

YEMekten RİTÜEL YARATMAK: ALEVİ İNANÇ SİSTEMİNDE YEMEK KÜLTÜ

Creating a Ritual of Food: Food Cult in the Alevi Belief System

Die Konstruktion eines Essen-Rituals: Essenskult im alevitischen Glauben

Mehmet ERSAL*
Ezgi Deyiş GÖRGÜLÜ**

ÖZ

Bu makalede Alevi inanç sistemindeki yemek kültü ve bu kült çevresinde oluşan ritüel ve inanç pratikleri ele alınacaktır. Alevi topluluklar için ritüellerde ikram edilen yiyeceklere “lokma” adı verilmekte ve bunlar kutsal birer yiyecek olarak görülmektedirler. Bu sebeple ritüel için alınmasından yenilmesine kadar geçen süreçte yiyecek merkezli birçok ritüelik uygulama icra edilmektedir. Alevi bireyler için ritüelik yemekler kutsalın bir parçası olmakta hatta bunun da ötesinde ritüelin yapılması için ön şart olarak karşımıza çıkmaktadır. Cem ritüelinin gerçekleştirilebilmesi için bir hayvanın kurban edilmesi gerekliliği durumu açıklamaktadır. Alevi toplulukların geleneksel ritüelleri, kutsal olarak görülen lokma (kurban eti), tuz, dem (ıçki), vb. gibi yiyecek ve içeceklerin dua için meydana getirilmesi, pişirilmesi ve yenmesi sürecinin etrafında teşekkül etmektedir. Bu sebeple Alevi inanç sisteminde ritüellerin lokmanın paylaşılması etrafında teşekkül ettiğini söylemek yanlış olmaz. Alevi ritüellerini yiyecek ve içecekleri görmeden analiz etmek içinde problemler barındıran önermelerin sunulmasına neden olmaktadır.

Bu makalede, 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 içeceklerle yüklenen ritüelik anlamlar, yiyecek ve içeceklerin hazırlanışı ve sunuşu dikkate alınarak analiz edilecektir.

* Yrd. Doç. Dr., İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Türk Halk Bilimi Anabilim Dalı İzmir/Türkiye. mehmetersal@gmail.com.

** Lille 2 Üniversitesi, Pazarlamada Dağıtım ve Tüketime Yönelik Kültürel Yaklaşımlar Araştırma Yüksek Lisansı Öğrencisi. Lille / Fransa. edeyisgorgulu@gmail.com.

Çalışmanın ilk bölümünde Alevi inanç sisteminde yiyecek ve içeceklerin nasıl ritüelin bir parçası olduğu açıklanacak, ikinci kısmında ritüelik yemekler ocak ve yörelere göre farklılıkları ile sunulacaktır. Çok geniş bir coğrafyada yaşayan Alevi topluluklarındaki yiyecek konusunu içeren bir çalışmanın bir makale boyutunda incelenmesi mümkün olmadığı için örneklem olarak Türkiye’den Ankara, Çankırı, Kırıkkale, Çorum, Afyonkarahisar, Isparta, Eskişehir, Denizli, Aydın, Manisa, İzmir, Çanakkale, Balıkesir, İstanbul, Tekirdağ; Yunanistan Dimetoka Ruşanlar ile Bulgaristan Kırcaali Mestanlı’da katıldığımız ritüeller esas alınacaktır. Makalede ortaya konan veri ve analizler fotoğraflarla desteklenecektir.

Anahtar Kelimeler: Alevi, Bektaşî, Ritüel, Yemek, Ritüelik Yemek, İçecek.

ABSTRACT

This paper will discuss food cult in the Alevi belief system and rituals and belief practices formed around this cult. Within Alevi communities, food offered at rituals are called *lokma* and this food is considered sacred. Therefore, many food-centered ritual practices are performed during process passed from getting food for ritual to eating it. Ritual food is a part of the sacred for Alevi individuals, moreover, food appears as a precondition for performing ritual. This explains the necessity of sacrificing an animal in order to perform the *cem* ritual. Traditional rituals of Alevi communities are formed around bringing for prayer, preparing and consuming food and drinks such as *lokma*, salt, *dem* (alcoholic drink), etc. For that reason, it wouldn’t be wrong to say that rituals within the Alevi belief system are formed around sharing *lokma*. Thus, an analysis of the Alevi rituals that excludes food and drinks produces problematical hypotheses.

This paper will analyze food and sacred drinks offered at rituals performed by Alevi communities considering importance given to food, ritual meals, belief hierarchy formed around food, ritual meanings given to food and drinks, preparation and presentation of food and drinks. The first part of the paper explains how food and drinks became a part of ritual within the Alevi belief system, and the second part puts forth the differences in ritual meals by *ocaks* and regions. This analysis is grounded only on the examples of rituals that we attended in Ankara, Çankırı, Kırıkkale, Çorum, Afyonkarahisar, Isparta, Eskişehir, Denizli, Aydın, Manisa, İzmir, Çanakkale, Balıkesir, İstanbul, Tekirdağ in Turkey, Didymoteicho Rousa in Greece and Momchilgrad in Bulgaria, because the subject of food in Alevi communities, that cover large geographical areas, requires a larger study. In addition to data and analyses, the paper also includes photographs.

Keywords: Alevi, Bektashi, ritual, food, ritual meal, drink.

ZUSAMMENFASSUNG

In diesem Artikel wird der Essenskult im alevitischen Glaubenssystem und die durch diesen Kult entstandenen Glaubens- und Ritualpraktiken diskutiert. In alevitischen Gemeinschaften werden Speisen, die in Ritualen serviert bzw. verteilt werden, "lokma" (dt.: ein Stück) genannt und gelten als heilige Speisen. Es werden im Rahmen dieser Essensrituale vom Erhalt bis zum Essen viele Rituale praktiziert. Für Aleviten sind rituelle Gerichte ein Teil des Heiligtums und ferner ist das Essen an sich die Voraussetzung für die Herausbildung eines Rituals. Die traditionellen alevitischen Rituale bestehen u.a. aus dem gemeinsamen kochen und essen/trinken von beispielsweise dem heiligen Bissen "lokma" (Fleisch vom Opfertier), Salz, "Dem" (alkoholisches Getränk) usw., die in den Kreis der Gemeinschaft, zum Gebetsplatz gebracht werden. So kann vermutet werden, dass im alevitischen Glaubenssystem das Teilen des gemeinsamen heiligen Essens für die Konstruktion und den Prozess des Rituals determinierend ist. Daran anknüpfend soll in diesem Zusammenhang angemerkt werden, dass die Analyse von alevitischen (Essens-)Ritualen, ohne das Essen und Trinken zuvor beobachtet oder gekannt zu haben, sich durchaus als schwierig und problematisch erweist.

Der Artikel analysiert und diskutiert heiliges Essen und Trinken, die in alevitischen Ritualpraktiken angeboten werden, vor dem Hintergrund der Relevanz und des Stellenwerts des Essens, der rituellen Gerichte und der Herausbildung einer Glaubenshierarchie durch Essen, der auf Essen und Trinken zugeschriebenen rituellen Bedeutung und die Vor-/Zubereitung und Präsentation von Essen und Trinken. Im ersten Teil der Arbeit wird erklärt, inwiefern Essen und Trinken Teil des Rituals im alevitischen Glaubenssystem sind, im zweiten Teil werden die Unterschiede von Ritualgerichten je nach Region und Ocak erläutert. Da es im Rahmen des Artikels nicht möglich ist die Vielfalt der Essenskulte der geographisch sehr zerstreuten Aleviten alle vollständig zu berücksichtigen, sollen hier beispielhaft Rituale in der Türkei (Ankara, Çankırı, Kırıkkale, Çorum, Afyonkarahisar, Isparta, Eskişehir, Denizli, Aydın, Manisa, İzmir, Çanakkale, Balıkesir, İstanbul, Tekirdağ), Griechenland (Dimetoka Ruşanlar) und in Bulgarien (Kırcaali Mestanlı), an denen wir teilgenommen haben, betrachtet werden. Die vorliegenden Analysen und Ergebnisse werden mit Fotos visuell untermauert.

Schlüsselwörter: Aleviten, Bektaschiten, Ritual, Essen, rituelle Gerichte, Trinken

Giriş

Alevi inancına bağı topluluklar geleneksel hayat düzenlerini canlı bir şekilde yaşattıkları için birçok kültürel unsur gibi yemek kültürlerini geleneksel boyutta yaşamaya devam etmektedirler. Günlük hayatta yenilen yemekler yöresel boyutta Sünni toplulukların yemek geleneğı ile benzerlikler göstermekle birlikte, ritüellerde yenilen yiyecek ve içeceklerin belli bir sıra ile seromonik çerçevede yapılması ve bu doğrultuda ritüelik anlam taşıması, bu yiyecek ve içeceklerin özel bir kutsiyet kazanmasını sağlamaktadır. Diyebiliriz ki Alevi inanç sisteminde yeme ve içme, ritüelin yaratım ve aktarımında başat rollerden birini üstlenmektedir. Ritüellerin önemli bir kısmının yeme ve içmenin etrafında teşekkül etmesi bunun bir göstergesidir. Bu sebeple Alevi topluluklar için *“yemekten ritüel yaratan”* topluluklar tanımını yapmanın yanlış olmadığı görüşündeyiz. Bu haliyle ritüelik manada yeme ve içme bir kült olarak karşımıza çıkmaktadır. Alevi inanç sisteminde ritüelin temel yapı taşlarından olan yeme ve içme kültü, bütün bu zenginliğine rağmen literatürde yeterince üzerinde durulmamış ya da bir noktasına değinilen bir çalışma alanı olarak kalmıştır¹. Alevi topluluklardaki yemek kültü² üzerine odaklanan çalışmalarının önemli bir kısmı Muharrem ayı

1 Alevi inanç sistemindeki yemek kültürünü bütün ritüelleri dikkate alarak ortaya koymaya çalışan bir yayına araştırmalarımızda rastlamadık. Alevi inanç sisteminde yemek üzerine en kapsamlı çalışma Güldane Gündüzöz tarafından yapılan yüksek lisans tez çalışmasıdır. “Bektaşî Kültüründe Yemek Motifi” adlı yüksek lisans tezi 2012 yılında Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Temel İslam Bilimleri Anabilim Dalında tamamlanmıştır. Tez aynı adla 2015 yılında Atatürk Kültür Merkezi Yayınları tarafından kitap olarak da neşredilmiştir. Gündüzöz’ün çalışması yazılı metinlere dayanmaktadır. Gündüzöz, Alevi-Bektaşî topluluklar için önem arz eden yazılı eserler ile diğer tarikatların erkânlarındaki yemek ile ilgili unsurları bir araya getirerek analizler sunmuştur. Çalışmanın temel atfları Babagan Bektaşîliği tarikatındaki yemek kültürüne odaklanmaktadır. Yazar, Alevi ocaklarında icra edilen ritüellerde yemeğin rolü üzerinde durmamış ve bu yönde saha çalışması yürütmediğı için metinler ve mevcut literatürün bütünlükçü bir analizini sunmakla yetinmiştir. Çalışma, literatüre önemli katkı sunmakla birlikte bizim makalemizdeki yöntem ve bakış açımızdan farklı bir yapı arz etmektedir. Gündüzöz dışında Soileau (2005), Babagan Bektaşî dergahı olan Gaziler Dergâhı’nda katımlı gözlem ile yaptığı saha çalışmalarında topladığı verileri Babagan Bektaşîliğinde sofrâ ve yemek bağlamında analiz etmektedir. Yine Algar (2008), “Bektaşîlikte Yemeğin Yeri” adlı çalışmasında Bektaşîlikte yemeğin inançsal fonksiyonu üzerinde durmuştur. Bu çalışmalar dışında doğrudan yemek kültürünü konu almasa da Alevi ocaklarında icra edilen ritüellerde yemek ile ilgili önemli bilgiler barındıran çalışmalar da vardır. Birkaç örnek bk: Ersal, 2015; (2016a); Akın, 2016a; 2017.

2 Makale metninde sadece yemek kültü başlığının kullanılması tartışılmıştır. Makaleye konu olan yiyeceklerin önemli bir kısmı ritüelin yemeğı olarak tanımlanmaktadır. Lakin içecekten ritüel yaratımına örnek olan dem (içki) ve süte de çalışmada değinilmiştir. Bu sebeple metinde genel anlamda yemek kültü kavramı kullanılmak üzere yiyecek ve içeceklerin ritüelin oluşumunda

merkezli matem geleneği ve aşure konularına odaklanmıştır³. Bazı yayınlar ise Alevi ve Sünni tekkelerinde yiyecek merkezli ritüellerden olan tuzu konu edinmiştir⁴. Bir kısmı ise ritüellerde içilen içki üzerinde odaklanmıştır⁵. Mevcut literatür geleneksel ocak sistemi merkezli ritüellerini yaşayan Alevi toplulukların ritüellerindeki yemek kültürünü yansıtmaktan uzaktır. Bu nedenle, bütüncül bir çalışma yapmak amacıyla bu çalışmada, Türkiye’den Ankara, Çankırı, Kırıkkale, Çorum, Afyonkarahisar, Isparta, Eskişehir, Denizli, Aydın, Manisa, İzmir, Çanakkale, Balıkesir, İstanbul, Tekirdağ; Yunanistan Dimetoka Ruşanlar ile Bulgaristan Kırcaali Mestanlı’da gerçekleştirdiğimiz saha çalışmalarında kayıt altına aldığımız ritüellerdeki yemek kültürü ortaya konulmaya çalışılacaktır⁶. Ayrıca Alevi topluluklarda ritüelik yemeklerin hazırlık aşaması, cem meydanına (ritüel mekanına) getirilişi, sunumu ve yenilmesi ritüel bağlamında analiz edilecektir. Ayrıca ritüellere göre yemeklerin farklılaşması ve yemek çeşitliliği ortaya konup yemeklerin içerik ve pişirilme şekilleri hakkında makale boyutunu aşmaması gerekliliği dikkate alınarak özet bilgi verilecektir.

