

T.C.
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANA BİLİM DALI
GASTRONOMİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

Ozan Taş

TUNCELİ ÖRNEKLEMİNDE YEMEK VE İNANÇ İLİŞKİSİ

DANIŞMAN
DOÇ.DR İLKAY GÖK

İSTANBUL, Temmuz 2024

T.C.
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANA BİLİM DALI
GASTRONOMİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

Ozan Taş
(202059003)

TUNCELİ ÖRNEKLEMİNDE YEMEK VE İNANÇ İLİŞKİSİ

DANIŞMAN
DOÇ.DR İLKAY GÖK

İSTANBUL, Temmuz 2024

**T.C.
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ PROGRAMI**

**OZAN TAŞ
(202059003)**

TUNCELİ ÖRNEKLEMİNDE YEMEK VE İNANÇ İLİŞKİSİ

Tezin Enstitüye Verildiği Tarih:

Tezin Savunulduğu Tarih : 25.07.2024

Tez Danışmanı : Doç. Dr. İlkay GÖK.....

Diğer Jüri Üyeleri : Doç. Dr. Dilistan Shipman
(Bahçeşehir Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak
Sanatları Bölümü)

: Dr. Öğr. Üyesi Semra ONAT.....

İSTANBUL, Temmuz 2024

ÖNSÖZ

Araştırmanın bu aşamaya gelmesinde değerli katkılarını esirgemeyen hocam DOÇ.DR İlkay Gök'e teşekkürlerimi sunarım.



İÇİNDEKİLER

SAYFA NO

ÖNSÖZ.....	i
İÇİNDEKİLER	ii
ÖZET	iv
ABSTRACT.....	v
TABLO LİSTESİ	vi
BÖLÜM 1. GİRİŞ VE AMAÇ	1
BÖLÜM 2. GENEL KAVRAMLAR VE LİTERATÜR ARAŞTIRMASI .	3
2.1. Aleviliğin Tanıtımı ve Tarihi	4
2.2. İlkel Dinlerde Yemek Kültürü	8
2.3. Hint Dinlerinde Yemek Kültürü	8
2.4. Çin Dinlerinde Yemek Kültürü.....	9
2.5. Japon Dinlerinde Yemek Kültürü.....	9
2.6. Yahudilikte Yemek Kültürü	10
2.7. Hristiyanlıkta Yemek Kültürü.....	10
2.8. Tunceli Aleviliğinin Özgün Yapısı	11
2.9. Alevilik ve Yemek Kültürü	13
2.10. Yemeğin Dini Simgesel Anlamları	14
2.11. Anadolu’da Yaşatılan Alevi-Bektaşî Mutfak Kültürü	18
2.12. Ölünün Ardından Verilen Yemek	20
2.13. Doğum ve Yemek	21
2.14. Alevi-Bektaşî Kültüründe “Lokma” Geleneği	24
2.15. Özen Günlerde Yapılan Yemeklerin Reçeteleri	26
2.15.1 Niyaz Yemeği.....	26
2.15.2. Düğün Çorbası- Şorbik.....	26
2.15.3. Siron (Sırın-Sırım)	27
2.15.4. Zırafet (Babıko)	27
2.15.5. Gömbe (Kömbe)	28
2.15.6. Kavurma	28

BÖLÜM 3. YÖNTEM VE BULGULAR	29
3.1. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ	29
3.2. ÖRNEKLEM	29
3.3. VERİ TOPLAMA ARACI.....	31
3.4. VERİLERİN ANALİZİ	32
3.5. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI	32
 BÖLÜM 4. SONUÇLAR VE TARTIŞMA	 33
4.1. BULGULAR	33
4.1.1. Alevilik İnancının Kültürel Özellikleri Boyutu	33
4.1.2. Alevilik ve Yemek Kültürü Boyutu	41
4.1.3. Tunceli-Alevi Kültüründe Özel Günler ve Yemek İlişkisi Boyutu	51
 BÖLÜM 5. TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER	 58
5.1. Tartışma ve Sonuç	58
5.2. Öneriler	66
KAYNAKLAR	67
EKLER	75

ÖZET

TUNCELİ ÖRNEKLEMİNDE YEMEK VE İNANÇ İLİŞKİSİ

Bu araştırmanın amacı Tunceli örnekleminde yemek ve inanç ilişkisinin incelenmesidir. İnanç ilişkileri hayatın her alanını olduğu gibi yemek kültürü alanını da belirlemektedir. Nitekim dinin en öne çıkan özelliğini insanların bireysel ve sosyal hayatlarına yön vermesi oluşturmaktadır. Yemek kültürü bir yandan maddi kültürün bir parçası olarak teknik detaylar içerse de diğer yandan da manevi kültürün bir parçası olarak sosyal ve dini anlamlar içermektedir. Söz konusu Alevilik ve Tunceli Aleviliği olduğunda da yemek ve inanç ilişkisinin güçlü bir şekilde tesis edildiği gözlemlenmiştir. Uygulamalı bir araştırma olan bu çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Nitel araştırma yönteminin tercih edilmesinde yemek inanç ilişkisinin derinlemesine analiz edilmesinin amaçlanması etkili olmuştur. Nitekim nitel yöntemler genelleme amacı gütmeyen var olan durumun analizine yönelmektedir. Bu bağlamda araştırmada nitel yöntemin alt desenlerinden olan görüşme metodu tercih edilmiştir. Görüşme metodunda veriler ise yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla toplanmıştır. Veri toplama aracında bir yandan yemek ve inanç ilişkisine dair sorular yer alırken diğer yandan da Tunceli-Aleviliği özelinde sorulara yer verilmiştir. Toplanan veriler üç boyuta ayrılarak analiz edilmiştir: Alevilik inancının kültürel özellikleri boyutu, Alevilik ve yemek kültürü boyutu ve Tunceli Alevi kültüründe özel günler ve yemek ilişkisi boyutu. Yapılan incelemelerde Tunceli Aleviliğindeki yeme ve inanç ilişkisinin temelinde doğum, cenaze ve düğün gibi törenlerdeki sembolik anlamlarla birlikte toplumsal değerlerin de öne çıktığı belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Tunceli, Alevilik, Yemek Kültürü ,İnanç.

Tarih :Temmuz,2024

ABSTRACT

THE RELATIONSHIP OF FOOD AND BELIEF IN THE SAMPLE OF TUNCELİ

The purpose of this research is to examine the relationship between food and belief in the Tunceli sample. Belief relations determine the field of food culture, as well as every aspect of life. As a matter of fact, the most prominent feature of religion is that it directs people's individual and social lives. While food culture includes technical details as a part of material culture, it also includes social and religious meanings as a part of spiritual culture. When it comes to Alevism and Tunceli Alevism, it has been observed that the relationship between food and faith is strongly established. In this study, which is an applied research, qualitative research method was preferred. The aim of in-depth analysis of the relationship between food and belief was effective in choosing the qualitative research method. As a matter of fact, qualitative methods focus on the analysis of the existing situation without aiming for generalization. In this context, the interview method, which is one of the sub-patterns of the qualitative method, was preferred in the research. In the interview method, data was collected through a semi-structured interview form. While the data collection tool included questions about the relationship between food and faith, it also included questions specific to Tunceli-Alevism. The collected data were analyzed by dividing into three dimensions: the cultural characteristics of the Alevism belief, the dimension of Alevism and food culture, and the dimension of the relationship between special days and food in Tunceli Alevi culture. In the examinations, it was determined that social values, along with symbolic meanings in ceremonies such as birth, funeral and wedding, stand out on the basis of the relationship between food and belief in Tunceli Alevism.

Key Words: Tunceli, Alevism, Food Culture, Faith.

TABLO LİSTESİ

Tablo-3.1. Katılımcıların Demografik Özelliklere Göre Dağılımı	30
Tablo-4.1. Aleviliğin Temel Özelliklerine Dair Öne Çıkan Katılımcı Görüşleri	34
Tablo-4.2. İsrar Temasına Dair Öne Çıkan Katılımcı Görüşleri.....	37
Tablo-4.3 Yemek ve İnanç İlişkisine Dair Öne Çıkan Katılımcı Görüşleri.....	39
Tablo-4.4 Alevi Yemek Kültürüne Dair Öne Çıkan Katılımcı Görüşleri	42
Tablo-4.5 Alevi Yemek Kültürü ve İsrar İlişkisine Dair Öne Çıkan Katılımcı Görüşleri	43
Tablo-4.6 Alevilik ve Yemek Kültürü İlişkisinde Dayanışma ve Paylaşım Değerlerini Öne Çıkararak Katılımcı Görüşleri	45
Tablo-4.7 Alevi Yemek Kültüründe Eti Yenilmeyen Hayvanlara Dair Katılımcı Görüşleri...	48
Tablo-4.8 Alevi Yemek Kültüründe Özel Günlere Dair Katılımcı Görüşleri.....	49
Tablo-4.9 Alevi Yemek Kültüründe Öne Çıkan Yemeklere Dair Katılımcı Görüşleri	49
Tablo-4.10 Tunceli Alevi Kültüründe Yemek ve Özel Günler İlişkisine Dair Öne Çıkan Katılımcı Görüşleri.....	52
Tablo-4.11 Tunceli Alevi Kültüründe Özen Günlerde Yapılan Yemeklere Dair Öne Çıkan Katılımcı Görüşleri.....	54

BÖLÜM 1. GİRİŞ VE AMAÇ

Din insan hayatının merkezinde durundan en temel sosyolojik öğelerden birisi olarak öne çıkmaktadır. Eski çağlardan bugüne varlığını kültürel olarak da devam ettiren din, sadece inanç sistemi kurmamakta bununla birlikte insanların kültürel ve sosyal yaşamlarına da yön vermektedir. Nitekim din, insanlara bir yaşam biçimi sunmaktadır. Bu yaşam biçimi sadece bazı yasaklar üzerinden hayatın disipline edilmesini ifade edilmekle birlikte gündelik yaşam örüntülerini de belirlemektedir.

Bu çerçevede din, insanların yeme-içme alışkanlıklarını da mutfak kültürlerini de etkilemektedir. Kültür, en genel tanımıyla insanların yapıp ettiği her şeydir. Bu bağlamda insanları maddi ürünler ortaya koyduğu gibi manevi değerler de üretmektedir. Şu hâlde kültürün hem maddi hem de manevi olarak iki tarafı bulunmaktadır. Manevi kültür öğeleri değer yargıları ve ahlak olarak ifade edilirken maddi kültür öğeleri ise giyim kuşam ve mutfak kültürü gibi öğelerden oluşmaktadır. Din ise bu kültür öğelerinin tepesinde yer alarak her ikisini birden şekillendirmektedir. Bu çerçevede din, insan hayatının manevi yönünü de maddi yönünü de belirlemektedir. Dinin, maddi olarak doğrudan belirlediği yönlerden birisini de yeme-içme anlayışları ve mutfak kültürü oluşturmaktadır.

Din, mutfakta tüketilen birçok ürüne farklı şekillerde manevi anlamlar yüklemektedir. Bu anlamlar iyi yönde olduğu gibi kötü yönde de olabilmektedir. Dolayısıyla inanç sistemleri bazı yiyeceklerin yenmemesi konusunda müntesiplerini uyarırken yeme-içme kültürünün önemli bir parçasını teşkil eden organizasyon ve merasim gibi cemiyetlere de yön vermektedir. Alkol içmenin, domuz eti yenmesinin yasaklanması din-yeme içme ilişkisinin en fenomen örneklerinden birisi olarak öne çıkmaktadır. Ancak bu iki temel yemek alışkanlığının yasaklanması İslam dininde böyleyken bir başka dinde farklı olabilmektedir. Bununla birlikte inanç sistemleri yemeklerin hazırlanma ve sunum biçimlerinde dahi etkili olabilmektedir. Bu etki ise kendisini en çok düğün, sünnet, yemek dağıtılma merasimlerinde kendisini göstermektedir (Samancı, 2013).

Toplum sosyolojisine dair önemli veriler veren yeme-içme alışkanlıkları ve din ilişkisi bir toplumun anlaşılması adına önemlidir. Toplum çok katmanlı bir yapı arz etmekle birlikte farklı değişkenler tarafından da etkilendiği dikkate alındığında derinlemesine analiz edilmesi gerekmektedir. Bu araştırma da dar bir örneklem çerçevesinde yapılmaktadır. Dinin toplum üzerinden etkisini yemek kültürü üzerinden değerlendirmek isteyen araştırmada Tunceli örneğinde yemek inanç ilişkisi incelenmektedir.

Yemek inanç ilişkisinin temel olarak iki şekilde geliştiği gözlemlenmektedir. Bu ilişkilerden birincisini dini yasaklar ya da öneriler eşliğinde gelişen yeme içme alışkanlıkları oluşturmaktadır. Bu çerçevede daha öncede ifade edildiği üzere birçok dinde yer alan yenilmesi ya da içilmesi yasaklanan şeylerin yer aldığı görülmektedir. İnanç yeme ilişkisinin bir diğer ilişki biçimini ise yeme alışkanlıklarının merasimlerle kendisini ifade etmesidir. Nitekim Anadolu kültüründe yemekli merasimler düzenlemek inançla birlikte ele alınan bir kültür ögesi olarak öne çıkmaktadır.

Bu araştırmanın amacı ise yemek ve inanç ilişkisini Tunceli örneğinde incelemektir. Tuncel bölgesinde yaşayan insanların genel olarak inanç eğilimlerinin Alevilik olduğu bilinmektedir. Bu bağlamda araştırmada Alevilik inancı ve yemek kültürü arasındaki ilişkisi de incelenmektedir.

Beş bölümden oluşan çalışmanın birinci bölümünde araştırmanın amacından ve öneminden bahsedilmektedir. İkinci bölümünde ise Alevilik inanç bağlamında değerlendirilmektedir. Alevilik inancının genel bir tanıtımı yapılmakla birlikte alevilik ve gündelik hayat ritüelleri; evlilik, doğum ve ölüm olguları çerçevesinde analiz edilmektedir. Üçüncü bölümde ise Alevilik inancının yemek kültürüyle olan ilişkisi irdelenmektedir. Bu bölümde yemeğin dini simgesel anlamları, Anadolu’da yaşatılan alevi-bektaşî mutfak kültürü, ölünün ardından verilen yemek, doğum ve yemek ve alevi-bektaşî kültüründe “lokma” geleneği konuları incelenmiştir. Dördüncü bölümde ise araştırmanın yöntemi tanıtılmakta bulguların analizine yer verilmiştir. Son bölümde ise sonuç ve öneriler yer almaktadır.

BÖLÜM 2. GENEL KAVRAMLAR VE LİTERATÜR ARAŞTIRMASI

İslam dini günümüzde insanlar tarafından en çok tercih edilen ikinci dindir. Dünya nüfusunun yaklaşık olarak % 30'u Müslüman'dır. Dünya üzerinde bu denli fazla kitleye sahip olan İslamiyet doğuşundan bugüne kadar gelmiş ve hatırı sayılır kitleler tarafından hak din olarak benimsenmiştir. İslam dini içerisinde farklı düşünsel yaklaşımlar bulunmakla birlikte bu yaklaşımların her biri İslam inancının şartlarını taşımaktadır. Alevilik de İslam dini içerisinde oluşan ve gelişen bir sistemdir. Toplumsal, siyasi, tasavvufi ve sosyal olarak geniş anlamlar taşıyan Alevilik bir inanç sistemi olarak günümüze kadar ulaşmayı başarmıştır.

Alevilikle ilgili yapılan literatür taramasında Aleviliğin birçok yönden araştırılması ve özellikle de inanç olarak Alevilik geleneğinin derinlemesine kaynaklarla desteklenerek açıklanması gerektiği ortaya çıkmıştır. Alevilik literatürde genel Alevilik, sol kanat Alevilik ve sağ kanat Alevilik şeklinde sınıflandırılmaktadır. Bu Alevilik sınıflandırmalarına göre farklılaşan alevi inanç sistemleri ve gelenekleri de bulunmaktadır. Bu bağlamda Alevilikte inanç sistemleriyle ilgili literatür incelenmesinde bu başlıkların kendi içerisinde değerlendirilmesi bazı kaynaklarca desteklenmektedir. Bununla birlikte genel Alevilik otantik Aleviliği temsil etmektedir ve bu Alevilikte inanç istemleri oldukça kapalı sistemlerdir (Yılmaz, 2009).

Genellikle farklı kişi ve kültürlerle karşılaşmayan Alevilik daha küçük yerleşim yerlerindeki Alevi inanç sistemlerini oluşturmaktadır. Sağ kanat Alevilik olarak bilinen gruplar ise genellikle şehir merkezlerinde bulunan ve burada Sünni ve çeşitli mezheplerle yaşayarak daha fazla değişim gösteren Alevilerin oluşturduğu gruptur. Burada Alevilik inanç sistemlerinde de bazı farklılıklar meydana gelmekte ve Alevilik bazı yerlerde değişerek devamlılığını korumaktadır. Son olarak sol kanat Alevilik ise siyasi olarak bir görüşü temsil etmektedir. Burada inanç sistemlerinden çok Alevilikte siyasi görüşün belirlenmesi ya da desteklenen siyasi görüş gibi kavramlar bulunmaktadır.

Alevilikte inanç sistemiyle ilgili literatür taramasında bu sistemin nelerden etkilendiği ve epistemolojik olarak Aleviliğin incelenmesi önemli bir yer tutmaktadır. İnanç sistemlerinde önemli bir yere sahip olan ocak kültürü ise Alevilikle ilgili yapılacak olan literatür taramasında önemli bir yer tutmaktadır. Literatürde Ali sevmek olarak geçen Alevilik inanç olarak çoğu kaynağa göre Müslüman olan ancak Müslümanlıktan ayrılan farklı ritüelleri bulunan bir inanç sistemini oluşturmaktadır. Alevilik İslamiyet'in içinde yer alan ancak Hz. Ali r.a. bağlılıkları ile ayrılan bir grubu temsil etmektedirler (Akkaya ve Koçak, 2021).

Bu bağlamda bazı günlerde özel oruçlarının bulunması, ibadetlerinin cem evlerinde yapmaları, inanç olarak benimsedikleri bazı mitolojik öğelerin bulunması ve pir, derviş, dede gibi dini olarak imamlık eden kişilerin yer alması inanç sistemlerini oluşturan belli başlı unsurlardır. Ayrıca Alevilerin bağlı bulundukları ocaklara göre farklılıklar göstermeleri ve bazı ocakların özellikle kendi içlerinde farklılaşan inanç sistemlerinin ya da ritüellerinin olduğu ortaya çıkmıştır.

Bu bölümde Alevilik ve alevi kavramlarına, Aleviliğin daha iyi anlaşılması için günlük hayat ritüellerine ve özel olarak da Tunceli Alevilerine değinilecektir.

2.1. Aleviliğin Tanıtımı ve Tarihi

Aleviliğin tanımıyla ilgili yapılan literatür taramasında Türkiye’de birçok düşünce sistem, dini inanç ve anlayışa yönelik tanımların bulunduğu ortaya çıkmıştır. Literatürde bulunan birçok kavram ve kavramlara yönelik farklı açıklamalar bulunmaktadır. Bu farklılıklar kavramların tanımlanmasını zorlaştırmaktadır. Kavramların farklı tanımlarının bulunması, fikir ayrılıklarına da neden olmaktadır. Literatürde bulunan birçok tanımla birlikte Aleviliğin tanımı ve tarihçesi açıklanacaktır. Alevilik içerisinde kendine has inancını barındıran bir kavramdır. Aleviliğin doğuşunun Anadolu topraklarında başladığı bilinmektedir. Anadolu’yu anlatan kaynaklar incelendiğinde Alevilik kavramının 13.yy. itibaren kullanıldığı ve hatta oluşmaya başladığı anlaşılmaktadır (Akin, 2014).

Alevilik denince akla gelen birçok isim ve kavram vardır. Hacı Bektaşî – i Veli bu isimlerdendir. Ayrıca eren ve eren kültürü de Aleviliği tanımlayan bir diğer unsurlardandır. Özellikle Hacı Bektaşî Veli’nin Anadolu topraklarına gelmesi ve burada eren kültürünü oluşturmasını Aleviliğin başlangıcı olarak gören birçok yaklaşım bulunmaktadır. Hacı Bektaşî Veli Anadolu topraklarından önce Asya ve Horasanda bulunmuş bir âlimdir. Özellikle eren kültürünün temsilciliği ve başlangıcını Anadolu’da yapmıştır. Hacı Bektaşî Veli’den önce de Anadolu topraklarında birçok tasavvufî lider ve derviş bulunmakta idi. Anadolu halkı ve inancı itibarıyla bu kişilere her zaman ev sahipliği yapmış bir coğrafyadır.

Hacı Bektaşî Veli diğer Anadolu âlimlerinden farklı olarak kendine has bir üslup ve yaklaşımla farklı bir konum oluşturmuştur. Hacı Bektaşî Veli’nin sahip olduğu liderlik vasıfları ve derin bilgisi onu diğer Anadolu âlimlerinden ayırmıştır. Anadolu topraklarında ilk defa

Aleviliğin yapısını oluşturacak düşünce temellerinin hacı Bektaşî velî atmıştır. Sadece dini konularda âlim bir insan olmanın yanında hacı Bektaşî derin felsefî sorular soran ve araştıran yapısıyla dine yeni bakış açıları kazandırmıştır. Zengin düşünce yapısı hacı Bektaşî veliyi çağdaşlarından da farklı kılmaktadır (Balcı ve Çelik, 2016).

Alevilik düşüncesinin oluşmasında, gelişmesinde ve farklı coğrafyalara yayılmasında hacı Bektaşî rolü büyüktür. Öncelikle düşüncel alt yapısını oluşturan Hacı Bektaşî dervişleriyle birlikte Aleviliğin farklı coğrafyalarda da bilinmesi için öncülük etmiştir. Anadolu topraklarında hacı Bektaşî velî önderliğinde başlayan Alevilik inanç sistemi dervişler aracılığıyla farklı coğrafyalarda da tanınmaya başlanmıştır. Felsefî düşüncesinin ve temellerinin Anadolu topraklarında başlamış olması geçmişten bugüne kadar Aleviliği benimseyen kişiler için Anadolu'nun yerini ve önemini ayrı kılmaktadır.

Anadolu'da 1826 yılında Bektaşî dergâhlarının kapatılmasıyla birlikte Sünnî inanç sistemine dâhil olmayan kişilere alevî denmiştir. Günümüzde Alevilik tanımının karşılığıysa Hz. Ali'ye karşı aşırı sevgi ve bağlılık gösteren insan ve topluluklardır. Alevî dedeleri ya da pirleri olarak bilinen kişilerin ise özellikle Aleviliğin doğru bilinmediğiyle ilgili görüşleri bulunmaktadır. Ayrıca dedelerden aktarılan yanlış bilgilerin devam ettirildiği ve Şîa etkisiyle birlikte Hz. Ali'ye r.a karşı aşırı sevginin olduğu yine alevî pirlerinin düşünceleri arasındadır (Gülten, 2012).

Alevilik ile ilgili yapılan birçok tanımlamadan birine değinmek gerekirse bu tanımlamaya göre Alevilik siyasi bir görüş ve Hz. Ali'ye karşı bağlılık olarak ortaya çıkmıştır. Hz. Muhammed sav'ın Hz. Ali'ye karşı duyduğu derin sevgi ve Hz. Ali'ye verdiği şerefli vazifeler birçok kişi tarafından kendisinden sonra Müslümanların başına Hz. Ali'nin gelmesini istediği fikrini oluşturmuştur. Hz. Peygamber sav in vefatının ardından Hz. Ali'nin halife olmasını isteyen kişiler Şîa adı altında bir grup oluşturmuşlardır. Bu grubun fikirleri dönemde Alicilik olarak da adlandırılmış ve özellikle İran topraklarından olan akımlarla birlikte bir düşünce sistemi halini almıştır.

Alevilik sadece bir dönemde başlamış ve bitmiş değil 10. Yy. dan itibaren devamlılığı devam eden bir süreçtir. Alevilik hem devam eden hem de birçok coğrafyada varlığını kısmen de olsa koruyan bir inanç sistemi olarak görülmektedir. Alevilik hem geçmiş hem güncel bir konudur. Tarihi olarak başlangıcı, yayılması ve bugüne geliş şeklinin yanında günümüzde Alevilik nedir ve nasıl anlaşılmaktadır gibi sorulara muhatap olan hareketli bir inanç düşünce

sistemidir. Bu kadar geçmişten günümüze gelebilen Alevilik içerisinde birçok kültür, değer ve kavram da barındırmaktadır. Süreç içerisinde Alevilik birçok şeyden etkilenmiş ve etkilemiştir (Yaman, 2012).

Aleviliğin özellikle doğru anlaşılmasında bugüne kadar ki tüm süreçleri incelenmelidir. Tarihsel bir olgu olarak günümüze kadar gelebilen Alevilik tarihsel süreç içerisinde incelenmeli ve değerlendirilmelidir. Anadolu topraklarında doğan Alevilik Türkiye için önemli bir sosyal faktördür. Günümüzde dahi Alevilikle ilgili birçok söylem bulunmaktadır. Türkiye'nin Aleviliğe ev sahipliği yapması bu kavramı kültürel ve sosyal olarak da etkilemiştir. Alevilik her ne kadar geçmişte ortaya çıkmış bir düşünce ve inanç sistemi olsa da günümüzde kavramla ilgili yapılan açıklamalar ve anlaşılmaya çalışılmasıyla güncel bir kavramdır.

Aleviliği benimseyen kişilere alevi denir. Alevi, Hz. Muhammed sav ve Hz. Ali başta olmak üzere ehli beyt-i gönülden seven ve bağlı olan kişilerdir. Ayrıca alevi, vahdeti vücut düşüncesini benimseyen, ehli beyt namazı kılan ve 12 imam orucu tutan kişilerdir. Alevilik ve alevi kavramları birbirleriyle bağıntılı açıklanan kavramlardır. Çünkü aleviler Alevilik düşüncesini benimseyen kişilere denir. Aleviler, musahip kardeşliğiyle ibadetlerini yerine getiren, diğer dinlere karşı saygılı, sevgi dolu, kibar ve iyi huylu kişiler olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca literatürde Alevilikle ilgili yapılan en genel tanımlardan biri Aleviliği şöyle özetlemektedir. Alevilik, Allah'ın birliğine inanan, Hz. Muhammed sav in peygamberliğinin kabul eden ve Hz. Ali r.a. veli olarak gören bir inanç sistemi ve düşünce oluşumudur.

