbekçi, 2022). Soruların hazırlanması aşamasında uzman görüşü alınmış gerekli düzenlemeler ve eklemeler yapılarak görüşme soruları hazırlanmıştır. Sorular demografik bilgilerin yanı sıra 9 adet açık uçlu sorudan oluşturulmuştur ve Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsünden 02.01.2023 tarih ve 192153 (Ek1) sayılı Etik Kurul onayı alınarak çalışma yürütülmüştür. Alevi kültürüyle alakalı yapılan literatür taramalarından çıkarılan sonuçlar değerlendirilmiştir.

Araştırmada yarı yapılandırılmış mülakat yöntemiyle görüş ve değerlendirmeler elde edilmiştir. Bu yöntem kullanılırken görüşmeci soruları önceden hazırlasa bile görüşme sırasında ekleme ve çıkarmalar yapabilmektedir. Görüşmeler yüz yüze yapılırken katılımcıların izinleri alınarak ses kaydı ile kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler 20 dakika ile 45 dakika arası sürmüştür. Yapılan görüşmeler sonrasında incelenerek toplanan bütün veriler bütüncül bir şekilde betimsel analizle yorumlanıp sonuca ulaşılmıştır. Nitel araştırmalarda örneklem sayısının belirlenmesinde birçok farklı görüş bulunmaktadır; ancak *“amaca yönelik örneklemede, örneklemin büyüklüğü bilgiler göz önünde bulundurularak belirlenir. Eğer amaç bilgiyi artırmaksa seçim örneklem birimlerinden yeni hiçbir bilgi elde edilemediğinde son bulur. Bu nedenle aşırılık temel ölçüdür.”* (Lincoln ve Guba’dan aktaran Merriam, 2018, s. 79). Bu araştırmada 14 kişi ile yapılan görüşmeler sonucunda verilen cevaplar tekrarlandığı için doyum noktasına ulaşıldığı anlaşılarak çalışma sonlandırılmıştır.

3.8. Verilerin Analizi



Şekil 3.1. Nitel veri analizinin döngüsel gösterimi

Kaynak: (Çelik, Baykal ve K. Memur, 2020)

Nitel araştırma yöntemlerinin veri toplama analizlerinden betimsel analiz, çeşitli veri toplama teknikleri ile elde edilmiş verilerin daha öncesinde belirlenmiş temalara göre incelenip yorumlanmasını içeren bir nitel veri analiz türüdür. Bu analiz türünde araştırmacı görüşme yaptığı kişilerin cevaplarını daha etkili olabilmesi için direk alabilmektedir. Betimsel veri toplama analizindeki amaç, elde edilen bütün verilerin okuyucuya özetlenmiş ve yorumlanmış biçimde aktarılmasıdır. Bu veri analizinde araştırmacı bulguları yorumlar ve daha geçerli kılabilmek için bulgular arasında neden sonuç ilişkisi kurar ve karşılaştırmalar yaparak inceler (Özdemir, 2010).

Bu araştırmada veriler betimsel analize tabii tutulmuştur. Katılımcıların eğitim durumları, doğum yerleri, yaşları ve cinsiyetleri kayıt altına alınarak belirtilmiştir. Katılımcıların nesilden nesile aktarılabilecek, kendi yörelerine ait olan yemekler sorulup reçete halinde getirilmiştir. Son olarak elde edilen veriler bütüncül bir içerik halinde araştırma amacına uygun olarak ortaya konulup yorumlanarak sonuçlarıyla ifade edilmiştir.

3.9. Geçerlilik ve Güvenirlik

Bilimsel araştırmanın en önemli ölçütlerinden biri olarak kabul edilen geçerlilik ve güvenilirlik araştırmalar da çok sık kullanılan iki önemli ölçüttür. Nitel araştırmalarda

güvenilirliğin sağlanması araştırmacının kimlerle, kaç kişiyle, kaç soruyla ve nerde gerekleştirildiğiyle alakalıdır. Nicel araştırmalarda daha çok kullanılan bu yöntem son yıllarda nitel araştırmalarda da sıkça kullanılmaya başlanmıştır (Arslan, 2022).

Yapılan çalışmalarda sonuçların inandırıcılığı, bilimsel araştırmaların en önemli ölçütlerindedir. Geçerlilik ve güvenilirlikte araştırmalarda en çok kullanılan iki ölçüttür. Nicel araştırmalarda geçerlik ve güvenilirlik rakamsal raporlarla ifade edildiğinden daha sık kullanılan bir yöntemdir. Nitel araştırmalarda bu yöntem daha farklı ele alınmıştır. Nitel araştırmalarda geçerlik, güvenilirlik, inandırıcılık en önemli ölçütlerdendir (Başkale, 2016).

Bu araştırmada görüşme yapılan katılımcıların onayları alınarak gerçekleştirilmiş ve kayıt altına alınmıştır. Sorulan sorularda tamamen tarafsız ve açık olunmuş araştırılan konu dışına çıkılmamıştır. Çalışmanın geçerliliğinin ve güvenilirliğinin sağlanması için görüşme yapılan kişilerin çoğuyla cemevinde ve Alevi derneklerinde görüşmeler yapılmıştır.

4. BULGULAR VE YORUMLAR

4.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Alevi toplumunun yemek kültürü ve cemde yapılan lokma ritüellerine yönelik gerçekleştirilen bu çalışmada 14 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler cemevinde ibadet eden, Alevi kültürünü yaşayan ve yaşatan kişilerle yapılmıştır. Katılımcıların demografik bilgilerine ait veriler Tablo 1’de verilmektedir.

Tablo 4.1. Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcı No	Doğum Yeri	Doğum Yılı	Yaş	Mesleği	Cinsiyet	Öğrenim Durumu
K1	Sivas	1973	50	İşçi	Erkek	İlkokul
K2	Ankara	1950	73	Tekstil	Erkek	İlkokul
K3	Ankara	1960	63	Zakir	Erkek	Ortaokul
K4	Sivas	1977	46	Ev Hanımı	Kadın	İlkokul
K5	Malatya	1975	48	Animatör	Erkek	Üniversite
K6	İzmir	1997	26	Öğretmen	Erkek	Üniversite
K7	Şanlıurfa	1981	42	İşçi	Erkek	İlkokul
K8	Ankara	1987	36	Öğretmen	Kadın	Üniversite
K9	Sivas	1954	69	Ev Hanımı	Kadın	Ortaokul
K10	Sivas	1986	37	Aşçı	Kadın	Yüksek Lisans
K11	Ankara	1976	47	Öğretim Görevlisi	Erkek	Yüksek Lisans
K12	Sivas	1946	77	Aşçı	Erkek	Ortaokul
K13	Sivas	1978	45	Öğretim Görevlisi	Erkek	Yüksek Lisans
K14	Ardahan	1979	44	Ev Hanımı	Kadın	Ortaokul

Tablo 1 incelendiğinde bu çalışmada görüşme yapılan 14 kişinin %64,29’u erkek %35,71’i kadınlardan oluştuğu görülmektedir. Katılımcıların öğrenim durumuna bakıldığında %28,57’sinin ilkokul, %28,57’sinin ortaokul, %21,42’sinin üniversite, %21,42’sinin yüksek lisans mezunu olduğu görülmektedir

4.2. Bulguların Analizi

Bu çalışmada veri toplamak amacıyla hazırlanan açık uçlu görüşme soruları ve cevapları aşağıdaki gibidir:

4.2.1. Cemde yemeklerin sunulmasında, yenilmesinde sıra düzeni ve kurallar var mıdır? Varsa nelerdir?

Katılımcıların hepsi bu soruya cem ibadetinde bir sıralama ve kuralların olduğunu belirtmiş ve lokma ritüelinden bahsetmiştir.

Katılımcılar ceme gelirken getirdikleri lokmalardan bahsetmişlerdir. Bunlar meyve, çörek, kömbe gibi yiyeceklerdir. Ceme katılan herkesin eli dolu gittiğini, götürdükleri yiyeceklerin lokmacı tarafından meydana getirilip dedenin lokmalar için dua okuduğunu belirtmişlerdir. Bu yiyecekler dualandıktan sonra lokma özelliğini alıyorlar. Bu lokmalar herkese eşit şekilde dağıtılır. Dağıtıldıktan sonra dede destur verir ve yenmeye başlanır. Yendikten sonra yine sofraya duası ve gülbengler okunduğu belirtilmiştir. Katılımcıların sıra düzenine ait verdiği cevapların frekansları Tablo 2’de gösterilmektedir.

Tablo 4.2. Cemde yemeklerin sunulmasında, yenilmesinde ki sıra düzeni

Tema	Alt Tema	Verilen Cevaplar	n(Frekans)
Cemde yemeklerin sunulması ve sıra düzeni hakkındaki düşünceler	Vardır	<i>Bir sıra düzeni vardır</i>	12
	Değişmiştir	<i>Vardı ama günümüzde değişiklik gösterebiliyor</i>	2

Cemde yemeklerin sunulmasında, yenilmesinde sıra düzeni ve kurallar konusunda katılımcılar şu şekilde görüşler bildirilmişlerdir:

K2 “*Bir sıra düzeni vardır. Dede tarafından lokmacı gelsin denildiğinde lokmacı gelir sofraya kurulur. Dede lokma duası verir ve herkese eşit olacak şekilde lokmalar dağıtılır. Bütün canlar aldıktan sonra dede destur verir yenmeye başlanır.*”

K3 “*Eskiden köylerde yapılan cemlerde ibadet edildikten sonra kırklar meydanına sofraya bezleri serilir, siniler getirilir bütün lokmalar orada toplanırdı. Artık günümüzde ki cemevlerinin çoğunluğunda yemekhaneler var. Yemekhanelerde tabldot şeklinde sunulur ya da herkese eşit şekilde dağıtılır. Bütün canlar lokmalarını aldıktan sonra dedenin destur vermesiyle yemeye*

başlarlar. Ceme gelirken gönülden ne koparsa o getirilir. Elma, börek, çörek, et, tavuk imkânı olmayan bir avuç tuzda getirebilir. Ceme katılan kişinin rahatsızlığı varsa ve lokmayı yiyemiyorsa yine de alıp evine götürmesi gerekir.”