Alevi topluluklar tarafından ritüellerinde yenilen yemek kutsal bir anlam kazanarak “*lokma*” adını almıştır. Ritüellerde yenilen diğer yiyecek ve içecekler de lokma adı verilmektedir⁷. Özeldir ise cem ritüeli için tığlanan kurbanın etinden pişirilmiş yemeğe lokma denir. Alevi inanç sisteminde lokma kutsaldır. Lokmanın sunulduğu meydan, yenildiği sofraya da kutsal kabul edilir. Bu sebeple “*sofra açmak*” tabiri birçok yörede cem ritüeli icra etmek anlamında kullanılır ve sofraya açma görevine nail olmak Alevi inanç sisteminde inançsal bir mertebeye de tekabül eder.

ortak işlemlerle buldukları durumlarda yeme - içme kültürü kavramı kullanılmaktadır.

- 3 Bu konudaki çalışmalara birkaç örnek için bk. Sakaoglu, 1993; Akbulut, 2010; Özlü, 2011; Ersal, 2016a; Akın 2016a.
- 4 Bu konuda bk.; Csaki, 2001; Günay, 2004.
- 5 Bk. Ersal, 2016b.
- 6 Çalışmamızda Alevi kavramı ile Alevi dede ocakları ile Babagan Bektaşî tarikatına bağlı zümre kastedilmektedir. Çalışmamıza örneklem olan topluluklar saha çalışmalarımızı yürüttüğümüz zaman diliminde geleneksel ocak sistemi ile ritüellerini sürdürmektedir. Derleme çalışmaları geleneksel icra ortamında yapılmıştır. Babagan Bektaşî sofralarında da bulunan yazarlar, Babagan Bektaşîliğini merkeze almamakla birlikte metin içinde gerekli gördüklerinde Babagan Bektaşîliği merkezli bakış açısını ve adlandırmaları kullanacaktır. Alevi kavramı hakkında geniş bilgi için bk. Ersal, 2016a: 9-96.
- 7 Alevi inanç sisteminde lokma sadece yenilen yemek ya da yiyecek için kullanılan bir adlandırma değildir. Özellikle Babagan Bektaşî tarikatına mensup toplulukların meydan sofralarında muhabbet için de lokma adlandırılmasının kullanıldığı saha çalışmalarımızda tespit edilmiştir.

Alevi bireyler tarafından yemek ve yedirmek en güzel ibadetlerden biridir. Bu durum sadece ritüellerde geçerli değildir. Bir eve bir mihman (misafir) geldiğinde onun karnını doyurmadan göndermek büyük kabahatlerden biri olarak görülür. Yine bir Alevinin evinde sunulan yemeği yememek de hakaret, lokmaya saygısızlık olarak görülür. Alevi geleneğinde misafir (mihman), Hz. Ali olarak kabul edilir. Bu bakış açısı “*Mihman Ali’dir*” tabiri ile ifade edilir. Eve gelen her misafir Hz. Ali olarak kabul edilir ve ona layık ağırlanmaya çalışılır. Özellikle Alevi inanç önderlerinin evleri talipleri için bir sofra ve meydan evi olarak kabul görür. Bu sebeple posta oturacak bir Dede veya Baba olduğu zaman hanımını da huzura çağrılıp “Bundan sonra eviniz bütün talibanın evi, sofranız sofrası olacak. Yüzünüz hep gülecek. Gelenin karnını doyurup ağlıyorsa güldüreceksiniz.” benzeri sözlerle eşinden de razılık alırlar. Hatta Babagan Bektaşilerinde yeni posta oturan bir babaya posta oturtma erkânı bitip tacı takılınca eline bir sofra verirler. Artık bir sofra açıcı oldun uyarısında bulunulur. Örneklerden de anlaşılacağı üzere sofra açmak, yemek ve yedirmek kutsal bir gaye ile yapılmaktadır.

Kutsal olan her unsur ritüelik bir sıra ve hiyerarşi ile ortaya konacağı için Alevi toplulukların ritüellerinde yemeğin yapılışı, meydana gelişi ve yenmesi bir belirli inanç pratikleri ile olur. Yemek, söz konusu inanç pratikleri kutsallaşır. Alevi inanç sisteminde cem ritüelinin icra edilmesi için kurban olarak tığlanacak bir hayvana ihtiyaç vardır. Kurban olmadan cem ritüeli icra edilemez. Buradan da anlaşılacağı üzere kurbanın eti ile yapılacak yemek ile cem ritüeli icra edilir. Cemin olabilmesi için “*kurban lokması*” şarttır. Yani yemek olmadan, yenilip içilmeden, bir lokmayı paylaşmadan cem ritüeli yapılamaz. Bu kadar önem verilen bir unsurun hazırlanması ve meydana gelmesi de kutsiyetine uygun şekilde ilerler.

1. Yemekten Ritüel Yaratmak

Ritüeller; kutsal kişi, kutsal olay, kutsal mekan ve kutsal zaman gibi unsurları içinde barındıran bir yapıdadırlar. Bu kutsal kişiler tarafından, kutsal mekan ve zamanda birlikte üretilen eylem biçimlerinin biricikliği ritüelin olmazsa olmazıdır. Cem gibi performatif üretimler ritüelin benzersizliğine örnek teşkil eder. Bu biricik deneyim katılımcılara bunun hayatlarında bir kez yaşayabileceği kutsal bir an olduğunu vurgular⁸. Alevi inanç sistemi bağlamında cem için pişirilen lokmanın biricikliği, inancın kutsal

8 Eylem biçimleri ve ritüelin biricikliği ile ilgili daha ayrıntılı bilgi için bk. Durkheim E., 1965 ; L Howe, 2000:1; McCauley R.N. ve Lawson E.T., 2002:3.

ritüellerinin en önemli unsurlarından biridir. Yemeğin kutsiyetini anlamak için yemek - kişi, yemek - ritüel, yemek - mekan ve yemek - zaman ilişkilerini anlamlandırmak gerekir. Çünkü yemeği bağlam ve işlevinden koparmak icranın teolojik arka planını görmemizi engellemektedir. Kutsal olan ya da kutsal bir formalizasyona tabî tutulan her unsur gibi yemek de gerçek dünyadaki anlamından koparak yeni bir anlamlandırma ile ritüelleşmektedir. O, artık bir yemek olmaktan ziyade ritüel ya da ritüelin varlık sebebi olmaya başlamaktadır. Alevi inanç sisteminde icra edilen ritüellere baktığımızda yeme ve içmenin olmadığı ritüel yok gibidir. Birçok ritüelin varlığı meydana gelen yemekler etrafında şekillenmektedir. İnanç sisteminde icra edilen ritüellerde yiyecek ve içecekler yeni bir bağlam ve işlevde kutsalın bir parçası hatta kutsalın kendisi olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu sebeple ortak inancın ritüelinde kutsal kişi, kutsal mekan ve kutsal zaman paylaşımında kutsalın aşamaları ile yemek olarak meydana gelen yiyecek ve içeceklerin doğrudan ilişkisi vardır. Yemek de ritüelin ortak paylaşılan, sır edilen, hazm edilen hatta “zevk edilen” bir parçasıdır. Cem ritüelleri bağlamında düşündüğümüzde lokma olacak kurbanın meydana gelip tekbirlenmesi, tığlanmak için kesimhaneye gitmesi, kazana girmeden tekrar cem meydanına gelmesi, kazanda pişmeye başlaması ve en son aşamada lokma olarak yenilmesi süreci ile cem ritüelinin aşamaları doğrudan bağlantılıdır. Kurbanın meydana gelip dualanmasından lokma olup yenmesine kadar olan süreç bireyin ritüelik halkada erginleşme (pişme) evreleri ile bağlantılıdır. Ritüeller arasındaki geçişleri de çoğu zaman kurban belirlemektedir. Örneğin Erdebil süreğine göre cemlerini yürüten ocaklarda kurbanın meydana gelip tekbirlenip kazana girdiği süre zarfında on iki hizmet icra edilmez⁹. Bu arada sadece muhabbete yönelik konular konuşulur. Ritüelin işleyişinin yemeklerin pişmesine göre şekillendiğini cemlerin çoğunluğunda görmek mümkündür.

Cem ritüelindeki on iki hizmetin önemli bir kısmı yeme içme merkezli hizmetlerdir. Babagan Bektaşî tarikatının cem ritüelinde, “meydanda on iki post vardır ve bunlardan beşi yiyecek ve içecek hazırlayanların görevlerini hatırlatmaktadır: Aşçı, Ekmekçi, Kilerci, Kahveci ve Kurbancıdır (Soileau, 2005: 155). Dede ocaklarının süreklere tâbi olarak ritüellerini yürüten topluluklarda da cem ritüelinde icra edilen hizmetlerin önemli bir kısmı yiyecek ve içeceğin meydana gelmesi, hazırlanması ve sunulması ile ilgilidir. Çay-Kahve hizmeti, Sakî hizmeti, Sakka hizmeti, Naz Niyaz hizmeti, Kurbancı hizmeti, Karakazan hizmeti, Yürek hizmeti, Sofra hizmeti ve Tuzcu hizmeti gibi hizmetler ve onların hizmet postunu temsil eden post hizmetçileri ritüelin aslı,

9 Erdebil süreğine göre cem icrası için bk. Ersal, 2016a: 197-480.

olmazsa olmaz, hizmet ve hizmetçileridir. Bu hizmetlerde sunulan yiyecek ve içecekler de ritüelin kutsal yiyecekleridir. Ocak ve yörelere göre hizmet ve içeriklerinde bazı değişiklikler olmakla birlikte ritüelin yapılma amacı ve üstlendiği işlevler bağlamında düşünöldüğünde Alevi inanç sisteminde yemeklerden ritüeller yaratıldığını söylemek yanlış olmaz. Yemekten ritüel yaratmak için cem ritüeli ya da belirli zaman takvimine göre icra edilen ritüel olma şartı aranmamalıdır. Alevi toplulununun gündelik hayatı merkezli baktığımızda da yemekten bir ritüel yaratımına dair örnekler çok rahatlıkla görölebilir. Saha çalışmalarımızda Alevi bireylerin evinde kurulan birçok yemek sofrasında yiyecekler etrafında ritüellerin yaşatıldığını tespit ettik. Yemeğin ritüel haline gelebilmesi için gerekli olan kutsal kişi, kutsal zaman, kutsal mekan ve ortak eylemin biricikliği Alevi bireylerin evlerinde de sağlanabilmektedir. Birçok yerleşim biriminde Alevi bireylerin evlerine dedeler ile gitme imkanımız oldu. Kutsal kişi olarak kabul edilen dedenin girdiğı mekanın ve zamanın bir kutsiyet kazandığı tarafımızdan tespit edilmiştir. İnanç önderi ve onun ile gelen misafirlerin eve girişleri ile birlikte ritüel ve inanç pratikleri başlamakta ve kurulan sofraya ile devam etmektedir. Yenilen yiyecekler ve içilen içecekler kutsalın bir parçası haline gelmektedir. Hatta mekan boyutunda bu durumu Tahtacı Alevilerinin kabirlerde yaptığı Hıdırellez ritüellerinde kutsal yiyeceklerle mezarlıklara kadar taşındığını görebiliriz¹⁰. Şunu rahatlıkla söyleyebiliriz ki Alevi inanç sisteminde kutsal kişi, zaman ve mekan ilişkisi, yiyecek ve içecek költü etrafında yemeklerden ritüellerin yaratımına geleneksel kutlamalardan cem ritüellerine kadar zengin inanç havuzu oluşturmaktadır.

Cem ritüelleri bağlamında baktığımızda yemeğin kutsal bir ritüelin unsuru olarak icrasını kurban költünde görürüz. Cem ritüeli Hakk'ın razılığı için yapılmaktadır. Hak için yapılan cemde Hak için kurban olan bir can olarak kurbanlık hayvanı görürüz. Hak için cem meydanına önce kurbanın kendisi sonra lokma olan eti gelir. Yemek, Hak için hazırlanır. Hak Muhammed Ali'nin aşkı ile meydana gelen bireylece yenir. Yemeğin kutsayıcısı inanç önderi Dede veya Babadır. Dede veya Baba, Hz. Muhammed ve Hz. Ali'nin manevi temsilcisi olduğı için yemek onun gülbengleri ile kutsal bir hüviyet kazanır. Yemeğin yendiğı mekan olan cemevi kutsaldır. Yemek bu şekilde bir "*Hak lokması*" haline gelir. Yemek Hak'tan bir lokmadır.

10 Bu konuyu işleyen farklı kaynaklar için bk. Duymaz ve Şahin, 2008; Aça, 2014: 7; Ersal, 2016: 135-140.



Ankara Çubuk Kargın Köyü Tarihi Cemevi

Ritüelin içeriğine göre yemeklerin çeşitliliği artabilmektedir. Cem ritüelleri bağlamında düşünüldüğünde Nevruz Kurbanı Cemi'nde¹¹ yeniden canlanmayı ifade eden yumurta ve yeşillikler yiyecek olarak meydana gelirken, Muharrem – Aşure Kurbanı Cemlerinde¹² aşure ritüelik bir yemek olarak karşımıza çıkmaktadır. Cem ritüelleri dışında Tahtacı Alevilerinde Hıdırellez ritüellerinde horoz tıglamak, unla kömbe pişirmek ve mezarlıklarda oğlak kurban etmek¹³ etrafında teşekkül eden yemek merkezli uygulamalar da vardır. Özellikle takvime bağlı ritüeller, ritüelik yemeklerin zenginleşmesini sağlamıştır. Ritüelin icra amacı da ritüelde tüketilen yiyecek ve içeceklerin artmasına neden olmuştur. Musahip Kurbanı Cem ritüelinde musahip olacak bireylere dede tarafından musahiplik hizmeti yapılırken yürek, bal ve süt sunulması buna en güzel örneklerdendir¹⁴. Cem ritüelinde icra edilen hizmetlerin uygulanışında bazı değişiklikler olmakla birlikte ritüelik yemekler merkezli hizmet ve hizmetliler bütün ocakların cemlerinde vardır.