Osmanlı devleti arşivlerinde alevi ve Alevilik kavramlarına 19. Yy. dan sonra rastlanmaktadır. Hz. Ali r.a. bağlılık ve sevgi duyan aleviler tarihi süreçte e birçok farklı tanımda yer almışlardır. Hz. Ali'nin soyundan gelenler ya da Hz. Ali'ye siyasi ve dini olarak bağlı olanlar alevi olarak adlandırılmışlardır. Türk Dil Kurumunda alevi ve Alevilik tanımları şu şekildedir. Alevi, Hz. Ali r.a. bağlı olan her kişi, Alevilik ise, Hz. Ali r.a. yanlısı olma durumudur. Alevi sözcüğünün Arapça karşılığı da bu tanımlara yakındır. Alevi kelimesinin Arapça karşılığı Ali'ye ait olan demektir. Günümüzde alevi kelimesi zaman zaman Hz. Ali'nin soyundan gelen kişiler için de kullanılmaktadır (Yıldız, 2004).

Alevi ve Alevilik kavramlarına dini, sosyal, kültürel, siyasi ve daha birçok farklı alanlarda farklı tanımlamalar yapılmıştır. Özellikle dini, siyasi, itikadi ve tasavvuf alanlarında Alevilik farklı şekillerde tanımlanmıştır. Daha doğrusu her alan kendine özgü kelimeler ve

Aleviliğin her alanda kendini gösterme şekli farklı tanımlamaların olmasına neden olmuştur. Bu farklı tanımlamaların ilkinde siyasi bir farklılık vardır. Hz. Muhammed sav vefatının ardından Hz. Ali'nin halife olmasını isteyen topluluğa alevi denmiştir. Burada ki anlamıyla Şii kavramı ve Alevilik aynı anlamı taşımaktadır.

İtikat anlamıyla Alevilik, Hz. Ali'nin peygamber olarak görülmesidir. İtikadı anlamda Aleviliğin tanımını yapanlar Hz. Ali r.a. için yüksek ulûhiyet vasıfları olan, sahabelerin en üstünüdür şeklinde söylemlerde bulunmuşlardır. Tasavvufi olarak Aleviliğin tanımıysa tasavvufta seçilen yolun Aleviliğe dayandırılmasıdır. Ayrıca tasavvufi olarak Aleviliği seçen yollar cehr- zikirlerde bulunurlar. Cehr- i zikir Allah C.C. esma-i hüsnasının ve Kur'an ı Kerim ayetlerini okunmasıyla sesli şekilde yapılan zikirdir. Tüm açıklamalar göz önüne alındığında Aleviliğin sözlük anlamı, Arapça karşılığı ve tasavvufi anlamı neredeyse aynı açıklamalar getirmekte ve Şia ile benzerlik göstermektedir (Yaman, 2011:55).

Alevilik, sadece şekli olarak Hz. Ali sevgisi ve bağlılığını anlatan değil aynı zamanda derinliği ve batiniliğiyle İslam hak ve inancına bağlı olmaktır. Aleviliğin sadece Hz. Ali sevgisi olarak bilinmesi yanlış ve sığ bir bilgi olacaktır. Hacı Bektaşî velî ile birlikte başlayan ve İslam'ın hak din olmasının yanında Hz. Muhammed sav e olan saygının hiçbir zaman sorgulanmadığı bunun anında Hz. Ali'ye olan sevginin diğer sahabelerin önüne geçtiği bir İslam dini düşünce yaklaşımlarındandır. Alevi ve Alevilik kavramlarının birçok yönden açıklanmasının verildiği yukarıda ki paragraflardan da anlaşılacağı üzere Alevilik ve alevi kelimeleri tasavvufi, siyasi ve sosyal olarak karşılık bulan yüzyıllardan beridir Anadolu toprakları ve başka topraklarda da var olan İslam düşünce sistemidir. İslamiyet içerisinde var olan farklı düşünce sistemleri ve farklı yaklaşımlar zaman zaman İslam'a zarar vermiş olsa da birçok alim tarafından bir zenginlik ve düşünce özgürlüğü olarak görülmektedir (Korkmaz, 2005).

Alevilik temelinde insanların en üst noktaya yani insan-ı kamile ulaşmalarını destekleyen ve bunun için uğraşan bir düşünce sistemidir. Her alevinin insan- ı kamil olma yolunda İslami prensipleri uygulaması, Hz. Muhammed sav e saygı göstermesi ve bu zorlu yolda Hz. Ali r.a. kendilerine örnek almaları Aleviliğin sistemlerindendir. Alevi ve Alevilik kavramı günümüze kadar çok değişmiş olsa da İslam içerisinde halen varlığını koruyan bir yaklaşım olarak devam etmektedir. İrene Melikoff isimli araştırmacı yazarın esri Uyur İdik Uyardılar'da alevi ve Alevilik kavramları farklı bir şekilde tanımlanmıştır. Esere göre Alevilik kelimesinin 19. ve 20. Y.Y. lardan sonra kullanılmaya başlanmış, bu yıllardan önce ise Alevileri

tanımlamak için Kızılbaş denmiştir. Kızılbaş denmesinin sebebi Alevilerin kırmızı serpuş giymelerinden kaynaklandığı da eser içerisinde geçmektedir (Çelik, 2019).

Aleviliğin tanıtım ve tarihi adlı bu başlıkta alevi ve Alevilik kelimelerinin anlamlarından ve tarihsel süreç içerisinde ki oluşumlarından bahsedilmiştir. Aleviliğin ve Alevilerin toplumsal, siyasi ve dini olarak farklı tanımlamalarına da yer verilen yazı da tarihi süreç içerisinde değişen Alevilik ve alevi tanımlarının sebepleri de yer almaktadır.

2.2. İlkel Dinlerde Yemek Kültürü

İlk insanların yemek yeme kültürlerinin ya da mutfak kültürünün oluşmasında deneme yayılma gibi basit metotların etkili olduğu görülmektedir. Bu bağlamda insanlar kokusuna göre ya da hayvanların da tüketmiş olduğu meyvelere yöneliyordu. Tüketilen gıdalar yiyen kişileri hastalandırıp öldürüyorsa, zamanla bu meyve bitkilerin tüketilmeyerek deneyim kazanılmıştır (Gürsoy, 2014).

İlkel dinlerin yemekle olan ilişkisinde doğanın ruhani bir varlığa sahip olmasının etkili olduğu söylenebilir. Bu dönemdeki inançlarda doğanın kendisine kutsal birtakım özellikler atfedildiği için yenilen meyve sebzeler de bu bağlamda değerli kabul edilmiştir. İnsanlar yedikleri şeylerle sadece fiziksel olarak değil manevi olarak da doyduklarını düşünmüşlerdir (Önçel vd. 2016). Aynı zamanda yiyeceklerin tanrılara sunulan adaklar olarak da önemli ruhani değerleri vardır. Tanrılara sunulan adaklar arasında hayvanların yanı sıra, her türlü meyve, içki ve bitkiler de yer almaktadır (Közleme 2012).

2.3. Hint Dinlerinde Yemek Kültürü

Hint dinlerinin temelinde Hinduizm yer almakta yemek ve beslenmeye dair temel kurallar da Manu kanunlarında ifade edilmiştir. Kast sistemi yemek kültürünü etkilemiş ve üst kast grupları sadece temiz ve pişmemiş yemekleri almışlardır. Alt kastlar ise farklı kasttan pişmiş ve her türlü yemeği alabilmektedir. Tanrılara sunulan yiyecek ve içecek ritüellerinde kast sistemine göre hareket edilmektedir (Közleme, 2012). Kurban ritüeli Hinduizm dinin de önemli yer tutmaktadır. Tanrılara verilen kurbanlar onların isteklerinin giderilmesi ve arzularının doyurulmasının bir aracı olarak düşünülmektedir (Beşirli, 2011). Hinduizm’de fiziki

ve ruhi gelişimi engelleyecek her türlü gıda yasaklanmıştır. Kötü beslenme alışkanlıklarının mental sağlığı bozarak, Tanrı ile olan iletişimi koparacağına inanılmaktadır (Önçel vd. 2016). Hindistan'daki bir diğer dini yaklaşım olan Budizm'de ise hayvanların yemek olarak yenmesi reddedilmiştir. Çünkü insanların başka bir dünyada hayvan olarak da dünyaya gelebileceğine inanılmaktadır. Ayrıca hayvan etinin yenmemesi doğaya duyulan saygıyı da ifade etmektedir. Ancak Tibet bölgesindeki Budistler ise et yerken balık yememektedir. Bu dinde tereyağının yoğun kullanıldığı hamur kekler de dini ritüellerde tüketilmektedir (Rigs, 2006).

2.4. Çin Dinlerinde Yemek Kültürü

Çin dinlerinin temelinde Konfüçyüs felsefesi yer almakla birlikte süreç içinde Taoizm düşüncesi egemen olmuştur (Öskan 1997). Budist etkisi altında bazı Taocular etten ve soğan gibi diğer “uyarıcı” gıdalardan kaçınmışlardır. Genellikle, Taocular pirinç ve sebzeleri sağlıklı olarak düşündüklerinden, kullanma eğilimindedirler (Rigs 2006). Bu uzak doğu dinlerinde temel yemek alışkanlıklarının merkezinde doğaya saygı yer almaktadır. Bu çerçevede ruhun dinginliği açısından et pek tüketilmemektedir. Zaman zaman oruç tutmak da önemlidir. Çinliler özellikle eti çok kaynatmayarak ve pişirmeyerek “nesnenin özüne saygı” duyduklarını göstermeye çalışırlar. Benzer şekilde bıçak kullanımını da yemeğe karşı bir saygısızlık, günah olarak görmektedirler (Önçel vd. 2016).

2.5. Japon Dinlerinde Yemek Kültürü

Japonya'da yaygın inanç Şintoizm'dir. Şintoizm dininde belirgin ve katı kurallar yer almaz. Bu bağlamda et yemeklerini de yedikleri görülmektedir (Parrinder 1986). Ancak Şintoistler hayatlarının bazı dönemlerinde inançsal olarak bazı yemeklerden uzak durmaktadırlar. Bu uzak durma sürecinde de yine doğaya saygı felsefesinin etkin olduğu söylenebilir. Diğer yandan Şintoizm'de ölümlerin kendilerine ikram yapıldığı, mezarın üzerine yiyecek-içecek, eşya vb. konulduğu sürece mutlu olduklarına inanılır. Şinto ibadetinin dört unsurundan biri olan ilahlara sunular arasında pişmiş ve pişmemiş yiyecekler yer alır. Pirinç, balık, deniz yosunu, sebze, tahıl, meyve ve kekler bunlar arasındadır (Beşirli, 2011).

2.6. Yahudilikte Yemek Kùltürü

Yahudilik inancında yemek kùltürü belirgin bir şekilde öne çıkmakla birlikte düzenlenmektedir. Gündelik hayatın doğrudan bir parçası olan yemek kùltürü temel kurallarını da Yahudiliğin kutsal kitabı olan Tevrat'tan almaktadır. Tevrat'ta yenilmesinin uygun olduğu yiyecekler tahor olarak adlandırılırken, yenilmesinin yasak kabul edildiği gıdalar tame olarak adlandırılmaktadır. Buna göre kan yemek yasaktır. Et ve sütün birlikte tüketilmesi de Yahudilikte benimsenmemektedir (Zeller, 2012).

Yahudilikteki yemek kùltürü bayram ve özel günlere göre de şekillenmektedir. Şabat günü de bu günlerden birisidir. Tevrat'ın sözlü geleneklerinin anlatıldığı Talmud'da yer aldığı üzere Şabat sürecince bitki dikmek, yoğurmak, pişirmek, boya yapmak, örgü örmek, dikmek, sökmek, avlanmak, yazı yazmak, yazı silmek, inşa etmek, ateş yakmak, ateş söndürmek gibi eylemler yasaklanmıştır (Ağkuş ve Altuncu, 2017). Şabat'ın ilk ritüeli olarak, gün batımından önce mum yakılır. Şabat yemeği sinagogda yapılan ibadet öncesi veya sonrasında yenilebilir. Şabat sofrasında gerçekleştirilen ilk ritüel bir kadeh içerisindeki şarabın kutsanmasıdır. Sofrada ekmek, et, tahıl ürünleri, kuru ve taze meyveler yer alır (Schorr, vd., 2017). Yahudilikteki bir diğeri önemli bayram da Yom Kippur'dur. Bu bayramda da Şabatta olduğu gibi çalışılmaz. 25 saatlik bir oruç tutulur ve daha sonra kurban kesilir (Marks, 2010).

2.7. Hristiyanlıkta Yemek Kùltürü

Hristiyanlıktaki yeme içme kùltürüne yönelik yasaklar diğeri dinlerdekine göre daha azdır. Çünkü Hristiyanlıktaki inanca göre yenilen şeyler bir süre sonra vücuttan atılmaktadır. Ruh ve beden arasında yoğun bir bağ yoktur (Ünal ve Özışık Yapıcı, 2017). Hristiyanlıkta az sayıda bulunan bu yasaklar arasında putlara kurban edilen şeyler, kan ve boğulmuş olan hayvanlar yer almaktadır (Erdem, 1997). Yahudilikte ve Müslümanlıkta yasak olan domuz eti yasağı Hristiyanlıkta yer almamaktadır. Hristiyanlıktaki en önemli yeme-içme ritüellerinin başında Ekmek-Şarap Ayini gelmektedir. Ekmek-Şarap Ayini, Yunanca bir kelime olan Evharistiya olarak adlandırılmakta ve “Tanrı'ya şükretme” anlamı taşımaktadır. Bu ritüel, Hz. İsa'nın son akşam yemeği anısına yerine getirilmektedir (Eroğlu, 1999).

2.8. Tunceli Aleviliğinin Özgün Yapısı

Tunceli nüfusunun yaklaşık olarak %90'ı Alevi'dir. Alevilik inancı, İmam Hasan ve İmam Hüseyin tarafından ilahi aşk ve batın yoluyla sürdürülmüştür. Sıffin Savaşı ve Kerbela katliamından sonra Hak-Muhammed-Ali ve Ehl-i Beyt sevgisi halk arasında artarak güçlenmeye başlamıştır. Baskı ve zulüm karşısında hak ve adalete yönelen bir düşünce akımı olarak ortaya çıktı. Bu düşünce akımı Hz. Muhammed ve Hz. Ali sevgisiyle örülmüştür. “Alevilik, ilk defa insanların alçak gönüllü olmakla birlikte haksızlığa ve zulme karşı direnmeyi öngören Hz. Muhammed'in ve Hz. Ali'nin düşünceleri ve felsefesinin toplum inancına yerleşmesi buna bağlı olarak da Ehl-i Beyt sevgisi” şeklinde ortaya çıkmıştır (Kaya, 2004).

Tunceli'de evliyalara ve ziyaretlere inanış, musahiplik kavli, kirvelik akti ve ocak kültü gibi Aleviliğin manevi dokusunu yansıtan kavramlar, yöre halkının inançlarının ayrılmaz birer unsuru olarak görülmektedir. İnanç önderleriyle birlikte ulu kabul edilen pek çok isim vardır. Bu isimlerin birer ziyaretgâhı bulunmaktadır. Tunceli'deki Aleviler, dede ocakları, ocakzade pir, mürşit, rehberlerin yanında kutsiyet atfettikleri ulu zatlara karşı da sonsuz saygı duyar, bu ulu zatların mekânlarını sıklıkla ziyaret ederler. Öyle ki bütün bir yıl boyunca yurt içi ve dışından binlerce ziyaretçi bu ziyaretlerde kurban keser, lokma dağıtır (Kaya, 2004).

Tunceli'den göç edenler, Tunceli'ye her geldiklerinde bu ziyaretlerden en az birine mutlaka gitmektedir. Dolayısıyla Tunceli'deki Alevileri anlatırken, tasvir ederken inanç önderlerine, ocaklara, kirvelik, musahiplik kurumuna verdikleri değer yanında yüzyıllardır sevip saydıkları ulu zatlara da değinmek gerekmektedir. Düzgün Baba, Munzur Baba, Ana Fatıma, Sultan Hıdır, Çoban Baba en çok bilinen ulu kişilerdir. Hepsinin birer hikâyesi ve mekânı vardır.

“Tunceli Aleviliği, Anadolu Aleviliğini ifade eder. Şahsi kanaatime göre bütün ocakların çıkış noktası Dersim'dir. Suyun gözesi Dersim'dir. Tarihsel olarak Dersim'e baktığınızda, Munzur Baba oradadır. Sultan Baba, Sultan Hıdır, Düzgün Baba, Kırklar Dağı oradadır. Nereye gidiyorsanız, nereye bakıyorsanız evliyalar, enbiyalar vardır. Bu yüzden Dersim Aleviliği çok önemlidir, aynı zamanda burada yol erkân sürdürülmüştür. Dersim, Aleviliğin membasıdır. Aleviliğin ateşi, şelalesi, sembolü hepsi Dersim'dedir” (Yeşil, 2019 akt. Çelik, 2019 :187).

Tunceli birçok etnik kültürün bir arada yaşadığı inanç kültür ve değer bağlamında ortaklıkların bulunmadığı ya da kısmen daha az bulunduğu bir coğrafyadır. Tunceli'de yaşayanlar arasında Kürtçe, Türkçe ve Zazaca dilleri konuşulmaktadır. Bu dillerin

konuşulmasıyla birlikte çok da farklılık göstermeyen inanç gelenekleri bulunmaktadır. Tunceli Alevileriyle ilgili yapılan literatür taramasında bu Alevilerin soylarını Hz. Şit'e kadar dayandırdıkları ortaya çıkmıştır. Dolayısıyla Tunceli Alevilerinin de çok eski çağlara dayanan dini inançları ve ritüelleri bulunmaktadır (Tosun ve Koç, 2022).

Ayrıca Tunceli ilinin coğrafi yapısı itibarıyla de tarih boyunca geniş inanç sistemlerinin dışında kalınmış ve genel olarak azınlık inanç sistemleri tarafından sığınak olarak tercih edilmiş bir il konumunda bulunmuştur. Tunceli Alevilerinin bu bağlamda inanç değerlerinin koruyabilmeleri ve yine buradaki topluluklara da aktarabilmeleri daha kolay olmuştur. Buradaki Alevilik geleneğinin önemli bir kısmının özellikle Alevilikle ilgili değerlerin değişmemesiyle ilgili olması da önemli olmuştur. Bu bağlamda özellikle günümüzde Tunceli Alevilik kültürüyle ilgili bulunan birçok ipucu bunun önde gelen kaynaklarını oluşturmaktadır.

Tunceli Aleviliğinin özgün yapısıyla ilgili yapılan literatür taraması ve elde edilen bilgilerin ortaya çıkışıyla ilgili ilk bilgiler buranın coğrafi özellikleri ve buradaki Alevilerin soylarıyla ilişkilendirilmiştir. Bununla birlikte Tunceli Aleviliğinin özgün yapısında bulunan ve aslında İslami geleneklerine dışında olan bazı inanç ritüelleri bulunmuştur. Bu durumla ilgili de özellikle bu coğrafyadaki Alevilik geleneğinin kendine özgü yapısı detaylandırılmıştır. Dolayısıyla Tunceli Aleviliğinin özgün yapısı kendi içerisinde İslami inanç geleneklerinin de dışında kalan bazı ritüellerden oluşmaktadır (Kuşça, 2014).

Tunceli Aleviliği daha eski kaynaklardan ve mitlerden beslenen bir inanç sistemi olarak bilinmektedir. Bu bağlamda inanç sistemi içerisinde bulunan farklı öğeler ve simgeler bu durumu kanıtlar nitelikte olmuştur. Tunceli Alevilerinde pirler aynı zamanda resul olarak da isimlendirilmektedirler. Peygamber soyundan geldiklerine inanılan bu kişiler evlad-ı resul olarak da bilinmekte ve bu durum bazı tarihi kaynaklarla da desteklenmektedir. Bununla birlikte Tunceli Aleviliğinde bir ocağa bağlı bulunmak önemlidir ve özellikle mürşit ya da pirler ocağa bağlı bulunmalıdır. Bu bağlamda Tunceli Aleviliğinde ocak kültürü de daha öze bir yere sahiptir.

Tunceli Aleviliğinde kadın ve erkeklerin ocağa bağlı olmasına göre farklı şekillerde adlandırıldıkları da görülmektedir. Alevilik geleneği içerisinde kendine özgün yapısıyla Tunceli Aleviliği yemek ve emek ritüellerinde farklı özelliklere sahiptir. Buradaki Alevilik kültürünün farklı dua, beddua ve inanç sistemleriyle birlikte kendine özgü bir yapısı oluşmuştur. Aleviliğin kendine özgü yapısıyla ilgili buradaki alevi halkın da geliştirdiği inanç sistemleri birlikte değerlendirilmiştir. İnsanlığa bakış açısı, bazı mitolojik öğeler ve Alevilikle ilgili farklı

mitlerle birlikte Tunceli Aleviliğinin kendine özgü yapısı da yıllar içinde oluşmuştur (Taş ve Kaval, 2020).

2.9. Alevilik ve Yemek Kültürü

Alevi kültür ve inancıyla yaşayan kişiler ve topluluklar birçok konu da olduğu yemek konusunda da kendilerine has bir yöntem ve uygulama kullanmaktadırlar. Neredeyse yaşantılarının her döneminde inanç özelliklerine göre farklılıklar yaşayan aleviler yemek kültürlerinde de bu farklılıklarını korumayı başarmışlardır. Geleneksel bir yemek kültürleri olan alevi toplulukların bu kültürlerini etkileyen birçok kültürel değerleri ve inanç sistemleri de bulunmaktadır. Günlük hayatlarında ve özel günlerinde takip ettikleri yemek kültürleri ise farklıdır. Günlük hayat ritüellerinde yemek Sünni topluluktan çok da ayrı tutulmayan bir yerdedir (Karaca ve Karacaoğlu, 2016).

Ancak özel günlerle ilgili oluşturdukları, belli yemekler ve bu yemeklerle bir ritüel oluşturmaları Aleviliğe özgüdür. Dolayısıyla alevi kültüründe yemek ve içmek kültürün aktarılmasında ve devamlılığının sağlanmasında önemli bir yere sahiptir. Alevilikle ilgili hemen hemen her ritüelin belirli bir yemek etrafında şekillenmesi bu durumun en önde gelen ispatlarından. Bu bağlamda alevi toplulukları yemeklerden oluşturdukları ritüellerle kültürlerini yaşamakta ve yemeği kültür aktarımında önemli bir yere koymaktadırlar. Alevi kültürünün araştırılmasında yemek oldukça büyük bir pay oluşturmaktadır. Yemeklerin araştırılması bu yemeklerle oluşturulan ritüellerin araştırılması dolayısıyla Alevilik hakkında detaylı bilgi sağlayacak önemli bilgilerdendir.

Literatürde Alevilik kültürü ve yemeklerle ilgili yapılan araştırmalarsa bu konuyla ilgili detaylı araştırmaların olmadığı yeme ve Alevilik kültürünün bağdaştırılmasında eksiklikler olduğu ortaya çıkmıştır. Alevilik kültürü ve yemekle ilgili yapılan araştırmalarda öncelikle işlenen konuya muharrem ayı gelenekleridir. Bu ayda gerçekleştirilen yas ritüelleri ve aşure yapımı Alevilik yemek kültürüyle ilgili başta gelen bilgiler olmuştur. Bununla birlikte alevi kültüründe bulunan bazı ritüellerde içki içilmesi de yemek kültürüyle birlikte değerlendirilmektedir. Alevilik kültürü içerisinde bulunan ocak sistemindeyse yemek kültürüne çok fazla değinilmemekte bu konunun Alevilik ile olan bağlarına yer verilmemektedir (Bal, 2004).

Bu bağlamda Alevilik ve yemek kültürüyle ilgili yapılan literatür çalışmalarının geniş bir coğrafyaya yayılması olası sonuçları daha çok geçerli kılmaktadır. Örneğin, Türkiye’de Afyonkarahisar, Ankara, Balıkesir, Eskişehir ve İstanbul gibi iller ile birlikte Bulgaristan ve Yunanistan’da bulunan Alevilerin kültürel özellikleri ve yemek kültürlerinin karşılaştırılmalı incelenmesi önemlidir. Yine Alevilik kültürü ve yemek arasındaki ilişki ritüeller içerisinde detaylı bir şekilde ele alınarak incelenecektir. Bu yemeklerin hazırlanış aşmalarından tüketim aşamasına kadar ki süreçte medyana gelen ritüel adımları Alevilik kültürüne dair önemli ipuçları da sunmaktadır. Özellikle alevi ritüellerinin gerçekleştiği cem meydanında yemeklerin getirilmesi ve sunulması önemlidir (Gülçiçek, 2005).

Dolayısıyla yemeklerin cem meydanında sunulması ve buradaki kişiler tarafından tüketilmesi de yemek ve Alevilik kültürüyle ilişkilendirilmiştir. Alevilik ve yemek kültürüyle ilgili ayrıca yemek yapım aşamaları, yemeklerde kullanılan malzemeler ve özel günler için hazırlanan yemekler de bulunmaktadır. Yemeklerle ilgili tüm bu detaylı bilgiler Alevilik kültürüyle ilgili de bilgiler sunmaktadır. Alevilik kültüründe yemeğin yeri ve önemi hakkında önemli ipuçları sunan yemek ritüelleri farklı şehir ve kültürlerde yaşayan aleviler arasında da farklılık gösterebilmektedir. Kısaca yemek Alevilikte kültürel olarak yerleşmiş belli kriterleri ve anlamları olan önemli ritüeller olarak görülmekte yer yer sıradanlaşmış olsa da yemek kültürleri ve inanışlarıyla bütünlük oluşturan Alevilik birçok coğrafyada yemeklerinden ayrı düşünülmemektedir (Şener, 2000).

2.10. Yemeğin Dini Simgesel Anlamları

Yemeğin dini ve simgesel anlamlarıyla ilgili yapılan literatür taramasında özellikle İslamiyet’in kişilerin yeme alışkanlıklarını düzenleyen birtakım yasaklarının olduğu görülmektedir. Çeşitli din ve inanışlarda yemek kültürüyle ilgili olarak belirli düzenlemeler bulunmaktadır. Bunlar bazen sınırlılıklar ve yasaklar bazense belli dönemlerde belli besinlerin tüketilmemesi şeklinde olabilmektedir. Bazı yemek ya da besin gıdalarının kutsallık kazanması ise Hz. Peygamber Sav’ın hayatı ve Kur’an- ı Kerimdeki tasvirlerden ileri gelmektedir. Bu bağlamda örnek vermek gerekirse hurma Kur’an- ı Kerim’de sıklıkla geçen bir besin olarak kutsal bir nimet olarak da görülmektedir. (Miller, 2008).

Yemeğin dini ve simgesel anlamlarıyla ilgili olarak içeceklerle ilgili kutsallığı da bakmak gerekirse konuyla alakalı olarak İslamiyet dininde kutsallık atfedilen içeceğin zemzem

suyu olduğunu söylemek gerekmektedir. Yemek yeme aslında tamamen fiziksel bir ihtiyaç olarak görülse de kişilerin kimliklerinde bulundukları coğrafya özelliklerinde ve dini yönelimlerinde önemli bir yere sahiptir. Farklı kültürlerde farklı dini ve simgesel anlamlar yüklenen yemek fiziki bir ihtiyacın dışına çıkarak daha anlamlı bir öge haline gelmektedir. Ayrıca dinler arasındaki ayırmda da yemek önemli bir farklılık oluşturmaktadır. (Samancı, 2013).