K5 “Tabi ki sıralaması vardır. Cemevlerinde cem yapılan günler hariç yolu düşen aç olan insanlar için yapılan yemekler vardır. Birde cem yapılan günlerde kurban olarak getirilen adaklar vardır. Adağı olan kişi haricinde ceme katılan diğer kişilerde yiyecek getirirler. Kurban adağı, can aşısı gibi ritüeller yapılır. Dede lokmalar için dua verir. Bu dualar dostluk, barış gibi olgular içerir. Bir yemeğin lokma olabilmesi için başta kutsal mekanlarda tüketilmesi, dualanıp gülbenglerden geçmesi gerekiyor. Herkesten gücü oranında toplanır, herkese ihtiyacı oranında dağıtılır. Kimseyi yormadan yapılır. Ve herkes bu durumda eşit kabul edilir. İbadette ayırım yoktur. Yemeği hazırlayan kişinin illa kadın olması gerekmemektedir. Kadınlara zorunlu görevler verilmemiştir, her can eşittir. Lokmalar dualanıp dağıtılır, dede destur verir. Lokmalar yenir ve herkes yemeği yediği kap kacağını kendi kaldırır. Dede destur vermeden önce biri yemeye başlarsa ceza verilir. Kişi dara çıkar cemde bulunan cemaat neye karar verirse o uygulanır. Çünkü cemaatte herkese lokmaların yetmesi gerekir. Eğer lokmalar dağıtılıp bitirildikten sonra alamayan kişiler olursa dağıtılan kişilerden eksikler tamamlanır ve tüm canlara pay edilmiş olunur.”

K7 “Kurallar vardır. Cemde yemek sunulmaz lokma niyetine yapılan ekmek ürünleri, meyve, çeşitli hazır ürünler vardır. Bunlar cemdeki rızalık alma ve görgü kısmı bittikten sonra birlik beraberlik temsiliyeti olarak herkese eşit şekilde dağıtılır. Herkes hakkına razı olduktan sonra dede destur verir ve ortamın müsaitlik durumu göz önüne alınarak yenilir.”

K8 “Cem’de, Dede lokma duası verdikten sonra önünde duran kaptaki sudan her can sırayla bir yudum alır. (Pandemi sonrasında bu ritüel, hijyen kurallarına uygun olarak düzenlenerek herkesin yine aynı sudan farklı şekilde alıyordur olabilir.) Kerbela şehitleri her daim akıldadır ve bu nedenle su hem Cem sırasında hem de günlük hayatta kana kana içilmez. Sonrasında Cem’e katılanların beraberinde getirdiği lokmalar her cana dağıtılır, canlar lokmayı öptükten sonra alına değdirerek niyaz ederler ve aynı anda yerler.”

K9 “Dağıtılmadan kimse istediği şekilde alamaz. Pişen yemeğin tadına dahi bakılamaz. Bunun sebebi pişen lokmada herkesin hakkının olmasıdır.”

4.2.2. Kendi yörenize ait evlerinizde kahvaltı, öğlen, akşam yemeklerinde neler tüketilir?

K1, K3, K4, K5, K6, kahvaltıda genellikle hayvansal ürünlerin tüketildiğini söylemişlerdir. Bunlar tereyağı, çökelek, peynir, kaymak, yumurta, yoğurt gibi yiyeceklerdir. Öğlen ve akşam yemeklerinde genellikle çorba, haşlama, bulgur pilavı, bakliyat, mevsimine göre sebzeler pişirildiğini belirtmişlerdir. Öğlen hazırlanan yemeklerin genellikle akşamda yenildiğinin yorumunu belirtmişlerdir. Katılımcıların cevapları Tablo 3’de verilmiştir.

Tablo 4.3. Yörelere ait kahvaltı, öğlen, akşam yemekleri

Tema	Alt Tema	Verilen Cevaplar	n(Frekans)
Kahvaltı, öğlen, akşam yemeklerinde neler tüketilir?	Kahvaltı	<i>Genellikle hayvansal ürünler tüketilir. Tereyağı, çökelek, peynir, kaymak, yumurta, yoğurt.</i>	7
	Öğlen	<i>Genellikle haşlama, bulgur pilavı, sulu yemekler, mevsimine göre sebzeler.</i>	12
	Akşam	<i>Öğlen pişirilen yemeklerin kalanları akşam da tüketilir.</i>	12

Kendi yörenize ait evlerinizde kahvaltı, öğlen, akşam yemeklerinde neler tüketildiği konusunda katılımcılar şu cevapları vermiştir:

K4 “Kahvaltıda mutlaka tereyağı ve köy peynirleri yeriz. Öğlen yemeklerinde sulu yemekler ve et yemekleri tercih ederiz. Akşam yemeği için genelde öğlenden kalan yemekler, kahvaltılık hazırlar yanına katmer, kömbe, hamur işleri tüketiriz.”

K5 “Kendi yaptığımız ekmeklerde olmazsa olmazımızdır.”

K7 “Kahvaltıda közlenmiş patlıcan biber, domates, salatalık, koyun peyniri, koyun yoğurdu. Öğlen tepsi kebabı, lahmacun, çiğ köfte. Akşam kebab, lahmacun, mercimek çorbası.”

K8 “Evimizde kahvaltıda bal, şılan (kuşburnu) reçeli, Türkçe çökelek olarak adlandırılan köy ‘dorak’ı, ‘hurik’ olarak adlandırılan (yağlı inek sütünden yapılan, işkembeye basılmış) köy peyniri, kavurma, tereyağı gibi besinler tüketilir. Öğle yemeğinde ekmek aşısı, bulgur pilavı, madımak, (yarma, fasulye ve nohutlu) ayran çorbası gibi yiyecekler tüketilir. Akşam yemeğinde özellikle kalabalıkta, hazırlanışı itibarıyla ‘Sîr’ ya da ‘Zerfet’ olarak adlandırılan geleneksel yemeğimiz yenir. Onun haricinde de baklagilleri kapsayan kuru fasulye, nohut, yeşil fasulye, bulgur pilavı çeşitleri sık sık yenir.”

K9 “Kahvaltıda peynir, çökelek, çörek muhakkak her gün bulunur. Yağlı çörek, kuru (kıkırdaklı) çörek, yufkadan dönderme yapılır.”

K10 “Sabahları kahvaltı yapılmadan önce mutlaka çorba içilir. Genellikle tahıl ve hayvansal ürünlerden oluşan yiyecekler çoğunluktadır.”

K14 “Sabah kahvaltıda çeçil ve peynir ve tereyağıyla sündürme yaparız. Kaymak, tereyağı, yoğurt, lavaş, çeçil peyniri, lor peyniri, yağlı peynirlerimiz vardır.”

4.2.3. Özel günlerde yapılan yemekler nelerdir? (Bayram, düğün, doğum, ölüm, çocuğun dişinin çıkması, kız isteme, sünnet vb)

K1, K3, K4, K5, K6, K10, K11, K12, K13 katılımcıları düğünlerde genellikle kırmızı et, tavuk, bulgur pilavı, ayran aşısı çorbasının yapıldığını, ölümlerde de aynı şekilde et, bulgur pilavı, çorba, salatanın yanına ek olarak helva pişirildiğini belirtmişlerdir. Çocuğun ilk dişi çıktığında diş hediği ve hamur işlerinin yapıldığını söylemişlerdir. Katılımcıların cevapları tablo 4.4’de verilmiştir.