11 Nevruz Cemi ve yiyecekler hakkında geniş bilgi için bk. Ersal, 2015: 255-291.

12 Aşure Kurbanı Cemi ve Aşure Hakkında geniş bilgi için bk. Sakaoğlu, 1993; Akbulut, 2010; Özlü, 2011; Ersal, 2009: 90-200; 2016d: 345-370; 2016a: 475-480; Akın 2016a.

13 Bu konuyu işleyen farklı kaynaklar için bk. Çıblak, 2005; 150-162; Ersal, 2016c: 135-140.

14 Musahip Cemi ve cemdeki yiyecek ve içecekler için bk. Ersal, 2011; 2016a: 379-447.



Çanakkale Ayvacak Uzunalan Köyü, Mezarlıkta Yemek Kültü Etrafında Teşekkül Eden Ritüeller



Manisa Soma Kozluören Köyü, Hidirellez Sofrası

Cem ritüellerinde ilk yenecek lokma ile ilgili de yiyecek merkezli inanç pratikleri de oluşmuştur. Babagan Bektaşilerinde sofrada ilk lokma olarak tuz alınır. Sofra tuz

ile açılır yine tuz ile kapatılır. Tuz, Babagan Bektaşî tarikatında sofranın dengesini simgeler ve Balım Sultan olarak adlandırılır. Balım Sultan'ın Pîr-i Sani olarak Bektaşî yoluna bir denge getirdiğini düşünen Bektaşîler tuzu onun adı ile adlandırır (Soileau, 2005: 156). Cemlerini demli yapan Alevi ocaklarında ve Yunanistan ve Bulgaristan'da yerleşik Alevi sürelerinde ilk lokma olarak dem-dolu alınır. Dem üçlenmeden diğer lokmalar yenilmez ve içilmez¹⁵. Riteülde dem, aşk şarabı ve kutsal bir içecek olarak ilk lokma olarak alınır. Bal, süt, tuz ve dem gibi örnekler ritüelin teolojik arka planı ile açıklanmaya çalışılan yiyecek ve içeceklerdir. Musahip Kurbanı Cemî'nde musahip olanlara bal, süt sunulması Hz. Muhammed'e miraç dönüşü bal ve süt sunulmasının sembolik olarak cem meydanında yeniden canlandırılmasıdır. Bu lokma Hak yoluna, Hak katına vasil olan canlara musahiplik ikrarını verdiklerinde ilk sunulan lokmadır. Bu örnekleri yöre ve ocaklara göre çoğaltmak mümkündür. Biz bir bütünlük sağlayabilmek için ritüelin icra sırasını dikkate alarak yiyecek ve içecek kültürü etrafında oluşan inanç pratiklerini vermenin metni daha anlaşılır kılacağı düşüncesi ile bir tasnif yapacağız. Önceliği cem ritüelinin oluşmasında en temel yiyecek ve içeceklere vereceğiz. Cem ritüellerinde yemeğin hazırlanışından yenişine kadar icra edilen inanç pratikleri izah edildikten sonra ritüellerin içeriğine göre şekillenen ve yasaklanan yiyecek ve içecekler hakkında bilgi vereceğiz.



Bursa İnegöl Kurşunlu Beldesi, İlk Lokma Olarak Demin Dualanması

15 Alevi inanç sisteminde dem kültürü hakkında geniş bilgi için bk. Ersal, 2016b.



İzmir Bayraklı Doğançay, Tahtacı Alevilerinde Demin Üçlenmesi



Bulgaristan, Dem Üçleme Hizmeti (Fotoğraf Ayhan Aydın)



Ankara Çubuk Sarısu (Tepeköy), Musahip Olacaklara Dede Tarafından Bal ve Süt Yedirilmesi

Bir cem ritüelinin meydana gelmesi için kurban olarak tığlanacak bir hayvan gerekmektedir¹⁶. Kurban olacak hayvanın alınması ile başlayan ve lokma olarak meydana yenmesi ile son bulan süreçte kurban merkezli birçok ritüel icra edilmektedir. Erdebil Süreğine baĝlı Alevi ocaklarında kurbanlık hayvan meydana gelmeden önce “*Cebrail*” adı verilen bir horoz kurban edilmek için meydana getirilir. Dualanır ve meydana tıĝlanır. Cebrail hizmeti son bulunca Kurban merkezli ritüeller başlar. Aslında kurban merkezli ritüeller kurbanlık hayvanın alınması ya da

16 Araştırma örneğinde yürüttüğümüz saha çalışmalarında geleneksel yapıda cem ritüelinin yapılabilmesi için kurbanlık bir hayvan şartının olduğu bilgisi bize aktarılmıştır. Lakin bazı yerleşim biriminde maddi sıkıntı yaşayan taliplerin kurban yerine tavuk gibi hayvanların etlerinden yaptıkları lokmalar ile görgü cemlerini yürüttüklerini tespit ettik. Bu durum genel olarak bireysel görgü cemlerinde olabilmektedir. Lakin yola giriş ritüelleri olan ikrar ve musahiplik cemlerinde koç dışında bir hayvanın kurban kesilmesine izin verilmemektedir. Tahtacı Alevilerinde ikrar ve musahip sonrası aşamalar olan “aşına, peşine ve cingildeş” cemlerinde kurban kesme şartı yoktur. Bu cemlerde Cebrail (horoz) ile hizmet yürütülebilir. Özellikle aşine ve peşine cemlerinde kurban olarak “elma” kullanıldığı saha çalışmalarımızda tespit edilmiştir. Birlik cemleri olarak adlandırılan bütün köyün görgüsünün yapıldığı cemlerde “*Birlik Kurbanı*” olarak adlandırılan ortak bir kurban alınabilmektedir. Birlik kurbanı olarak genel anlamda küçük baş hayvanlar tıĝlanırken Trabzon Akçabaat ve Ankara Çubuk bölgesinde katıldığımız cemlerde büyük baş hayvan kesildiğini tespit ettik. Kurban hakkında geniş bilgi için bk. Ersal, 2016a: 234-253.

beslenmesi ile başlar. Bireysel cemlerden olan ikrar ve özellikle musahip cemlerinde meydana gelecek hayvan yavru iken seçilip cem ritüelinin olacağı güne kadar özel bir ihtiram gösterilerek beslenir. İnanç sistemine göre yola giriş cemlerinde kurban olan koç, yola girdiğinde ölüp pir elinden yeniden doğan kurban sahipleri için canını kurban etmektedir. Bu kurban musahip olacaklar için “bu dünyada durak, ahirette Burak olacaktır.” bu inanç dolayısıyla kurbanlık hayvana özel bir ihtiram gösterilir. Isparta Senirkent Uluğbey beldesinde kurban olacak hayvana abdest aldırıldığını saha çalışmalarımızda kayıt altına aldık¹⁷. Bu sebeple kurban olacak hayvanın yemeğe dönüşmeden de kutsal bir yapıda kabullenildiğini söyleyebiliriz. Cem ritüelinde kurban tekbirleme sırasında zâkir tarafından icra edilen “*Kurban Hakkı Düvazları*” kurbanı atfedilen kutsiyeti en güzel anlatan metinlerdir. Ritüelin kutsallarını anlatan şiirler, yemek kültü bağlamında birçok ritüelde vardır: *Karakazan, Yürek, Kurban, Naz Nijaz ve Sakî* hizmetleri bağlamında ritüelde zâkirin icra ettiği şiir metinleri vardır. Aşağıda verilen düvaz kurban hakkı verilirken zâkir tarafından okunmaktadır¹⁸.

“Kurbanlık koyundur geldi meydana
Önünde Cebrail delilim diye
Güzelce koç ile haberin aldım
Canım Hakk’a kurban İsmail diye

Dört kimse kurbanı yerinden ala
Getirip meydana nazarın kıla
Zakirin zikridir üç duaz imam
Tekbirin aldı gerçek er diye

Tekbirin al da getir meydana
Zira cevreleme cesette cana
Arzulamış gider ulu divana
Müminler arzusu didâr dar diye

Hesabını bil de hizmetin gör
Oku tekbirini bıçağını vur
Keşkülle boğazla oldu kanı sır
Hak kanda ulu sır diye

17 Kurbanı abdest alınması hakkında bk. Ersal, 2015: 120-121.

18 Zâkirin icra, yaratım ve aktarımı hakkında geniş bilgi için bk. Ersal, 2009; Akın, 2016b: 15-20.

Postundan arala getir meydana
Ali Hasan Hüseyin bir tamam cana
Zeynel Bakır ile girdi kazana
Kaynadı kürede pişti hal diye

İlm-i Cafer kitabını okusa
Bülbül olsa gül dalında şakadı
Yağın urfanda hem delil yakın
Müminler arzusu şavkı nûr diye

Kırklar meydanında çark-ı pervane
Musa-yı Kazım'dan bir tamam cana
Rıza lokmasıdır geldi meydana
Hakkı olan kardeşler bunu yedi

Muhammet Takı'dır lokmayı sunan
Aliye'l-Nakı'dır nûş edip kanan
Hasan Ali Askerî nihana gelen
Mehdî mağaraya oldu sır diye

Taksim vardır bu kurbanın başında
Hesap onun yüreğinde döşünde
Ehl-i irfan cem olmuşlar başında
Çağrışır sakiler kadeh sun diye

Şah Hatayı'm içtim Hakk'ın dolusun
Doluyu sunanlar pirim Ali'sin
Rehber hediye verin derisin
Kamberin sevdiği sofraya al diye” (Ersal, 2016a: 243).

Yukarıdaki düvaz imam metninde Alevi inanç sisteminde kurbanla atfedilen kutsiyet ve kurban merkezli ritüellerin icrası hakkında açıklamalar yapılmaktadır. Ritüelin yapılması için ön şart olan kurban ve onun etinden yapılan lokma merkezli ritüellerin icra sırası ile aktarımın hayvanın kutsal bir yiyeceğe dönüşüne örnektir.



Ankara Çubuk Bulgurcu Köyü, Meydanda Dualanan Cebrail (Horoz)



Zâkir Kurban Hakkı Hizmeti Yaparken

Cem ritüelinde, topluluk birbirinden razı olunca kurban hizmetine sıra gelir. Kurbandan sorumlu hizmetçi kurbanı cemevinin meydanına getirilir. Meydana gelen kurban, Dede tarafından dualarla tekbirlenir. Sonra kurban meydanda serbest bırakılır. Kurban cemevinin meydanında serbest bırakılınca zâkir tarafından kurban hakkı

vermek için üç düvaz imam okunur¹⁹. Bu hizmet sonrası Kurban olacak hayvana son lokma olarak su ve ekmek sunularak kasaba teslim edilir. Kurbanın bir canlı olarak kutsanması eylemi kurban tekbirleme ve kurban hakkı hizmeti ile tamamlanır. Kasap kurbanı tığlayıp meydana getirir. Meydanda tekrar dualanan kurban parçalanmak ve pişirilmek üzere “*Kara Kazancı*” veya “*Aşçı*” adlarını alan hizmetliye teslim edilir²⁰. Kara Kazancı ismini inanç sisteminde kutsal kabul edilen kazandan almaktadır. İnanç sistemine göre her tekkenin kutsal kabul edilen bir kazanı vardır. Ahmet Yesevi Dergahı, Hacı Bektaş Dergahı ve birçok Alevi dergahında kutsal olduğuna inanılan kazanlar vardır²¹. Bu kazanlardan Kara Kazan olarak adlandırılan kazan, Muharrem ayında aşurenin piştiği kazandır. Kazan, aşurenin kaynatıldığı On Muharrem günü dualarla yerinden çıkarılır. Aşure kaynatıldıktan sonra tekrar yerine konur. Muharrem ayında kullanılan kazan dışında, tekkede yaşayan dervişlerin yedikleri yemekler için toplanan paraya da “*kara kazan hakkı*” denir. Bu yönüyle kara kazan kutsal lokmayı da sembolize eder. Tekkelerde ocak ve kazan manevi olgunlaşmayı, tarikattaki seyrî sülükü de simgeler. Ocak ve ateş, günahlardan ve kötülüklerden arındırmaktadır.

Bektaşî tekkelerinde mutfaktan sorumlu kişiye “*Kazancı Dede*”, temsil ettiği posta da “*Kazancı postu*” adı verilir. Bu post günümüzde Babagan erkânında “*Aşçı Baba*” postu olarak bilinir ve Seyyid Ali Sultan hizmet piridir. Alevi ocaklarında kara kazana verilen kutsiyet, hizmete ve hizmetçisine de ad olmuştur. Erdebil sürecini süren ocaklarda Kara Kazan hizmeti cem ritüelinde öne çıkan hizmetlerdendir. Hizmet piri olarak “*İmam Takı*” geçmektedir. Kara kazancı, Kurbanıdan derisi ve iç organları temizlenmiş kurbanı alır. Cemevinde kendi için ayrılan köşeye giderek kurbanı önce ek yerlerinden ayırır. Geleneğe göre kutsal kabul edilen kurban cemevinin içinde parçalanır ve meydandaki ocakta pişer. Cem başlayınca cemevinin kapısı kapatılır. Hizmetler cemevinin içerisinde icra edilir. İnanca göre cemevinin kapısı bân ile zahirin ortasında bir mühürdür. Cemevinin kapısı “*Babullah*” olarak kabul görülür. İçeriye giren her kimse Hak için gelmiştir. Bu kapıdan içeride cinsiyet mefhumu yoktur. Herkes birbirinin kardeşidir. Kapıdan giren sırra vakıf olur. Sır olarak kabul edilen kutsal hizmetlerin de bu kapıdan içeride olması gerekir. Bu sebeple kurban da içeride parçalanır ve ocakta pişer. Kurbanın ocak üstünde pişmesi, kurban sahibinin (ıkrar ya da musahip olan kişi) pişmesini sembolize eder. Özellikle musahip ceminde tığlanan ilk yola giriş kurbanında bu anlam güçlü bir şekilde hissedilir. Günümüzde

19 Kurban merkezli ritüeller hakkında geniş bilgi için bk. Ersal, 2016a. Aşıklık/zâkirlik hakkı için geniş bilgi için bk. Ersal, 2009.