Dinlerin yemeği insanların dünyayla ilk bağlantıları şeklinde yorumlaması ve yemeklerine göre mükafatlanmalarına sahip olacaklarına dair dini inançların varlığı yemeğe önemli dini vazifeler ve misyonlar yüklemektedir. Bu bağlamda dinlerin ve özellikle İslamiyet'in dini öğretileriyle kişilerin eslenme alışkanlıklarını nasıl etkilediği ve şekillendirdiği önemlidir. Yemeğe yüklenen dini ve simgesel değerlerin asırlardır devam etmesi bu konun kişilerin kimlik oluşturma süreçlerinde de ne denli önemli olduğunun kanıtı niteliğinde gösterilmektedir. İslamiyet ve Müslümanlar arsında özellikle hurma ve zezem suyu dini anlam yüklenen besinlerdir (Günebak ve Merdol, 2012).

Bu besinlerin hac dönüşlerinde özellikle zezem suyunu içerken gerçekleştirilen ritüeller zezem içmeyi dini bir tören haline getirmektedir. Müslümanlar için zezem suyu içmek önemlidir. Besmele çekilir ve kibleye dönölerek zezem suyu içilir. İslam dininin manevi değer yüklediği besinlerden biri de kuşkusuz ekmektir. Ekmek Müslümanlar için oldukça kutsal bir yemektir. Ekmeğe duyulan saygı Müslümanlar arasında kutsal görölmektedir. Ekmek ayrıca birçok dinde de kutsal görölen bir besindir. Ekmek ve tanrı birlikte anılmış ve ekmeğe dini simgesel anlamlar yüklenmiştir. Ayrıca ekmeği yaşamın merkezine koyan dinler için ekmek yaşamın devamlılığında da önemli bir besin olarak görölmektedir (Samancı, 2006).

Dinin yemek üzerindeki etkilerinin araştırılmasında; dinin toplum üzerindeki etkilerinin araştırılması da önemli bir yer tutmaktadır. Din sadece kişilerin inanç sistemlerin değıştirmez ya da düzenlemez, din bütünüyle insan hayatının her alanını düzenler. Yemek gibi insan hayatında devamlılığın sağlanmasında önemli bir yer tutan ihtiyaç ise dinden kuşkusuz etkilenmekte ve dinle birlikte şekillenmektedir. Özellikle yemeğin dini ve simgesel anlamlarıyla ilgi önde gelen konu yemeğin içindeki bazı besinleri yasaklanması olmaktadır. Din kişilere bazı besinleri yasaklayarak, yeme alışkanlıklarını dini bir şekilde kategorize etmektedir (Reindl- Kiel, 2006).

Tüm bu bilgiler ışığında yemeklerin dini ve simgesel anlamları her dinde bulunmakta bu anlamlar bazen kutsal bazense kutsal olmayan haram şeklinde besinlere yüklenmektedir. Yemeklere yüklenen tüm bu anlam ve simgeler ise kişilerin yemek kültürlerini ve tercihlerin etkilemektedir. Yine özellikle İslamiyet ile ilgili bilgi vermek gerekirse domuz etinin İslamiyet'te haram olarak görülmesi ve Müslümanlara zaruri haller dışında yenmesinin yasak edilmesi yemeğe yüklenen dini anlamlara örnek gösterilebilmektedir. Simgesel olarak ise verilebilecek en güzel örnek hurma olmaktadır. Hurma Hz. Peygamber Sav'ı ve İslamiyet'i temsil etmesiyle oldukça kutsal bir yere ve simgeye sahiptir (Sauner-Leroy, 2012).

Özellikle yemeklerin dini anlamlar taşıması belirli simgelerle bütünleşmesinde yemeklerin hazırlanışı da önemli bir yere sahip olabilmekte bu basamaklara göre yiyecekler simgesel anlamlar kazanabilmektedir. Tekrar tüm bu bilgiler ışığında İslam dininde yemeklere dini anlam ve simgelerin yüklenmesinde öncelikle Hz. Peygamber sav hayatı ve Kur'an- ı Kerim'de yer alan ayetler gelmektedir. Ayrıca yemeklerin başka kişilerle paylaşması ve ihtiyaç sahibi kişilere yemek yardımında bulunulması da yemeğe yüklenen dini anlam ve simgelerin başında gelmektedir. Sadaka da denen bu ritüelle yemek paylaşmakta, fakirlere yemek yardımı yapılarak sevap kazanılmaktadır.

Ayrıca bu ritüel İslamiyet için özellikle önemli bir yere sahiptir. İslamiyet'te Müslümanların sadaka vermesi teşvik edilmiş sadakanın kişiyi belalardan koruyacağı söylenmiştir. Dolayısıyla sadaka kültürüyle fakirlerle paylaşılan yemek bir ibadet şeklini almış, dini anlam ve simgeyle bütünleşmiştir. Yine Müslümanlık ve Alevilik geleneğinde aşure ayında bu tatlının yapılarak, komşularla paylaşılması da önemli bir dini ritüeldir. Yemek ve din arasındaki ilişkini daha detaylı incelemesinde İslamiyet'te özellikle yemekle birlikte gerçekleştirilen dini sıralamalarla toplum içindeki eşitsizliği gidermek ve muhtaç olan kişilere yardım etmek sağlanmaktadır (Gündüzöz, 2017).

Yemeğin dini simgesel anlamlarıyla ilgili yapılan literatür taramasında Alevilikle ilgili özellikle ocak kavramı yer bulmaktadır. Yemeğin piştiği yer olan ocak aynı zamanda Alevilikle kişilerin yetiştirildiği dini ritüellerinin yapıldığı yer olarak da geçmektedir. Ocaklar kişileri geliştiren ve olgunlaştıran yerlerdir. Yemeğin ocakta pişip olması gibi kişiler de alevi ocaklarda pişmekte ve asıl insan kimliklerine ulaşabilmektedir. Bu bağlamda Alevilikte önemli bir yere sahip olan ocakların ismini yemek kültüründeki ocaktan aldığı da bilinmektedir (Çelebi, 2015).

İnsanlar yemek yedirmek ve ocaklarda gelen misafirler için yemeklerin yapılması önemlidir. Çünkü Alevilikte yemek dağıtmak dini bir ritüel olarak da görülmektedir. Özellikle

doğum, ölüm ve düğün gibi özel günler muhakkak yemekle birlikte geçirilmekte ve yemek ikramı rutinlerle birlikte oluşturulmaktadır. Dini ve simgesel olarak yemeklere yüklenen anlamlar ve özellikle bazı yemeklerin dini olarak farklı algılanması yer almaktadır. Bu bağlamda ekmek ve lokma tatlısı ön plana çıkan yemek ritüellerindendir. Bununla birlikte et ikramı ve su ikramı da simgesel değerlerin olan yemekler arasında bulunmaktadır.

Yemek ve sofrta kültüründe özellikle dualarında önemli bir yeri bulunmaktadır. Dualardaki dini inanç ve simgeler alevi kültürüne yönelik ipuçları da barındırmaktadır. Yemeklerin paylaşımı ve sofrta kültürünün bulunması Alevilikle ilgili yemek kültürünün dini simgesel anlamlarını içermektedir. Alevilik yemek kültüründe sofrta, lokma ve ocak kavramlarının önemli ve farklı bir yeri bulunmaktadır. Yemekler Alevilikte kişilerin fiziki ihtiyaçlarını karşılamadıkları bununla birlikte ruhsal, manevi olarak da kişilerin yemekle beslendiği ön görülmektedir. Yemeklerle ilgili sofrta ve dua kavramları ortaya çıkmış ve dualarla ilgili ritüellerin taşıdığı simgesel anlamlar bulunmaktadır (Soileau, 2005).

Yemeğin dini simgesel anlamlarında duaların yeri ve önemi büyüktür. Bu bağlamda Alevilikte yemek dualarıyla ilgili yapılan literatür taraması sonuçların göre dualar Bismişah denilerek başlanmaktadır. Burada inanç olarak Allah'ın Şah kişisiyle tecelli ettiğine inanılmakta ve bu bağlamda simgesel olarak da dualar Bismişah kelimesiyle başlamaktadır. Devamındaysa önemli bir başka detay sofrta dualarında kullanılan dilin Türkçe olması Arapça ifadelerin daha az yer almasıdır. Duaların devamında genellikle hak kelimesi sıklıkla kullanılmaktadır. Evvel hak diyelim gibi ifadelerle yemekten önce Allah'ın hatırlatılması ve şükredilmesi önemli tutulmaktadır.

Hız. Ali r.a. duyulan sevginin ve saygının ön planda olduğu Alevilik inancında yemek kültüründe de Hız. Ali'ye r.a. saygı ve minnet ifade edilmektedir. Buradaki ifadelerden de anlaşılacağı üzere yemekte dini simgesel öğeler bulunmakta ve devam ettirilmektedir. Özellikle Hız. Ali'den bereket istenerek dua edilmekte ve Allah c.c. Hız. Muhmmmed sav ve Hız. Ali r.a. üçlemesi yapılmaktadır. Yapılan bu simgesel ve anlamsal ifadeler yemek ritüelinde yer almaktadır. Bunlarla birlikte Alevilikte önemli bir yere sahip olan on iki imam üçler, beşler ve yediler de dualarda yer almaktadır. Yemeğin yapımında bulunan kişilere dua edilerek yemek duası sonlandırılır (Aydın, 2018).

2.11. Anadolu'da Yaşatılan Alevi-Bektaşî Mutfak Kültürü

Anadolu tarihi süreç içerisinde birçok medeniyete ev sahipliği yapmış eşsiz bir coğrafyadır. Dolayısıyla Anadolu'da kültür birikimi ve çeşitliliği oldukça fazladır. Bu durum da birçok farklılığa ve çeşitliğe sebebiyet vermiştir. Anadolu- Türk kültürünün oluşmasında etkili olan birçok kültür ve toplum yaşantısı Anadolu'yu birçok noktada evrensel bir niteliğe taşımıştır. Mutfak kültürü de Anadolu coğrafyasında bu şekildedir. Özellikle Anadolu- Türk mutfağı farklı birçok lezzeti içermesiyle dünyada sayılı mutfaklar arasında gösterilmektedir. Anadolu Türk mutfak kültürünün önemli bir parçası da alevi mutfak kültürüdür. Anadolu'da yaşayan e bu coğrafyada kültürleriyle var olan alevi Bektaşî toplulukların mutfak kültürleri de Anadolu'nun mutfak kültürünün oluşmasında etkili olmuştur (Güler, 2010).

Türk mutfağı genel olarak belli özellikler taşıyan çeşitliliği fazla ve özgün bir mutfaktır. Türk mutfağı içerisinde yer alan alevi mutfağı da bu mutfağa birçok yenilik katmış ve kendine özgü kültürüyle Anadolu Türk mutfağını zenginleştirmiştir. Anadolu'da özellikle Türk mutfağında yöresel mutfak farklılıkları görülmekte, bu farklılıklar ise yöresel mutfak olarak isimlendirilmektedir. Yöresel mutfaklarda öncelikle coğrafyaya göre bir ayırım yapılıyor olsa da kültürel ve dini farklılıklar, yöresel mutfakların oluşmasında etkin bir rol oynamaktadır. Alevi mutfak kültürü Anadolu'da Alevi-Bektaşî mutfak gelenekleri ve kültürü olarak geçmektedir. Anadolu'da yaşatılan alevi- Bektaşî mutfak kültürüyle ilgili yapılan literatür taramasında ise Anadolu toprakları içerisinde yer alan birçok şehir araştırılırsa da özellikle bu kültürün yoğun olarak yaşatıldığı Nevşehir ili dikkate alınmıştır. Bu şehirde bulunan Alevi-Bektaşî kişiler ve özellikle Hacıbektaş ilçesinde yaşayan kişilerin yaşantıları ve mutfak kültürleri Anadolu'da yaşatılan alevi Bektaşî mutfak kültürü hakkında detaylı bilgiler vermiştir (Emir, 2019).

Mutfak kültürü bağlamında Alevi-Bektaşîlikle ilgili olarak cem önemli bir yer tutmaktadır. Ceme gelen misafirlerin kurban kesmeleri ve buna gücü olmayan kişilerin ise lokma yaparak ikram hazırlamaları bu gelenek mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Ayrıca bu ayinlerde Alevi-Bektaşîler üzüm, nar, ayran ve su gibi gıdaları da birbirleriyle paylaşmaktadırlar. Burada özellikle nar alevi Bektaşî geleneğinde öne çıkmakta ve bu meyveye kutsiyet ve bereket atfedilmektedir. Cem başlangıcı, süreci ve sonucuyla Anadolu'da yaşatılan Alevi Bektaşî mutfak kültürünün önemli bir kısmını oluşturur.

Cem başlangıcında kurbanlar kesilir ve lokmalar hazırlanır, cem sırasında kişilere su, nar, üzüm gibi ikramlarda bulunulur ve cem bitimindeyse kurbanlar pişirilir ayran ile birlikte halka ikram edilir. Son olarak tereyağı ve undan yapılan bir helva da yemek üstüne halka ikram edilerek ritüel sonlandırılır. Ayrıca muharrem ayı, sünnet, düğün, Hıdırellez, izir kurbanı gibi birçok kültürel aktivite mutfak kültürünü de barındırmaktadır. Bunlarla birlikte mutfak kültüründe su ve tuzun önemi büyüktür, halk için bu iki gıda maddesi kutsaldır. Su için zemzem suyu addedilir ve bu su ile şifalanmak ve dileklerin kabul olunması gibi filler aranır (Aydın, 2023).

Ayrıca tuz ve bal da alevi Bektaşî toplum tarafından arıcı baba olarak bilinen kişinin tuz bağlarından elde ettiği gelire vakıf kurduğuna ve bu besinlerin kutsal olduğuna inanılmaktadır. Alevilikte mutfak kültürü çok önemlidir. Çünkü mutfak yemeğin, piştiği, sohbetin yapıldığı, kişilerin cem sonrası nimetlendirildiği kutsal bir mekandır. Bu mekânda gereken önem verilmelidir. Özellikle kullanılan malzemeler hal için incelikle hazırlanmalı ve israf edilmemelidir. Alevi- Bektaşî mutfak kültürüyle ilgili bir diğer öge de tuğlamak adı verilen yemektir. Bu yemekte tuğlamak adı verilen kurbanlar kesilmekte ve pilav ile birlikte servis edilmektedir (Göde ve Türkan, 2015).

Anadolu'da yaşatılan Alevi-Bektaşî mutfak kültürüyle ilgili mutfakla bağlantısı olarak birçok ritüel incelenmektedir. Bunların başında dini ritüeller gelse de düğünler, sünnetler ve ölüm törenleri de mutfak kültürün önemli parçalarını oluşturmaktadır. Bu bağlamda cenazenin kırkının çıkmasıyla birlikte kurban kesilmekte ve ölen kişiye dualar edilmektedir. Bununla birlikte hu ikramlar tatlı eşliğinde halka dağıtılmakta ve ölen kişi için hayır dua beklenmektedir. Bu ritüelden de anlaşılacağı üzere mutfak Alevilikte oldukça ön planda kullanılmakta ve birçok ritüelle bağdaştırılmaktadır (Engin ve Çakır, 2013).

Mutfak kültürüyle ilgili bir diğer husus da düğünlerdir. Düğünlerde gelinlere bal yedirilmekte ve bu balı ev halkına da yedirilerek, uzun ve tatlı bir evlilik için dualar edilmektedir. Ayrıca balın alevi kültüründeki simgesel ilahi anlamına göre de evli çiftin bal yemesi ilahi olan hakikat yoldan ayrılmamalarına yönelik atılmış ilahi bir adım olarak da görülmektedir. Mutfak kültürüyle bağlantılı olarak ayrıca yemek yeme şeklinin de incelenmesi faydalı olacaktır. Alevi- Bektaşî geleneğinde yer sofrası kurulması önemlidir. Yer sofrasına oturulur ve dua ettikten sonra yemek yemeye başlanır. Yemek sonrası tekrara dua edilerek, sofraya kaldırılır. Dolayısıyla Anadolu'da yaşatılan Alevi-Bektaşî mutfak kültürü kendine özgü

işleyişi ve zenginlikleriyle Türk mutfak kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Algar, 2008).

2.12. Ölünün Ardından Verilen Yemek

Alevi kültüründe ölen kişinin ardından hayır dualarla yemek yapılması ve dağıtılması önemli bir yer tutmaktadır. Verilen bu yemekler kişilerin ekonomik durumlarına bağlı olarak değişiklik gösterse de ölünün ardından yemek verilme kültürü devam etmektedir. Ekonomik duruma göre farklılık gösteren ölünün ardından yapılan yemeklerde kurban kesmek, kurban etinden yemek yapmak ve helva dağıtmak daha çok ekonomik durumu iyi olan kişilerin ritüelini oluştururken, kurban kesmeyerek farklı yemekler yapmak ve helva pişirmek de maddi durumu düşük kişilerin yaptıkları ritüeldir. Ölünün ardından yemek yapmak kırkinci, üçüncü ve yedinci günde gerçekleşir, bu günlerde Kur'an- ı Kerim okunur ve dualar edilerek, yemekler dağıtılmaktadır (Noyan, 2011: 66).

Ayrıca bu ritüel birçok alevi köyünde ölü aşısı olarak da bilinmektedir. Ölü aşısıyla ilgili yapılan literatür taramasında bu kavramın ölünün ardından ölünün huzura kavuşması için yapılan dualı yemek olduğu ortaya çıkmıştır. Bu yemekle birlikte ayrıca dua ve Kur'an- ı kerim okunması, düvaz imam, mersiye okunması da önemlidir. Okunan tüm bu Kur'an, dua ve düvez imamların sevabıysa ölüye bağışlanmaktadır. Düvaz imamlarda on iki imamın ismi ve başta Hz. Peygamber sav ve hacı Bektaş-ı Veli'nin isimleri bulunmaktadır. Ayrıca can aşısı verilen bir yemekte yapılarak ölünün üçüncü, yedinci ve kırkinci günlerinde dağıtılmaktadır. Can aşında da büyük bir koç ya da horoz kesilerek yemeği yapılmaktadır (Aktaş, 2015).

Bunlara kan akıtma da denmektedir. Bu bağlamda alevi Bektaşî sözlüğünde de bilgilere ulaşmak mümkündür. Bu sözlüğe göre ölünün üçü, yedisi ve kırkı için ölü adına kurban kesilmesi ve sevabının ölüye bağışlanmasıdır. Ayrıca kırkında lokma yapıp dağıtılması ve son olarak da yıl dönümünde kurban kesilerek, dua edilmesi alevi geleneğinde ölünün ardından gerçekleştirilen ritüeller olarak sıralanmıştır. Özellikle ölünün yıllık yemeği büyük bir hazırlıklar yapılmakta tüm akrabalar davet edilmektedir. Hatta cenaze sahibinin bu yemeği karşılayacak maddi gücü yoksa yemek ertelenebilmektedir. Ancak Alevilikte yıllık, yedi, kırk ve üç yemekleri farklı yörelere göre değişiklik gösterebilmektedir (Selçuk, 2004: 163).

Bazı yörelerde sadece kırk ve yedisi yemekleri olurken bazı yörelerdeyse yıl yemekleri de verilmektedir. Ölünün ardından verilen yemek ritüelinde belirleyici rol oynayan faktör cenaze sahibi kişilerin ekonomik durumu olmaktadır. Kişiler ekonomik durumlarına göre yemekleri ve sıklıklarını planlamaktadırlar. Ölünün ardından verilen yemekle ilgili alevi köylerinde yapılan araştırmalarda farklı sonuçlara da ulaşılmıştır. Bu bağlamda yemeğin ölen kişinin öldüğü gün verildiği diğer günler için verilen yemeklerin ise sonradan çıkarılmış bir uygulama olduğu söylenmiştir. Bu durum için de kişilerin köylerden gelmesinin zorlu olduğu ve cenazeye katılanlar için gününde yemek yapıldığı söylenmiştir.

Dolayısıyla ölümlerin ardından verilen yemeklerin sayısı ve günleri alevi köylerine göre farklılıklar bununla birlikte farklı uygulamalardan biri de ölünün yirmisinde de yemek verilmesidir. Yine burada da yirmisinde kurban kesilirse, yemek hazırlanır ve mezarlığa gidilerek yemek dağıtılır. Bununla birlikte Kur'an- ı Kerim okuma ve dualar etmek de ritüelin içindedir. Başka bir gelenekteyse kırk gününde yemek dağıtılır ve Kur'an okunur. Ancak bu Kur'an ellinci güne kadar devam eder ve ölüye bağışlanır. Yine çeşitli alevi köylerinde yapılan araştırmalarda ölünün ardından kesilen hayvan için kurban denilmediğini bunun en aşısı olarak nitelendirildiğini de görülmektedir. Can aşısı ve ölü yemeği olarak adlandırılan ritüel kurbandan ayrı tutulmaktadır. Ayrıca adak kurbanı, kurban gibi çeşitliklerde kurban etinin kullanımıyla ilgili de farklı hususlar bulunmaktadır (Yaman,2012b).

Tüm bu bilgiler ışığında Alevilerin ölüye göstermiş oldukları saygı ve önem ortaya çıkmaktadır. Her ailenin maddi durumuna göre ölenin ardından yemek dağıtmaya ve dua etmeye çalıştığı, ölen kişinin ardından hayırlı bir şekilde anılmasını sağlamaya çalıştığı görülmektedir. Ölen kişiye ve ölüme duyulan saygı kültürel olarak yaşatılmaya devam edilmektedir. Gün olarak farklılıklar olsa da köy ve kentte Alevilerin belirli günlerde ölen akrabaları için çeşitli hayır işleri yaptıkları da yapılan araştırmalar sonucu elde edilen önemli verilerden olmuştur. Yıl dönümlerinde kırkında ve üçünde verilen yemeklerin ortak olduğu görülmekte ve hayır dualarla anılarak gerçekleştirilmektedir (Coşkun, 2022).

2.13. Doğum ve Yemek

Kendine özgü olan her din, toplum ve ülkede belli başlı doğum ve doğum sırasında uygulanan ritüeller bulunmaktadır. Alevi toplumlarında da bu bağlamda kendine özgü doğum ve yemek ritüelleri oluşmuştur. Bu ritüeller doğum öncesi, süreci ve sonucu olmak üzere

ayrılmaktadır. Doğum ve yemek ritüellerinde de diğer birçok ritüelde etkili olan din faktörü öne çıkmaktadır. Doğum ve yemekle ilgili yapılan literatür taraması sonucu bu konunun çok fazla araştırmada kullanılmadığı da ortaya çıkmıştır. Buna rağmen Alevilikte doğumla ilgili bulunan birçok ritüel incelenmiş ve yemekle ilişkisi gözden geçirilmiştir. Alevilikte doğum, kişilerin çocuk sahibi olabilmek için dua etmeleriyle başlar ve doğum öncesi, süreci sonrası gibi basamaklarla sıralanmaktadır (Bayat, 2006).

Çocuğun isminin verilmesi, bebeğin dış her türlü etkenden korunması, göbek bağının gömülmesi ya da saklanması, lohusalık, sünnet ve kırk çıkarma gibi birçok ritüel doğumla birlikte ele alınmış yemek ritüeliyle birlikte incelenmiştir. Anadolu coğrafyasında yaşayan bir kültür olan Alevilik için yapılan araştırmalarda eski Türk gelenekleri ve bu coğrafyada yaşamış farklı toplulukların da incelenmesi gerekmektedir. Bu bağlamda eski Türk geleneklerine göre doğum öncesinde bebek sahibi olmak isteyen kişilerin kurban adadıkları görülmektedir. Tam da burada doğum ve yemek bir araya gelerek aynı potada eritilmiş iki toplumsal kültür olmaktadır (Günay ve Güngör, 2003).

Kutsal ruhlara adanan kurbanlar vasıtasıyla bebek istenmektedir. Eski bir Türk geleneği olan bu durum aşırı içerisinde bazı değişikliklere uğrasa da yine Anadolu coğrafyalarındaki birçok toplumun ritüeli içerisinde yer almaktadır. Ayrıca çocuğun doğumundan sonrada kurban gelenekleri devam eder ve bolluk ve çocuğun sağlığı için kurbanlar kesilir. Yine eski Türkleri anlatan birçok destanda doğan çocuk için kesilen kurbanlar verilen şenlikler anlatılmaktadır. Bu bağlamda çocuk sahibi olabilmek için büyüklerden dua alındığı da görülmektedir. Alevilikte de dedelerden ya da velilerden alınan bu dualarla çocuk olması umulmaktadır. Özellikle kurban kesmek doğumla oldukça ilişkilendirilmiş ve çocuk doğumunda kurban kesmek adet edinilmiştir. Ayrıca Alevilikte anne ve yeni doğan bebeğin çeşitli tehlikelerden korunması için nazar boncuğu takmak, muska taşımak gibi adetleri de bulunmaktadır. Kurşun döktürmekte bu bağlamda alınan önlemlerden biridir (Yüner, 2021).

Yeni doğum yapan annenin sütün devamlılığı için helva yapmak, çeşitli şerbetler hazırlamak, çörek otu yakmak gibi yemek ritüelleri de doğumla ilişkilendirilmektedir. Özellikle muskanın Alevilikte yeri ve önemi büyüktür. Muskanın koruyuculuğunu olan inanç aleviler arasında oldukça yaygındır. Erkek çocukların sünnet edilmesi de İslamiyet öncesi Türk geleneklerinden biridir. Dolayısıyla İslamiyet’le birlikte de uygulanan bu gelenek hem sunni toplumun hem de alevi toplumun önemli doğu ritüelleri arasında gösterilmektedir. Sünnet

törenlerinde yemek verilmesi ve bunlara doğum aşısı, sünnet aşısı gibi isimler verilmesi de doğum ve yemek arasındaki ilişkiyle özdeşleştirilebilmektedir

Alevilikte ve eski Türklerde yemek vermek, davet ve ziyafet gibi kavramlar, olaylar sıklıkla kullanılmıştır. Yemek verme kültürü toplumu ilgilendiren birçok olayla ilişkilendirilmiş ve birçok olayda yemek vererek duyurulma ya da kutlanma ritüeli kullanılmıştır. Yemek vermek sevincin ve hüznün paylaşılması herhangi bir davetin yapılması ve düğünün gerçekleştirilmesi anlamlarına gelmiştir. Bu bağlamda yemek önemli her ritüelin bir parçası olmuş ve olmaya da devam edeceği açıkça görülmektedir. Doğum gibi toplum tarafından kutlu olan ritüelde yemekle birlikte duyurulmuş, doğum sevinci kişilerle ziyafet vasıtasıyla kutlanmıştır. Bebeğin doğumundan sonra adak kurbanı kesilmekte devamındaysa, bebeğin saçları tıraş edilerek ağırlığınca gümüş ve altın fakirlere dağıtılmaktadır. Yine bu aşamada da helva gibi tatlı şeyler yapılarak, halka dağıtılmakta bebeğe hayır dualar edilmektedir (Türk, 2006).