Tablo 4.4. Özel günlerde yapılan yemekler

Tema	Alt Tema	Verilen Cevaplar	n(Frekans)
Özel günlerde yapılan yemekler nelerdir?	Bayram	<i>Tatlı ve yaprak sarması</i>	3
	Düğün	<i>Genellikle kırmızı et, tavuk eti, bulgur pilavı, ayran aşı çorbası</i>	8
	Ölüm	<i>Genellikle pide, kırmızı et, bulgur pilavı, çorba, salata, helva</i>	6
	Çocuğun ilk dişinin çıkması	<i>Diş hediği</i>	4

Özel günlerde yapılan yemekler nelerdir sorusuna katılımcılar şu cevapları vermiştir:

K1 “*Düğünde koyun kesilir koyundan kebab yapılır. Yanına bulgur pilavı ve çorba yapılır. Ölümde helva, pide, kavurma et, pilav yapılır. Cenaze evine komşular ve akrabalar 7 gün boyunca yemek yapıp getirir cenaze sahibine destek olunur. Kız isteme zamanı ikramlık hamur işleri yapılır, gelin damat ve misafirlere şerbet ikram edilir.*”

“K2 *Gelen misafirlere mutlaka ikramlarda bulunulur. Eskiden perşembeyi cumaya bağlayan günlerde cumalık denilen uygulamalar vardı. Köylüler ellerinde ne varsa yemek yapıp köy odalarında toplanır ve beraber yerlerdi.*”

K3 “*Kız istemesinde dede nikahı yapılır. Şerbet, bal, süt, meyve suyu içecek olarak dağıtılır. Yemek olarak hamur işleri yapılır.*”

K5 “*Çocuğun ilk dişi çıktığında diş hediği yapılır. Toprağın işlenmesiyle birlikte buğdayın önemi büyük olduğu için bu uygulama yapılır. Bayram olarak Hıdırellez de genellikle şekerler tatlılar dağıtılır. Bu bahar bayramıdır. Düğün yemekleri toplu yemeklerdir. Genellikle et ve bulgur pilavı ağırlıklı olur. Düğün yemeklerinden sorumlu olan kişiler kevyeni ve düğün kahyasıdır. Düğünlerde dem kültürü vardır her misafire olmasa da belli başlı önemli misafirlere sunulur. Bu şarap yada rakıdır. İçkinin deme dönüşmesi de gülbeng okunarak*

olur. Sarhoş edecek kadar değil doyana kadar sunulur. Bu uygulama cemlerde de uygulanır. Kız istemede insanları mutlu hissettirmek için tatlıyla gidilir. Kız istendikten sonra tatlılar ikram edilir. Bu ikramlıklarda dede tarafından dualanır.”

K7 “Düğün, ölüm, bayramlarda lahmacun, kuru fasulye, pilav vb yemekler hazırlanır. Çocuk yürümeye başladığında köstek kırılır, kösteğin içine bisküvi, şeker, leblebi vs konur.”

K8 “Özel günlerde kutsal kabul ettiğimiz her gün, niyaz olarak sıfatlandırdığımız ‘Gillor(Gillor)’ (Türkçe adıyla ‘Kömbe’) hazırlanır ve dağıtılır. Bayramlarda, düğünlerde ek olarak ‘Üzümlü börek’ olarak adlandırılan tatlı ile ‘Sivas Katmeri’ yapılır. Cenaze ile kaybettiklerimiz için kutsal kabul ettiğimiz diğer günlerde (Mezar yapımı, ölüm yıldönümü, 7’si, 40’ı vb.) ek olarak un helvası yapılır. Kalabalık geçecek olan özel günlerde odun fırınında lavaş ekmek, ‘pofik (Pofik)’ (Türkçe karşılığı gobit ekmek – sade veya içli olarak) pişirilir. Ayrıca her yıl 13 Şubat gününe denk gelen Xızır lokmasında ‘Kavut’ adı verilen yemek yapılır.”

K9 “Ölümlerde cenaze sahipleri sabahtan derneklerde çorba hazırlar. Yoldan gelen kişiler çorbadan içtikten sonra defin yerine gidilir. Döndükten sonra yine yemek hazırlanır ve yenilir. Çocuğun ilk dişi çıktığında diş hediği yapılır komşular hediyeleriyle gelir. Kız istemesinde erkek tarafı kazanlarla hoşaf, bulgur pilavı, et, mantı yapar kız evine getirirler. Bayramlarda dolma köftesi, yoğurtlu mantı, sıhmac ve tatlılar yapılır.”

4.2.4. Muharrem ayı zamanında ne tür yemekler hazırlanır, yenmesi yasak olan yiyecekler var mıdır? Sebepi nelerdir?

Tüm katılımcılar muharrem ayı zamanı acı, sarımsak, et, soğan, salçalı yemekler, yumurta gibi yiyeceklerin yenmediğini belirtmiştir. Bu ayda saf su içilmediğini suyla karışımli olan içeceklerin tüketildiğini belirtmişlerdir. Bunlara örnek olarak; ayran, çay, hoşaf, komposto gibi içecekler vermişlerdir. Muharrem orucu on iki gün sürmektedir ve son günü aşure pişirilmektedir. Aşurenin iç malzemelerinin on iki çeşit olması gerektiğini ve pişirilmesinden tabaklara pay edilmesine kadar dualanması

gerektiğini belirtilmiştir. Aşurenin dağıtılmadan asla yenmemesi gerektiğine de değinilmiştir. Katılımcıların cevapları Tablo 5’de verilmiştir.

Tablo 4.5. Muharrem ayı zamanında hazırlanan ve yenmesi yasak olan yiyecekler

Tema	Alt Tema	Verilen Cevaplar	n(Frekans)
Muharrem ayı zamanında ne tür yemekler hazırlanır, yenmesi yasak olan yiyecekler var mıdır?	Yasaklar	<i>Acı, sarımsak, et, soğan, salçalı yemekler, yumurta, su</i>	14
	Su yerine tüketilen içecekler	<i>Ayran, çay, hoşaf, komposto</i>	14

Muharrem ayı zamanında ne tür yemekler hazırlanır, yenmesi yasak olan yiyecekler var mıdır? Sorusuna katılımcılar şu şekilde görüş bildirmişlerdir:

K1 “12 imam orucu yas için tutulur. Orucu genellikle kahvaltı türü yiyeceklerle açarız.”

K2 “Muharrem ayı Hz. Hüseyin’in yetmiş iki akrabasıyla kerbela da susuz şehit edilmesinden dolayı matem ayı olarak bilinmektedir. Bu oruç tutulurken bıçakla kesilen veya canlanabilecek şeyler asla yenmez. On iki gün tutulan bu oruç on beş güne tamamlanırsa kurban tığlanır, kan akıtılır. Aleviler kurban kesme tabirini kullanmazlar onun yerine tığlama derler. Muharrem orucunda gece sahura kalkılmaz. Sonraki günün batımına kadar hiçbir şey yenmez. On ikinci gün aşure yapılır oruç aşureyle açılır.”

K5 “Muharrem orucu tutulurken canlı hayvanlara kesinlikle kıyılmaz. Tahıl ağırlıklı yemekler tüketilir. Gün batımında bir kere yemek yenir.”

K6 “Muharrem orucu zamanı matem zamanı olduğu için oldukça az yiyecek tüketilir. Amaç doymak değil yaşamsal faaliyetlerini idame ettirecek kadar güç sahibi olmaktır.”

K7 “Muharrem orucunda zeytinle oruç açılır.”

K8 “Muharrem orucu tutulduğu günlerde su tüketilmez ya da minimum düzeyde tüketilir. Kerbela’da Hz. Hüseyin’in başının kesilmiş olması ile kanının içilmiş olmasının rivayet edilmesi nedenleri ile soğan, sarımsak gibi başı kesilen yiyecekler tüketilmez. Ekmek ve peynir gibi olabildiğince mütevazı yiyecekler tüketilir. Muharrem orucu bittikten sonra Aşure Çorbası pişirilir ve dağıtılır.”

4.2.5. Alevilere özgü yemek pişirme teknikleri ya da mutfak ekipmanları var mıdır?

K1, K2, K5 yemeklerin genellikle haşlama tekniğiyle yapıldığını belirtmiştir. Farklı mutfak ekipmanlarının olmadığını belirtmişlerdir. Çeşitli tekniklere yer verilmiştir. Katılımcıların cevapları Tablo 6’da verilmiştir.

Tablo 4.6. Alevilere özgü yemek pişirme teknikleri ya da mutfak ekipmanları

Tema	Alt Tema	Verilen Cevaplar	n (Frekans)
Alevilere özgü yemek pişirme teknikleri ya da mutfak ekipmanları var mıdır?	Yoktur	<i>Farklı ekipman yoktur</i>	11
	Yoktur	<i>Haşlama, kurutma, kızartma, kavurma gibi teknikler vardır</i>	9

Alevilere özgü yemek pişirme teknikleri ya da mutfak ekipmanları var mıdır? Sorusuna katılımcılar şu şekilde görüşler bildirilmişlerdir:

K1 “Eskiden köylerde damlarda yemekler ateşin üstünde yapılırdı.”

K2 “Yemeklerimiz genellikle haşlama ve kavurma şeklinde yapılır. Hamur, su, yağ gibi temel gıdalarla yapılan katmer, kömbe gibi hamur işleri yapılır.”

K5 “Evet var. Bizim yemeği pişirme amacımız paylaşmaya dayalıdır. Bu yüzden yemek pişirme gereçleri çoğunlukla normalden büyüktür.”

K6 “Farklı pişirme tekniği ve ekipmanlar yoktur.”

K7 “Evet vardır. Çömbe (büyük tahta kaşık, kepçe). Kara sacda ekmek pişirilir.”

K8 “Katmer, üzümlü börek ve gillor pişirmek için yuvarlak alüminyum tepsiler kullanılır. Fırında lavaş türü ekmekler pişirilirken odundan yapılmış ekmek küreği kullanılır. Sulu yemekler pişirilirken tahta kaşık ve toprak çömlek / güveç kullanılır. Ayrıca pişen sert/kuru çörek yapısındaki Zerfet yemeği, hazırlanışı itibariyle üst yarısı kapak gibi kesilerek kaldırıldıktan sonra alt kısım tabak şeklini alır ve kenardaki içi oyuk kısımlar koparılarak kaşık gibi kullanılarak yemek tüketilir. Kahvaltının olmazsa olmazı yöresel peynirler genellikle hayvan postu ya da kurutulmuş işkembenin içerisinde hazırlanır. Yaz mevsiminde toplanan madımak kurutulur / dondurularak kışın da tüketilebilir. Sonbaharın gelişi ile Eylül ve Ekim aylarında olgunlaşan şilan (Türkçe adıyla Kuşburnu) köy halkı tarafından toplanır ve kurutulur. Kuruyan meyve kaynayan suya 1 avuç kadar eklenerek çayı hazırlanabilir; kaynatılarak kış günlerinde soğuk hoşaf veya marmelat olarak hazırlanarak kahvaltılarda tüketilir.”