20 Kurbanı parçalayıp pişiren özel bir görevli vardır. Bu görevliye verilen ad yörelere göre değişmektedir. Ocaklara ve süreklere göre farklı adlar alabilmekle birlikte en yaygın olarak kullanılan “aşçı ve kara kazan” adlarıdır.

21 Türk kültüründe de kırk kulplu mitolojik kazanlar mevcuttur. Bk. (Ögel, 2000b: 243)

cemevlerinde kasap ve mutfak kısımları olduğu için cemevinin içinde kurbanın parçalanması ve pişmesini birkaç yerleşim birimi dışında saha çalışmalarımızda tespit edemedik (Ersal, 2016a: 258-259).



Ankara Kalecik Yüzbeyli, Kurbancının Kazana Girmeden Önce Bütün Olarak Meydana Getirdiği Kurban



Cemevinin İçinde Kara Kazanda Pişmek İçin Ek Yerlerinden Ayrılan Kurban Eti



Ankara Çubuk Aşağı Emirler Köyü, Kurbanın Kara Kazancı Tarafında Cemevinin Meydanındaki Ocakta Pişirilmesi



Kurban Etinden Yapılan Lokmanın Sabah Sofrasında Dağıtılabak Hale Gelmesi



Denizli al akırlar Köyü, Kurbanın Baş ve Ayaklarının Ütülenmesi



Kurbanın Sakatatlarının Yemek Olmak Üzere Hazırlanması



Kurbanın Kemikleri ve Yenilmeyen Uzuvarının Gömülmek Üzere Kefinlenmesi

Kurbanın kesiminden parçalanmasına kadar uyulması gereken kurallar vardır. Kemik canı temsil ettiği ve Alevi inanç sisteminde devrin daimiyetine inanıldığı için kurbanın kemiğinin kırılmaması gerekir ve azalarının eksiksiz kefenlenip gömülmesi gibi kurallarla kurban parçalanır. Kurbanın kemiğinin kırılmaması gerekir ve azalarının eksiksiz kefenlenip gömülmesi gibi kurallarla kurban parçalanır. Kurbanların kelle ve paçaları “*Canbaş Lokması*” yapılacak ise temizlenerek ayrılır. Yapılmayacak ise lokmaya girecek şekilde hazırlanırlar. Kurbanların yürek, böbrek ve ciğerleri “Yürek hizmeti”nde sunulmak üzere Kara Kazancı tarafından farklı bir tencerede pişirilmek için ayrılır. Kurbanlıklar pişmeye hazır bir hale gelince kazana (kara kazana) konarak dua için dedenin huzuruna getirilir. Yerleşim birimlerinin çoğunda kara kazancı doğranmış etten bir tabağa doldurarak meydana gelir. Dede, meydana kurbanlık hayvanın parçalanmış etleri ile gelen kara kazancıya önce hizmet duasını verir;

“Allah Allah, çömleğiniz dolu olsun, yardımcınız Şab-ı Merdan Ali olsun, yiyeclere şifa olsun, dentlere deva olsun. Kestiğiniz kurbanlar başına bin bir sevaplar yazılsın, İmam Muhammed Taki da şefaatiniz olsun, dil bizden nutuk ceddinden olsun, gerçeğe hü” (Ersal, 2016a: 259).

Dua bitince Kara Kazancı, kurbanın sağ ön kolundan bir parça et koparıp ocakta yanan ateşe “*Gürgür Baba Hakkı*”, sonra cemevinin tavanına da “*Gayip Erenlerin Hakkı*” diye atar. Bu iki inanç pratiği sonrası kurbanı kazana pişmek için götürür. Kurban eti pişmeye yaklaşıncaya tekrar dedenin huzuruna gelip etin pişmesi ve tuzunu

kontrol ettirip dualatıp kazanının başına döner. Duadan sonra dede, hizmetçiye lokma olacak eti ateşe koyması için destur verir. Kurbanın tığlanıp pişmek için Kara Kazana konduğu ana kadar ritüelde on iki hizmetin icrasına ara verilir. Diyebiliriz ki ritüelin yemeği ritüelin işleyişini yönlendirir. Kara Kazan ve hizmetin kutsallığı da zâkirlerin “*Kara Kazan Hakkı*” hizmetlerinde okudukları Düvaz İmamlar Kara Kazan ve cem ritüelindeki Kara Kazan kültü etrafında teşekkül eden inaç pratiklerini açıklamaktadır:

“Cümle melaikeler secde kılınca
Muhammet Ali’ye geldi bu kazan
Cebrail halk olup didar görünce
Hasan Hüseyin’e geldi bu kazan

Yapılmıştır hakikatin sırrından
Lokmasın yiyenler geçti serinden
Cümle ferishtahlar doydu bundan
Şah Zeynel Aba’ya geldi bu kazan

Dört kapı kırk makam başında meydan
Kaynar Kara Kazan açıldı meydan
Destur diye buyurdu ol Şah-ı Merdan
Muhammet Bakır’a geldi bu kazan

Kudret nûrundan kaleyi vuruldu
On iki hizmete erkân denildi
Cafer-i Sadık’a tamam kılındı
Musa-yı Kazım’a geldi bu kazan

Ol İmam Rıza’ya kılındı niyet
Bizim için açıldı sırr-ı hakikat
Muhammet Taki’ya olduk emanet
Aliyye’l-Nakı’ya geldi bu kazan

Cebrail, Mikail, İsrafil, Azrail hepsi
Kudretten takıldı dört tane kulpu
İmamesin üstüne olmuştur tapu
Hasan Ali Askeri’ye geldi bu kazan

Horasan şehriden destur eyledi
Aşkın lokmaları pişti kaynadı
Yiyen müminlere derman eyledi
Muhammet Mehdi’ye geldi bu kazan

Sefil Ali'm gönül sevmiş ezeli
Dünya kurulmadan yaptın kazanı
Sevmişim kadıncık mahub güzeli
Hazreti Pire geldi bu kazan" (Ersal, 2016a: 261-262).



Ankara Çubuk Sarıkoz Köyü, Gürgür Baba Hakkı Olarak Ocağa Lokma Sunma



Kurbancı Tarafından Gaip Erenler Hakkı Olarak Cemevinin Tavanına Atılan Kurban Eti

Kara Kazancının vazifesi yemeği pişirmektir. Pişen yemeği meydana sunmak ise “sofracı” adı verilen hizmetçinin vazifesidir. Kara Kazancı kendine düşen işi halledince vazifesini sofracıya devreder. Cem ritüelinde iki kez sofraya meydana gelir. Birinci gelişi cem ritüeli başladıktan hemen sonradır. Bu sofraya “akşam sofrası” adı verilir. İkinci sofraya ise cem ritüelinin en sonunda meydana gelen kurban etinden yapılan lokmanın da olduğu “sabah sofrası” veya “kurban lokması” adı verilen sofraya hizmetidir.

Sofracı, yemekler hazırlanınca dedenin huzuruna gelerek sofrayı getirmek için izin ister. İnanç önderi izin verince eline sofrayı alıp meydana gelip hizmet tercümanı olan şu sözleri okur:

“Evel Allah diyelim, kâdim Allah diyelim, gaziler sofrası, şab diyelim, şab versin biz yiyelim.”

Dede tercümanını okuyan sofracıya şu duasını okur:

“Bismişab Allah Allah, hizmet sahibinin hizmeti kabul, muratları basıl olsun, elin bereketli, başın devletli olsun Ali'nin Kamberi'nin serdiği sofraya olsun. Kamber Efendimiz şefaatçiniz olsun. Gerçeğe Hü”

Duayı alan sofracı dedenin önünden başlayarak bütün ceme katılan taliplere yetecek şekilde sofraya hazırlar. Bütün sofralar hazırlanınca dedeye herkesin hazır olduğunu söyleyip dede sofraya destur vermesini söyler. Dede,

“Allah Allah bir Muhammet Ali lokmalarınız kabul olsun muratlarınız basıl olsun, yürüyenin demi devranı yürüsün. Gerçeğe hü”

Dede sofraya destur verince herkes yemeklerini yemeye başlar. Yemek yeme son bulunca dede şu dua ile

“Bismişab Allah Allah, artsın eksilmesin, taşsın dökülmesin, yiyene belal, yedirene delil olsun, sofrayı kucağınızdan bereketi ocağınızdan, evladı kucağınızdan eksik etmesin, biz bir yedik Allah bin versin, Hz. Kamber'in serdiği sofraya olsun, el Hak kabul etsin, divanına kaydetsin. Gerçeğe hü” yenen lokmaları kutsar.

Dua bitince sofracı boş sofralardan birini eline alıp huzurda darda bekleyip hizmet tercümanını okur *“Evel Allah dedik, kâdim Allah dedik, Şab verdi biz yedik, yürüyenin demine hü dedik”* hizmet tercümanını okuyan sofracıya dede son hizmet duasını verir:

“Hü! Allah Allah, Allah Allah! Kazanç sahiplerinin kazançları çok ola, birleri bin ola, binaları kadim ola, kadalarna kalkan, belalarına bekeçi ola. Oniki İmam, Hocayı Hızır, İmam Abbas, Şab-ı Merdan, Şir-i Yezdan ellerinden, avuçlarından kesmeye; münafik eline salıp

gırıştar eylemeye. Dilde dilekleri, gönülde muratları hal ola. Ektikleri, biçtikleri rast, düriüst gele. Keseleri, ambarları dolu ola. Gönülleri gani ola, çağırıkları her daim Muhammed'le Ali ola. Muhammed gele, Ali gele, nur gele, sır gele, ardı önünden gür gele. Sofralarının içerisi nur, dışarısı sır ola; yiyene belal, yedirene delil ola. Allah'tan kuvvet, İbrahim Halilullah'tan bereket ola. Ya Rabbim, Muhammed'le Ali, muhib-i hanedanın car diyende carlarına, imdatlarına yetişmiş ola. Bir lokmalarının yerine, bin hasenatları yazıla; her bir lokmaları yüz bin kadalarnı, belalarını bertaraf eyliye. Geçilmez günablarından geçmiş ola, bin günablarını bir gerçeğe bağışlamış ola. İsmail kurbanları da her ne niyetleyse kabul u makbul ola, demine, dergâhına, Hakk'ın defterine kayıt ola. Hak evlatlarını bağışlıya, Hoca-yı Hızır sofralarına uğruya. Nüfus ceddimin, nutuk Şah-ı Merdan Ali'nin ola. Gerçeğe Hü!, Mümine ya Ali" (Akın, 2017: 265-266).

Dua sonrası sofralar toplanır. Kurbanın lokma olarak meydana gelmesi için uzun bir süreç ve birden çok inanç pratiği icra edilmektedir. Cem ritüeli Kurbanın meydana gelmesi ile lokmasının yenmesi arasında bir süreçte on iki hizmetin icrasını içermektedir. Kurban örnekleminde izah etmeye çalıştığımız üzere icra edilen ritüellerin hepsi yemeğe verilen kutsal önemi arz etmektedir. Yine gülbenglerde gördüğümüz üzere sofraya açmak, insanlarla lokma paylaşmak Hak katında bir sevaba, bolluk ve berekete, dileklerin kabulüne nail olmanın bir vesilesi olarak görülmektedir.²² Yemekten nasıl bir ritüelin oluştuğunu açıklamaya çalıştığımız kısımdan sonra ritüelik yemekler ve sunumu üzerinde durulacaktır.



Ankara Çubuk Ömercik Köyü, Sofracı Hizmet Tercümanını Okurken

22 Gülbengler hakkında geniş bilgi ve farklı sofraya gülbengleri için bk. Ersal, Ersöz, 2013: 53-80.



Denizli Çal Çalçalkırlar, Dede Sofra Duası Verirken Sofrayı Tutan Talipler



Çubuk Sarısu (Tepeköy), Sofra Hizmeti Bitiş Duası

2. Ritüelik Yemekler ve Sunum

Cem ritüeli lokmaların paylaşıldığı bir meydandır. Bu sebeple bireysel cem ritüelleri dışında bütün taliplerin ortak katkısı ile ortaya konan yemekler yenir. Ortaya gelen yemeklerde herkesin katkısı vardır. Cem ritüelinde iki farklı yemeğin meydana gelişinden bahsetmek mümkündür: Evde hazırlanıp getirilen yemekler ve cemevinde pişirilen yemekler. Cem ritüeline gelen bireyler cem kardeşleri ile lokmalarını

paylaşmak istedikleri için cemevine gelirken yanlarında yiyecek ve içecekler getirirler. Bu yiyecek ve içeceklere “Naz Niyaz” adı verilir. Her birey cemevine gelince ellerinde getirdikleri yiyecekler ile dedenin huzuruna gelerek getirdikleri yiyecekleri dedeye dualatıp Naz Niyaz Hizmetine bakan Naz Niyazcıya verirler. İkinci tür ve asıl ritüel yemekler ise cemevinde mutfakta pişen yemeklerdir. Cemevinin kapısından giren her yiyecek ya da içecek kutsal kişi olan dede tarafından dualanarak ritüelin bir yiyeceği halini alır.



Çankırı Eldivan Hısarcık Köyü, Dedeye Naz Niyazlarını Dualatan Talipler



Ankara Çubuk Dağkalfat Köyü, Naz Niyazcı ve Yardımcıları Lokmaları Bölüştürürken



Bursa İnegöl Şehitler Köyü, Naz Niyazcı Lokmaları Bölüştürme

Cem ritüeli yemeğin hiç eksik olmadığı ibadet biçimidir. Cemevine gelen her bireye yörelere göre değişmekle birlikte “Çaycı ve Kahveci” hizmetçileri tarafından çay ya da kahve ikram edilir²³. Cem ritüelinde ilk yemek ikramı akşam sofrası ile başlar. Ritüelin icrasını takip ederek çerağ uyarılması, tarikat namazı kılınması ve görgü sorgu ve helalleşme odaklı hizmetler ile devam eden ritüeller sonrası Kurbanı merkeze alan ritüeller başlayınca cem ritüelinde cemevinde pişirilen yemekler merkezli uygulamalar da başlamış olur²⁴. Akşam sofrası sonrası cem ritüelinde en uzun süreli yiyecek ve içecek merkezli uygulamaların yapıldığı zaman dilimi Naz Niyaz hizmeti olarak adlandırılan dönemdir. Naz Niyaz hizmeti, kurban etinin kazana girmesi ile

23 Bazı ocakların cem ritüellerinde birden fazla çay ve kahve ikramı yapılırken bazı ocakların erkânlarında sadece cemin başında kahve ikram edilmektedir. Yine bazı ocaklarda çay hizmeti cemin başında yapılmayıp sofranın sonrası icra edilmektedir. Cem ritüelinde yapılan bütün hizmetler dedenin duası ile başlayan inanç pratiklerinden oluşan bir ritüel ile icra edilir. Cemde yenilen içilen her şey kutsalın bir parçası olarak huzura gelir ve kutsalın paylaşımı olarak bütün katılımcılar tarafından paylaşılır.