Doğum ve yemek kültürünün birlikte elen alınması ve işlevsellik kazanmasıyla ilgili köy ve kentte yaşayan aleviler arasında farklılıklar bulunmakta kentte yaşayan alevi topluluklarda bu geleneklerin bir kısmının artık gerçekleştirilmediği gözlemlenmektedir. Dolayısıyla Anadolu topraklarında yaşayan birçok toplumun doğum ve yemek ritüelleri birbirine benzerlik göstermekte, Alevilikte de gerçekleştirilen doğum ve yemek ritüelleri bu benzerlikten etkilenmiş ve kendine özgü halini de alarak, toplum içerisindeki yerini oluşturmuştur. Yemek kültürü ve ritüellerinin toplumu ve bireyi etkileyen birçok konuda oluşu gibi doğum konusunda da aktif rol oynadığı ritüeller içerisinde ki yerini oluşturduğu görülmektedir (Yeşil, 2013).

Doğum her toplum ve inanışta önemli bir yere sahip olan süreci ifade etmektedir. Doğumla ilgili oluşturulan ritüeller genel olarak öncesi, süreci ve sonrasını kapsamaktadır. Alevilikte de doğum kritik bir yere sahiptir. Dolayısıyla doğum ve yemek birlikte değerlendirilmekte doğumla birlikte kişilere ikram edilen yemek bir şölen ve takdir misyonu taşımaktadır. Bununla birlikte kadına yedirilen besinlerden doğum sonrasında kişilere verilen ziyafetlere kadar doğum ve yemek ritüelleri birbirini desteklemektedir. Doğum ve yemekle ilgili literatür taraması sonuçların göre özellikle doğumdan önce kadınla ilgili gerçekleşen yemek ritüelleri ve alevi geleneklerinin bu bağlamda değerlendirilmesi önemli bir yer tuttuğu ortaya çıkmıştır (Yalçın, 2016).

Doğum gibi önemli ritüellerde yemek daveti vermek Alevilikte gelenek halini almıştır. Bununla birlikte doğumla ilgili ad verme, bebeğin kırk gününü bekleme, diş çıkarma gibi

ritüellerde de belli yemekler yapılarak Alevilik geleneği devam etmektedir. Ayrıca doğumla birlikte kesilen adak kurbanları ve yapılan yemeklerin dağıtılması Alevilikte doğum ve yemek ritüelleri için önemli bir yere sahiptir.

2.14. Alevi-Bektaşî Kültüründe “Lokma” Geleneği

Anadolu kültüründe önemli bir yeri olan alevi Bektaşî gelenekleri her anlamda Anadolu kültürünü etkilemiş ve çeşitlendirmiştir. Alevi Bektaşî kültürüyle ilgili olarak yemekle ilgili her ritüel lokma kavramı altında toplanmış ve ibadet bağlamında gerçekleştirilen yemek kültürü bu isimle anılmıştır. Lokma geleneği alevi kültürü içerisinde oldukça etkili ve anlamlı bir ritüeldir. Bu bağlamda lokma geleneği ve Alevilik birbirleriyle bağlantılı ve Aleviliğe dair önemli ipuçlarını barındırmaktadır. Lokma geleneğinin oluşması, gelişmesi ve devamında özellikle dedeler ön plandadırlar. Alevi dedeler lokma geleneğinin temsilcileri ve şekillendiricileri olarak görülmektedir (Çıblak Coşkun, 2014).

Bu bağlamda lokma dedelerin maddeleştirilmiş himmetleridir ve aleviler için çok kıymetlidir. Bu denli değerli olan lokma tüm canlıların nasiplenmesi gereken ir himmet olarak görülmekte ve aleviler arasında da paylaşılmaktadır. Lokma olarak isimlendirilen birden fazla gıda vardır. Özellikle ekmek, et ve meyve Alevilikte lokmalardır. Alevilikte sembolik öneme sahip olan lokma besinler belirli simgelerle özdeşleştirilerek kutsiyet kazanmışlardır. Bu durumun oluşmasındaysa dedeler kilit bir rol oynamıştır. Alevi kültüründe yemenin dini bağlamda kullanılması ve kutsiyet sağlamasında lokma kelimesi kullanılmaktadır (Yörükân, 2006).

Ayrıca lokma kelimesi tasavvuf kültüründe yemek anlamında kullanılmaktadır. Aleviler arasında adak ve lokma kelimeleri birbirleriyle bağlantılı kullanılmaktadır. Adak edilen kurban etinin dede tarafından dualanması o adak etinin lokmaya dönüştürmekte ve daha kutsal ve himmetli bir yiyecek konumuna yükseltmektedir. Lokma kelimesinin tasavvuf kültürüyle birlikte anılması ve alevi geleneğinde cemlerde sunulan lokmaların kutsal olması bu kavramı dini bir kavram statüsüne de taşımaktadır. Ayrıca lokmanın sunulduğu sofrada alevi kültüründe kutsaldır. Alevi dedeleriyle ilgili yapılan araştırmalarda dedelerin cem evine giren her yiyeceğe dua ettikleri ve bu yiyeceklerin her birini lokma olarak adlandırıldığına dair bilgiler ortaya çıkmıştır (Gül, 2018).

Alevi topluluklar arasında lokma olarak adlandırılan yiyecekler de farklılık gösterebilmektedir. Bu farklılığın sebebi yaşanan coğrafyada yetişen ve tercih edilen besine göre oluşmaktadır. Dedenin dua etmesiyle lokma statüsüne gelen besin aleviler için oldukça önemli bir yere sahiptir. Cem törenlerin Alevilikte besinlerin lokma statüsüne gelmelerinde önemli bir yere sahiptir. Burada cem törenlerinin çeşitlerine göre neredeyse cemde bulunan her besin lokma olmaktadır. Cem törenlerin Aleviliğin pratik edildiği, inanç sistemlerinin gelecek nesillere aktarıldığı ve toplum olarak bir araya gelindiği önemli ortamlardır. Lokma ve cem törenleri birlikte anılmakta ve özellikle lokma cemle birlikte ortaya çıkmaktadır. Bu bağlamda cem törenlerinin mahiyetinin bilinmesi lokma kültürün de daha iyi anlaşılmasını sağlayacaktır.

Cem törenlerinde lokmacı adıyla hizmet eden kişiler de bulunmaktadır. On iki hizmetten biri olan lokmacılar cem törenlerinde önemlidirler. Sofracı, kurbancı, nakip gibi hizmetlerde bulunan cem görevlileri cem töreninde aktif rol alırlar. Cem törenlerine gelen kişiler lokmalarını mutfağa bırakırlar buradaki besinlerin cem töreni sonrası lokma olarak alınması süreci besinin lokmaya duayla birlikte dönüşmesini ifade eder. Cem töreninde dua bitince gelen lokmalar herkese eşit miktarlarda pay edilerek dağıtılır. Dolayısıyla yiyeceği getiren kişi dualandırarak yiyeceği lokma olmuş ve cem töreninde bulunan kişilerle de paylaşılmasını sağlamış olur (Yıldız, 2014).

Alevi kültüründe bir yiyeceğe lokma denilmesi için o yiyeceğin taşıması gereken bazı özellikler bulunmaktadır. Bunların başında şüphesiz yiyeceğin dua alması gelmektedir. Devamındaysa karışması ve kişilere eşit olarak paylaştırılmasıdır. Tüm bu özelliklere sahip olan yiyecekler artık lokma olmuşlardır. Lokma olan her yiyecek ise kendisine yüklenen yeni anlamlarla kutsiyet kazanmaktadır. Şifa almak, nimetlen dirilmek, kötülüklerden korunmak gibi anlamlar lokmalara yüklenmektedir. Lokmayla ilgili bir diğer bilgi e lokma olan elmanın sadece sahibi tarafından yenebilmesidir. Burada elmaya verilen ayrıcalıkta sadece kişi sahibini yiyebileceği bir lokmaya dönüşmesidir (Şişman ve Şahin, 2020).

Cem töreni dışında sadece adaklar dua edilerek lokma statüsüne erişirken, cem töreninde her yiyecek lokma statüsüne gelebilmektedir. Alevilik kültüründe ayrıca doğum, nevruz ve ölüm gibi toplumsal olaylarda da adaklar lokma olarak görülmekte ve o niyetle tüketilmektedir. Özellikle nevruz geleneklerinde evlerden yemek getirilerek, sofraya konması ve dualardan sonra bu yemeklerden niyaz edilerek lokma alınması da önemli bir ritüel olarak bilinmektedir. Alevilik ve lokma geleneğiyle ilgili son olarak tasavvufi bir bilgi de olan lokmanın bundan ayrı düşünülmemesi Alevilik ve tasavvufi birlikte değerlendirilmesinin daha

kapsamlı bilgi sağlayacağı görülmüştür. Pir Sultan Abdal'ın lokma kavramını şiirinde kullanmasıyla bu kavramın tasavvuf ve Alevilikteki değişimiyle ilgili sürecin anlaşılmasında önemli bir yer tutmaktadır (Wakamatsu, 2014).

2.15. Özen Günlerde Yapılan Yemeklerin Reçeteleri

2.15.1 Niyaz Yemeği

Öncelikle yağ eritilerek büyük bir kaba dökmektedir. Ardından süt, su ve tuzu eklenerek karıştırılır. Malzemeleri iyice birbiri ile karıştırdıktan sonra un parça parça eklenerek yoğrulur. Ardından önceden altı yağlanan tepsinin ortasına yerleştirip üstüne basarak yayılır. Ardından önceden ısıtılmış fırında 180 derecede hemen hemen bir saat üstü ve altı güzel renk alana kadar pişirilir (Tunceli Valiliği, 2012).



2.15.2. Düğün Çorbası- Şorbik

Düğün çorbası yapmak için kemikli et, un, soğan, yumurta, tereyağı, baharat ve ıslatılmış nohuta ihtiyaç vardır. Kuzu gerdanı, 4 su bardağı suda haşlandıktan sonra küp küp doğranır. Suyu süzülüp, ayrı bir tencereye alınır. 2 çorba kaşığı un, 2 çorba kaşığı yoğurt, yarım çay bardağı limon suyu ve yumurta derin bir kapta iyice çırpılır. Sonra yavaş yavaş ocaktaki et suyuna ilave edilir. Tuzunu ayarladıktan sonra etler ve daha önce hazırlanmış nohut ilave edilir. Tencere ocaktan alınır. Ayrı bir yerde 3 çorba kaşığı tereyağında bir tutam kırmızıbiber karıştırılarak, çorbanın üzerine gezdirilir (Tunceli Valiliği, 2012).



2.15.3. Siron (Sırın-Sırım)

Siron yapımı için gerekli olan malzemeler sacda iyice pişirilmiş yufka, sarımsaklı yoğurt ve tereyağıdır. Önce yufkalar hazırlanır. Sacda iki tarafı da güzelce pişirilen yufkalar, 3-4 santimetre genişliğinde şeritler halinde kesilir. Kesilen yufkalar katlanarak düz bir tepside yan yana dizilir. Diğer taraftan süzme yoğurt, su ile ezilir, ateşte kaynamadan iyice ısıtılır. Bu karışım siron tepsisinin üzerine dökülür. Sonra da eritilen tereyağı sironun üzerine dökülür. Ayrıca bir kap içerisinde ayıklanmış ceviz içi dövülerek üzerine serpilerek servis yapılır (Tunceli Valiliği, 2012).



2.15.4. Zirafet (Babıko)

Zirafet için gerekli malzemeler, un, tereyağı, maya, yerine göre bal ve sarımsaklı yoğurttur. Değişik hazırlama ve servis şekillerine göre zılfet, borani, parğaç, deve lokması gibi isimlerle bilinir. Önce un, mayanın da konulmasıyla yoğrularak hamur haline getirilir. Sonra hamur, yuvarlak bir şekil verilerek açılır. Tandırda ya da büyük bir ocakta ateş hazır hale getirilir. Pişirecek dereceye getirildiğinde, hazırlanan hamur, locına (ocağa) konur. Tandırda ya da ocakta hamur üstüne sac konur ve sacın üzerine de tekrar ateş yakılır ve pişirmeye bırakılır. İyice piştikten sonra sacın altından çıkarılan zirafetin üst kapağı açılır. İçi el ya da bir kaşıkla iyice eşilir ve ayranla sıvanır. Daha sonra içinden çıkarılan ekmek parçaları ufalanarak tekrar içine doldurulur. Ayran hafif ateşte karıştırılarak, ısıtılır. Bu arada dövülüp, hazırlanan sarımsak, ayranla katılır. Kendi kasnağının içine hazırlanan babıkonun üstüne ayran dökülür. Bir tavada da tereyağı kızartılır. Kızartılan



tereyağının içine de bir veya iki kaşık ayran dökülür. Kızgın ve köpürmüş yağ, yemeğin üzerinde gezdirilerek, en alt kısmı tam tepeye gelecek şekilde etrafına ayran, üzerine de kızartılmış tereyağ dökülür. Böylece servise hazırdır. Ayrıca bulgurlu, kavurmalı, susamlı, soğanlı ve içli gömme de yapılmaktadır (Tunceli Valiliği, 2012).

2.15.5. Gömbe (Kömbe)

Hamur mayasız olarak derin bir kabın içinde yoğrulur. Ocak ya da tandır iyice yakılır. Sal denilen ocağın tabanı ateşten iyice kızarınca ıslak bir bezle silinir. Hazırlanmış hamur bu salın üzerine serilir ve üzerine de sac kapatılır. Sacın üzerinde tekrar ateş yakılır. Ekmek, alttaki kızgın sal ve üstteki sacın ısıyla pişer. Bu ekmek çıkarıldıktan sonra ya olduğu gibi yenir veya üstü özenle açılır. İçi oyulup yumuşak kısmı çıkartıldıktan sonra içine tereyağ dökülerek kapağı tekrar kapatılır. Bu şekilde ılımaya bırakılan gömbe yenilecek hale gelir. Tadı kurabiye gibidir (Tunceli Valiliği, 2012).



2.15.6. Kavurma

Malzeme olarak, iki kilogram et, yarım kilo yoğurt, yeteri kadar tuz, salça, sarımsak ve tereyağına ihtiyaç bulunmaktadır. Kavurmalık olarak alınan et, ufak ufak doğranarak, bir



tencereye konulur. Ocakta, suyu çekene kadar pişirilir. Tuzu atıldıktan sonra etin bir kısmı ayrı bir tencerede tereyağıyla iyice kavrulur. Kavrulan et, bir servis tabağına alınır. Geri kalan tereyağı bir tavaya konulur ve salçayla bir sos hazırlanır. Daha önceden hazırlanan sarımsaklı yoğurt

servis tabağındaki etin üstüne kaşık ile dökülür. Ardından da salçalı sos dökülerek servise hazır hale getirilir (Tunceli Valiliği, 2012).

BÖLÜM 3. YÖNTEM VE BULGULAR

3.1. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Bu araştırmada Tunceli örnekleminde yemek ve inanç ilişkisi irdelendiğinden derinlemesine analiz imkânı veren nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Nitekim nitel araştırma yönteminde araştırma sorusuna dair derinlemesine bilgi edinilirken nasıl ve niçin sorularının cevapları da analiz edilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Nitel araştırma yaklaşımının birçok farklı deseni bulunmaktadır. Bu araştırmada, nitel araştırma desenlerinden görüşme metodu kullanılmıştır.

Görüşme metodunda veriler görüşme formu aracılığıyla toplanmaktadır. Bu metod araştırması yapılan konunun farklı perspektiflerden sorgulanmasına ve analiz edilmesine imkân sunması bakımından öne çıkmaktadır. Katılımcılara açık uçlu sorular sorulduğundan geniş açıklamalar ve cevaplar alınabilmekte araştırma konusu derinlemesine incelenebilmektedir. Ayrıca görüşme metodu ilgili konuya farklı yaklaşımların da ortaya çıkmasını sağlamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

3.2. ÖRNEKLEM

Araştırmaya 2022-2023 yılında Alevi inanç yaklaşımına mensup bireyler katılmıştır. Bu doğrultuda çalışmaya 40 kişi katılmıştır. Çalışmaya katılan kişilerin 17'si kadın 23'ü erkektir. Araştırma grubunun seçiminde amaçlı örnekleme yöntemlerinden olan kolayda örnekleme ve ölçüt örnekleme dikkate alınmıştır. Kolayda örnekleme araştırmacı tarafından yakın olarak yerlerin örneklem içinde seçilmesi anlamına gelmektedir. Bu şekilde hem zamandan hem de bütçe konusundan tasarruf edilmektedir. Ölçüt örnekleme de ise örnekleme alınacak kişilerde araştırmanın amacına yönelik ölçütlerin dikkate alınması söz konusudur. Bu araştırmanın örnekleme alınan katılımcılar seçilirken ölçüt ise Tunceli bölgesinde yaşayan Alevi olmaktadır (Baştürk ve Taştepe, 2013).

Tablo-3.1. Katılımcıların Demografik Özelliklere Göre Dağılımı

Katılımcı No	Yaş Aralığı	Eğitim Durumu	Cinsiyet	Meslek
1	20-30	Üniversite	Erkek	Öğrenci
2	20-30	Üniversite	Erkek	Öğrenci
3	30-45	Üniversite	Erkek	Esnaf
4	30-45	Üniversite	Erkek	Esnaf
5	20-30	Lise	Erkek	Öğrenci
6	20-30	Üniversite	Kadın	Mimar
7	45-60	İlkokul	Kadın	Ev Hanımı
8	20-30	Üniversite	Kadın	Doktor
9	30-45	Üniversite	Kadın	Memur
10	45-60	Lise	Erkek	Cem Evi Dedesi
11	45-60	Üniversite	Kadın	Emekli
12	20-30	Lise	Erkek	İşçi
13	30-45	Lise	Erkek	Öğretmen
14	30-45	Lise	Kadın	Bankacı
15	30-45	Üniversite	Kadın	İşletmeci
16	45-60	Üniversite	Kadın	Memur
17	30-45	Üniversite	Kadın	İşletmeci
18	20-30	Üniversite	Kadın	Öğrenci
19	60+	Üniversite	Erkek	Emekli
20	60+	Lise	Kadın	Ev Hanımı
21	30-45	Üniversite	Erkek	Eczacı
22	20-30	Üniversite	Kadın	Öğrenci
23	20-30	Üniversite	Erkek	Öğrenci
24	45-60	Üniversite	Erkek	Avukat
25	30-45	Üniversite	Erkek	Aşçı
26	60+	İlkokul	Kadın	Ev Hanımı
27	45-60	İlkokul	Kadın	Ev Hanımı
28	20-30	Üniversite	Erkek	Öğrenci
29	45-60	Üniversite	Erkek	Memur
30	60+	Lise	Erkek	Emekli

31	60+	Lise	Erkek	Emekli
32	45-60	Lise	Kadın	Emekli
33	20-30	Üniversite	Erkek	Öğrenci
34	60+	İlkokul	Kadın	Ev Hanımı
35	60+	Üniversite	Erkek	Emekli
36	30-45	Üniversite	Erkek	Memur
37	60+	İlkokul	Kadın	Emekli
38	60+	İlkokul	Kadın	Çiftçi
39	30-45	Lise	Erkek	İşçi
40	20-30	Üniversite	Erkek	Öğrenci

Tablo-1 incelediğinde katılımcıların mesleklerinin çeşitli bir şekilde dağıldığı görülmektedir. Bu durum araştırma verilerinin de geniş bir örneklem alanından toplandığını göstermesi açısından önemlidir. Bununla birlikte katılımcıların 17’si kadın 23’ü erkektir.

3.3. VERİ TOPLAMA ARACI

Bu çalışmada, veri toplamak için yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Sorular literatürdeki çalışmalar ve sorunların incelemesiyle oluşturulmuştur. Açık uçlu olan görüşme formunda yer alan sorular uzman denetiminden geçirilerek görüşme formuna son hali verilmiştir. Uzman denetiminden geçirilen görüşme formundan bazı sorular silinmiş yerlerine farklı sorular eklenmiştir. Ortalama kişi başı 40-50 dakika süren görüşmeler yapılmıştır. Bu katılımcıların soruları titizlikle cevaplanmıştır. Daha sonra toplanan veriler analiz aşamasına getirilmiştir.

Görüşme formunda yer alan soruların bir kısmı şunlardır: “Alevi inancının temel özellikleri nelerdir?”, “Alevilik inancın kültürel özellikleri nelerdir?”, “Yemek, din ve inanç ilişkisi nasıl kurulmaktadır?”, “Alevi kültüründe özel günler (örneğin ölüm ya da düğün gibi törenlerde) ve yemek ilişkisi nasıldır?”, “Alevi kültüründe yeni doğan bebekler olduğunda ne tür yemekler ikram edilir?”, “Tunceli yöresinde öne çıkan yemek kültürünü nasıl anlatırsınız?”.

3.4. VERİLERİN ANALİZİ

Bu araştırma veri toplama araçlarından yarı yapılandırılmış görüşme formu mülakat formatında uygulanmıştır. Görüşme formu, nitel veri toplama araçlarının en sık tercih edilenleri arasında öne çıkmaktadır (Aktaş, 2015a). Veri toplama aracındaki soruların anlaşılır olmasına ve belirli bir mantık sırası takip etmesine özen gösterilmiştir. Bununla birlikte soruların çok boyutlu olmasına önem verilmiş ve analizler bu boyutlar bağlamında yapılmıştır. Bununla birlikte geliştirilen veri toplama aracı uzman denetiminden de geçirilmiştir.

Bununla birlikte veri toplama aracı geliştirilirken uzman görüşü alınarak soruların daha anlaşılır olması için revize edilmiştir. Araştırmada katılımcılardan elde edilen nitel veriler içerik analiziyle çözümlenmiştir. Bu çalışmada, görüşmeler deşifre edildikten sonra görüşme soruları çerçevesinde tekrar tekrar okunmuştur. Katılımcıların verdikleri cevaplar görüşme sorularının boyutları ile birlikte düşünülerek farklı boyutlarla incelenmektedir. Toplanan verilerle incelenen literatür arasındaki ilişkinin değerlendirilmesi yapılmaktadır. Bu bağlamda araştırmanın bulgular bölümünde bir yandan katılımcı görüşlerinden doğrudan örnekler verilirken diğer yandan literatürdeki araştırmalarla analiz edilmeye çalışılmaktadır.

3.5. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI

- Araştırma Tunceli ili örneklemindeki Alevilerin yemek kültürünün incelenmesiyle sınırlıdır.
- Araştırma nitel veri toplama aracından toplanan verilerle sınırlıdır

BÖLÜM 4. SONUÇLAR VE TARTIŞMA

4.1. BULGULAR

Araştırmada toplanan veriler dört boyuta ayrılarak analiz edilmiştir. Verilerin ayrıldığı dört boyut şöyledir:

- Alevilik inancının kültürel özellikleri boyutu
- Alevilik ve yemek kültürü boyutu
- Tunceli-Alevi kültüründe özel günler ve yemek ilişkisi boyutu

4.1.1. Alevilik İnancının Kültürel Özellikleri Boyutu

Araştırmanın bu boyutunda katılımcılardan elde edilen veriler Alevilik inancının kültürel özellikleri ve yemek-inanç özellikleri çerçevesinde analiz edilmektedir. Araştırmanın bu bölümünde katılımcılara Alevi inancının temel özellikleri dair ve Alevilik inancın kültürel özellikleri dair sorular sorulmuştur. Katılımcıların görüşleri genel olarak incelendiğinde Alevilik inancının temel kültürel özelliklerinin ahlaki değerler üzerine bina edildiği gözlemlenmektedir. Bu doğrultuda 1 ve 2 nolu katılımcılar Alevilik inancının temel kültürel özelliğini *paylaşma ve adalet* olarak ifade etmişlerdir.

Paylaşma ve adalet değerlerine ek olarak katılımcılar tarafından sık ifade edilen bir diğer ahlaki değeri ise *yardımlaşmak* oluşturmıştır. Bu çerçevede değerlendirildiğinde 3 nolu katılımcı alevi kültürünün temel özelliği olarak *yardımlaşmak ve sahip çıkmak* ilkelerini öne çıkarırken 5 ve 6 nolu katılımcılar ise *ceme gitmek ve insanlara yardım etmek* ilkelerini öne çıkarmıştır. Ceme gitmek ifadesi katılımcıların Alevilik inancını sadece ahlaki değerler üzerinden de değil ibadet bakımından da tanımladığını göstermektedir.

Alevilik İslam dinin önemli yönelimlerinden birisi olduğundan sadece ahlaki ilke ve değerler üzerinden değil ibadetler çerçevesinde de ifade edilmesi inancın daha iyi anlaşılması adına önemlidir. 13 nolu katılımcıda sosyal değerlere bağlı olarak Aleviliğin temel özelliklerini şöyle ifade etmektedir: *Hoşgörü ve paylaşım bu inancın temelini oluşturmaktadır*. Bu bağlamda 7 nolu katılımcı ise daha toparlayıcı bir şekilde Alevilik inancının özelliklerini şöyle sıralamaktadır:

*“Cem e gitmek
İnsanlara yardım etmek
Fakire yoksula yetime destek olmaktır
Öğrenci okutmak”*

Bu ifadeler değerlendirildiğinde Aleviliğin temel özellikleri olarak hem yardımlaşma ve öğrencilere destek olmak gibi ifadeler yer alırken hem de ceme gitmek gibi ifade öne çıkmaktadır. Cem ibadetini öne çıkaran bir diğer katılımcı ise 19 nolu katılımcı olmuştur.

Katılımcı görüşleri arasında Aleviliğin temel kültürel özellikleri arasında doğayla kurulan ilişkinin önemine de değinildiği gözlemlenmektedir. Bu bağlamda sırasıyla 8, 9, 16, 22, 24 nolu katılımcıların Aleviliğin temel özelliklerine dair ifadeleri Tablo 4.1 de verilmektedir:

Tablo-4.1. Aleviliğin Temel Özelliklerine Dair Öne Çıkan Katılımcı Görüşleri

Katılımcı Numarası	Aleviliğin Temel Özelliklerine Dair Katılımcı Görüşleri
8 nolu katılımcı	Sosyal olarak bir parçası olduğu doğa, insan ve hayatın diğer bütün alanlarına saygılı ve hoşgörülü olmak.
9 nolu katılımcı	Kadın, erkek eşitliği, adaletli olmak, doğayı ve hayvanları korumak
16 nolu katılımcı	Doğa sevgisi ve doğayı korumacı bir özelliği vardır. Bunun yanı sıra eşitlikçi ve adaletli.
22 nolu katılımcı	Saygı, sevgi ayrıca doğa ve insan haklarına saygı
24 nolu katılımcı	Sosyal yardımlaşma ve doğayı ve canlıları korumak ve sevmek.