K9 “Kışlık tarhana, mantı, makarna, domates kurutması, menemen fasulye kurutması, yuhka (yufka), kavurma, sucuk, et kurutması yapılır. Tandır damında tandır ekmekleri yapılır.”

K10 “Bu zamanda yok ama eski zamanlarda etler tuzlanıp iplere dizilir ve rüzgar sayesinde kurutulurdu, çökelek peynirler bidona basılıp toprağa gömülürdü.”

4.2.6. Alevilerin yemek kültüründe farklılık gösterdiğini düşündüğünüz uygulamalar nelerdir?

Alevi kültüründe muharrem orucu, kurbanlar, cem ibadeti gibi farklı uygulamalar vardır. Katılımcılar bunlara kısaca örnek vermişlerdir.

K1 “Kurbanlar ve aşure çorbası farklılıklar gösterir.”

K3 “Cem ibadetine gelenler gönlünden kopan neyse onu getirir. Lokmalar pişirilene kadar cem ibadeti devam eder.”

K5 “Kara kazan payı vardır. Eşi hakka yürümüş dul kadınlar, yardıma muhtaç insanlar varsa lokmalar öncelikle bu kişilere dağıtılır. Aleviler ateşi suyla söndürmez doğaya karşı saygılı olmak zorunda hissederler kendilerini. Kaynar suyu hiçbir şekilde yere dökmezler.”

K6 “Türk, Arap, Kürt Alevilerinde yemekler farklıdır. Kürt Alevi halkının ulusal hiçbir yemeğinde et yoktur. (zerfet, sirsaj, haşıl) çünkü ekolojik bir yaşam söz konusudur.”

K7 “Misafir geldiği zaman sofraya dua okunur. Ceme gelenler eli boş gelmez, getirilen her şey herkese eşit olarak paylaşılır.”

4.2.7. Alevi kültürüne ait gelecek nesillere bırakılabilecek, aile büyüklerinizden öğrendiğiniz veya yaptığımız yöresel bir yemeğe ait aile reçeteniz var mıdır?

Yapılan görüşmeler sonucunda katılımcıların aile büyüklerinden öğrendikleri ve kendilerinin uyguladıkları reçeteler tespit edilmiş ve bu yemeklere ait oluşturulan liste Tablo 7’de verilmiştir.

Tablo 4.7. Alevi kültürüne ait gelecek nesillere bırakılabilecek, aile büyüklerinden öğrenilen ve uygulanan yemekler

Yemek İsimleri	Katılımcılar
Sir (babuko)	K1,K4, K8
Katmer	K1, K8, K14
Üzümlü börek	K1
Haşıl	K1, K14
Kavut	K1
Madımak	K1
Ayran (yoğurt) çorbası	K1, K3, K9
Bulgur köftesi	K1
Tirit	K3
Kömbe	K1, K4, K5
Banık (bulgurlu köfte)	K4
Kayısı tatlısı	K4
Ekmek aşısı	K4
Hevrişk	K1
Aşure	K7
Şah Muhammed yemeği	K7
Yağlı, koyu çörek	K9
Dolma köftesi	K9
Patatesli köfte	K9
Katıklaş	K9
Çiğleme	K10
Kesme aşısı	K14
Poğaçiçi	K14
Hıngel	K14
Kaz et kavurma	K14
Sündürme	K14

Alevi kültürüne ait gelecek nesillere bırakılabilecek, aile büyüklerinizden öğrendiğiniz veya yaptığınız yöresel bir yemeğe ait aile reçeteniz var mıdır? Sorusuna katılımcılar şu şekilde görüşler bildirilmişlerdir:

K1 “Sir (zerfet), katmer, üzümlü börek, haşıl, kömbe, kavut, arpa ekmeği, lavaş ekmeği, pofık, madımak, ayran çorbası, yarma çorbası, hevrişk bulgur köftesi.”

K3 “Tirit: Çubuk yöresine ait gobit ekmeğini dilimleyerek sarımsaklı yoğurt yapıp yeriz. Yayla çorbasını kışın sıcak, yazın yarma ve nohutla soğuk içeriz. Ayranlı makarna yapılır.”

K4 “Babuko (sir), ekmek aşısı, kömbe özellikle Hızır gecelerinde ailecek evde toplanıp orucumuzu bu yemekle açarız.”

K5 “Malatya kömbesi, banık (bulgurlu köfte), kayısı tatlısı.”

K7 “Aşure, şah Muhammed yemeği.”

K8 “Gelecek nesillere bırakılabilecek, kültürel açıdan oldukça kıymetli tarifler mevcut ve Alevi aileler içerisinde nesilden nesile aktarılıyorlar. Ritüellerde niyaz / lokma olarak adlandırdığımız tariflere ait yazılı reçete hazırlamıyor ve aktarmıyoruz; çünkü inancımıza dayalı ‘Sır’ olarak nitelediğimiz kutsallarımız arasında bu tarifler yer alıyor. Bu nedenle bu tarifler için gözleme dayalı, sessiz bir aktarım olduğunu söylemek mümkün. Sivas yöresine ait olan Katmer’in annemden gözlemediğim tarifi ise şöyle: “Un, su, tuz, yumurta ve süt ya da peynir altı suyuyla hazırlanan hamurdan elde edilen bezelerin oklava ile tezgâh üzerinde açıldıktan sonra yine oklava yardımıyla çırpılır ve oldukça ince, şeffafa yakın bir hamur elde edilir. Örtü üzerine serilen hamurun üzerine eritilmiş tereyağı sürülür ve örtünün bir kenarı kalkacak şekilde iki köşesi kaldırılarak hamurun rulo şeklinde sarılması sağlanır. Daha sonra yağlanmış yuvarlak tepsinin orta kısmından başlanarak dönence şeklinde yerleştirilir. Tüm bezelere aynı işlem uygulanır. Tepsi dolduğunda üzerine tereyağı gezdirilir, 200 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. İsteğe göre içerisine peynir veya patates eklenebilir.”

K9 “Yağlı, koyu çörek, dolma köftesi, patatesli köfte, yoğurtlu çorba, katıklaş.”

K10 “Çiğleme vardır. Gözleme hamuru ip ince açılır içine çiğleme koyulur (süt sağıldıktan sonra kovaya konur ve birkaç gün bekletilir. Süt ekşidikten sonra çırpılıp krema kıvamına getirilir ve yufkanın içine sürülür yufka kapatılıp pişirilir).”

K14 “Kesme aşı, poğaçiçi, hingel, erişte, kırk katlı katmer, kaz eti kavurma, sündürme, haşıl.”

Katılımcıların vermiş oldukları cevaplara bakıldığında yöresel yemeklerin kendilerine özgü oldukları, özel günlerde toplu şekilde yenildiğini belirtmişlerdir. K8 katılımcısının vermiş olduğu cevaba bakıldığında yemeklerin reçetelerinin yazılı

olarak kaydedilmemesi ve özel olarak kalması gerektiğini belirtmiştir ve reçetelerin aktarılmasının göstererek öğrentme şeklinde olduğunu ifade etmiştir.

4.2.8. Alevi kültürüne ait yemeklerin yaşatılabilmesi ve gelecek nesillere aktarılması için sizce ne yapılmalı?

Katılımcıların hepsi yemeklerin gelecek nesillere aktarılabilmesinin aile ortamında, kalabalık sofralarda yapılıp yenmesiyle sağlanacağını yorumlamıştır. Bu yemekleri çocuklara küçük yaştan itibaren tanıtarak yedirip sevdirmesi gerektiğini de belirtmişlerdir.

K2 “Bilinen yöresel yemeklerin unutulmaması için çoğunlukla kalabalık ve özel günlerde bu yemekler yapılmalıdır.”

K3 “Gençlerin bilinçlendirilmesi, yemeklerin çocukluktan itibaren yedirilip tattırılması gerekmektedir. Aile ortamında yemeklerin sık sık yapılıp yenmesi çok önemlidir.”

K4 “Misafirlerimize de bu yemekleri yaparak daha fazla kişinin öğrenmesine katkıda bulunabiliriz.”

K5 “Hafıza ve vicdana bağlıdır. Kültürün paylaşımını her zaman yapmamız gerekiyor. Bilim ve teknoloji sayesinde nesilden nesile aktarım yapabiliriz. Bilim günde üç öğün yenmesini savunuyorsa bu üç öğünde paylaşımlar yapabiliriz. En basit örnek olarak yediğimiz yemeğin kırıntısını bir kuşla paylaşmak bile geleceğe bir aktarımdır.”

K6 “Siyasi ve sosyal politikalarda kazanımlar elde edilmeli. Metropol yaşamına uygun olarak yeniden bir araya gelmek ve kültür-sanat yönünde ortaklaşma sağlanması şart. Asimilasyon politikalarına son verilmelidir.”

