



SÜREK Alevilik – Bektaşilik ve Kültür Araştırmaları Dergisi, Sayı 5-, 2025, 43-62.

E-ISSN: 3023-5529

Araştırma Makalesi / Research Article

LOKMADAN MUHABBET SOFRASINA: ALEVİ-BEKTAŞİ MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN RİTÜEL VE KİMLİK BAĞLAMINDA İNCELENMESİ


FROM LOKMA TO THE TABLE OF AFFECTION: AN ANALYSIS OF ALEVI-BEKTASHI CULINARY CULTURE IN THE CONTEXT OF RITUAL AND IDENTITY

*Aşka gel de aşk ile piş,
Lokma ye, gönülünle diş.
-Kaygusuz Abdal-*

Gizem Sena KESKİN

Doktora Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
gsenaolcay@gmail.com  0000- 0003-1045-6418

Eda GÜNEŞ

Doçent Doktor, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
egunes@erbakan.edu.tr  0000- 0001-7422-9375

Geliş Tarihi:

(Received)

08.08.2025

Kabul Tarihi:

(Accepted)

24.11.2025

Yayın Tarihi:

(Published)

31.12.2025

Anahtar Kelimeler

Gastronomi
Mutfak Kültürü
Alevilik
Bektaşilik
Cem Ritüeli

Keywords

Gastronomy
Cuisine Culture
Alevisim
Bektashism
Cem Ritual

ÖZ

Mutfak kültürü, yalnızca bireysel tercihlerden ibaret olmayıp, aynı zamanda toplumların tarihsel belleğini, ritüel pratiklerini ve kimlik inşasını yansıtan önemli bir alandır. Anadolu coğrafyası; farklı inançlar, etnik yapılar ve yaşam biçimlerinin tarihsel süreçte iç içe geçtiği, dinî ve kültürel çeşitliliğin yoğun biçimde deneyimlendiği bir kültürel mozaik olarak dikkat çekmektedir. Bu kapsamda Eskişehir ilinde yaşayan Alevi bireylerin mutfak kültürünü inanç, ritüel, gelenek ve toplumsal yaşam bağlamında incelemek için katılımcılarla (n:10) yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak veriler toplanmıştır. Çalışma bulguları ile, Alevi mutfak kültürünün yalnızca fiziksel bir beslenme pratiği değil; aynı zamanda dinî ritüellerin, manevi değerlerin ve kolektif kimliğin bir yansıması olduğu ortaya koyulmaktadır. Lokma geleneği, cem erkânları, Hızır ve Muharrem oruçları, aşure ritüeli ve kurban paylaşımı gibi uygulamalar, Alevi inanç sisteminin mutfak pratiklerine nasıl yansıdığını somutlaştırmaktadır. Ayrıca, sofrada, toplu yemek tüketimi, sade ve helal gıdalar duyulan hassasiyet gibi unsurlar, bu kültürün hem dinî hem toplumsal yönlerini şekillendiren belirleyici faktörler arasında yer almaktadır. Elde edilen verilerin sonucunda, Alevi mutfak kültürünün hem korunması gereken kültürel bir miras yapı olduğu hem de toplumsal dayanışmayı güçlendiren bir araç olduğunu ortaya koymaktadır.

ABSTRACT

Culinary culture is not merely a matter of individual preferences, but rather a significant domain that reflects the historical memory, ritual practices, and identity construction of societies. The Anatolian geography stands out as a cultural mosaic in which diverse belief systems, ethnic structures, and ways of life have historical intertwined, offering a rich context of religious rituals and cultural pluralism. Within this framework, to examine the culinary culture of Alevi individuals in the province of Eskişehir in relation to belief, ritual, tradition, and social life, data were collected through semi-structured interviews conducted with ten participants (n:10). The findings of the study reveal that Alevi culinary culture is not limited to physical nourishment; it also serves as a reflection of religious rituals, spiritual values, and collective identity. such as the tradition of *lokma*, *cem* ceremonies, Hızır and Muharrem fasts, the *aşure* ritual, and the sharing of sacrificial meat concretely demonstrate how the Alevi belief system is embedded within culinary practices. Furthermore, elements such as table etiquette, communal dining, and sensitivity to simple and halal food emerge as key factors shaping both the religious and social dimensions of this culture. Based on the data obtained, it can be concluded that Alevi culinary culture constitutes not only a cultural heritage that should be preserved, but also a vital means of strengthening social solidarity.