24 Cem ritüellerinde akşam sofrasında sunulmak için hazırlanan yemekler cem ritüelinden önce hazırlanıp cemde ikram edildiği için doğrudan hazırlanması kısmında cem ritüelindeki inanç pratiklerinin büyük bir kısmı uygulanmamaktadır. Yemekler kadınlar ya da cemevinde bu iş için yetkili kişilerce hazırlanmaktadır. Metnin bütünlüğünü bozmamak için bu yemekler cem ritüelinde yenilen yemekler olarak kısa bilgiler verilip geçilecektir. Cemevinde pişen yiyecek ve içecekler ile ilgili yemek ritüel ilişkisi bağlamında açıklanacaktır.

başlayıp kurban etinin pişmesine kadar süren 2 ile 5 saat arasında değişebilen bir zaman dilimidir. Kurban kazana girince cemevine gelen bireylerin evlerinde yapıp getirdiği bütün yemekler Naz Niyazcı tarafından meydana getirilir. Dualanır, Naz Niyazcı ve yardımcıları tarafından herkese eşit verilecek şekilde dağıtılır. Naz- niyaz ile birlikte dem (içki) de meydana sâki tarafından getirilir²⁵. Naz Niyaz kısmı cemin muhabbet eşliğinde yiyecek ve içeceklerin yenildiği dönemdir²⁶. Naz Niyaz hizmeti zâkirin “*Naz Niyaz Hakkını*” vermesi ile başlar. Naz Niyaz hizmetini şekillendiren ritüel ise sakının sunumu ile gerçekleştirilen dem hizmetidir. Naz Niyazda ilk sunulan lokma demdir. Naz Niyaz hizmeti “*dem üçleme*” denen bir yapıda sürdürülür. Sakî üç kez meydana dem sunar. Her dem sunuşunda bir zâkirlik hizmeti ile cemin içeriğine uygun nefes ve düvazlar icra edilir. İcra sonrası muhabbet edilir ve yiyecekler yenir.

Cemevinin tasarımı ritüele göre şekillenmektedir. Ceme katılan bireyler inançsal bir hiyerarşi ile oturur. Cemevinde mekanın kutsalları ile şahsiyet ve temsil edilen hizmet postlarının inançsal hiyerarşisine göre bir oturma düzeni vardır. Yiyecek ve içeceklerin tüketilme sırası da bu hiyerarşi ile bağlı bir şekilde gerçekleşir.

Cemevi Kırklar (halaka) ve Musava olmak üzere iki ana bölümden oluşur. “*Kırklar*” cemevinde Dede, Baba, Âşık, Sâki, Carcı, Sakka, Seccadeci, Delilci, Yüreğçi gibi hizmetliler ve köyün kâmil yaşlı erkeklerinin oturduğu bölümdür. Halakanın ortasında kurban lokmasının piştiği ocaklık vardır. Ocağın sağ tarafında Dede postu, sol tarafında Baba postu vardır. Baba postu tarafında Âşık postu bulunur. Dede postunun olduğu bölümde ise Sâki, Delilci, Carcı ve Seccadeci gibi hizmetçiler oturur. Kırklar, bir halka şeklinde bütünlük arz eden bir yapı sergiler. “*Musava*” olarak adlandırılan kısımlar Dede postu ve Baba postunun arkasındaki bölümlerdir. Bu kısımlarda kadın ve erkek talipler otururlar. Kırklardan cemevi kapısına kadar olan bölümde musavalara sığamayan kadın ve erkekler karşılıklı oturur. Cemevlerinin mimarisi genel olarak dikdörtgendir. Bazı cemevlerinin içinde çay yapılan bölümleri de mevcuttur (Ersal, 2016a: 202-203).

25 Dem hizmeti olarak geleneksel yapıda şarap ya da rakı içilirken bugün birçok yörede bu hizmet üzüm suyu, şerbet, meyve suyu, vb. meşrubatlarla yapılmaya başlanmıştır. Bu konuda geniş bilgi için bk. Ersal, 2016b.

26 Naz Niyaz hizmeti hakkında geniş bilgi için bk. Ersal, 2016a: 303 -323.



Geleneksel Cemevi Mimarisine Örnek Ocak, Kırklar ve Her İki Yanda Musavalar

Yemek merkezli ritüellerin sunumu da mekan ve inancın kutsalları bağlamında gerçekleşir. Cemevinde her yiyecek ve içecek önce Dede postuna sonra sıra ile ocağa, çerağa, Baba postuna, zâkire ve Kırklara sunulduktan sonra cemevindeki bütün taliplere sunulur. Bazı yiyecek ve içeceklerin sunumu Kırklarda oturanlarla ya da hizmetlilerle sınırlı tutulabilmektedir. Dem, Kırklar içinde oturan halkaya dağıtılır. Kırklar dışında oturanlara talep etmeleri durumunda Kırklar meydanına gelmeleri şartıyla sunulur. Ayrıca cemde on iki hizmeti gören hizmetçilerden vazifelerinden dolayı Kırklarda oturması mümkün olmayanlar meydana çağrılarak onlara hizmet hakları olan yiyecek ve içecekler dedenin duası ile ikram edilir. Dem hizmeti buna en güzel örnektir. Dem hizmeti tamamlanmadan önce cemevinin dışında gözcülük yapan, mutfakta yemek pişiren hizmetçiler Kırklarda oturmadıkları için demi üçleyememişlerdir. Dede, dem hizmeti tamamlanmadan onları meydana çağırıp dua ile üç dem almalarını sağlar. Bu sayede kutsalın paylaşılmasında hiç kimse ihmal edilmemiş olur. Özel bir durum da hastalık, mahpusluk veya farklı nedenlerle ceme katılamayıp gönlü cemde olan bireyler için vekaleten alınan yiyecek ve içecek sunulur. Bu uygulama genel olarak dem ve kurban lokması için yapılmakta ve *“Kalmış Gönüller*

Dolusu” olarak adlandırılmaktadır. Yine Gaip Erenler için alınan “*Gaip Erenler Dolusu*” da ritüelde sunulan ritüelik yiyecek ve içeceklerdendir²⁷.

Naz Niyaz olarak getirilen yiyecekler genel olarak hamur işleri, kuru yemiş, meze ve meyvelerden oluşur. Bazı yörelerde haşlanmış tavuk da Naz Niyazlar arasında yerini alır. Ritüelin icrası ile bağlantılı olarak yapılan yemekler cemevinde yapılan yemeklerdir. Cemevinde yapılan yemekleri de iki farklı tasnifle değerlendirmek mümkündür: Cem ibadetinin olmazsa olmaz yemekleri, ritüelin içeriği ve bireylerin maddi imkanları paralelinde şekillenen yemekler. Cem ritüellerini masrafların karşılanması açısından taliplerin bir arada hizmet gördükleri cemler (birlik cemleri) ve bireysel cemler olarak ikiye ayırabiliriz. Birlik cemlerinde ritüelin bütün masrafları ortak karşılanır. Birlik cemlerinde yemekler cem ritüelinde geleneksel olarak yapılması gerekli olan yiyecek ve içecek alınarak yapılır. Bireysel cem ritüellerinde ise cemi yapan bireylerin maddi imkanları yiyecek ve içecek çeşitlerini arttırabilmektedir. Saha çalışmalarımızda bize sık sık yaşlı bireylerce ikaz edilen hususlardan biri de bireysel cemlerde ikramların artışının yolun usül ve geleneği ile bağdaşmayan bir noktaya taşınmış olması durumudur. Maddi imkanı uygun olan bireylerin ceme katılan topluluğun yiyebileceğinden fazla yiyecek ve içecek sunumu yaptıkları gerçeği ile biz de saha araştırmalarımızda çokca rastladık. Bu sebeple ritüelin yemekleri açıklanırken söz konusu durum dikkate alınarak geleneksel ritüelik yapıda ritüelde sunulan yemeklere öncelik verilip diğerleri üzerinde durulmayacaktır. Cem ritüeli merkeze alınmakla birlikte diğer ritüelik yemeklere de değinilip gerekli görülenlerin görselleri sunulup açıklama yapılacaktır.

2.1. Ritüelin Temel Yemek ve İçecekleri

Lokma: Cem ritüelinin temel yemeği, önceki bölümde detaylı bir şekilde bahsettiğimiz üzere kurban olarak kesilen hayvanın etinden yapılan ve lokma adı verilen yemektir. Yörelere ve ocaklara göre yapım ve sunumu değişmekle birlikte bütün cem ritüellerinin asli yemeği kurban etinden yapılan lokmadır. Lokmanın yapım ve sunumundaki değişim kurban etinin parçalanması ile başlamaktadır. Alevi inanç sistemine göre kurban “Bu dünyada durak ahirette Burak’tır.” Bu inanca

27 Söz konusu yiyecek ve içecek merkezli adlandırmaları çoğaltmak mümkündür. Çünkü ocak ve yörelere göre bu bağlamda alınan benzer yiyecek ve içecek adlandırmaları saha çalışmalarımızda tespit edilmiştir. Lokma ve dem sunumu hakkında farklı bilgiler için bk. Ersal, 2015: 166-196.

göre insanın kıyamet günü kestiği kurbanı²⁸ ona Burak atı olup Sırat köprüsünden geçirecektir. Ayrıca eski Türk inançlarında gördüğümüz ilikten yeniden hayata dönüş inancı sebebiyle hayvanın kemikleri kırılmaz²⁹. Ek yerlerinden kesilerek haşlanır. Haşlandıktan sonra etler kemiklerinden ayrılarak küçük parçalara ayrılır. Bu usulle yapılan lokmada haşlanmış ve parçalanmış et bazı yörelerde içinde bulgur veya pirinç salınarak pilav haline getirilip ikram edilir. Bazı yörelerde ise parçalanmış et yufkaya sarılarak lokma olarak ikram edilir.

Bazı yörelerde ve ocaklarda kesilen kurbanın eti kemiği kırılarak parçalanır ve kavurma şeklinde pişirilir. Yanına bulgur pilavı yapıp ikram edilir. Lokma cem ritüelinin temel yemeğidir. Eskiden cem ritüelinde yemek çeşitliliği maddi imkanlar paralelinde kısıtlı olduğu için cem ritüelleri lokma ile icra edilirmiş. Gelenekte “Bir kurban, üç kilo bulgur ile bir cem yapılır” sözü de cem ritüeli yapmak için kurban eti ve bulgurun yeterli olduğunu ifade etmeye çalışmaktadır.



Ankara Beypazarı Sarayköy, Kazanda Kemikleri İle Birlikte Haşlanmış Kurban Lokması

- 28 Burada kastedilen kurban yola ikrar verdiği ya da musahip kardeş olduğunda tıglanan kurbanlık hayvandır.
- 29 Eski Türk inançlarında ilikten yeniden doğuş ve kemiğin kırılmaması hakkında bilgi için bk. Eröz, 1977: 297-300; Eliade, 1999: 191-196; İnan, 2000: 101 - 105; Ocak, 2002: 170-179.



Pilava Katmak İçin Kemiginden Ayrılmış Kurban Eti



Isparta Senirkent Uluğbey Köyü, Dede Huzurunda Kurbanı Lokma Yapmak İçin Kurban Etini Kemiginden Ayırırken



Yufka Arasında İkrâm Edilen Kurban Lokmasını Yiyen Talipler



Çankırı Şabanözü Mart Köyü, Kemiginden Stynılarak Kavurma Usulü Pişirilen Kurban Eti



Kırıkkale Hamzalı Sulakyurt Beldesi, Kurban Lokması Haşlanmış Et Sulu Şekilde Sofrada Sunulurken

Kurban Hayvanının Sakatatlarından Yapılan Yemekler:

Kurban olarak tığlanan hayvanın yenilebilecek bütün uzuvları cem meydanında yenir. İnanca göre kurban olan hayvan kutsal bir gaye ile kesilmiştir. Bu sebeple kutsiyet kazanan hayvanın sakatata, kelle ve paçası da yenir. Yenmeyen kısımları da gömülür. Söz konusu inanç sebebiyle hayvanın sakatata olan yürek, ciğer, böbreği ile kelle ve paçası farklı yemekler olarak ikram edilir.

Yürek Yeme ve Yürek Hizmeti:

Bu hizmet adını kurbanlık hayvanın kalbinden almaktadır. Kurban olarak kesilen hayvanın yüreği, böbrek ve karaciğeri ayrı bir kazanda haşlanır veya ateşte pişirilir. Yüreğin parçalanıp pişirilip meydana getirilmesinden sorumlu hizmetçiye “*yürekeşi*”, yapılan inanç pratiğine “*yürek hizmeti*” denir. Hizmet piri olarak gülbenglerde “*İmam Naki ve Taki*” anılmaktadır (Ersal, 2016a: 441-442; 2011: 1103-1105). Erdebil sürecine göre cemlerini yürüten Musahipli ocaklarda hayvanın kalbi Musahip Kurbanı Ceminde musahip olanlara yedirilir. Musahip Kurbanı Cemi dışındaki cemlerde de cem ritüelinde icra edilen Yürek hizmetinde musahipli canlara ikram edilir. Yürek, böbrek ve ciğerler genel olarak kavurma şeklinde pişirilerek ikram edilir.