K8 “Alevi kültürüne ait yemeklerin yaşatılabilmesi, nesilden nesile aktarılmasıyla doğrudan bağlantılıdır. Bu nedenle günümüz modern koşullarında büyüklerimizi, özellikle de ailemizdeki kadın otoriteleri iyi gözlemleyebilmeli ve kendimizden sonraki kuşağa doğru aktarabilmeliyiz.

Köklerimize ve ritüellerimize olan bağlılığımız, kültür devamlılığını sağlayacaktır.”

K9 “Sosyal medyada paylaşılması, gençlere anlatılıp öğretilmesi gerekiyor. Tariflerin yazılması ve kayda geçmesi de çok önemlidir.”

4.2.9. Alevi toplumunda aşurenin önemi nedir?

Katılımcıların tümü aşurenin muharrem orucunun son günü yapıldığını belirtmiştir. K1, K4, K8, K9, K10, K14 katılımcıları aşurenin içine konulan malzemenin 12 adet olması gerektiğini, pişirilen aşurenin dualanıp komşu ve akrabalara dağıtılması gerektiğini belirtmişlerdir.

K1 “Hazırlanan aşure on iki farklı eve dağıtılır.”

K2 “Eskiden şeker az bulunduğundan sütle de yapılırdı. Günümüzde de sütle yapanlar vardır. Aşure pişiren kişi dua ederek pişirir duası edilmeyen aşure yenmemeli ve dağıtılmamalıdır.”

K3 “Aşur on anlamına gelmektedir. Aşurenin önemi çok büyüktür. İsteyen evinde hazırlayıp komşu ve akrabalarına dağıtır ya da Cemevinde yapılan aşureye katkıda bulunulur. Aşure kazandan paylara ayrılmadan duası edilir.”

K5 “Ben aşure gibi bir ülke istiyorum. Herkes olmalı ve ortak bir lezzeti olmalıdır. Aşure Aleviler de paylaşım ve karşılıklı anlaşmanın önemini açığa çıkarır. Alevilerin en önemli rafine ve en üstte tutacağımız yemeği budur. Aşure muharrem ayının son günü tüketilebildiği gibi yıl içerisinde de tüketilebilir. Herkesin gücü oranında, herkese ihtiyacı kadar dağıtma amacı vardır. Aşure ortak bir kazanda kaynar delil uyandırıldığından itibaren gülbengi verilmeye başlanır. Aşureyi özellikle kadınlar hazırlar, erkeklerde kas kuvveti gereğince büyük kepçelerle karıştırılır. Aşure güneş doğarken yapılmaya başlanır ve öğlen saatlerinde hazır olur. Kazanın dibi görülene kadar dağıtılır.”

K6 “Aşure “yol bir, süre binbir” ilkesine uygun olarak her baklıyattan olması Aleviliğin hoşgörüsü ve evrenselliğine benzerdir. Aynı zamanda katliamlar

zamanında baskılar sonucu elde olan yiyecekler olduğu için hafızada direnişini ve var olmayı hatırlatır. Ve çekilen çilelerin sonucun da tatlı bir şey olacağını hatırlatır.”

K7 “Aşurenin en önemli olgusu hazırlanıp komşu akrabalara dağıtılması ve paylaşmanın önemini bugünlere kadar yaşatmasıdır.”

K8 “Aşure, 12 İmamlara ithafen Muharrem ayında, Muharrem orucu bittikten sonra 12 malzemedен hazırlanarak pişirilir ve dağıtılır. Aleviler için kutsal sayılan ve lokma olarak nitelenen yiyeceklerden bir tanesidir.”

K9 “Alevilerde aşure pişmeyen evde domuz başı kaynar derler. Aşurenin Alevi toplumunda önemi büyüktür. Sıcak ve soğuk şekilde yenir. Soğuduğunda tadı daha güzel olur.”

K10 “On iki çeşit az malzemeyle tadı güzel bir çorba yapılır. Şimdiki zamanlarda buna uyulmuyor ve içerisine bol bol malzeme konuluyor.”

Katılımcıların verdiği cevaplar değerlendirildiğinde aşurenin birleştiren, paylaşmayı, zorluklara direnç göstermeyi ve sonunda tatlıya ulaşmayı tanımlayan önemli bir lokma unsuru olduğu görülmektedir.

4.3. Reçeteler

Çalışma sırasında Alevi mutfağına ait tarifler var mıdır, tarif verebilir misiniz sorusuna verilen cevaplarda derlenen bazı reçeteler şunlardır:

SİR (BABUKO)

MALZEMELER

560 g un

10 g tuz

360 g su

ÜST AYRANI İÇİN

6 diş sarımsak

250 g yoğurt

240 g su

200 g tereyağı

YAPILIŞI

Un, su, tuz yoğurular sert bir hamur hazırlanır. Hamur yağlı bir tepsiye bastırılarak düzeltilir. 190 derece fırına koyulur. Üstü kabuk tutup kızardıktan sonra derece 180'e düşürülür. Hamur piştikten sonra beş dakika dinlendirilir. Üstü bıçak yardımıyla kabuk şeklinde kesilerek çıkartılır. İçi sıcakken kaşıkla oyulur ve çıkartılır. Başta kesilen kapakta küçük küçük doğranarak iç hamurla karıştırılır. İçi boş tencere gibi kalan hamurun içine doğranan hamur parçaları eklenir ve ilk sıcaklığının geçmesi için bekletilir. Yoğurt çırpılır, içine tuz, sarımsak eklenip karıştırılır. Üzerine sıcak su eklenir. Tereyağı köpürene kadar kaynatılır. Tepside ılıyan hamurun üstüne ilk önce ayrıları sonra tereyağı dökülerek servis edilir.

KATMER

MALZEMELER

350 g un

100 g oda ısısında süt

100 g oda ısısında su

45 g sıvıyağ

10 g toz maya

5 g tuz

ARA MALZEME

50 g sıvıyağ

100 g eritilmiş tereyağı

ÜZERİ İÇİN

1 yumurta sarısı

15 g yoğurt

YAPILIŞI

Hamur malzemeleri yoğurma kabına alınır ve ele yapışmayacak bir hamur elde edilir. Yoğurulan hamurun üzeri nemli bir bezle örtülür ve bir saat mayalandırmaya bırakılır. Hamur iki eşit parçaya ayrılır ve yufkadan biraz kalın olacak şekilde açılır. Açılan hamura yağ karışımından sürülür ve zarf şeklinde kapatılıp kenara alınır. Diğer bezede aynı şekilde açılıp yağlanır. İlk hazırlanan hamur açılan bu hamurun içine konur ve yine zarf gibi katlanır. Çok bastırılmadan hamura dikdörtgen şekli verilir ve yağlanan tepsiye koyulur. Yumurta sarısı yoğurtla karıştırılır ve hamurun üstüne sürülür. Bıçakla derin çizikler atılır önceden ısıtılmış 180 derece fırında altın rengi alana kadar pişirilir.

ÜZÜMLÜ BÖREK

MALZEMELER

450 g un

1 adet yumurta

70 mL süt

60 mL sıvıyağ

70 mL ılık su

5 g tuz

5 g kabartma tozu

İÇ HARCİ İÇİN

200 g pirinç

500 g çekirdeksiz üzüm

125 g tereyağı

120 g sıvıyağ

100 g şeker

YAPILIŞI

Pirinç nişastası çikana kadar yıkanır. Yıkanan pirincin üstüne soğuk su eklenerek lapa olmayacak şekilde haşlanır haşlandıktan sonra soğuk suyla yıkanarak pişmeye devam etmesi engellenir. Üzümler suda bekletilip yıkanır. Hamuru için yumurta, süt, sıvı yağ, tuz, ılık su, un karıştırılır. Kabartma tozu da eklenerek yoğurulur. Hamur yoğurulduktan sonra on beş bezeye ayrılır üzeri nemli bir bezle örtülür. Bir kaptan

tereyağı eritilir, sıvı yağda üstüne eklenerek yağ karışımı hazırlanır. Bezeler tabak büyüklüğünde açılır üst üste beş adet olacak şekilde nişasta sürülerek büyütülür. Açılan hamurlar birbirinden tek tek ayrılır. Yağlanmış tepsiye açılan hamurlar serilerek içine yağ sürülür bir kat üzüm bir kat pirinç olacak şekilde hazırlanır katların arasına şeker serpiştirilir. En son kalan üç kat hamurda her biri yağlanarak tepsiye serilir. Baklava şeklinde dilimlenen tatlı 200 derece fırında üzeri kızardıktan sonra 180 dereceye alınır. Tamamen kızardıktan sonra servise hazır olur. Dileyen bu tatlının arasına şeker serpiştirmek yerine şerbet hazırlayıp üzerine dökülebilir.

HAŞIL

MALZEMELER

3,5 L su
400 g yarma (dövülüp un haline getirilir)
50 g tereyağı
25 g tuz
20 g un
360 g yoğurt
4 diş sarımsak

YAPILIŞI

Su kaynatılır içine tuz eklenir ve yarma eklenir. Karıştırılarak suyu çektirilir. Göz göz kabardıktan sonra un suyla karıştırılıp içine yavaş yavaş eklenir. Kaynayan ve kıvam alan haşıl ocaktan alınır. Başka bir tencerede tereyağı eritilir. Sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Pişen haşıl tabağa alınıp ortası çukur yapılır sarımsaklı yoğurt üstüne tereyağı dökülerek yenir.