Bu ifadelerde Tablo 4.1 de yer alan doğaya karşı saygılı olma ilkesi önemli bir sosyal olarak değer olarak öne çıkmaktadır. Dini yönelimlerin temel özellikleri değerlendirildiğinde genellikle ahlaki değerlerin belirtildiği düşünüldüğünde doğaya saygılı olmak ilkesinin öne

çıkmasında oldukça önemlidir. Nitekim çağdaş dönemde yaşanan iklim sorunlarına yönelik inanç temelli birtakım yaklaşımların sergilenmesi de insanların davranışlarının denetlenmesi gerekmektedir. 8 ve 9 nolu katılımcının görüşlerine öne çıkan bir diğer görüşü ise kadın erkek eşitliği oluşturmaktadır. Bu yaklaşım sosyal hayat için önemli bir yaşam görüşü olarak görülmektedir. 10 nolu katılımcı da 9 nolu katılımcıyı destekler bir şekilde Alevilik inancının temel özelliğini şöyle dile getirmiştir: *hayatın her alanında saygı, sevgi ve eşitlik duygusu*. 15 nolu katılımcı da *eşitlik, adalet, paylaşma, saygı* değerlerini öne çıkarmıştır. 18 nolu katılımcı ise *iyilik, sevgi, yardımlaşma, adil olma* değerlerini ifade etmektedir. 25 nolu katılımcı da ahlaki değerleri öne çıkararak *saygılı olmak, incinsen de incitmek, hep iyiden doğruyu bulmak* ifadelerine yer vermiştir. 31 nolu katılımcı ise *dürüstlük, çalışkanlık* ilkeleriyle Aleviliği ifade etmiştir. 37 nolu katılımcı da ahlaki değerleri öne çıkararak şu görüşe yer vermektedir: *Aleviliğin kültürel özellikleri yardımlaşma, hoşgörü, haksızlık karşısında haklıyı koruma*.

32 nolu katılımcı ise aleviliğin temel özellikleri arasında teori ve pratiğin aynı zamanda kullanılması gerektiğini ifade etmektedir. Birçok inanç sisteminde her zaman iyinin istenmesi öne çıkmaktadır. Ancak 32 nolu katılımcı *her şeyin iyisini düşünmek ve yapmak* ifadesine yer vererek sadece düşünmenin değil pratik olarak harekete geçmenin de önemini belirtmektedir. 33 nolu katılımcı da *düzgün insan olma çabasını* Aleviliğin temel özelliği olarak ifade etmiştir.

20 nolu katılımcı Aleviliğin temel özellikleri olarak şu ahlaki değerleri belirtmektedir: *dayanışma, ahlaki değerlere bağlılık ve itikatlı olmak*. Dayanışma kavramına bağlı olarak 21 nolu katılımcı ise şu görüşe yer vermektedir: *“Kültürel olarak Alevilik geniş bir aile biçiminde yaşamayı temsil eder. Bu noktada hakça kazanma hakça paylaşmak, art niyet gözetmemek olabilir”*.

Doğa kavramını Alevi kültürünün temel özellikleri sunan bir diğer katılımcı görüşünü ise 12 nolu katılımcıdır. Nitekim 12 nolu katılımcı da şu görüşe yer vermektedir: *Doğaya ve Allah’a olan saygı ve sevgi kültürel özelliği olarak belirtilebilir*. İnanç bağlamındaki bir diğer görüşü ise 14 nolu katılımcı şöyle dile getirmektedir: *“Her şeyi özünden dolayı sevmek o özde Allah’tır”*.

Alevilik inancının buraya kadar olan katılımcıların da belirtmiş olduğu temel özelliklerini ahlaki değerler oluştursa da aslında bu özellikler diğer inançların genel olarak temelinde yer almaktadır. Bu bağlamda Alevilik düşüncesi ve inancının en temel farkını 7 nolu katılımcının ifade etmiş olduğu cem ibadeti teşkil etmektedir. Ancak sadece cem ibadeti değil

bununla birlikte Hz. Ali'yi duyulan derin saygı ve sevgi de bu inancın önemli özellikleri arasında öne çıkmaktadır. Alevilik içerisinde Hz. Ali hakkındaki inanışlar daha çok onun velayeti çerçevesinde toplanmıştır. O menfaatçilikten ve riyadan uzak, eşitlikçi, adil, Kur'an ve sünnete sıkı sıkıya bağlı bir velayetin nasıl olacağını göstermiş fakat onun bu anlayışı İslam'ın ruhunu tam olarak kavrayamayan kimi kişilerce anlaşılamamıştır. Hz. Ali övgüye layık görülen, Ehl-i Beyt'e dâhil olan, Hz. Fatıma ile evliliği Allah'ın emriyle gerçekleşen, Rasulallah'ın nesebinin sürdürücüsüdür. Hayber ve diğer savaşlarda gösterdiği kahramanlıklar, Hicretteki rolü, Gadir'deki konuşma, Medine'deki kardeşlik sırasında Hz. Muhammed'in kendine Ali'yi kardeş edinmesi, Şura suresindeki akraba sevgisi ile Hz. Ali ve on iki imama olan sevginin Müslümanlardan istenmesi, Allah'ın Ahzab suresinde Ehl-i Beyt'in günahlarını temizlediğini bildirmesi ve birçok olay Hz. Ali'nin velayetinin delilleri olarak görülmüştür (Yakar, 2011). Benzer bir şekilde Acar (2022)'da kendi çalışmasında Hz. Ali sevgisini ve onun öğretilerinin Alevilik söz konusu olduğunda her zaman merkezde yer alması gerektiğini belirtmektedir. 34 nolu katılımcı da bu çerçevede Aleviliğin temel özelliklerini şöyle dile getirmektedir: *Hz. Ali sevgisi ve yolundan gitmek*. 36 nolu katılımcı ise *pirlerle niyaz etmek* ifadesine yer vermiştir.

Katılımcı görüşleri genel olarak incelendiğinde Aleviliğin genel özellikleri açısından toplumsal ve ahlaki değerlerin öne çıktığı gözlemlenmiştir. Ancak Aleviliğin en temel ayırt edici tarafının ise Hz. Ali'ye duyulan derin sevgi ve saygının olduğu da belirtilmiştir. Buna bağlı olarak Alevilik bir dini inanç olduğundan ibadetler bakımından da öne çıkmaktadır. Nitekim katılımcılardan bir kısmı Aleviliğin ibadetlerinden olan cem yapmayı ifade etmişlerdir.

Alevilik inancının temel özellikleri bakımından dini ibadetlerden daha çok sosyal ve ahlaki değerlerin öne çıkması katılımcıların yemek konusundaki fikirlerinde de belirleyici olmuştur. Birlikte yaşama kültürünü önemseyen katılımcılar yemek kültürü söz konusu olduğunda da ahlaki değerleri dayanışma ve israf gibi ilkeler üzerinden tanımlamışlardır. Katılımcılara yemekle din ve inanç ilişkisini nasıl kurduklarına dair sorular yöneltildiğinde hem toplumsal dayanışma unsurlarını hem de söz konusu yemek olduğu için doğru harcamasına ve tüketilmesine yönelik ifadeleri öne çıkarmışlardır. Bu bağlamda 1 ve 2 nolu katılımcılar yemek ve inanç ilişkisini *israftan kaçınmak* ilkesi üzerine kurmuşlardır. Bununla birlikte katılımcıların önemli bir kısmı da israf temasına bağlı olarak Tablo 4.2. deki görüşleri ifade etmişlerdir:

Tablo-4.2. İsrâf Temasına Dair Öne Çıkan Katılımcı Görüşleri

Katılımcı Numarası	İsrâf Temasına Dair Katılımcı Görüşleri
10 nolu katılımcı	Allah'ın var ettiği nimetlere saygı, israftan kaçınma ve empati kurarak kurulmalı
12 nolu katılımcı	Paylaşma ve israf etmeme üstüne kurulmalıdır.
18 nolu katılımcı	Ziyan etmekten çekinilmeli ve yoksullara yardım edilmeli
19 nolu katılımcı	İsraf etmemeli, tüketim yaparken gıdanın özüne saygı
20 nolu katılımcı	Tüketimi israftan kaçındırmak.
21 nolu katılımcı	Allah'ın yarattığı nimetleri açları ve yoksulları düşünerek tüketmeliyiz israftan kaçınılmalıdır.
25 nolu katılımcı	Bir çekirdeği bile israf etmemek ve yoksullara yardımcı olmak
26 nolu katılımcı	İsraf etmemeli yardım etmeyi her zaman unutmamak gerekir.
30 nolu katılımcı	İsraf etmemek gerekir, fazla olanı paylaşmak gerekir.
31 nolu katılımcı	İhtiyacın kadar tüketmelisin
35 nolu katılımcı	Hiçbir şeyin sonsuz olmadığını düşünerek yemekleri israftan kaçınılmalı.
36 nolu katılımcı	Müsriflikten kaçınmakla kurulmalıdır.
38 nolu katılımcı	Şükür etmek gerekir, İsraf edilmemelidir.
39 nolu katılımcı	İsraftan kaçınmak ve olmayanları düşünmekle yani empati ile kurulmalıdır.

Katılımcı görüşleri genel olarak incelendiğinde hepsinin birden israf kavramına dikkat çektikleri gözlemlenmektedir. İsrafla yemek arasında kurulan bağı ise din ve inanç unsurları çerçevesinde ilişkilendirmişlerdir. Bu doğrultuda katılımcılar israfla yemeklerin dengeli tüketilmesini gerekmedikçe çöpe atılmamasını ifade ederken diğer yandan da insanların ihtiyacı kadarını tüketmesine gönderme yapmışlardır.

Tablo 4.2 de yer alan katılımcı görüşleri incelendiğinde yemek ve inanç ilişkisinin sadece az yemek ya da yemeklerin dökülmemesi şeklinde de formülize edilmediği gözlemlenmektedir. Nitekim 10, 21 ve 39 nolu katılımcılar israf ilkesini de toplumsal ve ahlaki bir algının gelişmesi için bir yol olarak değerlendirmişlerdir. Bu katılımcıların görüşleri sırasıyla şöyledir:

10 nolu katılımcı: Allah'ın var ettiği nimetlere saygı, israftan kaçınma ve empati kurarak kurulmalı

21 nolu katılımcı: Allah'ın yarattığı nimetleri açları ve yoksulları düşünerek tüketmeliyiz israftan kaçınılmalıdır.

39 nolu katılımcı: İsraftan kaçınmak ve olmayanları düşünmekle yani empati ile kurulmalıdır.

10, 21 ve 39 nolu katılımcı görüşlerinde israfla birlikte başkalarının da anlaşılması bağlamında empati değerinin öne çıktığı gözlemlenmektedir. Nitekim dünyanın birçok bölgesinde fakirlik henüz çözülemediğinden yemek bulamayan ya da yeterli beslenemeyen birçok insan bulunmaktadır. Buradaki katılımcılar yemeklerin israf edilmemesi gerekliliğini belirterek o insanların da anlaşılmasını gerektiğini belirtmektedir. Çöpe atılan yemeklere ihtiyaç duyan insanların bilinerek yemek yenmesi gerekmektedir. Çünkü o yemeklere ihtiyacı olan da birçok insan olabilmektedir. İnancın yemekle olan ilişkisinin sadece fiziksel temeller - az tüketmek ya da israf etmemek gibi- üzerine kurulmaması buna ek olarak empati gibi sosyal değerlerin de eklenmesi oldukça önemlidir.

İnsan, sosyal bir varlık olduğundan her zaman başka insanlarla birlikte var olmaktadır. Dolayısıyla yeme-içme alışkanlıklarını bu çerçevede geliştirmesi sürdürülebilirlik açısından önemlidir. Bu durumun Alevilik gibi dini bir motivasyonla yapılması da ayrıca önemlidir. Çünkü dünyanın önemli bir kısmı dinlere inandığından Alevilik gibi dini yönelimler sosyal değerlerin de şekillenmesinde önemli bir rol oynayabilmektedir.

Katılımcıların Alevilik ve yemek arasındaki bağı sadece fiziksel temeller üzerine değil sosyal değerler üzerine de bina etmesi toplumun ahlaki olarak da gelişmesi adına önemlidir. Nitekim 13 nolu katılımcı da yemek ve dini inanç arasındaki bağı şöyle kurmaktadır: *bu bağlantı tam olarak empati kurma yöntemi ile kurulmalıdır.* Empati kurmak; söz konusu yemek olduğunda yemek yiyemeyen insanların da olduğunu her daim göz önünde bulundurmak

demektir. Bu durumda insanlar buldukları yemeklere şükür ettikleri gibi yemek beğenmeme gibi davranışlarını da terk edebilirler. Dolayısıyla empati davranışı kişilerin kendi psikolojik ve sosyal değerlerinin olumlu yönde değişmesi adına oldukça önemlidir.

Yemek ve inanç ilişkisini yine empati çerçevesinde kuran bir başka katılımcı ise 29 nolu katılımcı olmuştur. 29 nolu katılımcı empati kavramını kullanmadan şu ifadelere yer vermektedir: *tokken aç olanın halinden anlamak, paylaşmak*. Aç olan insanların halinin anlaşılması yemek yeme kültürünün belirleyicileri arasında yer almaktadır. Benzer bir diğer görüş ise 40 nolu katılımcı tarafından şöyle dile getirilmiştir: *yoksul ve ihtiyaç sahiplerini düşünerek ve fazla olandan uzak durarak kurulmalıdır*. Aç ve fakir insanların düşünülerek hareket edilmesi insanların tüketim yaparken israftan kaçınmalarını sağlarken aynı zamanda şükür ve minnet duygularının da gelişmesini tetiklediğinden önemli bir erdem olarak öne çıkmaktadır.

Yemek ve inanç ilişkisinin sosyal değerler üzerine kurulması gerektiğini belirten diğer katılımcılar ise paylaşma kültürünü öne çıkarmışlardır. Bu doğrultuda öne çıkan katılımcı görüşleri Tablo 4.3 te sıralanmaktadır:

Tablo-4.3 Yemek ve İnanç İlişkisine Dair Öne Çıkan Katılımcı Görüşleri

Katılımcı Numarası	Yemek ve İnanç İlişkisine Dair Katılımcı Görüşleri
6 nolu katılımcı	Elde olanla yetinip olmayanla paylaşarak
8 nolu katılımcı	Sosyal adalet ve paylaşım kültürü ile ilişkilendirilebilir.
9 nolu katılımcı	Yemek ve inanç ilişkisi Allah'ın yarattığı nimetlere şükür etmek ve paylaşmak üzerine kurulabilir.
14 nolu katılımcı	Yemek ve inanç ilişkisi inancın toplumsal ve sosyal alandaki etkisi ile kurulmalıdır.
15 nolu katılımcı	Sosyal yardımlaşmayı yüceltmek ve yükseltmek üzerine kuruludur.
16 nolu katılımcı	Paylaşmayı ve yardımlaşmayı ön planda tutarak.
17 nolu katılımcı	İhtiyaç sahiplerinin ihtiyaçlarını gidermek üzerine kurulmalı

23 nolu katılımcı	Paylaşım ve yardımlaşma temelinde bir ilişki kurulur.
24 nolu katılımcı	Paylaşma ve yardımlaşma, israftan kaçınmakla kurulmalı.
27 nolu katılımcı	Yoksulların yardımına yetişmek ve paylaşmakla
28 nolu katılımcı	Paylaşmaya ve yardımlaşmaya dönük olmalıdır.
33 nolu katılımcı	Paylaşmaya ve yardımlaşmaya dayanmalı.
34 nolu katılımcı	Yardımlaşma ve paylaşmaya sevk etmeli.

Tablo 4.3 te görüldüğü üzere katılımcıların önemli bir kısmının yemek ve inanç ilişkisini paylaşmak ve yardımlaşmak değerleri üzerine bina etmiştir. Yemek üzerinden yardımlaşmak, özellikle de ihtiyaç sahibi kimselere yemek ikram etmek ve dağıtmak aynı zamanda ibadet hükmünde de görüldüğünden son derece önemli bir davranıştır. Alevilik inancı özelinde değerlendirildiğinde de yemeklerin paylaşılması ve dağıtılması hem açların doyurulması anlamında kültürel hem de dini bir ibadet olarak algılanmaktadır.

İnsanlar arasında dayanışmanın farklı unsurlar olsa da yemek yemek en temel insan ihtiyaçlarından birisi olduğundan yemek üzerinden dayanışma ve paylaşım planlarının yapılması sosyal bir olarak da değerlendirilmelidir. Bu bağlamda Alevilik inancının temelinde sosyal alanların da ahlaki anlamda konsolide edildiği söylenebilir. Din, temel olarak bireysel yaşamla birlikte sosyal yaşamın da şekillendirilmesi demek olduğundan yemek söz konusu olduğunda da birlikte ve dayanışma halinde hareket etmeyi sağlamaktadır.

Dayanışma kültürünü yemek ve inanç ilişkisi çerçevesinde ifade eden bir diğer katılımcı ise 4 nolu katılımcı olmuştur. *Gündelik hayattan bağımsız olmayan dayanışma kültürü* olarak görüşünü ifade eden katılımcı yemek dayanışmasını gündelik hayattan ayırmamaktadır. Yemek paylaşmayı gündelik hayatın içindeki bir dayanışma olarak ifade eden katılımcı aslında gerek Anadolu kültüründe gerekse de Anadolu kültürünün önemli bir parçası olarak Alevilik inancı bağlamında görülen komşuların birbirlerine yemek ikram etmesi olarak değerlendirdiği söylenebilir. Nitekim Anadolu kültüründe insanlar bir yandan aç olan insanlara yemekler dağıtırken -örneğin aş evleri aracılığıyla ya da bireysel girişimlerle- diğer yandan da komşular kendi pişirmiş oldukları yemeklerden bir tabak ikram edebilmektedir. Bu kültürün temelinde

ise yemeklerin kokması ve diğer insanların canlarının çekmesidir. İnsanlar arasındaki bu hassasiyetin temelinde hem kültürel hem de dini ahlak esasları etkili olmaktadır (Bars, 2022).

Katılımcılar arasında öne çıkan bir diğer görüş ise 7 nolu katılımcı tarafından daha etraflı bir şekilde dile getirilmiştir. Bu bağlamda 7 nolu katılımcı Alevilikteki yemek kültürü ve inanç bağını şöyle değerlendirmektedir:

Komşu açken tok yatılmaz

Yemek yenmeden önce sofrası edilir

Yemek yemek sadece karım doyurmak için yapılmaz toplumsal birlik anlamına gelir

Yemek toplumsal bir dayanışmadır

Buradaki görüşte yemek inanç ilişkisinin hem sosyal ve toplumsal çerçevede hem de ibadet bağlamında değerlendirildiği gözlemlenmektedir. Nitekim *yemek yenmeden önce sofrası edilir* ifadesi yemek ve ibadet ilişkisini ifade etmektedir. Yemek öncesi ve sonrasında şükür duası etmek Alevilik inancında da önemli bir ilke olarak öne çıkmaktadır.

Gelinen noktada katılımcı görüşleri Alevilik inancının kültürel özellikleri boyutu bağlamında değerlendirildiğinde katılımcıların önemli ölçüde sosyal değerleri öne çıkardığı gözlemlenmektedir. Din, ahlakın en önemli temellerinden birisi olduğundan katılımcıların Alevilik temelinde de ahlaki temellere gönderme yaptığı gözlemlenmiştir.

4.1.2. Alevilik ve Yemek Kültürü Boyutu

Araştırmanın bu boyutunda katılımcılardan elde edilen veriler genel olarak Alevilikteki yemek kültürüne dairdir. Bu bağlamda dini bir yönelim olarak Alevilikte yenmesi yasak olan yiyecekler, daha çok hangi tür yemeklerin tercih edildiği de araştırmanın bu boyutunda irdelenmektedir. Dini inanışlar insanların hayatlarında baştan ayağı belirleyen disiplinler olduğundan yemek söz konusu olduğunda da belirleyicidirler. Özellikle yenmemesi gereken şeyler ya da yemek kültürünün nasıl olması gerektiğine dair temel belirleyiciler bu yönde bir yemek kültürünün de oluşmasını sağlamaktadır.

Araştırma verilerine dair birinci boyut değerlendirildiğinde yemek kültüründe de sosyal ve toplumsal boyutun öne çıktığı görülmüştür. Bu bağlamda araştırmanın ikinci boyutunda da katılımcıların Alevilik ve yemek kültürü ilişkisini sosyal değerler çerçevesinde temellendirdiği

söylenbilir. Katılımcılar Alevi yemek kültürünü öncelikle mütevazı ve şatafattan uzak olarak tasvir etmişlerdir.

Tablo-4.4. Alevi Yemek Kültürüne Dair Öne Çıkan Katılımcı Görüşleri

Katılımcı Numarası	Alevi Yemek Kültürüne Dair Katılımcı Görüşleri
1 nolu katılımcı	Şatafat ve gösteriştan uzak mütevazı yemekler.
3 nolu katılımcı	Sade ve elde olanın değerdendirildiğı yemekler
4 nolu katılımcı	Şatafat ve gösteriştan uzak mütevazı yemekler.
13 nolu katılımcı	Gösteriştan uzak ve mütevazı olarak adlandıra bilirim.
14 nolu katılımcı	Sade ve Saygılı
19 nolu katılımcı	Gösteriştan uzak ve sade bir yemek kültürü vardır.
21 nolu katılımcı	Gösteriştan uzak ben merkezinde değıl biz merkezli bir yaşam kültürünün varlığı paylaşım temelli bir yemek kültürünün oluşmasını sağlamıştır.
24 nolu katılımcı	Mütevazı bir yemek kültürü vardır. Paylaşmayı teşvik edici bir kültür vardır.
31 nolu katılımcı	Gösteriştan uzaktır.
33 nolu katılımcı	Mütevazı bir yemek kültürü vardır.
35 nolu katılımcı	Sade ve gösteriştan uzaktır.
36 nolu katılımcı	Şatafattan uzaktır.
40 nolu katılımcı	Sade ve gösteriştan uzak aynı zamanda çok çeşitli olmayan bir kültür vardır.

Burada belirtilen katılımcı görüşleri incelendiğinde Alevilikteki yemek kültürünün merkezinde sadeliğın ve mütevazılığın yer aldığı görölmektedir. Sadelik ve mütevazılık ilkelerinin iki farklı etmeni içerdigi söylenbilir. Birincisi sofranın bir gösteriş alanı olmaması ikincisi ise insanların Alevilik kültürü uyarınca çok yememesidir.

Özellikle çağdaş dönemde sofrası ve yemek kültürünün fazlasıyla öne çıkması bu kültürün inançlar açısından da sorgulanmasına neden olmaktadır. Sosyal medyanın yaşantılarımızdaki dijital devrimi ve kullanım sıklığının artışı, yeme içme alışkanlıklarımızda ve yemeği algılayış biçimimizi tamamen değiştirmiştir. İnsanların sosyal medyada yemek içerikli fotoğraflarını paylaşmaları ve yeme içme mekanlarıyla ilgili deneyimlerine yer vermeleri, insanların yemek kültürlerini şekillendirmektedir. Farklı yemek kültürlerine ilişkin paylaşımların gerçekleştirilmesi ve insanların deneyimlerini diğer kullanıcılarla paylaşmaları noktasında Instagram, kullanıcıların yaratıcılıklarını ortaya koymaları ve dünya mutfağına ilgi duyan kimseler için önemli bir platform haline gelmiştir (Çaycı, 2019).

İnsanların önemli bir kısmı sosyal medya kullanıcısı olarak kendi yemiş olduğu yemekleri paylaşmakla birlikte sosyal medya kullanıcıların bir kısmı ise özellikle şatafatlı yemek sofralarını paylaşmaktadır. Dolayısıyla sadece şatafatlı ve gösterişli sofraların kurulması değil paylaşılmasıyla diğer insanların da görmesi sağlanmaktadır. Ancak Alevilik kültürü bağlamında değerlendirildiğinde gösterişli bir yemek kültürünün olmadığı gözlemlenmektedir. Alevilikteki yemek kültürünün gösterişsiz olması yemeğin bir tür kendini ifade etme unsuru olmadığını göstermesi açısından önemlidir. İnsanların kendilerini ön plana çıkarmasında bir tür araca dönüşen yemek kültürü bir yandan değişirken diğer yandan da dejenere olmaya doğru evrilmektedir.

Alevi yemek kültüründe ise gösterişçi yapıların gerek kültürel gerekse de dini hassasiyetlerle önerilmediği benimsenmediği görülmektedir. Nitekim katılımcıların bir kısmı Alevilerin yemek kültürünü sade ve gösterişsiz olarak nitelendirirken bir kısmı ise yine gösterişlikten uzak olma bağlamında israf etmemeyi öne çıkarmaktadır. Yemek kültürünün sade ve gösterişten uzak olması değeri sadece yemek bağlamında değil Aleviliğin genel özelliklerinde de -birinci boyutta- dile getirilmiştir. Tablo 4.5.'teki görüşlerde katılımcıların Alevi yemek kültürünü daha çok israf etmeme üzerinden temellendirdiği görülmektedir.

Tablo-4.5. Alevi Yemek Kültürü ve İsrâf İlişkisine Dair Öne Çıkan Katılımcı Görüşleri

Katılımcı Numarası	Alevi Yemek Kültürü ve İsrâf İlişkisine Dair Katılımcı Görüşleri
8 nolu katılımcı	Doğal dengeyi önemseyen ve israf etmeyen fazlasını paylaşmaya dayalıdır.

16 nolu katılımcı	İsraf etmekten kaçınan bir yemek kültürü vardır. Ayrıca yemek paylaşılmıyorsa gösterilmeden yenilmelidir.
22 nolu katılımcı	Alevi yemek kültürü yaşam tarzlarının baskı altına alınmasından dolayı göçebelik üstüne kurulmuş bir yaşamın izlerini taşır. Buda sade ve gündelik tüketimde kolay buluna bilir, saklana bilir yiyeceklerdir.
32 nolu katılımcı	Az çeşitli yemekler yenir. İsraf edilmez

Alevilik kültüründe israfın olmaması bir yandan yemeklerin çeşitlenmesinin önündeki engellerden birisi olarak da değerlendirilebilir. Nitekim 32 nolu katılımcı sadece israf ilkesindeki değil bununla birlikte yemeklerin de az çeşitli olmasından bahsetmektedir. Aslında yemek çeşitliğinin az olmasıyla kast edilen iki şey -diğer katılımcı görüşleri birlikte değerlendirildiğinde-varır. Birincisi yemek çeşitliliği genel mutfak kültürü bağlamında fazla olsa bile söz konusu yemek yemek olduğunda sade bir sofraya kurmak esastır. Yemek çeşitliğinin fazla olması bir yandan da sofranın gösterişçi olmasına neden olacak diğer yandan da insanların fazlasıyla doymasıyla sonuçlanabilecektir. Oysa Alevilik inancında tıka basa yemek yemek de tasvip edilen bir yeme kültürü değildir. Dolayısıyla sofraya kurma kültüründeki çeşitlilik bu çerçevede de onaylanmamaktadır.