Yürek piştikten sonra bir bütün halinde Yürekçi tarafından bal ve süt ile beraber musahip hizmetinin yapıldığı sırada meydana getirilir. Ritüel, musahip olacak dört canın birliğini simgelemek amacıyla icra edilir. Musahip olacak dört can için kurban olan hayvanın en kıymetli organı kalbi/yüreğidir. Bu sebeple bunu ancak musahipli olanlar lokma olarak yiyebilir. Cem ritüelinde musahipli canlar ilk kez musahiplik hizmetlerinde yürek yeme hakkını elde ederler.

Kalp, dört bölümden oluşur. Her bölümün ayrı bir işlevi vardır. İnanca göre Musahip olan kişiler de artık dörtten bire düşmüşlerdir. Bir yüreği paylaşıp bir olmuşlardır. Gönül, Allah'ın tecelligâhıdır. Aslında ritüel gönülleri bir etmeyi, kendi içlerindeki Hakk'ı paylaşmayı ifade eder. Hem kendi içlerinde bir olmuşlardır. Hem de Hak katında bir olmaya ikrar vermişlerdir. Musahip Cemi, bir tevhid cemi olarak kabul edilir. Bütün inanç pratiklerinde de buna göndermeler vardır. Bu inanç pratiği de birlikteliği sembolize eder. Dört talip bir yüreği paylaşarak yüreklerini birleştirmiş olurlar. Yol ile yürek arasında da bir bağlantı vardır. Nasıl kalp dört odacıklı ise, yol da dört kapılı, yani dört odalıdır. Dünyaya gelen talip şeriat odasına gelir. Bu kapı bütün yaradılanların kapısıdır. İkinci kapı tarikat kapısıdır. Tarikat gözü açmaktır. Yani gerçek alemi görmektir. Marifet, sırta yolculuktur. Hakikat ise ilahi varlıkta yok olmaktır.

Dede önce, yüreği dörde bölüp taliplere birer parça verir. Herkes eline aldığı yürekte bir parça ısıtıp yanındakine verir. Diğeri de elindeki yürekte bir parça ısıtıp yanındakine verir. Böylece bir yüreği dördü paylaşmış olur. Yürek yeme bitince dede ağız tatlılığı için hepsine birer kaşık bal yedirir. Bal yenince, Hz. Muhammed'in miraç dönüşü içtiğine inanılan sütün içilmesine geçilir. Bunun temelinde de musahip ritüelinin müminin miracı olarak kabul edilmesi inancı yatmaktadır (Ersal, 2016a: 442). Kurbanın sakatata üzerine oluşturulan ritüel incelendiğinde kalbin yapısı ile inancın temel felsefesinin birleştirilip yemekten bir ritüel yaratıldığı çok rahat görülebilmektedir.



Ankara Kalecik Tavşancık Köyü, Yürek Hizmeti



Çankırı Şabanözü Bulgurcu Köyü, Dede Musahip Ocaklara Yedirmek İçin Kurbanın Kalbini Döрте Bölerken

Kelle, Paça ve Beyinden Yapılan Yemekler:

Kurban olan hayvanın bütün uzuvlarının cem meydanında yenilip sır edilmesi inancını hayvanın diğer sakatlarında da görmek mümkündür. Hayvanın kelle ve paçaları da bu inançsal bakış açısı ile ütülenip parçalandıktan sonra kelle-paça çorbası veya sulu yemeği yapılarak sabah sofrasında ikram edilir. Bazı yöre ve ocaklarda ise

kurban olan hayvanın sakatatı kurbanı kesen kurbancı, kasap ve yardımcıları tarafından pişirilip yenilmektedir. Yine bazı yörelerde kurbanın etine veya eti ile yapılan pilavına katılır. Günümüzde bazı yörelerde hayvanın kelle ve paçası ile uğraşmak zor geldiği için bu uzuvlar gömülmektedir. Bazı yerleşim birimlerinde de cem ritüellerinde kesilen kurbanların kelle ve paçaları biriktirilip köyde cem ritüelleri son bulunca bir Balım Sultan muhabbeti şeklinde “*Koldan Koşan Cemi*” icra edilir. Bu cemde biriktirilen kelle ve paçalardan yapılan yemek ikram edilir.



Tekirdağ Çorlu Çeşmeli Köyü, Sakatatlardan Yapılan Yemek İkram Edilirken



Denizli Çal Çakçaklılar Köyü, Nevruz Cemi Sofrasında Kurban Sakatatlarından Yapılan Yemekler

Cebrail (Horoz) Lokması:

Cem ritüelinde iki adet Cebrail kurbanı vardır. Bunlardan ilki kurbanlık hayvanın önünde meydana gelen dualarıp tığlanandır. İkincisi ise, kutsal olduğuna inanılan “*erkân çubuğu*” ya da “*tarik çubuğu*”nun kılıfından çıkartmak için yapılan ritüelde meydana gelir dualarıp ve meydana tığlanır. Kanı kılıfından çıkarılan erkân çubuğuna sürülür. Tığlanan her iki Cebrail kurbanı, Kurbancı tarafından temizlendikten sonra kurbanlık hayvanın piştiği kazana bütün halinde atılır. Kurban eti ile birlikte haşlanır. Naz Niyaz hizmetinin sonuna doğru piştiğinde ya da son sofrada Dedenin önüne getirilir. Dede tarafından parçalanıp hizmetlilere ya da şifa amaçlı dua almak için dede huzuruna gelen taliplere lokma olarak sunulur.

Geleneksel yapıda son sofrada hizmetinde kurban lokması ile birlikte irmik helvası, ayran, cacık, hoşaf veya meyve ile ikram edildiği de tespit edilmiştir. Cem ritüelinde sunulma zorunlulukları olmadığı için bu bölümde değerlendirilmemiştir.



Diyarbakır Türkmen Alevilerinde Cebrail'in (Horoz) Yürek, Ciğer ve Başının Yürek Lokması Olarak Sunulması (Akın, 2017: 390)

2.2. Ritüelin İçeriği veya Kurban Sahibinin İmkânlarına Göre Değişen Yemekler

Cem ritüelinin içeriği yemeklerin içeriğini de değiştirebilmektedir. Yukarıda izah etmeye çalıştığımız asli yemeklerin yanına cem ritüelinin içeriğine göre farklı yemekler girebilmektedir. Örnek verirsek; Nevruz Kurbanı Cemi'nde yumurtalı ve yeşillikli

salata, Muharrem(Aşure) Kurbanı Cemi'nde aşure ve tuzlu çorba, Hıdırellez ritüelinde bazı yörelerde hoşmerim yapılması cemini içeriğinin yemekleri çeşitlendirmesi olarak görülebilir. Bunun yanında cem ritüellerini demli yapan ya da yapmaya devam eden ocaklarda yemeklerin yanında dem ile yenilmek üzere mezelerin de girmesini sağlamaktadır. Özellikle Trakya bölgesinde ve Balkanlarda ritüellerde yenilmek üzere birçok meze türünün ritüel yemek listesine eklendiği görülmüştür. Çeşitliliği arttıran bir diğer durum da cem ritüelini yapan bireyin veya topluluğun maddi imkanları olmaktadır. Özellikle günümüzde bireysel cem ritüellerinde cem yapan bireyin maddi imkanları ritüelde ortaya çıkan yemeklerin çeşitliliğini arttırmaktadır. Açıklamaya çalıştığımız tasnifimiz doğrultusunda makalenin bundan sonraki bölümünde tespit edebildiğimiz ritüel yemekleri, yapılışını ve varsa yapıma gayesini kısaca özetleyerek vereceğiz. Sıralamayı yaparken kesin olmamakla birlikte görülme sıklığını da ön plana alacağız. Ayrıca yemekleri ve tatlıları bir bütünlük içinde vermeyi uygun gördük.

Yemekler

Pilavlar: Ritüellerde pilav için kullanılan geleneksel gıda maddesi bulgurdur. Pirinç son 20 - 30 yılda maddi imkanlar paralelinde pilav olarak sunulmaya başlamıştır. Pilav, ritüellerin olmazsa olmaz yemeklerindedir. Kurban eti ile birlikte ikram edilir. Bulgur ve pirinç olmak üzere iki şekliyle ritüellerde yer bulur. Sade ve etli olmak üzere iki tür yapılışı mevcuttur. Özellikle pirinç pilavı kurban eti ile birlikte yapılmaktadır. Bulgur pilavının ise iki türlü yapımını görmek mümkündür. Ankara Çubuk ve Çankırı Şabanözü bölgesindeki Alevi yerleşim birimlerindeki cemlerde sade bulgur pilavı yapılırken Ankara Beypazarı Karaşar ve köylerinde etli pirinç pilavı kurban lokması olarak ikram edilmektedir. Bursa İnegöl Kurşunlu beldesinde maddi imkansızlıklar nedeniyle bazı bireylerin görgü cemlerinde tavuklu pilav yaptığı da tespit edilmiştir.

Babağan Bektaşiliğine mensup topluluklar bulgur pilavına sımatiyeleri ile ünlü “Kaygusuz”un adını vermektedirler. Sofra unsurlarını kullanarak mizahi ve sembolik bir dilde yazılmış şiirler olan sımatiyeler Alevilik inanç sisteminde önemli yer tutmaktadır (Birge 1991: 118). Böylelikle Kaygusuz, sımatiyelerinin ardından bulgur pilavına verilen ad olmuştur. Araştırmacılar pilava Kaygusuz adının verilmesinin sebebi hakkında farklı fikirler de sunmuşlardır: Bu görüşlerden biri şöyledir; “Kaygusuz’un yemekler içinde özellikle pilavı çok sevmesi ve bu sebeple Bektaşi tekkesinde pilava “*Kaygusuz*” isminin verilmesi, yemekle ilgili şiirlerinde pilava oldukça fazla yer ayırmasından kaynaklanmış olabilir” (Gündüzöz, 2012: 35). Pilava verilen Kaygusuz ismi dışında ritüellerde yapılan yemeklere Alevi erenlerinden ismi verilene rastlamadık.

İçkilerden rakıya bugün Bulgaristan'da medfun Akyazılı Sultan'dan ilhamla "Akyazılı", şaraba Yunanistan'da medfun Seyid Ali Sultan'ın lakabı olan "Kızıldeli" adlandırılması Alevi bireylerce yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Hatta sakı hizmet gülbenglerinde her iki adlandırma üzerinden dua etme geleneği oluşmuştur.

Pilav ve lokma (kurban eti) ritüelin birbiri ile bütünleşmiş bir yapıda karşımıza çıkar. Özellikle kurbanın bütün olarak haşlanıp pişirildiği yörelerde suyu ile pilav yapılmaktadır. Haşlanan et kazandan çıkarıldıktan sonra eti kemiğinden ayrılır. Etler küçük parçalara ayrılır. Bazı yörelerde küçük parçalara ayrılan etler tekrar kazana konup üstüne pilav salınarak bulgurlu ya da pirinçli pilavdan lokma yapılır. Bazı yörelerde et suyuna (tirit diye de adlandırılmaktadır) pilav yapıp pilav ve et ayrı olarak da sunulabilir. Kurbanlık etin yenilebilir uzuvları gibi et suyuda kutsal kabul edilir ve atılmaz. Pilavdan artan et suyu varsa cemde ikram edilen farklı yemeklerde kullanılır. Etin kavurma şeklinde pişirildiği yörelerde ise pilav sade olarak pişirilir.



Ordu Gürgentepe, Kurban Etli Bulgur Pilavı



Ankara Beypazarı Karaşar Sarayköy, Kırban Etlı Pirinçli Pilav

Keşkek: Keşkek kırban lokması olarak cemlerde yer alan bir yemektir. Özellikle Trakya bölgesinin Alevi yerleşim birimlerinde kırban olarak kesilen hayvanın etinden dövülerek yapılmaktadır. Yine bazı yerleşim birimlerinde tavuk etinden yapılanları da tespit edilmiştir. Ege bölgesinde düğün yemeği olarak da yapılan keşkeğe bu bölgedeki bazı ocakların cem ritüellerinde ritüelin bir yemeği olarak yapılmaktadır.

Yaprak Sarması: Isparta'nın Alevi köylerinde “*yaprak aşısı*” olarak da bilinir. Kıyma, bulgur ve baharatlardan oluşan iç harcının asma yaprağı sarılıp pişirilmesi ile ikram edilir. Özellikle bu bölgedeki Alevi bireyler cemlerini demli yaptıkları için dem hizmeti ile birlikte meze olarak yaprak sarması ikram edilir. Cem ritüelinin yapılacağı gün kadın talipler bir araya gelerek kazanlar dolusu yaprak sarması yaparlar. Yine özellikle Nevruz Ceminde ve Hıdırellez sofralarında baharı ve yeniden dirilişini temsil etmesi nedeniyle sofralarda yaprak sarması yerini alır. Yaprak sarması meşakkatli bir yemek olması sebebiyle Isparta yöresi dışında Nevruz ve Hıdırellez ritüelleri dışında cem ritüelinde sıklıkla görülmez.



Isparta Senirkent Uluğbey Beldesi, Cem Öncesi Yaprak Saran Kadınlar



Çanakkale Ayvacı Uzunalan Köyü Mezarlığı Hıdırellez Sofrası Oğlak, Yaprak Sarması ve Salata



Nevruz Ceminde Sunulan Yumurtalı Yeşil Salata

Çorbalar: Cem ritüelinin özellikle ilk sofraya hizmeti olan akşam sofrasında ikram edilirler. En çok görüleni mercimek çorbasıdır. Onu takiben ezogelin, yoğurt ve pirinç çorbaları gelir. Bireysel cemlerde yemek çeşitliliğini arttırmak için çorbalar akşam sofralarına konur. Ayrıca akşam sofrası için kurban kesemeyen bireyler sofrada kurban eti ile yapılan yemekler yerine çorba veya tavuk ile yapılan yemekleri ikram ederler.

Kuru Fasulye: Eti ve etsiz olarak yapılan iki şekline de cemlerde rastlamak mümkündür. Cem ritüelinin akşam ve sabah sofralarında görülen bir yemektir. Özellikle pirinç pilavı yapılan yerleşim birimlerinde pirinç pilavı ile birlikte ikram edildiği tespit edilmiştir.