MADIMAK

MALZEMELER

500 g madımak
100 g bulgur
150 g salça
100 g kuru soğan
50 g sıvı yağ
10 g tuz

YAPILIŞI

Madımaklar birkaç kez yıkanarak temizlenir. Temizlenen madımaklar kaynar suda haşlanır ve süzölür. Bir tencereye yağ eklenir ve soğanlar kavrulur. Kavrulan soğanların üzerine salça eklenir kokusu çıkana kadar kavrulur. Madımak ve bulgurda tencereye eklendikten sonra üzerine kaynar su ve tuzu eklenerek pişmeye bırakılır.

AYRAN AŞI ÇORBASI

MALZEMELER

250 g haşlanmış buğday
2,5 L su
1200 g yoğurt
100 g soğan
1 yumurta
30 g tereyağı
20 g nane

YAPILIŞI

Tencereye yoğurt, yumurta, un, soğuk su eklenerek pürüssüz olana kadar çırpılır. Tencere ocağa alınır ve kaynayana kadar karıştırılır. Kaynayan çorbanın içine buğdayı eklenir ve birazda buğdayla kaynatılır. Başka bir tencerede tereyağı eritilip soğanlar kavrulur nanesi eklenir. Pişen orba tenceresine bu sos dökölür birkaç dakika kaynadıktan tuzu eklenir ve çorba servise hazır olur.

BULGUR KÖFTESİ

MALZEMELER

500 g bulgur
70 g tuz
140 g un
1200 g kaynamış su
Üzeri için
500 g yoğurt
150 g tereyağı
3 diş sarımsak

YAPILIŞI

İnce bulgur bir karıŐtırma kabına alınır ve üzerine kaynamıŐ su dökülür. Ađzı kapatılarak bulgurun ŐiŐmesi beklenir. ŐiŐen bulgurun iđerisine un ve tuz eklenerek yođurulur. Yođurulan hamurdan Őekil verilerek kaynamıŐ suda mantı gibi piŐirilir. Kofteler suyun yűzeyine çıktıktan sonra sűzűlűr ve servis kabına alınır. Ŭzerine sarımsaklı yođurt yapılır, kızdırılan tereyađı dökűlűr ve servis edilir.

UN HELVASI

MALZEMELER

200 g un

125 g tereyağı

200 g toz Şeker

700 g su

50 g ceviz

YAPILIŞI

Helvanın yapılıŐında ilk aŐama Őerbet yapılır. İlık su ve Őeker tamamen karıŐana kadar karıŐtırılır. Bir tencere tereyağı eritilir. Eriyen tereyağının űzerine un eklenerek rengi koyulaŐana kadar kavrulur. Őerbet eklenmeden űnce helvadan bir kaŐık alınıp bir kaptaki Őerbetle karıŐtırılır rengi istenildiği gibiyse tencereye Őerbet dökűlűr ve çekmesi için kapağı kapatılır. Őerbet çekmeye baŐladıđında karıŐtırmaya devam edilir. PiŐen helvaya Őekil verilerek űzerine ceviz serpilir.

HİNGEL

MALZEMELER

500 g un

50 g tuz

100 g tereyağı

300 g yoğurt

1 diş sarımsak

YAPILIŞI

Un ve tuz karıştırma kabına alınır. Ilık su yavaş yavaş eklenerek karıştırılır. Ele yapışmayan bir hamur elde edildikten sonra hamur iki bezeye ayrılarak dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur un serpilmiş tezgâha alınır ince bir şekilde açılır. Açılan hamur önce ince şeritler halinde sonrasında üçgen şeklinde kesilir. Bir tencere su kaynatılır ve hazırlanan hamurlar suya eklenerek haşlanır. Haşlanan hamurlar servis tabağına alınır üzerine sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş tereyağı dökülerek servis edilir.

KAZ ETLİ BULGUR PİLAVI

MALZEMELER

- 500 g kaz eti
- 150 g bulgur
- 100 g soğan
- 100 g tereyağı
- 25 g tuz
- 5 g karabiber
- 500 g kaz eti suyu

YAPILIŞI

Kaz eti dört saat haşlanır. Ayrı bir tencerede pilav hazırlamak için soğan kavrulur kavrulan soğanların üzerine bulgur tuz ve karabiber eklenir ve kavrulmaya devam edilir. Haşlanan kaz eti süzülür ve suyu pilav için kullanılır. Pişen pilavın üzerine kaz etleri dizilerek servis edilir.

SÜNDÜRME

MALZEMELER

- 500 g südürme peyniri
- 150 g tereyağı
- 2 adet yumurta
- 10 g tuz

YAPILIŞI

Tereyağı tavada eritilir. Eriyen tereyağının üzerine peynir eklenerek sünene kadar pişirilir. Dibi kabuk tutmaya baőlayan peynirlerin üzerine iki adet çırpılmıő yumurta ve tuzu eklenerek pişirilmeye devam edilir. Kıvam aldıktan sonra servise hazır.

AYRANLI MAKARNA

MALZEMELER

500 g makarna

25 g tuz

1 L su

Yoğurtlu sosu için

350 g yoğurt

100 g su

2 diş sarımsak

10 g tuz

Tereyağlı sosu için

50 g tereyağı

5 g pul biber

5 g nane

YAPILIŞI

Bir tencerede su kaynatılır. Kaynayan suyun içerisine makarna ve tuz eklenerek haşlanır. Makarna haőlanırken yoğurtlu sos için yoğurt, su, sarımsak ve tuz karıştırılır. Tereyağlı sos için tereyağı bir sos tenceresinde eritilir içine pul biber ve nane eklenir. Haőlanan makarna süzüldükten sonra üzerine önce yoğutlu sos sonrasında tereyağı gezdirilir ve servise hazır olur.

KÖMBE

MALZEMELER

300 g tereyağı

600 g süt

350 g sıvıyağ

2 adet yumurta

30 g tuz
1150 g un

YAPILIŞI

Bir karıştırma kabına süt, yumurta, sıvıyağ, eritilmiş tereyağı, tuz eklenerek karıştırılır. Bu homojen karışıma un azar azar eklenerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurulur. Fırın tepsisi yağlanır ve hamur tepsiye yayılarak düzeltir. 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

MALATYA KMBESİ

MALZEMELER

960 g un
25 g tuz
5 g kuru maya
450 g su
İç malzemesi için
300 g kavurma
Unlu iç için
30 g tereyağı
15 g un

YAPILIŞI

Bir karıştırma kabına un alınır. Unun ortası çukur yapılarak çukura maya eklenir ve ılık suyla aktiveşir. Tuz unun etrafına serpiştirilir mayanın üzerine eklenmez. Maya aktiveştikten sonra azar azar su eklenerek yoğurulur ve yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur bir saat mayalanmaya bırakılır. Kahvaltılık kavurma tavaya alınır kendi yağıyla eriyip kavrulur. Başka bir tavada tereyağı eritilir. İçine un eklenerek kavrulur. Unun kokusu çıkıp kahverengileşince hazır demektir. Mayalanan hamur iki eşit bezeye ayrılır. Bezeler teker teker açılır. Un serpilmiş tezgâhta orta kalınlıkta açılarak yağlanan tepsinin üzerine koyulur açılan ilk hamur koyulur. Hamurun zerine unlu karışım srlr, onun üzerine de kavurma eklenir. Açılan diğer hamur tepsideki hamurun üzerine kapatılır. Hamurun zerine yağ srlr ve 200 derece fırında pişirilir. Pişen kömbe dilimlenerek servise hazır olur.

KAYISI TATLISI

MALZEMELER

250 g kuru kayısı

250 g kuru dut

1 L su

100 g tereyağı

100 g ceviz

YAPILIŞI

Kayısı ve dutlar yıkanıp süzülür. Bir tencerede su kaynatılır. Kaynayan suyun içine ilk önce kayısılar eklenir ve beş dakika pişirilir. Pişen kayısıların üzerine dutlar eklenerek pişirilmeye devam edilir. Pişen kayısı ve dutlar süzülür. Süzülen su atılmaz soğutulup komposto olarak içilir. Bir tavada tereyağı eritilir ve üzerine kayısı ve dutlar eklenip kavurulur. Pişen tatlı tabağa alınarak üzerine ceviz dökülür ve servise hazır olur.