Diğer yandan çeşitliliğin mutfak kültürü çerçevesinde de Alevilik kültüründe yeterince yer almadığı görülmektedir. Bu bağlamdaki katılımcı görüşleri incelendiğinde Alevi yemek kültüründe genel olarak hamur işi yemeklerin ve et yemeklerinin öne çıktığı ve buna bağlı olarak çeşitliliğin az olduğu ifade edilmektedir. Ancak Alevi kültüründeki yemek çeşitliliğinin az olmasına dair bulgular araştırmanın aynı boyutunun -ikinci boyut- devamında analiz edilecektir.

Bu bölümde Alevilik ve yemek kültürü ilişkisinde israf ve sadelik, gösterişten uzak olma ilkelerine ek olarak paylaşım ve dayanışma unsurlarının da öne çıktığı belirlenmiştir. Bu çerçevede öne çıkan görüşler şöyle sıralanmaktadır:

Tablo-4.6. Alevilik ve Yemek Kültürü İlişkisinde Dayanışma ve Paylaşım Değerlerini Öne Çıkaran Katılımcı Görüşleri

Katılımcı Numarası	Alevilik ve Yemek Kültürü İlişkisinde Dayanışma ve Paylaşım Değerlerini Öne Çıkaran Görüşler
9 nolu katılımcı	Paylaşmayı ön planda tutan ve kendisinden çok komşularını ve çevresindekileri önemseyen bir kültürdür. Gösteriştan uzak ve sade çok çeşitlilik yerine öze dayalı bir yemek anlayışı söz konusudur.
10 nolu katılımcı	Alevilik inancında yemek kültürü lokma olarak adlandırılabilir. Bu kültürde paylaşma temellidir.
11 nolu katılımcı	Alevilerin yemek kültürü toplumsal fayda ve paylaşmayı gözetmektedir.
12 nolu katılımcı	Doğaya saygılı ve paylaşma temelli bir kültürdür.
15 nolu katılımcı	Paylaşmaya dayalı bir yemek kültür vardır.
20 nolu katılımcı	Alevilikte yemek kültürü şükür üstüne ve hakça paylaşma dayalıdır.
23 nolu katılımcı	Alevilerin yemek kültürü İslami değerlere paralellik gösterir ve yardımlaşma temelindedir.
29 nolu katılımcı	Paylaşmayı ve yardımlaşmayı önemseyen bir kültürdür.

Paylaşma ve yardımlaşmanın yemek kültürünün temel özelliği olarak ifade edilmesi aslında Alevilik inancının genel özelliklerinde de gözlemlenmiştir. Ancak yemek kültüründe yardımlaşmanın olması birçok açıdan önem arz etmektedir. Birincisi yemek yemek en temel insan ihtiyaçlarından birisi olduğundan insanların birbirlerine yemek ikram etmeleri ve birbirlerinin karınlarını doyurmaları dini olarak sevap kabul edilmektedir. Diğer yandan da bu inanç sosyal anlamda da önemli bir dayanış ve yardımlaşma kültürünün tesis edilmesini sağlamaktadır. Nitekim bu durum Alevilik inancına bağlı olarak cem evlerinde yemek dağıtılmasını sağladığı gibi ihtiyaç sahibi insanların doyurulması da sağlanmaktadır.

Alevilik inancıyla yemek kültürü arasındaki ilişkinin paylaşma, dayanışma ve yardımlaşma esasına göre tesis edilmesi gerek sosyal ve toplumsal gerekse de dini törenler açısından veriler sunmaktadır. Nitekim bu tip törenlerde -düğün, doğum ya da dini

bayramlarda- toplu yemekler hazırlanmaktadır. Hazırlanan toplu yemeklerin yapılmasında insanların dayanışma unsuruna bağlı olarak hareket ettiği de söylenebilir. Bu tip törenlerde insanların yardım almadan bu tip yemeklerin hazırlaması mümkün değildir. İnsanların düğün ve dini törenlerde birbirlerine yardım etmesi Alevilik kültüründeki yardımlaşma ve dayanışma ilkeleriyle örtüşmektedir.

Tablo 4.6 genel olarak incelediğinde Alevilikteki yemek ve din ilişkisinin en ayırt edici ilke ve kavramını 10 nolu katılımcının ifade ettiği gözlemlenmektedir. Nitekim yardımlaşma, dayanış ve paylaşma gibi ahlaki değerlerin birçok dini inanışın merkezinde yer aldığı söylenebilir. Alevilikte ise yemek kültürü lokma olarak nitelendirilmektedir. Bu çerçevede 10 nolu katılımcı şu görüşe yer vermektedir: *alevilik inancında yemek kültürü lokma olarak adlandırılabilir. Yemeğin genel olarak lokma olarak ifade edilmesi bu kültürün temel özelliklerinden birisi olarak öne çıkmakla birlikte ayırt edici özelliklerinden birisi olarak da öne çıkmaktadır.*

10 nolu katılımcıya benzer bir şekilde 7 nolu katılımcı da şu ifadeye yer vermektedir: *Aleviler afiyet olsun demez hak lokmamızı kabul etsin denir. 7 nolu katılımcının ifade etmiş olduğu görüş bir tür dua olsa da lokma kavramının yemek yerine kullanıldığı görülmektedir. Anadolu Türk toplumunda inanç boyutuyla bir birlik ve anlam dünyası yaratan Alevi-Bektaşî kültürü, özellikle ibadet alanında görülen yemek kültürünü “lokma” kavramı ile karşılamaktadır. Cemlerde, adak törenlerinde, geçiş dönemlerinde işlevsel bir yapıya bürünen lokma geleneğinin oluşturduğu anlam evreni dikkat çekicidir. Bu gelenek etrafında şekillenen uygulamalarda düzenleme ve yönlendirme pirlik makamında bulunan dedeler tarafından yapılmaktadır. Yemek yeme onun izni ve duasına bağlıdır. Bu durum lokmanın, pirin/dedenin himmetinin somutlaşmış göstergesi olarak da yorumlanabilir. Bu yüzden lokmayı bütün canların yemesi sağlanır. Dua neticesinde lokma yeme, manevi sağaltıcı işlevi de düşündürür. Ekmek, meyve ve et gibi besin maddeleri lokma olarak adlandırılır.*

Lokma geleneğinin Alevi-Bektaşî toplumundaki sembolik yönü, belirli besinlerin tarihsel süreçleri ve kültürel boyutlarının olduğu da ifade edilmektedir. Ayrıca bu besinlerin alt topluluğun anlam dünyasında yeniden şekillenip farklı ritüellerde kullanıldığı da gözlemlenmektedir. Özellikle dini ve düğün törenlerinde devam eden lokma geleneği bir yandan da dini anlamla içermektedir. Bu bağlamda lokmanın bir besin maddesi işlevini yitirerek toplumsal birliği sağlayıcı, bireyleri kaynaştırıcı, inançsal bağlamda çeşitli dinî

şahsiyetlerin ve Alevi-Bektaşî önderlerinin yaşamlarına gönderme yapan bir gelenek olduğu görülmektedir (Özdemir, 2018).

Lokma geleneği Alevi kültüründeki inanç yemekle olan ilişkisini ifade etmesi bakımından son derece önemlidir. Özellikle yeni ve farklı bir kavramsallaştırma olan lokma kavramı Alevi kültürünün farkını göstermesi açısından da önemlidir. Benzer bir bağlamda 7 nolu katılımcı bir başka farklı detaya yer vermektedir: *Aleviler yemeğe hep beraber oturur erkek kadın birlikte yemek yer.*

Kadınlarla erkeklerin birlikte yemek yemesi aslında farklı dinlerde de görülmekle birlikte İslam dininin farklı yorumlarda da görülebilmektedir. Ancak geleneksel İslam düşüncesinde özellikle toplu törenlerde zaman zaman erkek ve kadınların farklı alanlarda yemek yediği görülebilmektedir. Ancak Alevi kültüründe böyle bir farkın gözetilmemesi toplumsal bakışın da farklı olduğu göstermesi açısından öne çıkmaktadır.

Araştırmanın bu boyutunda katılımcılara yöneltilen bir diğer soruyu ise Alevi ve Tunceli kültürü özelinde gerek kültürel gerekse de inanç bakımından yenilen ve yenmeyen yemekler oluşturmaktadır. Buradan elde edilen veriler bir önceki bölümde ifade edilen yemek çeşitliğine dair de veriler içermektedir. Bu bağlamda veriler incelendiğinde katılımcıların hepsinin birden domuz etinin ve tavşan etinin yenmemesi gerektiği fikrinde birleştiği gözlemlenmektedir. Domuz etinin genel olarak tüm Müslümanlar için haram kılındığı bilinmektedir (Doğan, 2020).

Domuz etinin haram kılınması gerek Kur'an-ı Kerim'de belirgin bir şekilde ifade edilmekte gerekse de hadisler de yer almaktadır. Dolayısıyla Müslümanlığın neredeyse tüm yorum ve yönelimlerinde olduğu gibi Alevilik düşüncesinde de domuz yenmediği görülmektedir. Ancak buradaki farklılığı tavşan eti yenmemesi oluşturmaktadır.

Aleviler arasında tavşan yemenin yasak kabul edilmesinin nedenlerinden biri tavşanın regl oluşudur (Hüsniye, 1997: 76). Etinin kan pıhtısı şeklinde oluşu da Aleviler tarafından yenmemesindeki bir başka etmen olarak ifade edilmektedir. Yine şeklen kafasının kedi kafasına, kulağının eşek kulağına, ayaklarının köpek ayaklarına, bacaklarının kedi bacağına, burnunun fare burnuna, kuyruğunun da domuz kuyruğuna benzemesi dikkatlerden kaçmamış ve bu hususiyetler tavşana karşı takınılan tutumun sebepleri arasında önemli bir yer tutmuştur. Çünkü Müslümanların bu hayvanların hiçbirini yemedikleri bilinmektedir. Birleşme ve doğurma şekli de tavşanla ilgili olumsuz tutumların ortaya çıkışında etken olarak kabul edilmektedir.

Yine tavşanın çok tırnaklılar grubundan oluşu da yenmemesinin sebepleri arasında düşünülmektedir. Tavşanın Hz. Ali'nin kedisi olduğuna inanılması da bu bağlamda önem arz etmektedir. (Oytan, 1956: 232; Tekin, 2008: 244). Alevi-Bektaşî inançlarında tavşanın sevilmeyip etinin asla yenmemesi Şamanizm, tenasüh ve devir/devriye nazariyeleriyle de ilişkilendirilmektedir (Eröz, 1990: 187). Tavşanın Aleviler arasında temiz olarak kabul edilmeyişinin sebebi eski avcı toplumlarının inançlarına bağlanmakta ve eti yenen hayvanın fiziksel ve ruhsal özelliklerinin avcıya geçtiğine inanılmaktadır (Boratav, 2012: 73).

Katılımcı görüşleri incelendiğinde domuz ve tavşanın dışında aşağıdaki hayvanların da yenmediği belirtilmiştir:

Tablo-4.7. Alevi Yemek Kültüründe Eti Yenilmeyen Hayvanlara Dair Katılımcı Görüşleri

Katılımcı Numarası	Alevi Yemek Kültüründe Eti Yenilmeyen Hayvanlara Dair Görüşler
4 nolu katılımcı	Geyik
16 nolu katılımcı	Geyik, Yavru hayvanlar yenilmez
21 nolu katılımcı	Geyik, Keklik.
35 nolu katılımcı	Geyik eti, Keklik
37 nolu katılımcı:	Geyik
39 nolu katılımcı	Geyik

Tablo 4.7. incelendiğinde geyik ve keklik etlerinin yenmemesinde Alevilik inancına göre bu hayvanların Türk mitolojisinde insanlara yol gösterici olarak kabul edilmelerinin etkili olduğu görülmektedir (Karayel ve Albayrak, 2020). Diğer yandan katılımcıların tamamı domuz ve tavşan etini yemediklerini ifade etmekle birlikte sadece altı tanesi geyik etini yemediklerini iki ise keklik etini de yemediklerini belirtmişlerdir. Dolayısıyla bu durum Alevilikte de geyik ve keklik etlerine yönelik farklı yönelimlerin olduğu söylenebilir.

Alevi kültüründe yenmeyen şeyler üzerine özel günlere gönderme yapan katılımcılar da yer almaktadır. İmam ayları ya da muharrem ayları olarak ifade edilen aylara özel olarak bazı yiyeceklerin yenmediği görülmektedir. Aşağıda bu katılımcılardan elde edilen veriler gösterilmektedir:

Tablo-4.8. Alevi Yemek Kültüründe Özel Günlere Dair Katılımcı Görüşleri

Katılımcı Numarası	Alevi Yemek Kültüründe Özel Günlere Dair Görüşler
5 nolu katılımcı	İmam aylarında ise et ve yumurta yenmez
6 nolu katılımcı	İmam aylarında ise et ve yumurta yenmez
7 nolu katılımcı	Muharrem ayında et, yumurta yenmez
11 nolu katılımcı	Muharrem ayı oruçlarında hayvansal olan hiçbir şey tüketilmemektedir.

Aleviler için kutsal bir önemi olan bu aylar da et ve yumurta yenmemesi aslında genel olarak İslam düşüncesinde de zaman zaman yer alan bir uygulamadır. Özellikle 11 nolu katılımcı tarafından ifade edilen görüş daha genel bir görüş olarak öne çıkmaktadır. *Muharrem ayı oruçlarında hayvansal olan hiçbir şey tüketilmemektedir* görüşü hayvansal gıdaların belirli dönemler özel olarak tüketilmediğini göstermektedir.

Tüketilmeyen bir başka şeyi ise içecek olarak ifade edilebilecek olan alkol teşkil etmektedir. Alkolün tüketilmediğini belirten sadece 18 ve 19 nolu katılımcılar olmuştur. Bununla birlikte 22 nolu katılımcı ise *kendiliğinden ölmüş ve İslami usullere uymayan yiyeceklerin* yenmediğini belirterek daha genel bir ifade de bulunmuştur.

Katılımcılar gerek Alevi kültürünün genel yemek özellikleri bakımından gerekse de Tunceli ili özelinde Alevi kültürünün bir parçası olarak hamur işi yemeklerin ve et yemeklerinin öne çıktığını belirtmişlerdir. Bu bağlamda öne çıkan katılımcı görüşleri şöyle sıralanmaktadır:

Tablo-4.9. Alevi Yemek Kültüründe Öne Çıkan Yemeklere Dair Katılımcı Görüşleri

Katılımcı numarası	Alevi Yemek Kültüründe Öne Çıkan Yemeklere Dair Görüşler
1 nolu katılımcı:	Hamur işleri ve et ürünleri
3 nolu katılımcı	Hamur işleri ve israftan uzak ürünler.
4 nolu katılımcı	Un ve hamur bazlı yemekler.
5 nolu katılımcı	Hamur işi ve sulu yemekler

6 nolu katılımcı	Hamur ağırlıklı
8 nolu katılımcı	Un, su ve tuz bazlı mayasız hamurlu yiyecekler ve et ürünleri.
12 nolu katılımcı	Hamur işleri ve paylaşılacak yemekler tüketilmektedir.
15 nolu katılımcı	Hamur ile yapılan ve paylaşılan yemekler
16 nolu katılımcı	Et yemekleri ve Mevsimsel sebzelerle hazırlanan yemekler.
18 nolu katılımcı	Hamur işleri ve az malzemeli yiyecekler.
20 nolu katılımcı	Hamur işleri ve saklama koşullarına göre uzun süre dayanıklı gıdalar.
21 nolu katılımcı	Çoğunlukla hamur işleri
22 nolu katılımcı	Sade, çabuk bozulmayan ve hazırlanma süresi çok uzun olmayan hamur ve et yemekleri
23 nolu katılımcı	Et ve hayvansal ürünler beraberinde kurutulmuş sebze ve meyveler.
24 nolu katılımcı	Et yemekleri ve hamur işleri ağırlıklı olarak tüketilmektedir
25 nolu katılımcı	En çok hamur işleri ve et yemekleri, süt ve süt ürünleri ile hazırlanan yiyecekler.
26 nolu katılımcı	Hamur işleri, et yemekleri, sebze yemekleri kullanılır
27 nolu katılımcı	Et ve Hamur işleri ile ağırlıklı bir kültür.
28 nolu katılımcı:	Daha çok az ürünle hazırlanan 1-2 malzemeli et yemekleri ve hamur işleri.
29 nolu katılımcı	Genelde keçi eti ile ve hamur ile yapılan yemekler.
30 nolu katılımcı	Daha çok et yemekleri tüketilir.
31 nolu katılımcı	Et yemekleri
32 nolu katılımcı	Sade ve çok baharat kullanılmadan yapılan yemekler.
34 nolu katılımcı	Et yemekleri ağırlık olarak tüketilir.
35 nolu katılımcı	Mevsime göre elde ne var ise ona göre besinler tüketilir.
36 nolu katılımcı	Et yemekleri
37 nolu katılımcı	Et ağırlıklıdır.

38 nolu katılımcı	Et ve Süt ürünleri ağırlıklıdır.
39 nolu katılımcı	Hamur işleri ve süt ürünleri yanı sıra et yemekleri
40 nolu katılımcı	Gündelik ev yemeklerinin yanı sıra et ve hamur işlerinin ağırlıklı olduğu bir beslenme biçimi vardır.

Katılımcı görüşleri incelendiğinde daha çok et ve hamur işi yemeklerin öne çıktığı gözlemlenmektedir. Bu tip yemeklerin öne çıkmasında inançsal faktörlerden daha çok kültürel ve yöresel etmenlerin öne çıktığı söylenebilir. Ancak bu yemeklerin tercih edilmesinde ve bir önceki görüşlerde öne çıkan bazı besinlerin tercih edilmemesinde ise dini etmenlerin öne çıktığı göz önünde bulundurulmalıdır. Alevi ve Tunceli Aleviliği kültüründe öne çıkan yemeklerin ise daha çok araştırmanın diğer alt boyutları olan Alevi kültüründe özel günler ve yemek ilişkisi boyutu ve Tunceli yöresindeki Alevilik ve yemek kültürü boyutunda öne çıktığı belirlenmiştir.

4.1.3. Tunceli-Alevi Kültüründe Özel Günler ve Yemek İlişkisi Boyutu

Alevi kültüründeki yemeklerin özel günler çerçevesinde de katılımcılar tarafından ayrıca ele alındığı gözlemlenmektedir. Özel günler gerek kültürel hassasiyetlerle gerekse de dini hassasiyetlerle yemeklerin yapıldığı günler olarak belirtilmektedir. Özel günler genel olarak dini günler, düğünler ve çocukların doğumları olarak ifade edilmektedir. Bununla birlikte cenazelerde de insanların gerek cenaze sahipleri için gerekse de cenaze için taziyye gelenler için yemeklerin yapıldığı aktarılmaktadır. Bu bağlamda 5 nolu katılımcı *cenazelerde ev sahibi gelen kişilere yemek ikram eder görüşüne* yer vermiştir.

7 nolu katılımcı ise yine cenaze bağlamında şu ifadeye yer vermektedir: *cenazede hakkı geçen herkese kasma kürek hakkı adı altında yemek verilir.* 8 nolu katılımcı ise *hayır yemekleri olarak adlandırılan bu yemeklerde ölenlerin hayrına yiyecekler dağıtılır görüşüne* yer vermiştir. 11 nolu katılımcı ise yemek kültürünü dayanışma bağlamında değerlendirerek *böylesi günlerde özellikle ölüm gibi durumlar aile bireylerinin yükünü hafifletmek için dayanışmalar gösterilir görüşünü* ifade etmiştir.

Katılımcıların özel günler (doğum, cenaze ve düğün gibi) ve yemek ilişkisine dair diğer öne çıkan görüşleri şöyle sıralanmaktadır:

Tablo-4.10 Tunceli Alevi Kültüründe Yemek ve Özel Günler İlişkisine Dair Öne Çıkan Katılımcı Görüşleri

Katılımcı Numarası	Tunceli Alevi Kültüründe Yemek ve Özel Günler İlişkisine Dair Katılımcı Görüşleri
7 nolu katılımcı	Üç günlük olunca bebeğin adı söylenerek bebek halbura konularak üç defa yere koyup yukarı kaldırılıp adı söylenir yer gök şahitsin bu bebeğin adı anlamına gelir
9 nolu katılımcı	Bu gibi özel günlerde yemek ilişkisi paylaşma üzerine dayalıdır
11 nolu katılımcı	Böylesi günlerde özellikle ölüm gibi durumlar aile bireylerinin yükünü hafifletmek için dayanışmalar gösterilir. Doğum ve düğün gibi kutlamalarda ise şükür etmek için Niyazlar yapılır.
12 nolu katılımcı	Yas günlerinde matem ile beraber düşünüle bilecek gösterişsiz yiyecekler hazırlanırken, doğum ve düğün gibi günlerde hayvansal yemekler yapılmaktadır.
13 nolu katılımcı	Acıyı da mutluluğu da beraber paylaşma anlayışı hakim olduğu için paylaşmaya dayalıdır.
15 nolu katılımcı	Genelde yardım ve imece il yapılır. Hep beraber hazırlanır ve yenilir. Kurbanlar kesilir ve bu kurbanlar pişirilip ihtiyaç sahiplerine dağıtılır.
16 nolu katılımcı	Özel günlerde paylaşmayı ve beraber ağlayıp, acıyı da sevinci de paylaşmaya dönük bir ilişki vardır.
17 nolu katılımcı	Cenaze sahiplerinin yükünü hafifletmek ve onların acısını paylaşmak için yemekler yapıp cenaze evine getirilir.
21 nolu katılımcı	Özel günlerde bu özel günün içeriğine bağlı olmakla beraber paylaşım ve acıyı, mutluluğu paylaşmaya özen gösteren bir ilişki vardır.
22 nolu katılımcı	Paylaşım temelli ve acıyı yüklenici bir bakış açısı ile oluşturulmuş bir ilişki vardır.
25 nolu katılımcı	Özel günlerde örneğin yas günlerinde komşu dahi olsa eğlence yapılmaz yas paylaşılır kokulu, lükse kaçan şeyler yenilmez ve hazırlanmaz

29 nolu katılımcı	Şükür edilerek ve yardımlaşma ile yemekler hazırlanır. İhtiyacı olana dağıtılır.
30 nolu katılımcı	Yasta olan evlere yemek götürülür, eğlence yapılmaz. Eğlencelerde ise mutluluk paylaşılır ve destek olunur.
35 nolu katılımcı	Cenaze evlerine yardım edilir yemek götürülür. Yakın bir yerde ise eğlence düzenlenmez.
36 nolu katılımcı	Özel günlerde yardımlaşma ve imc kültürü benimsenir.
37 nolu katılımcı	Yardımlaşma ve dayanışma gösterilir. Yemekler yapılıp paylaşılır.
39 nolu katılımcı	Paylaşım yapılır özellikle cenaze evlerinde yemek yapımı ile uğraşılması ayıplanır.
40 nolu katılımcı	Acıyı da mutluluğu da bir görerek hakça ve eşitçe paylaşım içinde bir ilişki vardır.

Katılımcı görüşleri incelendiğinde Tunceli Aleviliği kültürünün temelinde dayanışma ve yardımlaşmanın yer aldığı gözlemlenmektedir. Özel günlerde kalabalık oldukça fazla olduğundan bu kadar fazla insana yemek pişirilmesi zor olduğundan dayanışma önemli bir unsur olarak öne çıkmaktadır. Acının ve mutluluğun birlikte paylaşıldığı özel günlerde yemeklerin de birlikte hazırlanması insanların üzerlerindeki yükün hafiflemesini sağlamaktadır.

Katılımcı görüşlerinde özel günler bağlamında öne çıkan bir başka önemli detayı ise insanların acısına özel ihtimam gösterilmesi oluşturmaktadır. Nitekim 30, 35 ve 25 nolu katılımcıların görüşlerinde öne çıkan görüşleri cenaze zamanlarda eğlence düzenlenmediğini göstermektedir.

30 nolu katılımcı: Yasta olan evlere yemek götürülür, eğlence yapılmaz. Eğlencelerde ise mutluluk paylaşılır ve destek olunur.

35 nolu katılımcı: Cenaze evlerine yardım edilir yemek götürülür. Yakın bir yerde ise eğlence düzenlenmez.

25 nolu katılımcı: Özel günlerde örneğin yas günlerinde komşu dahi olsa eğlence yapılmaz yas paylaşılır kokulu, lükse kaçan şeyler yenilmez ve hazırlanmaz

Komşuların çevrelerindeki acılara bu denli özen göstermesi önemli bir kültürel ve dini unsur olarak öne çıkmaktadır. İnsanlar zaman zaman akrabalarının zaman zaman da komşularının acı günlerine şahit olabilmektedir. Ancak hayat da bir şekilde devam etmektedir. Hayatın olağan akışı içinde insanların yaşamakta oldukları acılara saygı göstermek ve bu saygı kendi yaşamından ödün vererek yapmak oldukça değerli bir dini duruş olarak ifade edilmelidir. Cenazelerde yemek yardım yapmak Anadolu’da alışılmış bir kültür öge olmakla birlikte bu acıya binaen yakın zamanda düğün ve eğlence tertip edilmemesi de oldukça önemli bir dini değer olarak öne çıkmaktadır.

Bu yaklaşımların temelinde katılımcıların araştırmanın birinci boyutunda son boyutuna kadar öne çıkan toplumsallık boyutunun öne çıkmasının etkili olduğu görülmektedir. Nitekim katılımcıların gerek Tunceli Aleviliği özelinde gerekse de genel olarak Alevilik çerçevesindeki görüşleri incelendiğinde dayanışma ve yardımlaşma değer ilkelerini öne çıkardıkları belirlenmiştir. Bu yaklaşımlar Alevilik düşüncesinin toplumsal değerlere son derece duyarlı bir inanç bütünü olduğunu göstermektedir.