Nohut: Kuru Fasulye gibi etli veya etsiz yapılan şekillerine rastlamak mümkündür. Kuru fasulye ve nohut yemek çeşitliliğini arttırmak için özellikle akşam sofralarında pirinç pilavı ile ikram edilmektedir.

Türlü: Kuşabaşı eti ve kıymalı yapılan şekilleri vardır. Bezelye, patates ve havuç ile yapılmış şekilleri tespit edilmiştir. Genel olarak akşam sofralarında görülür.

Meftune: Diyarbakır yöresi Türkmen Alevilerinde Musahip Kurbanı Cem ritüeline özgü yapılan güveç türü bir yemektir. Musahip ceminde akşam sofrası için tığlanan hayvanın kemikli eti, patlıcan, domates ve biber güveç usulü pişirilerek yapılır. (Akın, 2017: 262)

Makarna: Geleneksel yemekler içinde olmayan makarna günümüzde evlerin olduğu gibi ritüellerin de yemekleri arasında yerini almıştır. Sade ve yoğurtlu olarak ikram edilen şekilleri mevcuttur. Ankara Çubuk ve Şabanözü'nün Alevi köylerinde haşlanmış makarnanın sarımsaklı ayran içine katılarak yapıldığı “*ayranlı makarna*” yemeğine cemlerde sık sık rastlamak mümkündür. Yemeğin yapılış geleneksel bir yapı arz etmemektedir. Eskiden ev makarnası olarak bilinen erişte vb. ev makarnaları ile yapıldığı tarafımızca belirtilmiştir.



Ankara Beypazarı Karaşar Sarayköy, Türlü Yemeği

Gaybana: Ankara Beypazarı Karaşar beldesine bağlı Saray köyünde tespit ettiğimiz bir ritüeliek yemektir. Cem yapılacak günün sabahında kadınlar cemevinde toplanıp mayasız hamurdan yufka açarlar. Açılan yufkalar kuruması için serilir. Birkaç saat dinlendikten sonra 1 cm eninde uzun parçalar halinde kesilirler. Kesilen parçalar kaynar suya atılıp pişirilip yoğurt ile ikram edilir. Bu yemek cem ritüellerinde yemek üzere hazırlanan bir yemektir. Yanında meyve ile ikram edilir.



Ankara Beypazarı Karaşar Sarayköy, Gaybana

Tatlı ve Komposto Türü Yemekler

Helva: Cem ritüelinin geleneksel tatlısı irmik helvasıdır. Fıstıklı ve bademli çeşitleri tespit edilmiştir. Helva genelde cemevinde sabah mutfak işlerini organize etmek için gelen kadınlar tarafından yapılır ve akşama kadar dinlenir. Eskiden tatlı olarak birçok yörede irmik helvası tercih edilirken günümüzde hazır tahinli helvalar, irmik helvasının yerini almaktadır. Belirli bir takvime göre yapılan helvalardan biri de Muharrem ayının yedinci günü "*Hür Şebit*" için yapılan helvadır. Genel olarak Bektaşî sürelerinde görülen bu helva Muharrem ayının yedinci günü yapılp konu komşuya dağıtılır. "*Hür Şebit Helvası*" hem un hem de irmik ile yapılan helvalardandır.



Isparta Senirkent Uluğbey Beldesi, Undan Yapılan Hür Şehit Helvası

Aşure: Muharrem ayının onuncu günü Muharrem oruçları bitince Dede evinden başlayarak bütün Alevi bireyler evlerinde aşure pişirir ve dağıtırlar. Aşurenin içine giren gıdalar değişmekle birlikte gelenekte aşure buğday, nohut ve fasulyeden yapılmaktadır. Aşure zenginliği ve bereketi simgeleyen tereyağ, bal gibi malzemelerden yapılmamasına rağmen hep yeniden doğuş arayışı, canlılığı geri getirme dileği vardır (Sauner-Leroy, 2008). Aşureye konulacak malzemeler olan buğday, nohut ve fasulye bir gün önceden ıslatılıp On Muharrem günü sabahı kazana dökülüp kaynatılır. İç hazır olunca tatlandırılır. On Muharrem günü Aşure Kurbanı Cemi yapan topluluklarda öğlen cemevinde ya da dede evinde “aşure tatlama” ve “oruç açma” ritüelleri yapılır. On Muharrem öğlen vaktinde Maktel-i Hüseyin nüshalarının onuncu faslı olan Hz. Hüseyin’in şehadeti okunur. Bu fasıl bitince yas dönemi son bulup Sakka Suyu ile oruçlar açılır. Oruçlar açılınca Kerbela’dan şehit olmadan kurtulduğuna inanılan İmam Zeynelabidin için şükür ve ağız tatlılığı için “aşure tatlama ritüeli” icra edilir. Bir gün önce ıslatılıp kaynatılan aşure içinin bir kısmı Hz. Hüseyin’in şehadetini paylaşmak adına tuzlanır ve “tuzlu çorba” olarak cem ritüelinin sofralarına konulur. Bir kısmı da İmam Zeynelabidin’in hayatta kalmasından dolayı ağızların tatlanması için aşure tatlama ritüeli ile tatlanır. Bu çorbaya “tatl çorba” ya da “aşure” denir.

Bazı yöre ve ocaklarda oruç sayısı 10 ile 15 gün arasında değişebildiği için aşurenin yapıldığı gün değişebilmektedir. Aşurenin içine katılan malzemeler günümüzde On İki İmam’a istinaden on iki çeşide tamamlanmaktadır.



Isparta Senirkent Uluğbey Beldesi, Kara Kazan Başında Aşure Tatlama Ritüeli



Afyonkarahisar Şuhut Kayabelen Beldesi, Aşure Yapan Kadınlar

Baklava: Bireysel cem ritüellerinde cem ritüelinin sahipleri tarafından el yapımı baklavalar yapılmaktadır. Günümüzde baklava yapmanın zorluğu bireyleri hazır baklava, şekerpare, kalburabastı ve tulumba tatlılarına yöneltmiştir.

Höşmerim: Balıkesir, Manisa ve İzmir yöresindeki Tahtacı ve Çepni Alevilerinin Hıdırellez kutlamalarında pişirdikleri bir tatlıdır. Keçilerin oğlakları ile birlikte süt vermeye başlaması bir anlamda baharın gelişini ifade ettiği için Hıdırellez sofrasında yeşilliklerin yanında keçi sütünden yapılan höşmerim tatlısı da yapılır.



Manisa Soma Kozluören Köyü, Hıdırellez Kutlamalarında Höşmerim Yapan Kadın

Kabak Tatlısı: Cem ritüellerinin kış aylarında olması kabak tatlısının cem ritüellerinde tatlı olarak yerini almasında önemli etkenlerdendir. Özellikle balkabağı üretimi yapılan yerleşim birimlerinde kabak tatlısı yapılarak cemlerde ikram edilir.

Komposto: Hoşaf ve kompostolar cem ritüellerinde sofrada yerini alan tatlılardır. Üzüm, kayısı ve erikten yapılan kompostolara kayıt altına aldığımız cem ritüellerinde sık sık rastladık. Cem ritüellerinde ayran veya cacığın olamadığı sofralarda kompostolar yer alır. İkram edilen yemekler ve maddi imkanlar kompostonun sofrada yer alıp almayacağına karar vermektedir.

Salata: Salata özellikle Nevruz ve Hıdırellez ritüellerinde muhakkak sofrada olması gereken ikramlardır. Salata yeşili ve baharı temsil ettiği için Nevruz Cemlerinde ve Hıdırellez kutlamalarında sofralarda olması gereken ritüelik bir yemektir. Özellikle Nevruz cemlerinde haşlanmış yumurta ile birlikte ikram edilir.

Meyveler: Cem ritüellerinde özellikle dem hizmeti ile birlikte ve sofralarda tatlı yerine meyve konmaktadır. Mevsimine göre her meyveyi cemlerde görmek mümkündür. Cem ritüelleri genel olarak kış aylarında olduğu için kış meyveleri olan portakal, mandalin ve elma gibi meyveler ceme gelenlere dağıtılır. Ayrıca ceme gelen bireyler yanlarında genelde naz niyaz olarak meyve getirirler.

Mezeler

Turşu: Cem ritüellerinde sofralarda dem hizmeti sırasında Naz Niyaz olarak ve sofralarda sunulmaktadır. Ankara Çubuk bölgesinde turşuculuk geleneği yaygın olduğu için cem sofralarından turşu eksik olmaz. Dem hizmetinin devam ettiği ocak ve yörelerde dem hizmetinin yanında en çok meze olarak turşu görülmektedir. Her çeşit turşuya farklı yörelerde rastlamak mümkündür.

Havuçlu ezme: Trakya bölgesindeki Bektaşilerin muhabbet kısmında dem ile birlikte ikram ettikleri mezelerdendir.

Meze olarak ciğer, et kavurma da ikram edilmektedir.



Tekirdağ Çorlu Çeşmeli Köyü, Havuçlu Mezeler



Cemde Meze Olarak Kullanılan Turşular

Naz Niyaz Olarak Sunulan Yiyecekler

Bu tür yiyecekler cem ritüelinde muhabbet ve dem hizmeti esnasında ceme gelen bütün taliplere eşit miktarda dağıtılan yiyeceklerdir. Bu yiyecekleri talipler evlerinde yapıp ceme getirirler. Her evden gelen yiyecekler dedenin duası ile kutsanarak paylaşılıp yenir. Böylece herkesin lokması, nazı niyazi bir diğer talip kardeşine ulaşmış olur. Bu ritüel hem bir paylaşımı hem de birliği sembolize etmektedir. Naz niyaz olarak hamur işleri, pasta, kuru yemiş, meyveler ve dem (içki) getirilmektedir.

Cem Ritüelinin Sabah ve Akşam Sofralarından Örnekler



Yunanistan Dimetoka Ruşanlar Köyü, Kavurma, Salata, Helva ve Meşrubat



Sade Piriñ Pilavı ve Kavurma Usülü Kurban Eti İle Sunum



Mercimek Çorbası, Kuru Fasulye, Piriñ Pilacı, Kavurma, Hoşaf, Tulumba Tatlısı



Ayrınlı Makarna, Salata, Kuru Fasulye, Vişne Hoşafı, Piriç Pilavı ve Kavurma



Haşlanmış Kurban Eti, Ayrınlı Çorba, Salata, Hoşaf (Kayısı), Piriç Pilavı, Tahin Helvası



Ayrınlı Makarna, Nohut, Piriç Pilavı, Kavurma, Salata, Kabak Tatlısı ve Baklava



Ankara Karaşar Sarayköy, Dört Kişî Oturma Düzenine Göre Sofra Sunumu Etlî Piriçli Pilav ve Üzüm



Yoğurt Çorbası, Kuru Fasulya, Yaprak Sarması, Salata, Tavuklu Pilav ve Baklava



Muharrem Kurbanı Cemi, Aşure ve Helva



Muharrem Kurbanı Cemi, Aşure, Kavurma, Bulgur Pilavı

2.3. Yasaklı Yiyecek ve İçecekler

Alevi bireyler için Muharrem ayı bir yas ayıdır. Bu ayda Kerbela'da şehit olan Hz. Hüseyin ve yakınlarının yaşadıkları acıyı hissetmek, Kerbela'da yaşananları biraz olsun anlamak isteyen bireyler Kerbela hadiseleri merkezli yasakların olduğu bir yas dönemi geçirirler. Yas dönemi ocak ve yörelere göre 10 ile 15 gün sürmektedir. Bu döneme oruç dönemi de denir. Oruç dönemi Alevi inanç sisteminde bazı yiyecek ve içeceklerin de yasaklandığı bir zaman dilimidir.

Bu oruçlu günler içinde hayvansal gıdalar tüketilmez. Et, süt ve soğan gibi gıdalarla yapılan yemekler yenmez. Yasaklı zaman dilimi boyunca hiçbir canlı hayvan kesilmez. Can taşıdığına inanılan yumurta gibi hayvani gıdalar da tüketilmez. Bu süreç inançsal boyutta veganlığın yaşandığı bir dönem olarak kabul edilebilir. Çünkü hayvansal gıdalar ve bu gıdalarda üretilen ürünler sofralarda yer almaz.

Muharrem ayındaki oruç dönemleri dışında eti yenmeyen hayvan olarak İslam dininin yasakladığı domuz dışında Alevi inanç sisteminde tavşanın yenilmesi de yasaklıdır³⁰.

30 Tavşan ile ilgili tabular hakkında geniş bilgi için bk. Ergun, 2011.

Sonuç

Alevi inanç sisteminin ritüellerinden, özelde cem ritüelinde sunulan yemekleri konu edinen bu çalışma yiyecek ve içeceklerin ritüelin yaratım, icra ve işlevinde olan etkisini açıklamayı hedeflemiştir. Türkiye’den on altı ile bağlı yerleşim birimi ile Yunanistan ve Bulgaristan’da yaşayan Alevi topluluklarından iki yerleşim birimini örneklem olarak alan çalışma ritüel yemek ilişkisini merkeze alarak önermeler sunmuştur. Makale bağlamında verdiğimiz örnekler Alevi inanç sisteminde ritüellerin yeme ve içme merkezli bir yapı sergilediğini göstermektedir. Hatta yemek merkezli ritüel yaratımı üzerine yeni çalışmalara kapı aralayacak verileri sunarak Alevi inanç sisteminde ritüeli yemek kültüründen bağımsız analiz etmenin problemleri önermelere neden olabileceğini bu çalışma göstermiştir. Alevi toplulukları merkeze alan çalışmamız farklı dini kurumların ritüel dünyası ile mukayese etmeye uygun bir veriyi de literatüre sunmuştur. Tasavvufi metinlerde ve sufilerin hayatlarında sık sık rastladığımız yeme içme kültürü merkezli yazılı ve sözlü anlatımların da ritüel merkezli yeniden değerlendirilmesi gerekliliği de bu çalışma ile ortaya çıkmaktadır. Alevi inanç sistemindeki sofraya ve yemek merkezli inançsal algının bireyin sosyal hayatına da yansıdığını saha çalışmalarımızda tespit ettik. Bu durum inançsal kurgunun bireyin sosyal hayatına etkisini de gözler önüne sermektedir. Alevi toplulukların kadın erkek bir sofrada cinsiyet mefhumunu ortadan kaldırarak yemeği lokma edebilmesi bireyin dünyasındaki cinsiyet kavramını şekillenmesine de etki etmektedir.