ÇİĞLEME

MALZEMELER

Çiğ için

1.5 L süt

5 g tuz

90 g sıvıyağ

Hamuru için

480 g su

560 g un

14 g şeker

16 g tuz

10 g kuru maya

İç sosu için

Çiğ

30 g tereyağı

30 g kaymak

YAPILIŞI

Çiğ için süt iki gün boyunca dışarda ağzı kapalı bir şekilde bekletilir. Bekleyen süt bir tülbentle süzülerek üzerinde ki yoğurdu alınır. İyice süzöldükten sonra ekşi bir çiğ elde edilir. Çiğın içine gr tuz ve yağ dökölöp karıştırlarak buzdolabına kaldırılır. Bir gün kadar bekledikten sonra kullanıma hazır olur. Hamuru hazırlamak için bir karıştırma kabına ılık su alınır. Üzerine maya ve şeker eklenir. Karıştırlarak mayanın aktifleşmesi sağlanır. Maya aktifleştikten sonra un ve tuzda eklenilerek yoğurulur yumuşak bir hamur elde edilir. Bir saat kadar mayalanan hamur dört eşit bezeye ayrılır. Böreğın içi için çiğın içine tereyağı eritilir ve kaymak eklenerek karıştırlır. Bezeler teker teker unlu tezgâhta açılır. Açılan hamurlardan birinin üzerine çiğ sürölerek diğeri hamur üstüne kapatılır ve tekrar çiğ sürölür. Bu hamura rulo şekli verilir ve iki eşit parçaya bölünür. Bu parçaların üst kısmına tekrar çiğ sürölüp kapatılarak beze şekli verilir. Aynı işlem diğeri hamurlara da yapılır. Bezeler tekrardan dikkatlice açılarak tepsiye alınır. Tepsideki hamurların üzerine çiğ sürölür 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

DOLMA KÖFTESİ

MALZEMELER

Dışı için

1 kg düğ (düğürçük, ince bulgur)

3 yumurta

200 g kıyma veya dövölmüş et

120 g un

15 g tuz

İçi için

500 g orta yağlı kıyma

50 g tereyağı

250 g kuru soğan

1 g karabiber

1 g kuru reyhan veya anık

10 g tuz

Kızartmak için

200 g tereyağı

YAPILIŞI

Soğan ince doğranır, tereyağı bir tavada eritilir içerisine kıyma koyulup kavrulur. Soğan eklenir ve kavrulur. Baharatlar eklenir ve ocaktan alınır. Dğ üstünü geçmeyecek kadar soğuk suyla ıslatılır ve on beş dakika bekletilir. Diğer malzemeler eklenir ve yoğurulup yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurdan küçük bezeler yapılır ve ince açılarak içine i malzemesi koyulup kapatılır. Eller ıslatılarak pürüzsüz bir kıvam aldırılır ve kaynamıŐ suda haşlanır. Pişen köfteler süzgeçle süzdürülür ve eritilmiş tereyağında kızartılarak servis edilir.

KIKIRDAK ÇÖREĞİ (GAHIRDAH)

MALZEMELER

Kıkırdağı için
1000 g kuyruk yağı
Hamuru için
1000 g buğday unu
500 g su
200 g kıkırdak
40 g yaş maya
20 g tuz

YAPILIŞI

Kuyruk yağı zar Şeklinde doğranır ve bir tavada eritilir. Kıkırdaklar içine eklenerek hafif kızarana kadar pişirilir. Pişen kıkırdaklar yağından süzülerek soğumaya bırakılır. Kıkırdağı bir torbaya alınıp ufalanana kadar dövülür. Bir kaba un su ve maya alınarak eritilip içine kıkırdaklar eklenir. Un yavaş yavaş eklenir ve en son tuzu eklenip yoğurulur. Hazırlanan hamur yarım saat mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamurdan limon büyüklüğünde bezeler elde edilip yağlanmış fırın tepsisine dizilir. On beş dakika dinlendirdikten sonra 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Alevi yemek kültürü ve cemevlerinde yapılan lokma ritüelleri üzerine yapılmış bu çalışmada 14 kişi ile derinlemesine mülakat sonucunda katılımcıların verdikleri cevaplar temalarla desteklenerek değerlendirilmiştir.

Alevilerin ibadetlerini gerçekleştirdikleri cemevleri birleşme, birlik olma açısından çok önemlidir. Alevi toplumlarında ocak, ateş, kurban, yemek kavramları kutsallaştırılmış ve geçmişten günümüze kadar sürmüştür. Aleviler yemeği kutsallaştırarak lokma haline getirmiş ve kutsallaşan bu lokmaları dağıtarak birlik ve beraberliğe vurgu yapmaktadırlar. Yemeğe, ocağa önem veren Aleviler ateşin sönmemesi gerektiğini ifade etmiş ve yasaklamışlardır ateş hiçbir zaman sönmemeli, külleriyle kapatılmalıdır. Yemeğe, içeceklere, kurbanla anlamlar yüklenmiş ve ritüellerle uygulanmıştır. Bu ritüeller ve yemek kültürlerinin gastronomi alanı açısından değerlendirilmesi Alevilerin asimile olmaması, yemek kültürlerinin ve ritüellerinin yaşatılması anlamında önem kazanmaktadır. Toplumların kültürlerini devam ettirmesi, unutmaması, doğru şekilde yaşaması için yapılan bu araştırmalarda konunun derinlemesine incelenmesi ve literatüre katkı sağlayacağı düşünülmüştür.

Alevi toplumlarının sofrası ve yemek kültürü inançları doğrultusunda şekillenmektedir. Aleviler yemeği kutsallaştırarak “lokma” olarak ifade etmektedir. İçkiyi de aynı şekilde kutsallaştırarak “dem” olarak tanımlamaktadırlar. Lokma ceme katılan herkese eşit şekilde dağıtılırken, dem herkese dağıtılmamaktadır. İsteyen olursa da dededen destur alarak içkisini içebilir. Aleviler kurban kesmek terimini kullanmamaktadır. Bunun yerine kurban tıglama demektir. Kurban tıglandıktan sonra yenebilecek yerleri ayrılır yenmeyecek yerleri ve kanı ise bir çukura gömülmektedir. Kurbanın hiçbir uzvu çöpe atılmamaktadır.

Bu çalışmada Alevilerin inançları, ibadetleri, ritüelleri, yaşayış biçimleri, gündelik hayatta yaptıkları yöresel yemekler ve özel günlerde tükettikleri yemekler yapılan görüşmelerden yola çıkılarak açıklanmıştır. Yapılan görüşmelerde lokma sayılan yiyeceklerin çoğu kişi tarafından aynı yiyecekler olduğu anlaşılmış ve cemevlerinde yapılan hizmetlerden yarısının yemekle alakalı olduğu açıklanmıştır. Bu hizmetler bir sıra ve düzenle yapılmakta ve yapılan her cemde uygulanmaktadır. Cemde çoğunlukla bulgur pilavı ve kurban olarak tıglanan et lokma olarak dağıtılır. Bunlardan

hariç kuru fasulye, yaprak sarması, kömbe, keşkek, haşlanmış et, helva, salata gibi yemeklerde hazırlanmaktadır. Aleviler bulgur ve baklagillere kolay ulaşabildiği için toplu şekilde yapılan ritüellerde bu yemekleri tercih etmişlerdir. Bu yemekler hazırlanıp pişirildikten sonra dede tarafından dualanarak lokma niteliği kazanmaktadır.

Alevi toplumunda muharrem ve Hızır orucu tutulmaktadır. Bu oruçlar ramazan orucu gibi tutulmamaktadır. Orucu yas için tutarlar ve tuttıkları aya matem ayı denmektedir. Muharrem orucu tutulurken yenmesi yasak olan yiyecekler vardır. Bunlar; et, yumurta, soğan gibi yiyeceklerdir. Oruç tutulurken su içilmez ve ezanla değil, güneş battıktan sonra oruç açılır. Muharrem orucunun son günü ise aşure yapılır ve dağıtılır. Muharrem ayının ve aşurenin Alevilerde çok önemli bir yeri vardır. Bu çalışmada katılımcıların cevaplarına bakıldığında Muharrem ayında; acı, sarımsak, et, soğan, salçalı yemekler, yumurta gibi yiyeceklerin yenmesinin yasak olduğu, saf suyun içilmediği suyla karıştırılan içeceklerin tüketildiği belirtilmiştir. Muharrem ayında tutulan orucun 12 gün tutulduğu ve son günü aşure pişirilerek dağıtıldığını da ifade etmişleridir.

Alevi toplumlarının yemek kültürleri birbirlerine benzerlik göstermektedir. Çoğunlukla buğday ağırlıklıdır. Buğdayın işlenmiş her haliyle yemekler hazırlanmaktadır. Bunlar basit yemekler olup kalabalık sofralarda tüketilmektedir. Katılımcıların verdiği cevaplar incelendiğinde hamur işlerinden yapılan yemekler ile hayvansal ürünlere sıkça yer verildiği tespit edilmiştir. Bunun sebebi olarak kolay ulaşılabilir ürünlerden yapılmaları ifade edilmektedir. Hazırlanan hamurlar genellikle yoğurt ve tereyağıyla birleştirilerek servis edilmektedir. Bu çalışmada Aleviliğin dini tarafına bakıldığında yemeklerin hazırlanmasında ve yenmesinde farklılıklar görülmüş ve ritüellerle şekillenmiştir. Din yemeğe şekil vermiş ve hazırlanmasında, sunulmasında, yenilmesinde anlamlar katmıştır. Alevi toplumunda yemeğin kutsal kabul edilip ritüellerle desteklenmesi yemeğin sadece doymak için değil, dini anlamda önemli olduğunu göstermektedir.