Toplumsal değerlerin ve biz duygusunun öne çıktığı bu inanç sisteminde özel günlerdeki yemek kültürünün öncelikli belirleyicisi de yine ve değerler olmaktadır. Ancak Tunceli Aleviliğinin yemek kültüründeki temel farklılığı ise toplumsal değerlere vermiş olduğu önemden daha çok yemeklere yüklenen dini ve kültürel anlamlar oluşturmaktadır. Kendilerine has özel yemekleri olan Tunceli yöresindeki Alevilerin yemeklere de dini misyonlar yüklediği gözlemlenmektedir. Bu bağlamda aşağıda özel günlerde yapılan yemekler, dini ve kültürel anlamları ve yemeklerin reçeteleri verilmektedir:

Tablo-4.11. Tunceli Alevi Kültüründe Özen Günlerde Yapılan Yemeklere Dair Öne Çıkan Katılımcı Görüşleri

Katılımcı Numarası	Tunceli Alevi Kültüründe Özen Günlerde Yapılan Yemeklere Dair Katılımcı Görüşleri
1 nolu katılımcı:	Düğün çorbası, niyaz ve şerbet
3 nolu katılımcı	Niyaz, düğün çorbası, niyaz, sırim
4 nolu katılımcı	Niyaz, kavut. Hamur ürünleri, süt ve süt ürünleri ile hazırlanan şir, sırim gibi yiyecekler

5 nolu katılımcı	Düğünlerde de şorbik ikram edilir
6 nolu katılımcı	Düğünlerde de kavurma, pilav ve salata ikram edilir
7 nolu katılımcı	Etlı nohutlu aş ve kömbe(babuko) kavurmalı göme yağlı göme dağıtılır, kurban kesilir Şorbik, pilav, salata, göme
8 nolu katılımcı	Doğumdan sonra niyaz, dişi çıktığında nohut ve buğdayla yapılan diş aş (diş hediği) ikram edilir.
9 nolu katılımcı	Niyaz, Şerbet, Kavut gibi ürünler ikram edilir.
10 nolu katılımcı	Alevilik kültüründe gündelik hayatta tüketilen yiyecekler ve yanı sıra niyaz gibi özel anlamları olan yiyecekler tüketilmektedir. Özel günlerde niyaz, adak (Hayır yemekleri) gibi ürünler hazırlanmaktadır. Bu yemekler paylaşıla bilinen ve devamında ihtiyaç sahiplerine ulaştırıla bilinecek yiyeceklerdir. Niyaz, Hak lokması gibi ürünler ikram edilir
11 nolu katılımcı	Daha çok adaklar, niyazlar ve lokmalar tüketilmektedir.
12 nolu katılımcı	Şerbet, Kuru dut ile yapılan tatlı, Niyaz
13 nolu katılımcı	Niyaz, yağlı ekmek, Kavut. Düğün törenlerinde büyük hacimli yemekler yapılır. Düğün çorbası ve et kavurmaları.
14 nolu katılımcı	Şerbetler, Niyazlar ve Kurbanlar kesilir.
15 nolu katılımcı	Kavurmalar, Düğün çorbası gibi yemekler büyük kazanlarda pişirilip dağıtılır.
16 nolu katılımcı	Niyazlar yapılır, Adaklar varsa kesilir ihtiyaç sahiplerine dağıtılır. Uzun süre saklanılıp ve tüketile bilinen yiyecekler yapılmaktadır. Daha çok hamur işleri tüketilir.
17 nolu katılımcı	Niyaz yapılır, Kemikli et haşlanıp gelin ve damadın önünde kemik kırılır.
18 nolu katılımcı	Niyazlar ve Kurban etleri ile yapılan yemekler yapılır ve paylaşılır.
19 nolu katılımcı	Hayır lokması ve kurban Keşkek, Kavurma ve Niyaz
20 nolu katılımcı	Kurban kesilir ve misafirlere dağıtılır. Niyaz, Şorbik, sırim, Küncülü kömme

21 nolu katılımcı	Çoğunlukla hamur işleri ve adak, lokma gibi paylaşımlarda kullanılan hayvansal ürünler kurbanlar kesilir Niyaz yapılır o çocuğun dünyaya gelmesi için verilen adaklar varsa dağıtılır. Zarifet, Şir, Kavurma, Niyaz
23 nolu katılımcı	Kurbanlar kesilir, Lokmalar dağıtılır. Büyük kazanlarda paylaşılacak için gündelikte de tüketilen etler hamur yemekleri yapılır.
24 nolu katılımcı	Niyaz dağıtılır ve lokmalar dağıtılır. Düğünlerde düğün sahiplerinin ekonomilerine bağlı olarak yemekler dağıtılır çoğunlukla kurban kesilip kavurma yapılır. Nikah töreninde ise Niyaz dağıtılır.
25 nolu katılımcı	Yeni doğan bebekler için kurban kesilir ve niyaz dağıtılır. Düğünlerde şorbik dediğimiz düğün çorbası yapılır ve dağıtılır.
26 nolu katılımcı	Niyaz, Sırım, Kavurma gibi yemekler tüketilir
27 nolu katılımcı	Niyaz yapılır, Kurbanlar dağıtılır. Şorbik, Kavurma gibi et yemekleri yapılır.
28 nolu katılımcı	Kavurma ve kömbeler yapılır. Niyaz dağıtılır.
29 nolu katılımcı	Niyaz dağıtılır, şerbet yapılır. Kavurma yapılır, Dede nikahında niyaz yapılır dede dua eder ve dağıtılır.
30 nolu katılımcı	Niyaz dağıtılır. Adaklar kesilir ve dağıtılır. Şorbik dediğimiz etli ve nohutlu yemek dağıtılır.
31 nolu katılımcı	Kurban kesilir. Şorbik yapılır
32 nolu katılımcı	Kurban keseriz, Niyaz dağıtırız Kavurma yapılır, Şorbik yapılır.
33 nolu katılımcı	Niyaz yapılır. Şorbik dağıtılır.
34 nolu katılımcı	Niyaz ve Kurban dağıtılır. Kavurma, Pilav, Şorbik, Niyaz.
35 nolu katılımcı	Niyaz dağıtılır. Şorbik, Sırım, Niyaz
36 nolu katılımcı	Kurban kesilir Şorbik ve Kavurma yapılır
37 nolu katılımcı	Niyaz dağıtılır. Şorbik, Kavurma, Niyaz, Şir
38 nolu katılımcı	Niyaz dağıtılır. Şorbik, Niyaz, Kömme
39 nolu katılımcı	Niyaz dağıtılır. Kurbanlar kesilir. Kurbanlar kesilir ve kavurma veya düğün çorbası yapılarak dağıtılır.

40 nolu katılımcı	Niyaz dağıtılır. Şorbik veya düğün çorbası dediğimiz yemek yapılır. Kavurma veya pilav da tercih edilir.
-------------------	--

Katılımcı görüşleri incelendiğinde özellikle yeni bir çocuk dünyaya geldiğinde niyaz adlı yemeğin yapıldığı görülmektedir. Niyaz yemeğinin Tunceli yöresindeki Alevilerin için geleneksel ve kültürel bir anlamı bulunmaktadır. Çocuğun ilk yürüdüğü gün, Tunceli yöresinde niyaz adı verilen yağlı ve içli ekmek hazırlanır. Hazırlanan niyaz, kolayca kopacak bir pamuk ipliği ile yürümeye başlayan çocuğun ayağına bağlanır. Çok hızlı koşan bir genç bu ekmeği tepsiyle birlikte kapıp kaçar. Diğer gençler, kaçan genci yakalamak için ardından koşarlar. Kaçıran genci yakalayıp, hep birlikte niyazı yerler. Bu koşma, kovalamacayla yürümeye başlayan çocuğun çevik ve hareketli olacağına inanılmaktadır (Tunceli Valiliği, 2012: 74).

Niyaz yemeği ve geleneği birçok katılımcının görüşünde yeni doğan çocuklar çerçevesinde ortak olarak yer almaktadır. 8 nolu katılımcı ise yine yeni doğan çocuklar bağlamındaki yemek geleneği için hedik yemeğinden bahsetmektedir.

Çocuğun ilk diş çıkardığı zaman hazırlanan hediye diş hediği denir. İlk dış çıkardığında hedikle birlikte yapılan törene de hedik dökme töreni adı verilir. Bu törene çocuğun akrabaları ve komşu kadınlar katılır. Çocuk giydirilip süslenir. Çocuk evin ortasında bir tabureye oturtulur ve etrafına bir örtü yayılır. Bu örtünün üzerine altın, para, kalem, makas, saat, tarak gibi çeşitli eşyalar dizilir. Tören sırasında çocuk bunlardan hangisini alırsa ilerde onunla ilgili bir mesleği seçeceğine inanılır. Dökülecek hediklerin bir kısmını biriktirebilsin diye çocuğun başına, ortası çukurlaştırılmış bir külah takılır. Çocuğun başından dökülen hedikleri alıp yemek, ritüelin bir parçasıdır. Törenin ilerleyen bir aşamasında güzel dişli bir genç kız, külahı ağzı ile alıp kaçar. Geri kalanlar da onun peşinden gidip, külahı geri alır. Alınan külahtaki hediklerden yedi tanesi ipe dizilerek, çocuk erkekse boynuna, kızsı saçlarına takılır. Böylece inci gibi düzgün dişler çıkacağına inanılır.

5. TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER

5.1 Tartışma ve Sonuç

Alevilik gerek kültürel gerekse de dini yaklaşımlarıyla Türkiye'deki toplumsal yapıya dair derin anlamlar sunmaktadır. Türkiye'nin birçok yöresinde yer alan Alevilik inancı klasik İslam düşüncesiyle örtüşen yerleri olduğu gibi ayrıldığı noktaları da yer almaktadır. Bu araştırmada ise Tunceli Aleviliği özelinde bir araştırma yürütülmüştür. Yemek ve inanç ilişkisinin Tunceli Aleviliği çerçevesinde incelendiği bu çalışmada katılımcılardan elde edilen verilerin genel olarak üç boyuta ayrılmıştır:

- Alevilik inancının kültürel özellikleri boyutu
- Alevilik ve yemek kültürü boyutu
- Tunceli-Alevi kültüründe özel günler ve yemek ilişkisi boyutu

Katılımcılarda elde edilen veriler bu üç çerçevesinde genel olarak değerlendirildiğinde yemek ve inanç ilişkisinde öncelikle toplumsal değerlerin öne çıktığı belirlenmiştir. Toplumsal değerlerin gerek Alevilik inancının genel özellikleri çerçevesinde gerekse de yemek-inanç ilişkisi çerçevesinde katılımcılar tarafından öne çıkarıldığı gözlemlenmiştir.

Araştırmadan elde edilen sonuçlar bu çerçevede değerlendirildiğinde Tunceli Aleviliği bağlamında yemek-inanç ilişkisinin temelinde de toplumsal değerlerin yer aldığı belirlenmiştir. Katılımcıların tamamının hem fikir olduğu bu konu araştırmanın en temel sonucu olarak da öne çıkmaktadır. Toplumsal değerlerin yemek-inanç ilişkisinde belirleyici bir rol oynamasında Alevi toplumunun sosyolojik değerlerinin de etkili olduğu gözlemlenmiştir. Bu doğrultuda katılımcılar gerek yemek kültürü gerekse de inanç bağlamında ben değil biz kültürünü benimseyerek hareket etmişlerdir.

Tunceli Aleviliğinde inanç ve yemek ilişkisi insanların hem sosyal hem de dini açıdan birbirlerine daha da yakınlaşmasını sağlayarak bütünleşmelerinde rol oynamaktadır. Nitekim araştırmadaki katılımcıların üç temel toplumsal değerle yemek inanç ilişkisini ifade ettikleri belirlenmiştir: paylaşma, dayanışma, yardımlaşma. Bu üç temel değer ilkesinin sıklıkla ifade edildiği görülmekle birlikte yemeklerin bu ilkelere göre tercih edildiği ifade edilmektedir. Katılımcılar kolaylıklar paylaştırılabilecek yemeklerin özel günlerde tercih edildiğini

aktarmaktadır. Bununla birlikte özel günler olarak ifade edilen doğum, cenaze ya da düğün gibi günlerde yapılan yemeklerde birbirlerine de yardımcı olduklarını ifade etmişlerdir.

Yemekler hem cenazelerde hem yeni doğan çocuk törenlerinde hem de düğünlerde bir yandan sembolik diğer yandan da ziyafet bağlamında tercih edilmektedir. Bu noktada araştırmadan çıkan bir başka sonucu ise gerek Tunceli Aleviliği bağlamında gerekse de genel Alevilik düşüncesin yemek inanç ilişkisinin israftan uzak, gösterişsiz ve sadeliğin oluşturmuştur.

Yemek kültürünün son yıllarda sosyal medyanın da etkisiyle fazlasıyla değiştiği çağdaş dönemde katılımcıların önemli bir bölümünün sadelik ve israf gibi değer ilkelerini öne çıkarması oldukça önemli görülmektedir. Söz konusu yemek olduğunda birçok farklı toplumda en öne çıkan sorunların başında israfın geldiği gözlemlendiğinde Alevi kültürüne mensup bireylerin ısrarla israftan uzak bir yemek-inanç ilişkisini belirtmeleri son derece önemlidir. Yemeğin en temel insani ihtiyaçlardan birisi olduğu inanç pratikleri bağlamında fark edilmiştir. Dolayısıyla yemek yemenin kendisinin gösterişin bir parçası olmaması bir yandan toplumsal hassasiyetlerle bir yandan da din yemek ilişkisi çerçevesinde öne çıkmıştır.

Araştırmadan elde edilen bir başka sonucu ise yemek-inanç ilişkisi bağlamında ortaya çıkan semboller ve anlamlar kümesidir. Yemek ve inanç arasındaki sembolik anlamlar bir yandan sosyolojik bir yandan da dini unsurlar çerçevesinde meydana gelmektedir. Katılımcı görüşleri incelendiğinde Tunceli Alevilerinin yeni doğan çocuk kutlamalarında, cenaze törenlerinde ve düğünlerde yemekleri sembolik olarak da tercih ettikleri belirlenmiştir. Bunların başında yeni doğan çocuklar için yapılan yemekler gelmektedir.

Çocukların dış çıkarma döneminde yapılan hedik yemeği ve niyaz yemeği din ve yemek ilişkisinin belirgin bir şekilde görüldüğü yemeklerdir. Bununla birlikte düğün ve cenaze törenlerinde yapılan yemeklerin kendisinde dini anlamlar kümesi belirgin bir şekilde yer almasa da bu törenlerde hazırlanan yemeklerin ihtiyaç sahiplerini dağıtılması söz konusudur.

Cenaze törenlerinde yapılan yemeklerin ihtiyaç sahiplerine dağıtılması sadece cenazenin yakın döneminde değil sonraki dönemleri için de geçerlidir. Bu dönemlerde hazırlanan köme, kavurma ve pilav gibi yemekler dağıtılarak vefat eden kimsenin ruhunun daha da iyileşeceğini inanılmaktadır. Aslında bu türden inanışlar gerek Alevilik genelinde gerekse de Tunceli Aleviliği özelinde ifade edilmiş olsa da geleneksel İslam kültüründe de öne çıkan sembolik anlamlardan birisidir. Vefat eden kişinin arkasından ölüm yıl dönemlerinde yemek

dağıtılması ve dua edilmesi vefat edenin ruhunun rahatlamasına vesile olacağına inanılmaktadır.

Sonuç olarak Tunceli Alevi inancında yemek inanç ilişkisinin temelinde yardımlaşma ve dayanışma değerleriyle birlikte sembolik anlamların da öne çıktığı belirlenmiştir. Bununla birlikte gerek Alevi kültürünün genelinde gerekse de Tunceli Aleviliğinde yemeğin ve yemek törenlerinin lokma olarak da ifade edildiği gözlemlenmiştir. Lokma kavramını genel bir yiyecek ifadesi olarak her türlü yiyecek için kullanan katılımcılar lokma dağıtmak söz dizisiyle yemek dağıtmayı vurgulamışlardır.

Lokma ve niyaz dağıtmadaki temel amacın da yapılan yardımların küçük görülmesidir. Nitekim katılımcılar sade ve gösterişsiz bir yemek kültürünü öne çıkarırken bu durumun lokma kültürüyle de örtüştüğü belirlenmiştir. Genel olarak yapılan literatür incelemelerinde de lokma kültürünün yapılan dualarla da pekiştirildiği görülmüştür. Katılımcı görüşlerinde de öne çıkan bu durum yemek yemenin ayrı bir şükür nedeni olduğunu göstermektedir. Sofra öncesinde edilen duayla Allah'a şükür edilmektedir.

Katılımcılarından elde edilen veriler ışığında araştırmadan çıkan bir diğer sonucu ise Tunceli-Alevi kültüründe belirgin bir şekilde görülen empati ilkesinin oluşturduğu görülmüştür. Özellikle israf edilmemesi ve başka insanların anlaşılması üzerinden belirtilen empati değeri yemek bulamayan insanların varlığının hatırlanması ve şükür edilmesi açısından önemlidir.

Yemek kültürü ve Alevi inanç ilişkisine dair literatürde farklı çalışmaların yapıldığı gözlemlenmektedir. Er (2023) Tahtacı Türkmen Alevilerinin Gündelik Yaşamlarını ve Ritüellerini Mekân Üzerinden Okumak: Narlıdere Kültür Evi Örneği araştırmasında Alevilikle ilgili bilgiler özel olarak Narlıdere örneğiyle birlikte sunulmuştur. Güncel bir araştırma olan bu çalışmada Narlıdere örneği, buradaki günlük ritüeller ve tahtacı Alevileri hakkında sözlü araştırmalarla ele edilen bilgilere yer verilmiştir. Bu bağlamda direkt olarak muhatapların dilinden Alevilik ve kültürel özellikleri öğrenilmiş araştırmada da bu şekilde yer almıştır. Özel günlerde yapılan yemekler ve yemekleri hazırlanışıyla ilgili farklı görsellerde araştırmada kullanılmıştır. Bu bağlamda yemek pişirilen günler ve yemek pişirme kapları, ortamları, yemek yapan kişiler, yemeklerin özellikleri ve yemeklere yüklenen anlamlar araştırma kapsamında ele alınmıştır. Kapsamlı ve güncel bir araştırmadır.

Polat (2022)'in çalışmasının amacı alevi ocağı ritüellerindeki yemek kültürünün gastronomik açıdan değerlendirilmesidir. Güvenç Abdal ocağı örneğinde yürütülen çalışmada alevi yemek ritüelleriyle alevi inanç yaklaşımı karşılaştırmalı bir şekilde incelenmiştir. Nitel araştırma yaklaşımına göre yapılan çalışmanın örneklemini 10 kişi oluşturmuştur.

Yurtseven (2019) ise Anadolu Alevilerinin yemek (lokma), müzik kültürü ilişkisini incelemiştir. Bu araştırma Hacı Bektaş Veli Velayetnamesi, Abdal Musa Velayetnamesi gibi eserlerin yanı sıra, Mehmet Fuat Köprülü, Bahaeddin Ögel, Ziya Gökalp gibi önemli Türkologların çalışmaları referans alınarak hazırlanmıştır. Konu inanç ve ritüel bağlamında, tarihsel veriler ışığında göç yolları dikkate alınarak, mevcut kültür kodları yemek ve müzik ilişkisi üzerinden incelenmiştir.

Özkoç vd (2019) ise araştırmalarında Nevşehir ilinde yaşatılan geleneksel alevi-bektaşî mutfağına yönelik sözlü kültür araştırması yapmıştır. Çalışma Nevşehir İli Hacıbektaş ilçesinde yaşayan, farklı demografik ve kişisel özelliklere sahip 15 katılımcı ile birebir görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler sonucunda Alevi-Bektaşîlerin Cem İbadetlerinde, Muharrem Orucu günlerinde, Toplu tören ve bayramlarda ne tür yiyecek-içecekler tükettikleri, hangi yiyecek ve içeceklere özel anlam yükledikleri, hangi hayvanların etini neden yemedikleri, sofrada adabı ile ilgili tespitlerde bulunulmuştur.

Demirel, (2019) Hatay- Samandağ Özelinde Nusayrilik ve Ziyaret Kültürü araştırmasında Alevilik ve Nusayrilik kavramları karşılaştırılmış ve bu iki kavramın birbirleriyle olan ilişkisi açıklanarak artırmada Arap aleviler Nusayriler üzerinde aştırmalarda bulunulmuştur. Bu bağlamda yemek kültürleri ve ritüellerinde yer alan yemeklerle birlikte araştırmada başlıklar altında Alevilik ve yemek kültürüyle ilgili farklı bilgilere de yer verilmiştir. Yemeğin kültür içerisindeki yeri ve yemek yapımında bulunan kişilerin özellikleri de araştırmada bulunmuştur.

Kıranathoğlu (2018) ise Alevi – Bektaşî geleneğinde yemek dualarını incelemiştir. Çalışmada sofrada - ocak - yemek kavramları, tüm Anadolu kültüründe olduğu gibi, Alevi - Bektaşî toplulukları arasında da kutsallaştırılmış ve halkın yaşantısında özel bir yer almıştır. Ocak, sadece yemek pişirilen yer değildir. Ocak, soyun sembolüdür ve kutsaldır. Ocak aynı zamanda bir olgunlaşma, eğitilme yeridir. Yemek nasıl ateş yakılan bir ocakta pişerse, ham insan da bir ocakta pişer, olgunlaşır. Alevi kültüründe sofranın büyük bir önemi olduğu da araştırmada inanç bağlamında vurgulanmaktadır.

Özdemir (2018)'de araştırmasında Alevi kültüründe lokma geleneğini incelemiştir. Lokmanın bir besin maddesi işlevini yitirerek toplumsal birliği sağlayıcı, bireyleri kaynaştırıcı, inançsal bağlamda çeşitli dinî şahsiyetlerin ve Alevi-Bektaşî önderlerinin yaşamlarına gönderme yapan bir gelenek olduğu görülmüştür. Alevilikle ilgili yazılı kaynaklar ve sözlü gelenekte yaşayan uygulamalar bu savı desteklediği belirtilmiştir.

Rençber (2018) Tarihsel ve Kültürel Boyutlarıyla Alevilikte Cem ve Cem Evleri adlı araştırmasında aleviler ve dini örgütlenmeler, Alevilik ve özel bir ibadethane olarak cem evi ve İstanbul'da mevcut cem evleri ve faaliyetleri başlıkları konu edinilmiştir. Araştırmanın genelinde Alevilikle ilgili derin bilgilere yer verilmekle birlikte Alevilik ve Bektaşılık geleneği de birbirinden ayrılmıştır. Özellikle cem evlerinin fonksiyonları üzerinde durularak günümüz şartlarında cem evlerinin işleyişlerine değinilmiştir. Bu bağlamda Alevilikte de önemli bir yeri bulunan yemek kültürü araştırmada konu başlıklarında değinilmiştir. Alevilik ve cem evlerinin fonksiyonlarının anlaşılmasında önemli bir yere sahip olan araştırma İstanbul'da yürürlükte olan cem evlerini farklı başlıklar altında incelemiş ve bu başlıkların detaylı faaliyetlerinin araştırmada kullanmıştır.

Ersal ve Görgülü (2017) ise Alevi inanç sistemindeki yemek kültü ve bu kült çevresinde oluşan ritüel ve inanç pratikleri ele almışlardır. Alevi inanç sisteminde yiyecek ve içeceklerin nasıl ritüelin bir parçası olduğu açıklanmıştır. Bununla birlikte; ritüelik yemekler ocak ve yörelere göre farklılıkları ile sunulmuştur. Alevi topluluklar tarafından icra edilen ritüellerde ikram edilen yemek ve kutsal içecekler; yemeğe verilen önem, ritüelik yemekler, yemek etrafında teşekkül eden inançsal hiyerarşi, yiyecek ve içeceklere yüklenen ritüelik anlamlar, yiyecek ve içeceklerin hazırlanışı ve sunuşu dikkate alınarak analiz edilmiştir.

Engin ve Çakır (2013) ise çalışmalarında konu olarak Trakya ve Balkanlar'da yaşayan Amuca Bektaşîleri incelenmektedir. "Amucalar" olarak anılan bu topluluk; günümüzde Şeyh Bedreddinî, Bektaşî Babagân kolu ve Sünni inanca göre yaşamlarını sürdürür. Tarih kayıtlarında kabilenin adı Ammiler, Emmiler, Ammaca, Amuga, Amuca Türkay ve Amuca Oğulları Birdoğan olarak yer almaktadır. Bu araştırmada söz konusu topluluktaki sofraya ve sofraya erkânı incelenmiştir.

Bakan, (2011) Alevi Bektaşî Geleneğinde Hubyâr Sultan araştırmasında Hubyar Sultan'ın anlaşılmasının alevi Bektaşî geleneğinin de anlaşılmasında etkin bir rol oynadığı üzerinde durulmuştur. Araştırmada Hubyar Sultan ve ocağıyla ilgili literatür taramaları

yapılmış ve bu bağlamda Alevilik geleneği detaylandırılarak incelenmiştir. Literatürdeki birçok araştırmadan farklı olarak Alevilik ve yemek kültürü Hubyar Sultan perspektifinde incelenmiş ve sonuçlarda araştırmada yer edinmiştir. Özellikle alevi şiirlerinde yer alan yemek kavramı ve Hubyar Sultan'ın yemekle ilgili kerametleri de kültürle bitlikte araştırmada konu edinilmiştir.

Yemek ve mutfak kültürünün kendi içinde sembolik bir tarafı da bulunmaktadır. Sosyoloji araştırmalarının bir boyutunu da bu sembollerin araştırılması ve anlamlarının ortaya çıkarılması oluşturmaktadır. Yemek yeme, ziyafet ve merasimler diğer insanlara mesaj verme duygusunu da barındırmaktadır. Çünkü yemek yemek inançla birlikte ele alındığında inancın sembolleştirilmesi söz konusu olmaktadır. Beslenme; en temel insan ihtiyaçlarından birisi olduğundan inanç, kültür ve toplumsal değişkenlerden etkilenmesi çok daha kolay olmaktadır (Samancı, 2012).

Goody (2013)'ye göre yemek yemek ve mutfak kültürü evrensel bir nitelik taşıyan olgudur. Dolayısıyla doğrudan bir şekilde dil gibi olmasa da yemek yemek her zaman iletişimsel bir şekilde karşılık bulmaktadır. Yemek yeme kültürünün bir tür iletişim şeklini almasında ise anlamlar öne çıkmaktadır. Anlamanın verilmesinde ise dini tecrübeler ve inançlar etkili olmaktadır. Çünkü inanç sistemleri kültürel öğelerin anlamlandırılmasını sağlamaktadır. Bu şekliyle her yemek ve besin sadece besin değil aynı zamanda kültürel anlama da sahip bir olgudur. Benzer şekilde Belge (2013)'de bir insan nasıl ki içinde doğup büyüdüğü toplumun dilini öğreniyorsa, lezzeti de böyle doğal bir süreçte öğrendiğini ifade etmektedir. Dil gibi lezzet de toplumsal olarak belirlenmiş yapılarla ilişkilidir. Ona göre, “yaşamak için” yemek “doğal” bir durumken; “yemek için” yaşamak ise kültürel bir anlam barındırmaktadır.