Alevi inanç sistemi açısından sofraya muhabbete ve inançta açılan en önemli pencerelerden birisidir. İnanç sisteminde birey sofrada yediği yemek ile biyolojik ihtiyaçlarını, muhabbet ile manevi ihtiyaçlarını gidermektedir. Bu sebeple yemek kültürü merkezli oluşmuş ritüeller bireyin erginleşmesi anlamında önemli bir rol üstlenmektedir. İnanç sisteminde “talibi kulaktan besleme” tabiri söz konusu erginleşmeyi (pişmeyi) açıklamaktadır.

Sonuç olarak bir örneklem havuzundan aldığımız verilerle Alevi inanç sistemindeki yemek kültürü ve yemeğin ritüellerin oluşumundaki etkisi ortaya konulmuştur.

- AÇA, Mehmet (2014). “Kaz Dağları’nın Eteklerinde Bir Türkmen Köyü: Koşuburnu”. *Alevilik Araştırmaları Dergisi*. 2014/7, 1-13.
- AKBULUT, Dilek, “Bektaşî Kazanlarından Saray Aşureliklerine Bir Paylaşım Geleneği Olarak Aşure”. *Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 2010/55. 269–280.
- AKIN, Bülent (2016a). “Diyarbakır Yöresi Alevi Ocaklarında Muharrem Erkânı, Ocaklar Arası Ritüelik Farklılıklar ve Kent Ortamında Gerçekleşen Değişimler”. *Uluslararası Kerbelâ ve Hz. Hüseyin Sempozyumu Bildirileri*, haz. Gülağ Öz, Ankara: Hüseyin Gazi Kültür ve Sanat Vakfı Yol Yayınları Sempozyum Dizisi: 5. 115-143.
- AKIN, Bülent (2016b). *Zâkirlik Geleneğinin Değişen Yaratım ve İcra Ortamı Zâkirlikten Âyıklığa Aşık Niyazi*. Ankara: Barış Kitap.
- AKIN, Bülent (2017). *Diyarbakır Yöresi Alevi Ocakları: Tarih, İnanç ve Gelenek*. Yayınlanmamış Doktora Tezi. İzmir: Ege Üniversitesi.
- ALGAR, Ayla Esen (2008). “Bektaşilikte Yemeğin Yeri”. *Tasavvuf Kitabı* (Haz. Cemil Çiftçi). İstanbul: Kitabevi Yayınları. 408–414.
- BİRGE, John Kingsley (1991). *Bektaşilik Tarihi*. İstanbul: Anıt Yayınları.
- CSAKİ, Eva (2001). “Türk Kültüründe Ayrıntılar: Tuz”. *Hacı Bektaş Veli Dergisi*. 2001/20. 231–235.
- ÇIBLAK, Nilgün (2005). “Mersin Tahtacıları”. Ankara: Ürün Yayınları.
- DURKHEİM, E. (1965). *The Elementary Forms of the Religious Life*. The Free Press.
- DUYMAZ, Ali ve Şahin, Halil İbrahim (2008). “Kaz Dağlarında Dağ, Ağaç ve Ocak Kültü Üzerine İnanış ve Uygulamalar”. *Bahkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 11(19). 116-126.
- ELİADE, Mircea (1999). *Şamanizm*. Çev. İsmet Birkan. Ankara: İmge Kitabevi.
- ERGUN, Pervin (2011). “Alevilik-Bektaşilikteki Tavşan İnanıcının Mitolojik Kökleri Üzerine”. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırmaları Dergisi*. 2011/60. 281-312.
- ERÖZ, Mehmet (1977). *Türkiye’de Alevilik Bektaşilik*. İstanbul: Otağ Matbaacılık.
- ERSAL, Mehmet (2015). *Veli Baba Sultan Ocağı*. Köln: Alevi-Bektaşî Kültür Esnitütüsü.
- ERSAL, Mehmet (2016a). *Alevilik: Kavramlar ve Ocak Sistemi – Çubuk Havzası Aleviliği Örneği*-. Ankara: Gazi Üniversitesi Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Merkezi Yayınları.
- ERSAL, Mehmet (2016b). “Alevi İnanç Sisteminde Dem Kültü ve Dem Geldi Semahları”. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*. 2016/77. 127-173.
- ERSAL, Mehmet (2016c). “Tahtacı Alevilerinde Hıdırellez”. *Direnen ve Kaybolmaya Yüz Tutmuş Kültürler* (Edt. Engin Önen). İzmir: Ege Üniversitesi Yayınları. 135-140.
- ERSAL, Mehmet (2016d). “Yası Katık Edenler: Alevi Toplumunda Ritüelik Farklılıklarla Kerbela”. *Uluslararası Kerbela ve Hz. Hüseyin Sempozyumu Bildiriler* (Haz. Gülağ Öz). 345-370.

- ERSAL, Mehmet ve Ersöz, Serpil (2013). “Alevî Gülbenglerinin Temel Yapısı Üzerine Bir Değerlendirme”. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*. 2013/65. 53-80.
- GÜNAY, Vehbi (2003). “Türk Sosyo-Kültürel Hayatında Tuzun Yeri Üzerine”. *Tuz Kitabı*. (Ed.), Emine Gürsoy Naskali-Mesut Şen. İstanbul: Kitabevi Yayınları. 105-112.
- GÜNDÜZÖZ, Güldane (2012). *Bektaşî Kültüründe Yemek Motifi*, Samsun Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Temel İslam Bilimleri Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.
- GÜNDÜZÖZ, Güldane (2015). *Bektaşî Kültüründe Yemek Motifi*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları.
- HOWE, Leo (2000). “Risk, Ritual and Performance” *Journal of the Royal Anthropological Institute*. Wiley Online Library.
- İNAN, Abdülkadir (2000). *Tarîhte ve Bugün Şamanizm Materyaller ve Araştırmalar*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- McCAULEY R.N. ve LAWSON E.T., (2002). *Bringing Ritual to Mind*. Cambridge University Press.
- OCAK, Ahmet Yaşar (2002). *Alevî ve Bektaşî İnançlarının İslam Öncesi Temelleri*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- ÖZLÜ, Zeynel (2011). “Osmanlı Devletinde Tekkelere Bir Bakış: Aşure Geleneği”. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*. 2011/57.191-212.
- SAKAOĞLU, Necdet (1993). “Aşure”. *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*. İstanbul: Tarih Vakfı. 1993. C.1. 372-373.
- SOİLEAU, Mark (2005). “Lokma Almak, Dem Görmek: Bektaşî Sofrasında Sindirim”. *Uluslararası Bektaşîlik ve Alevîlik Sempozyumu*. Isparta. 153-159.
- SAUNER-LEROY M.H. (2008). “Temel Ezginin Üç Örneği: Aşure, Anusabur ve Koliva”. *Yemek ve Kültür*. 2008 / 13. 101-108.

KAYNAK KİŞİ DİZİNİ

- Abidin Harman (1933), Sağlık Mahallesi Çorlu Tekirdağ, İlkokul, Baba
- Ahmet Erol (1941), Sağlık Mahallesi Çorlu Tekirdağ, Ortaokul, Zâkir
- Ahmet Kuzukıran (Kara Veli), (1938), Kargın, Çubuk, Ankara, İlkokul, Dede
- Ahmet Sargın (1938), Kurşunlu, İnegöl, Bursa, İlkokul, Baba
- Ali Atılgan (1943), Karaşar Beypazarı Ankara, İlkokul, Baba
- Ali Ay (1947), Kurşunlu, İnegöl, Bursa, İlkokul, Baba
- Ali Ay (1960), Kurşunlu, İnegöl, Bursa, İlkokul, Rehber
- Ali Dedeoğlu (1941), Mart Şabanözü Çankırı, İlkokul, Dede
- Ali Demirezen (1935), Karaşar Beypazarı Ankara, İlkokul, Baba
- Ali Güven (1941), Eskişehir, Yüksek Okul, Emekli Öğretmen, Dede
- Ali Rıza Yavuz (1946), Üçsaray, Seyitgazi, Eskişehir, İlkokul, Rehber

- Ali Türkân (1938), Kurşunlu, İnegöl, Bursa, İlkokul, Rehber
Arif Dalkılıç (1937), Susuz, Çubuk, Ankara, İlkokul, Dede
Aşur Uygur (1941), Çapar Şabanözü Çankırı, Lise, Aşık
Baki Özdemiroğlu (1963), Mart, Şabanözü, Çankırı, Lise, Dede
Battal Dalkılıç (1948), Susuz, Çubuk, Ankara, İlkokul, Dede
Bayram Yıldırım (1953), Karaşar Beypazarı Ankara, İlkokul, Aşık
Buket Kuzukıran (1992), Mart Şabanözü Çankırı, Üniversite
Burhan Dereli (1970), Haskovo Bulgaristan, Lise, Zâkir
Dağistan Demirhan (1938), Hasan Dede, Kırıkkale, İlkokul, Dede
Döndü Dedeoğlu (1948), Mart Şabanözü Çankırı, İlkokul, Anabacı
Durdu Durukan (1960), Karaşar Beypazarı Ankara, İlkokul, Talip
Emine Dedeoğlu (1962), Mart Şabanözü Çankırı, Ortaokul, Anabacı
Hakkı Saygı (1931), Zeytinburnu İstanbul(Silistre Kolabina), Ün. Terk, Baba
Halil Özdemiroğlu (1931), Mart, Şabanözü, Çankırı, İlkokul, Dede
Hasan Ali Uzun (1976), Arslanbeyli Seyitgazi Eskişehir, Üniversite, Zâkir
Hasan Dedeoğlu (1929), Mart Şabanözü Çankırı, İlkokul, Dede
Hasan Hüseyin Güvenç (1923), Aşağı Karaköy, Çubuk, Ankara, Okuryazar, Dede
Haşim Demirhan (1950), Hasan Dede, Kırıkkale, Lise, Dede
Hatice Demirezen (1935), Karaşar Beypazarı Ankara, Okur yazar, Anabacı
Hatice Gürol (1964), Karaşar Beypazarı Ankara, Ortaokul, Talip
Hatice Tülay (1964), Karaşar Beypazarı Ankara, İlkokul, Talip
Haydar Ercan (1936), Karşıyaka İzmir, İlkokul, Dede
Hayrettin Demirtaş (1941), Arslanbeyli, Seyitgazi, Eskişehir, Ortaokul, Dede
Hüseyin Akbayıroğlu (1953), Mart Şabanözü Çankırı, İlkokul, Talip
Hüseyin Akıncı (1952), Karaşar Beypazarı Ankara, İlkokul, Talip
İbrahim Yapar (1930), Zeytinburnu İstanbul(Silistre Doğum), İlkokul, Baba
Kerime Demirtaş (1943), Arslanbeyli, Seyitgazi, Eskişehir, İlkokul, Anabacı
Kezban Dedeoğlu (1966), Mart Şabanözü Çankırı, İlkokul, Anabacı
Kezban Özen (1981), Sankoz Çubuk Ankara, Lise, Talip
Kezban Üreten (1961), Karaşar Beypazarı Ankara, Lise, Talip
Mehmet Açık (1948), Çorlu Merkez Tekirdağ, İlkokul, Dede
Mehmet Demirtaş (1958), Arslanbeyli, Seyitgazi, Eskişehir, Yüksek Okul, Dede
Mehmet Koççalı (1935), Çiftlik Kırcaali Bulgaristan, İlkokul, Baba
Melek Güvenç (1958), Aşağı Karaköy Çubuk Ankara, İlkokul, Anabacı
Meliha Dedeoğlu (1955), Mart Şabanözü Çankırı, İlkokul, Anabacı
Muharrem Tezol (1944), Çeşmeli Çorlu Tekirdağ, Lise, Baba

Muharrem Topaloğlu (1947), Zeytinburnu İstanbul, Üniversite, Baba
Murat Özdemiroğlu (1965), Mart Şabanözü Çankırı, Lise, Dede
Mustafa Alimustafa (1958), Mandacı Kırcaali Bulgaristan, Ortaokul, Talip
Mustafa Kemal Ceylan (1961), Karaşar Beypazarı Ankara, Lise, Âşık
Mustafa Özer (1952), Seyitgazi, Eskişehir, İlkokul, Dede
Naciye Akın (1962), Karaşar Beypazarı Ankara, İlkokul, Talip
Rıdvan Korkutan (1942), Kocaeli Mecideye(Mesim mh), İlkokul, Baba
Sadullah Yenidoğan (1931), Karalar Kırcaali Bulgaristan, İlkokul, Baba
Salih Topaloğlu (1923), Zeytinburnu İstanbul(Silistre Doğum), İlkokul, Talip
Serpil Dedeoğlu (1975), Mart Şabanözü Çankırı, İlkokul, Anabacı
Şaban Durukan (1954), Karaşar Beypazarı Ankara, İlkokul, Talip
Şermen Narin (1959), Karaşar Beypazarı Ankara, İlkokul, Talip
Tuba Gündoğmuş (1985), Mahmutoğlu Çubuk Ankara, Lise, Talip
Veli Horasanlı (1949), Sağlık Mahallesi Çorlu Tekirdağ, Lise, Dede
Veli Topaloğlu (1949), Zeytinburnu İstanbul, Ortaokul, Zâkir
Veli Yurdakadim (1953), Sele, Çubuk, Ankara, İlkokul, Dede
Veysel Bayram (1956), Kazçılar Razgrad Bulgaristan, Üniversite, Talip
Yüksel Dedeoğlu (1950), Mart Şabanözü Çankırı, İlkokul, Anabacı
Zehra Demirtaş (1964), Arslanbeyli, Seyitgazi, Eskişehir, Lise, Anabacı