Yapılan bu çalışmada Ankara'daki cemevlerinde görüşülen kişiler cemde yapılan ritüeller ve yemeklerle alakalı bilgiler paylaşmış ve bu bilgilerin literatüre geçmesi sağlanmıştır. Literatür incelenmesi yapıldığında yemek tariflerine ulaşılamamış ve çalışmaya görüşülen kişilerin verdiği tarifler eklenmiştir. Tariflerin nesilden nesile

aktarılarak öğrenilmesine katkı sağlanması amacıyla kayıt altına alınmıştır. Tariflere erkek ve kadın katılımcıların hepsi cevap vermiştir ve yöresel yemeklerini farklı toplumlara tanıtma fırsatı bulmuşlardır. Kayıt altına alınan yemeklerin nesilden nesile aktarımı ve yemek kültürüne sahip çıkılması sağlanmaktadır. Bu çalışmanın gelecekte bu konuyla alakalı yapılacak araştırmalara katkı sağlayacağı, yön göstereceği düşünülmektedir. Çalışma ilerde Alevi toplumuyla alakalı bilgi edinmek isteyenlere, Alevi toplumunun yemek kültürü ve tariflerine kolay ulaşılabilmesine ve unutulmamasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu tariflerin akademik bir çalışmada yer alması gelecek nesillere bir miras niteliği taşımaktadır. İlerde yapılacak çalışmalarda Alevi toplumlarının yemeğe ne kadar önem verdiğine ve yemek tariflerinin standart reçetelerine kolayca ulaşılabilmesine de fayda sağlayacaktır. Alevi toplumlarıyla alakalı bu kültürün yaşatılıp unutturulmaması için daha fazla araştırma ve çalışmalar yapılmalı. Alevilerin tarihi, göçleri ve bu göçlerin onlara neler kattığı, hangi kültürlerden etkilendikleriyle alakalı daha kapsamlı çalışmalar yapılmalıdır. Alevi toplumlarının kültürel değerlerinin daha detaylı incelenebilmesi açısından diğer bilim dalları ile ortak araştırmalar yapılması öneri olarak ortaya konulmuştur.

KAYNAKLAR

- Akbaş, H. (1994). Anadolu Kùltürünün Tanıtım Sorunu Örnek Olay: Anadolu Aleviliği ve Ayin-i Cem. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akman Dömbekçi, H. ve Erişen, M. A. (2022). Nitel Araştırmalarda Görüşme Tekniği. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 141-160.
- Akturan, U. (2007). Tüketici Davranışına Yönelik Araştırmalarda Alternatif Bir Teknik: Etnografik Araştırma. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(11), 237-252.
- Arslan, E. (2022). Nitel Araştırmalarda Geçerlilik ve Güvenilirlik. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (51), 395-407.
- Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Bařkale, H. (2016). Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüęünün Belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemřirelik Fakùltesi Elektronik Dergisi*, 9(1), 23-28.
- Bozkurt, F. (2013). Ocaklara ve 'Buyruk' Kitaplarına Göre Çeşitli Alevi Gelenekleri. *Türk Kùltürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (63), 385-410.
- Çelik, H., Baykal, N. B. ve Memur, H. N. K. (2020). Nitel Veri Analizi ve Temel İlkeleri. *Eğitimde Nitel Araştırmalar Dergisi*, 8(1), 379-406.
- Çınar, A. A. (2020). Alevilerde Hızır Kùltü ve Ritüelleri. *Milli Folklor*, 16(126), 63-74.
- Dedekargınoğlu, H. (2011). Alevilikteki Tanım ve Terimler. *Türk Kùltürü ve HacıBektaş Veli Araştırma Dergisi*, (60), 379-394.
- Demir, A. İ. ve şanlı, Y. (2018). Cem Dergisi'nin Sunumuyla Alevi Gelenekte İbadetler. *e- Makalat Mezhep Araştırmaları Dergisi*, 11(1), 13-35.
- Divani, D. (2010). Alevi-Bektaşilik: Cemde 12 Hizmet. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, (6), 47-61.
- Ersal, M. ve Deyiř Görgülü, E. (2017). Yemekten Ritüel Yaratmak: Alevi İnanç Sisteminde Yemek Kùltü. *Alevilik Bektařilik Araştırmaları Dergisi*, (16), 139-199.

- Göde, G., Kayaardı, S., Uyarcan, M. ve Söbeli, C. (2021). Tarihin Gelişim Sürecinde Türk Yemek Kültürü ve Beslenme Alışkanlıklarının Değişimi. *Food and Health*, 7(3), 216-226.
- Gökçe, K. (2013). Aleviliği Yaşamak veya Alevi Olmak. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (56), 353-356.
- Gündüzöz, G. (2017). Kaygusuz Abdal'ın Sımâtiyelerinde Yemek Figürü. *Kırkkale İslami İlimler Fakültesi Dergisi*, 2(4), 9-26.
- Karaoğlan, H. (2007). Anadolu Türklerinde Kurban Alevîler Örneği. *Dini Araştırmalar*, 9(27), 133-150.
- Koç, Y. (2017). Sosyal Bilimlerde Örnekleme Kuramı. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (47), 480-495.
- Merriam, B. S. (2018). Nitel Araştırma Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber [Qualitative Research A Guide to Design and Implementation] (3. Baskı). (Editör, S. Turan, Çev). Ankara: Nobel Yayınevi
- Öktem, N. (1999). *Tarihî ve Kültürel Boyutlarıyla Türkiyede Alevîler Bektaşîler Nusayrîler*. İstanbul: Bayrak Matbaası.
- Özdemir, C. (2018). Alevi-Bektaşî Kültüründe “Lokma” Geleneği. *IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşîlik Sempozyumu (18-20 Ekim 2018 Ankara) Bildiriler Kitabı*, 2, 247-264.
- Özdemir, M. (2010). Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1), 323- 343.
- Özen, Y. ve Gül, A. (2010). Sosyal ve Eğitim Bilimleri Araştırmalarında Evren-Örneklem Sorunu. *Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, (15), 394- 422.
- Pehlivan, T. vd. (2023). İslamiyet'te Beslenme Kültürü ve Kişilik Yapısına Etkisi. *İlahiyat Akademi*, (17), 57-82.
- Tapan, A. (2023). Balören Köyü Yöresi Alevi Topluluğunun Lokma Anlayışı ve Uygulamaları. *Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (Özel Sayı 1 (Cumhuriyetin 100. Yılına), 443-462.
- Taş, K. (2022). Aleviliğin Tanımı ve Temel İbadetleri (Kureyşan Ocağı Özelinde). *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (104), 471-490.

- Uca, S. ve Yüncü, H. R. (2021). İlkel Çağlardan Günümüze Gastronomi Kültüründe Din Etkisi. *Journal of Gastronomy, Hospitality, and Travel*, 4(2), 526-537.
- Üçer, C. (2018). Cemevi: Âdâb ve Erkânın İcrâ Edildiği Mekân. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (88), 59-84.
- Ünlü, İ. (2020). Muharrem Matemi/Orucu, Aşura Günü ve Erzincan'da Aşure Etkinlikleri. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13(2), 31-51.
- Yıldırım, E. (2011). Tunceli Yöresi Alevilerinde Muharrem Ayı'nın Önemi ve Aşure Geleneği. *Fırat Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, (16/1), 71-84.
- Yüner, R. (2021). Alevî Geleneğinde Doğum Ritüelleri. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 10(4), 3794-3817.

EKLER

EK 1. Görüşme Soruları

GÖRÜŞME SORULARI

1. Cem ibadetinde ve evlerde Yemeklerin sunulmasında yenilmesinde sıra düzeni ve kurallar var mıdır, varsa nelerdir?
2. Kahvaltı, öğlen, akşam yemeklerinde genellikle neler tüketilir?
3. Özel günlerde yapılan yemekler nelerdir? (Bayram, düğün, doğum, çocuğun dişinin çıkması, kız isteme, sünnet vb.)
4. Muharrem orucu zamanında ne tür yemekler hazırlanır, yenmesi yasak olan yiyecekler var mıdır? Sebepleri nelerdir?
5. Alevilere özgü yemek pişirme teknikleri ya da mutfak ekipmanları var mıdır?
6. Alevilerin yemek kültüründe farklılık gösterdiğini düşündüğünüz uygulamalar nelerdir?
7. Alevi kültürüne ait gelecek nesillere bırakılabilecek, aile büyüklerinizden öğrendiğiniz veya yaptığınız yöresel bir yemeğe ait aile reçeteniz var mıdır?
8. Alevi kültürüne ait yemeklerin yaşatılabilmesi ve gelecek nesillere aktarılması için sizce ne yapılmalı?
9. Alevi toplumun da Aşurenin önemi?

Teşekkür ederim.

EK 2. Etik Kurul Onayı



1993

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü

Sayı :E-62310886-605.99-200162
Konu :Ezgi Ateşoğlu'nun Etik Kurul İzni Hk.

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 02.01.2023 tarih ve 192153 sayılı yazınız.

Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Ezgi Ateşoğlu'nun, Doç. Dr. İlkey YILMAZ'ın danışmanlığında belirlenen "Alevi Mutfağında Yemek Kültürü ve Ritüelleri" isimli yüksek lisans tez çalışması kapsamında hazırlanan veri toplama araçları değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. M. Abdülkadir VAROĞLU
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formu

Sayı : 17162298.600-18
Konu : Tez Çalışması

12 OCAK 2023

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Ezgi Ateşoğlu'nun, Doç. Dr. İlkyay Yılmaz'ın danışmanlığında belirlenen "Alevi Mutfağında Yemek Kültürü ve Ritüelleri" isimli yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir.
Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme	İmza
Prof. Dr. M. Abdülkadir Varoğlu	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Kudret Güven	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Ali Sevgi	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Işıl Bulut	Olumlu/Olumsuz	
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Can Mehmet Hersek	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/ Olumsuz	

Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun, Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Ezgi Ateşoğlu'nun, Doç. Dr. İlkey YILMAZ'ın danışmanlığında belirlenen "Alevi Mutfağında Yemek Kültürü ve Ritüelleri" isimli yüksek lisans tez çalışmasının yapılabileceği görüşündeler.