Kültürel bir anlama sahip mutfak kültürü inançla birleştiğinde başkalarının yedirilmesi ve doyurulması bağlamında da ilişkilidir. Yani yemek kültürü ve din sadece bazı yiyeceklerin men edilmesi çerçevesinde değil bununla birlikte başka insanların ihtiyaçlarının karşılanması şeklinde de kendisinde de göstermektedir. Örneğin vefat eden kimselerin ardından dağıtılan yemekler ya da adaklar için verilen sözler için dağıtılan yemekler bu durumun öne çıkan örneklerdir. Söz konusu alevi inançları olduğunda da yemek kültürü dini inanışla oldukça iç içe geçen bir toplumsal olgudur. Bu çerçevede yemek ve sofr duaları (Kıranatlıoğlu, 2018), lokma kültürü gibi birçok (Özdemir, 2018) farklı yemek kültürü ögesi alevi inanışının da öne çıkmaktadır.

Yemeğin kültürel kodlara sahip olması yemeğin inanç ilişkilerinin içinde olduğu toplum ilişkilerin içine gömülü olduğunu göstermektedir. Nitekim Douglas (1972: 61)'a göre de yemek

biyolojik ve fiziksel gerçekliğin ötesinde sosyal gerçekliğin de bir parçasıdır. Sosyal gerçekliğin etkisi ise kendisini daha çok inanç sistemleri üzerinden göstermektedir. Yemek içermiş olduğu sosyal kod ve mesajla sınırlara dâhil olma ve dışlamanın bir göstergesi haline gelerek sınırlar arasındaki hiyerarşinin belirli derecelerini barındırır. Diğer bir deyişle yemek bir metafor, sembol ve iletişim aracı olmanın yanı sıra insan için hayati öneme haiz fiziksel ve toplumsal bir olgudur (Gürhan, 2017).

Toplumsal bir olgu olarak yemek ve mutfak kültürü sadece insanların bireysel mutfaklarında değil şehir ve bölge mutfaklarında da etkili olmaktadır. Bu şekilde yemek ilgili bölgenin, şehrin ya da dini inançların bir sembolüne dönüşmektedir. Yani din ve yemek birbirlerini sosyal gerçeklik içinde temsil edebilme imkanını bulabilmektedir. Yemek kültürün içinde bulunduğu inanç sisteminin bir taşıyıcısı olmaktadır (Kanık, 2016: 80).

Yemek kültürünün inancın kültürel olarak sonraki nesillere taşınmasındaki temel rolünü yiyeceğin kendisinden daha çok göstergelere işaret etmesi oluşturmaktadır. Şu halde inanç söz konusu olduğunda yemeğin kendisi zaman zaman geri planda kalarak anlamı, gönderge yaptığı şeyler öne çıkmaktadır. Örneğin Anadolu kültürünün inanç çerçevesinde belirgin bir şekilde öne çıkan aşure tatlısının dağıtılması, kurban ibadetinin yerine getirilmesi yemeğin kendisinden daha çok anlamlarının öne çıkarıldığını göstermektedir. İçerisinde barındırdığı anlam ve kodlar yemeğin fiziksel anlamından çok daha öte kültürel ve dini anlam içeren işaretlerdir (Akarçay, 2016). Bu bağlamda yemek inanç ilişkisinin incelenmesi hem ilgili inancın anlaşılması adına hem de ilgili toplumsal grubun analiz edilmesi açısından önemlidir.

Tunceli ilindeki baskın inanışlarından birisi olan Alevilik diğer inançlar gibi hayatın birçok alanında etkisini hissettirmektedir. Bu alanlardan birisini de mutfak ve yeme-içme kültürü teşkil etmektedir (Aymanıy ve Belek, 2022: 328). İnsanların temel ihtiyaçlarından birisi olarak öne çıkan beslenme unsuru tarihsel olarak birçok şeyden etkilenmektedir. Her insan Maslow'un ihtiyaçlarının hiyerarşisinin temelinde yer alan beslenme dürtüsü hissetmektedir. Ancak beslenmenin kendisi, söz konusu insan olduğunda yemek kültürüne dönüşmektedir. Nitekim insanlar hayvanlarda farklı olarak kültür üreten varlıklar olarak ayrılmaktadır. Kültür insanların maddi ve manevi olarak ürettiği tüm değerleri içermektedir. Yemek kültürü de bu kültürün bir parçası olarak öne çıkmaktadır. Yeme-içme kültürünün etkilendiği temel sosyolojik kurumların başında ise inanç gelmektedir. Araştırma bu önem bağlamında Tunceli örneğinde yemek ve inanç ilişkisini analiz etmeyi amaçlamaktadır. Bu temel amaca bağlı olarak çalışmada alevi topluluğu inanç biçimlerinin incelenmesi, yemek ve kültür ilişkilerinin incelenmesi bir alt amaç olarak öne çıkmaktadır. Literatür incelendiğinde

yemek inanç ilişkisi bağlamında farklı çalışmalar olduğu gözlemlenmekle birlikte Tunceli örnekleminde yapılan çok az çalışma olduğu belirlenmiştir.

Ersal ve Görgülü (2017) alevi insan sisteminde yemek kültürünü inceledikleri çalışmada inancın yemek kültürü hem dini hem de estetik ve dayanışa kültürü bakımından nasıl etkilediği ele almışlardır. Türkiye'nin farklı illerden alınan verilerle değerlendirilen çalışma alevi inancının yemek üzerinden dayanışa unsuruna ve sembollere verdiği önem üzerinde durulmuştur.

Özdemir (2018) ise Alevilikteki Lokma geleneğini incelemiştir. Lokmanın Alevilikteki geniş bir yemek anlamına geldiğini yani birçok yemeğin lokma olarak adlandırıldığını vurgulayan araştırmacı aynı zamanda lokma ve dua, din ilişkisini irdelemiştir. Kıranatlıoğlu (2018) ise Alevilik-Bektaşî geleneğindeki yemek dualarını analiz etmiştir. Bu çalışmada da yemek ve inanç ilişkisinin geçişkenliği sosyolojik olarak irdelenmiştir. Yemeğin her zaman nimet olarak görülmesi ve Allah'a bu nimetler açısından şükür edilmesi gerekliliği de inanç esasları bakımından incelenmektedir.

Özkoç vd (2019) ise geleneksel Alevi-Bektaşî mutfağına yönelik sözlü kültür araştırmasını Nevşehir ili örneğinde yapmıştır. Nitel araştırma desenine göre yapılan çalışmada Muharrem orucu ve yemek ilişkisi üzerine incelemenin yapıldığı gözlemlenmektedir. Yurtseven (2019) ise Anadolu Alevilerinin yemek (lokma), müzik kültürü ilişkisini yüksek lisans tezi olarak çalışmıştır. Yemek, müzik ve kültür ilişkisinin iç içe geçerek incelendiği bu çalışmada Hacı Bektaş Veli Velayetnamesi, Abdal Musa Velayetnamesi gibi eserlerin yanı sıra, Mehmet Fuat Köprülü, Bahaeddin Ögel, Ziya Gökalp gibi önemli Türkologların çalışmalarının da referans alındığı gözlemlenmektedir. Doğrudan Tunceli örneklemine yönelik yapılan tek çalışmayı ise Çelik (2019)'un *Tunceli Yöresi Aleviliğinde Ocaklar* başlıklı çalışması oluşturmaktadır. Bu çalışmada ise yemek ve inanç ilişkisi değil alevi ocaklarının analizlerine yer verilmiştir. Bu çerçevede değerlendirildiğinde çalışma konusunun literatürde yer almaması araştırmanın akademik açıdan önemini ortaya çıkarmaktadır.

5.2. Öneriler

Araştırmadan elde edilen veriler ve literatürde bu yönde yapılan diğer çalışmalar bir önceki bölümde incelenmiştir. Bu verilerden hareketle çalışma bağlamında öne çıkan öneriler şöyle sıralanmaktadır:

- Tunceli yemek kültürüne dair kamu kurumlarının festival düzenlemelidir. Bu festivallerde yeni bir kaynaşma ortamı
- Tunceli yemek kültürünün korunması için geleneksel yemeklerin kayıt altına alınması gerekmektedir.
- Yemek kültürünün geleneksel formunun kaybolmaması adına müzeler kurulabilir
- Yemek kültürü ve inanç ilişkisine dair çalışmalar farklı inançlarla karşılaştırmalı bir şekilde de yapılmalıdır
- Bu tür çalışmalar daha büyük örneklemelerde de yapılabilir
- Farklı veri toplama araçlarından gelen veriler çalışma genişletilebilir.

KAYNAKLAR

- Acar, S. (2022). Âli/Siz Alevilik’e Reddiye. *Alevilik-Bektaşilik Araştırmaları Dergisi*. 26, 270-283.
- Ağkuş, Y. ve Altuncu, A. (2017). Yahudi kutsal metinlerinde ve Kur'an'da şabat (cumartesi) yasakları ve mesh hadisesi. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(5): 2775-2794.
- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin Sosyolojisi -Orta Sınıf(lar)ın Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri-*, Ankara: Phoenix Yayınları.
- Akın, B. (2014). “Alevi Ocakları İle İlgili Tespit Edilebilen En Eski Tarihli Belge, Ağuiçen Ocağı Şeceresi ”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (70), 15-38.
- Akkaya, C. Koçak, H. (2021). Alevilik Sünnilik Bağlamında Sosyal Bütünleşme ve Din: Emirdağ Karacalar Köyü Örneği. *Kocatepe İslami İlimler Dergisi Journal of Kocatepe Islamic Sciences* Cilt/Volume: 4 Sayı/Issue: 1 (Haziran/June 2021): 138-153.
- Aktaş, A. (2015a). “Alevilerde Ölüm, Cenaze, Yas İlgili İnanış ve Ritüeller”. *AlevilikBektaşilik Araştırmaları Dergisi*, 12, 17-65.
- Aktaş, M. C. (2015). Nitel veri toplama araçları (içinde) kuramdan uygulamaya eğitimde bilimsel araştırma yöntemleri. Mustafa Metin. (Edt.). (2. Baskı). (337-375). Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.
- Algar, A. E. (2008). *Bektaşilikte Yemeğin Yeri, Tasavvuf Kitabı*, (Haz.), Cemil Çiftçi, II. Baskı, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Aydın, N. (2018). *Cumhuriyet Dönemi Alevî Toplumunun Devlet İle İlişkileri ve Alevî Açılımı*. Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Temel İslam Bilimleri Anabilim Dalı İslam Mezhepleri Tarihi Bilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi.
- Aydın, D. (2023). "Alevi Bektaşî Geleneğinde Düvazımlar". *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* / 106 (Temmuz 2023): 437-443 .
- Aymankuy, Ş. ve Pelek, B. (2022). Semavi Dinlerde Yeme-İçme Ritüelleri. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 2022, 5(1), 327-337.

- Bakan, D. (2011). *Alevi Bektaşı Geleneğinde Hubyâr Sultan*. Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili Ve Edebiyatı Anabilim Dalı.
- Bal, H. (2004). *Alevi İslam Yolu*. Cem Vakfı Yayınları, İstanbul.
- Balcı, S. ve Çelik, H. (2016). “Alevi/Kızılbaş-Bektaşî Buyruklarından Hareketle ve Genel Ahlak İlkelerine Göre Talip, Rehber, Pir ve Mürşit İlişkileri”, *İnönü Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 5 (2), 123- 140.
- Bars, M. E. (2022). Türk Kültüründe Komşuluk ve “Kitab-I Müstakim”E Göre Komşuluğun Esasları. *Bingöl Araştırmaları Dergisi*. (17), 35-52.
- Baştürk, S. ve Taştepe, M. (2013). Evren ve Örneklem. S. Baştürk (Ed.), *Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (129- 159). Ankara: Vize Yayıncılık.
- Bayat, F. (2006). *Ana hatlarıyla Türk Şamanlığı*. Ötüken Neşriyat. İstanbul.
- Belge, M. (2013). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2011). *Yemek Sosyolojisi*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Boratav, P. N. (2012). *Türk Mitolojisi*. Ankara: BilgeSu Yayıncılık.
- Coşkun, G. (2022). *Alevi İnancında Ölümle İlgili İnanç ve Cenaze Uygulamaları*. Yüksek Lisans Tezi Alevi Bektaşî Kültürü Anabilim Dalı Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Çelebi, S. (2015). Alevilikte Sofra ve Lokma Duaları. <http://www.alevice.net/alevilikte-sofra-ve-lokma-dualari/> Erişim tarihi: 15.01.2023.
- Çelik, B. D. (2019). *Tunceli Yöresi Aleviliğinde Ocaklar*. İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi.
- Çıblak Coşkun, N. (2014). “Anadolu Alevilerinde Cemler ve Bu Cemlerin Sosyokültürel Hayattaki İşlevleri”, *Folklor/Edebiyat*, 78, 9-28.
- Demirel, Y. (2019). *Hatay - Samandağ Özelinde Nusayrilik ve Ziyaret Kültürü*. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Temel İslam Bilimleri Anabilim Dalı İslam Mezhepleri Tarihi Bilim Dalı. Yüksek Lisans Tezi.

- Doğan, M. Z. (2020). İnsan Sağlığı: Kur'ânî Bir Perspektif. *Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Salgın Hastalıklar Özel Sayısı*, 557-578.
- Douglas, M. (1972) Deciphering a Meal, *Myth, Symbol and Culture*, Vol. 101, No.1, pp.61-81.
- Emir, O. (2019). 20. Ulusal ve 4. Uluslararası Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı. Ulusal Turizm Kongresi (20.: 2019: Eskişehir) 20. Ulusal Turizm Kongresi: şehir turizmi. 1. Turizm - Türkiye - Kongreler. 2. Kültür turizmi - Kongreler I. Anadolu Üniversitesi II.Anadolu Üniversitesi. Turizm Fakültesi yayınları; no. 14 G155 .A7 U48 2019. Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Engin, R, Çakır, A. (2013). "Amuca Bektaşîlerinde Sofra ve Sofra Erkânı". *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* / 65 (Nisan 2013): 299-312.
- Er, A. (2023). *Tahtacı Türkmen Alevilerinin Gündelik Yaşamlarını ve Ritüellerini Mekân Üzerinden Okumak: Narlıdere Kültür Evi Örneği* 2023 Yüksek Lisans Tezi Sosyoloji. Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Sosyoloji Anabilim Dalı.
- Erdem, M. (1997). İlahi Dinlerin Kutsal Kitaplarında Helal ve Haram Anlayışı Üzerine Bir Araştırma, Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 37(1): 151-173.
- Eroğlu, A. H. (1999). Ekmek-Şarap Ayini (Evharistiya) Konusunda Katolikler ve Protestanlar Arasındaki Anlayış Farklılıkları, Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 39(1): 439-453.
- Eröz, M. (1990). *Türkiye'de Alevilik ve Bektâşilik*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ersal, M. ve Görgülü, E. D. (2017). Yemekten Ritüel Yaratmak: Alevi İnanç Sisteminde Yemek Kültü. *Alevilik-Bektâşilik Araştırmaları Dergisi*. 16.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf-Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması* (Çev. Müge Günay Güran), İstanbul: Pinhan Yayınları.
- Göde, H. A. Türkan, H. K. (2015). Karaağaç Arap (Nusayri) Alevilerinde ölüm inançları ve ritüelleri üzerine bir inceleme. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 73: 67-87.
- Gül, İ. (2018). *Aleviliğin Temel Esasları ve Alevi Erkânı*. Ceylan Ofset. Samsun.

- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26: 24-30.
- Gülçiçek, A. D. (2005). “Nusayri Aleviler”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, cilt 34, S.1, 1-10.
- Gülten, S, (2012). “Baba Mansur’dan Şeyh Harun’a, Bir Alevi Ocağının Tarihsel Kökenine Dair Bazı Gözlemler”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Araştırma Dergisi*, (63), 139-150.
- Günay, Ü. ve Güngör, H. (2003). *Başlangıçlarından Günümüze Türklerin Dini Tarihi*. Rağbet Yayınları. İstanbul.
- Gündüzöz, G. (2017). Kaygusuz Abdal’ın Sımâtiyelerinde Yemek Figürü. *Kırıkkale İslami İlimler Fakültesi Dergisi* , 2 (4) , 9-26.
- Günebak, Ç. T., Merdol, T. K. (2012) “*Dinler ve Beslenme*”, Beslenme Antropolojisi I içinde, Hatiboğlu Yayınları. Ankara. 93-105.
- Gürhan, N. (2017). “Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme”. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 1204-1223.
- Gürsoy, D. (2013). Tarihın süzgecinde yöresel mutfağımız. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Hüsniye (1997). *Hüsniye İslam Tarihinde Alevi-Sünni Tartışması*. Yay. Haz. Ali Toprak. İstanbul: Ant Yayınları.
- İnan, A. (1992). *Manas Destanı*. Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları. İstanbul.
- Kanık, İ. (2016). *Gastro Gösteri-Popüler Kültür Ürünlerinde Yemeğin Kültürel Gösterisi*, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Karaca, O. B. Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din Ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfagının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği . *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* , 9 (2) , 561-584 .
- Karayel, Salih E. Albayrak, A. (2020). Alevî-Bektâşî İnanç Sisteminde Hayvanlarla İlgili Mitolojik Unsurlar. *Turkish Academic Research Review*, 5 (3), 438- 455.
- Kaya, A. (2004). *Tunceli (Dersim) Kültürü*, (3. Baskı). İstanbul: Can Yayınları.

- Kıranathıoğlu, M. (2018). Alevi – Bektaşî Geleneğinde Yemek Duaları. *IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşilik Sempozyumu (18-20 Ekim 2018 Ankara) Bildiriler Kitabı*, 65-74.
- Korkmaz, E.(2005). *Alevilik ve Bektaşilik Terimleri Sözlüğü*, (4. Baskı), Anahtar Kitaplar Yayınevi, İstanbul.
- Közleme, O. (2012). Türk mutfak kültürü ve din. İstanbul: Rağbet Yayınları.
- Kuşca, S. (2014). Dinler ve Mitlerin İlişkisi Bağlamında Alevi-Bektaşî İnancının Mitik Yapısı, *Alevilik Araştırmaları Dergisi*, Yıl: 4 Sayı: 7, s. 235-265.
- Marks, G. (2010). Encyclopedia of Jewish Food, Boston: Houghton Mifflin Harcourt.
- Miller, H. D. (2008) “Tüketim Zevkleri, Ortaçağ İslam Mutfağının Doğuşu”, *Yemek, Damak Tadının Tarihi*, (Çev. Nurettin ELHÜSEYNİ), Yay. Haz. Senay HAZNEDAROĞLU, İstanbul: Oğlak Yayınları. ss. 135-161.
- Noyan, B. (2011). *Bütün Yönleriyle Bektaşilik ve Alevilik IX. Cilt*. Ardıç Yayınları. Ankara.
- Oytan, M. T. (1956). *Bektaşiliğin İçyüzü-I*. İstanbul: İstanbul Maarif Kitaphanesi.
- Önçel, S. ve Göde, M. (2016). Gastronomiye sosyolojik bir bakış. H. Yılmaz (Editör), *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*, Ankara: Detay Yayıncılık, ss. 97-114.
- Öskan, A. R. (1997). Dinler tarihi literatürü. Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi 0(13), 361-409.
- Özdemir, C. (2018). Alevi-Bektaşî Kültüründe “Lokma” Geleneği. *IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşilik Sempozyumu (18-20 Ekim 2018 Ankara) Bildiriler Kitabı*, 247-264.
- Özkoç, A. G. Yetiş, Ş. A. Kamış, M. D. ve İnək, A. (2019). Nevşehir İlinde Yaşatılan Geleneksel Alevi-Bektaşî Mutfağına Yönelik Sözlü Kültür Araştırması. *20. Ulusal ve 4. Uluslararası Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı*, 959-965.
- Parrinder, G. (1986). World religions: from ancient history to the present. New York: The Hamlyn Publishing Group Limited.

- Polat, E. (2022). *Alevi Ocağı Ritüellerindeki Yemek Kültürünün Gastronomik Açıdan Değerlendirilmesi; Güvenç Abdal Ocağı Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Okan Üniversitesi. Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Reindl- Kiel, H. (2006) “*Cennet Taamları*”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur - Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak-*, Ed. Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann, Çev. Zeynep Yelçe, Kitap Yayınevi. İstanbul.
- Rençber, F. (2018). *Tarihsel ve Kültürel Boyutlarıyla Alevilikte Cem ve Cem Evleri*. Şırnak Üniversitesi Yayınları No: 15 Akademi Serisi: 9.
- Rigs, T. (2006). Worldmark encyclopedia of religious practices. USA: Thomson Gale.
- Samancı, Ö (2013) “Osmanlı Kültüründe Ekmeğin Simgesel Anlamları”, Çev. Özge Açikkol, *Yemek ve Kültür*, 32, 72-77.
- Sauner-Leroy, M.H. (2012) “*Yemeğin Değişken Anlamları ve Göç: İstanbul’daki Fransızların Yemek alışkanlıkların Üzerine Bir Değerlendirme*”, *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, Der. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman, Tarih Vakfı Yurt Yayınları. İstanbul.
- Selçuk, A. (2004). *Tahtacılar Mersin Tahtacıları Üzerine Bir Araştırma*. Yeditepe Yayınevi. İstanbul.
- Soileau, M. (2005). “*Lokma Almak, Dem Görmek: Bektaşî Sofrasında Sindirim*”. I.Uluslararası Bektaşîlik ve Alevilik Sempozyumu, Isparta.
- Şener C. (2000). *Alevilerin Etnik Kimliği*, Etik Yayınları, İstanbul.
- Şişman, B, Şahin, M. (2020). "Alevi-Bektaşî Kültürünün Türk Halk İnanışları ve Uygulamalarına Yansıması". *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* / 92 (Aralık 2020): 43-66.
- Taş, S. ve Kaval, Y. (2020). Tuncelide Kültürel Bir Sembol: Dağ Keçisi, *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, Cilt: 13, Sayı: 30, s. 680-688.
- Tekin, A. (2008). *Alevîler ve Bektaşîler Arasında*. İstanbul: Bilge Oğuz.

- Tosun, İ. Koç, A. (2022). Tunceli Aleviliğinde Ritüellere ve Dile Yansımış Eski İnanç ve Kùltürlerin İzleri. *Uluslararası Filoloji Bengü*, 2(1), 1-22.
- Türk, H. (2006). *Hatay'da Çok Kùltürlùlùk ve Hoşgörü*. Mehmet Karasu (Ed.), Nusayrilik Alevilik ve çok kùltürlùlùk, (s. 23-36) içinde. Ankara: Keşif Yayınları.
- Ünal, İ. ve Özışık Yapıcı, O. (2017). Semavi Dinlerin Mutfak Kùltürü Üzerindeki Etkileri, VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Gaziantep.
- Wakamatsu, H. (2014). “Küreselleşen Alevilikte Ocak Dedelik-Seyitlik Hakkında Bir Antropolojik İnceleme”, Geçmişten Günümüze Alevilik I. Uluslararası Sempozyumu (3-5 Ekim 2013, Bingöl), 95-111.
- Yakar, S. (2011). *Alevilikte Hak, Mumammed, Ali İnancı*. Yüksek Lisans Tezi. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yalçın, H. (2016). “Alevi Kùltüründe Çocuk Yetiştirme ve Kadının Konumu”. *Türk Kùltürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* 79 (Ekim 2016), 79-94.
- Yaman, A. (2011). “Alevilikte Ocak Kavramı, Anlam ve Tarihsel Arka Plan”, *Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (60),43- 64.
- Yaman, A. (2012a). “Geçmişten Günümüze Alevi Ocaklarında Değişime Dair Sosyo-Antropolojik Gözlemler”, *Türk Kùltürü ve Hacı Bektaş Araştırma Dergisi*, (63),17-38.
- Yaman, M. (2012b). *Alevilikte Cenaze Hizmetleri*. 3. Basım. Can Yayınları. İstanbul.
- Yeşil, Y. (2013). Türk Dünyası'nda doğum sırasında gerçekleştirilen ritüeller. *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum Eğitim Bilimleri ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2(6), 155 – 162.
- Yeşildal, Ü. Y. (2020). Alevi-Bektaş Geleneğinde Tavşanla İlgili İnanç ve Uygulamalar. *Jass Studies- The Journal of Academic Social Science Studies*, Year: 13, Number: 79, Spring, p. 169-181.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (9.baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, H. (2004). “Anadolu Aleviliğinin Yazılı Kaynaklarına Bir Bakış”, *Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, (30), 323-359.

- Yıldız, H. (2014). *Anadolu Aleviliği/Amasya Yöresi Bağlamında Bir İnceleme*. Ankara: Ankara Okulu Yayınları.
- Yılmaz, H. (2009). *Alevîlik-Sünnîlik Açısından Din Kültürü ve Ahlâk Bilgisi Dersleri*. C.Ü. İlahiyat Fakültesi Dergisi XIII/2 - 2009, 189-209.
- Yörükân, Y. Z. (2006). *Anadolu'da Aleviler ve Tahtacılar*. Ötüken Yayınları. İstanbul.
- Yurtseven, Ö. E. (2019). *Anadolu Alevilerinin Yemek (Lokma), Müzik Kültürü İlişkisi*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yüner, R. (2021). Alevî Geleneğinde Doğum Ritüelleri. *İnsan ve Toplum Bilimi Araştırmaları Dergisi*. 10 (4): 3794-3817.
- Zeller, B. E. (2012). Food Preparation, Cooking, and Ritual in Judaism, *Annals of the Association of American Geographers*, 99(2): 406-422.

EK

GÖRÜŞME FORMU

Bu görüşme formu “TUNCELİ ÖRNEKLEMİNDE YEMEK VE İNANÇ İLİŞKİSİ” başlıklı araştırma için veri toplama aracı olarak geliştirilmiştir. Araştırmada isminize yer verilmeyecektir. Sadece yeri geldiğinden numaralar kullanılacaktır.

Katılımcı no:

DEMOGRAFİK VERİLER

Yaş: 20-30 () 30-45 () 45-60 () 60+ ()

Eğitim Durumunuz: İlkokul () Lise () Üniversite ()

Cinsiyet: Erkek () Kadın ()

Mesleğiniz:

1. Alevi inancının temel özellikleri nelerdir?
2. Alevilik inancın kültürel özellikleri nelerdir?
3. Yemek, din ve inanç ilişkisi nasıl kurulmaktadır?
4. Alevilerin yemek kültürü nasıldır?
5. Alevi kültüründe ne tür yemekler daha çok tüketilmektedir?
6. Alevi kültüründe yenmeyen ya da içilmeyen şeyler var mıdır? varsa nelerdir?
7. Alevi kültüründe özel günler (örneğin ölüm ya da düğün gibi törenlerde) ve yemek ilişkisi nasıldır?
8. Alevi kültüründe yeni doğan bebekler olduğunda ne tür yemekler ikram edilir
9. Alevi kültüründe düğünlerde ne tür yemekler yapılmaktadır?
10. Tunceli yöresinde öne çıkan yemek kültürünü nasıl anlatırsınız?
11. Alevilikteki yemek kültürü ve dayanışma, yardımlaşma arasında nasıl bir ilişki vardır?