Atf/Cite as: Keskin, G. S. & Güneş, E. (2025). Lokmadan muhabbet sofrasına: Alevi-Bektaşî mutfak kültürünün ritüel ve kimlik bağlamında incelenmesi. *SÜREK Alevilik – Bektaşilik ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, 5, 43-62.

© 2025 Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Hacı Bektaş Veli Araştırma ve Uygulama Enstitüsü. Her hakkı saklıdır. Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Hacı Bektaş Veli Research and Application Institute. All rights reserved.

Giriş

Mutfak kültürü, insanların beslenme ihtiyacından dolayı ortaya çıksa da toplumların kültürel birikimleriyle bütünleşmektedir. Bu bağlamda üzerinde yaşadığımız toprak parçası olan Anadolu, dinî ve kültürel çeşitlilik bakımından zengin bir coğrafya olma özelliği göstermektedir (Solmaz & Altın, 2018, s. 109). Orta Asya'dan Anadolu'ya kadar geniş bir coğrafyaya yayılan Asya ve Anadolu topraklarının zengin tarımsal çeşitliliğini bünyesinde barındıran Türk mutfak kültürünün, tarihsel süreçte etkileşimde bulunduğu medeniyetlerin katkılarıyla şekillenerek günümüze ulaştığı ve dünyanın en önemli mutfaklarından biri haline geldiği belirtilmektedir (Düzgün & Özkaya, 2015, s. 42). Artun'a (2008, s. 368) göre mutfak kültürü, beslenmeyi sağlayan gıda çeşitlerini ve bu gıdaların hazırlanması, pişirilmesi, muhafaza edilmesi ve tüketilmesi süreçlerini içeren bir yapıdır. Buna karşın, yeme içme geleneği, beslenme ekseninde şekillenen inançlar ve uygulamalar bütünü ile bu çerçevede oluşan kültürel yapıyı ifade etmektedir (Akmeşe vd., 2024, s. 34).

Şengül ve Türkay'a (2016, s. 91) göre, yöresel mutfak unsurlarının oluşumunda:

- Bölgeye özgü gıda ve içecek ürünleri
- Dinî inanışlar ve etkiler
- Ulusal kimlik ve milli unsurlar
- Geleneksel ritüeller ve görenekler
- Beslenme alışkanlıkları
- Mevsim koşulları
- Coğrafi yapı ve ekolojik özellikler
- Tarihsel miras ve kültürel birikim gibi faktörler belirleyici olmaktadır.

Yöresel mutfak kavramı, belirli bir bölgeye özgü yemek pişirme geleneklerini, sofraya düzenini ve yeme-içme alışkanlıklarını içeren; o yörenin kültürel dokusunu yansıtan kapsamlı bir olgudur (Şengül, 2016, s. 23). Tarihsel süreç içerisinde çeşitli kültürel, coğrafi ve dinî etkenlerle şekillenen yöresel mutfaklar, zamanla değişim ve gelişim göstererek bugünkü formlarını kazanmıştır. Türk mutfağı genel hatlarıyla ortak özellikler taşısa da, bölgesel düzeyde önemli farklılıklar gözlemlenmektedir; bu durum yöresel mutfak anlayışının oluşumuna zemin hazırlamaktadır. Söz konusu farklılıklar yalnızca coğrafi koşullarla sınırlı kalmamakta, aynı zamanda dinsel inanç temelli ayrışmaları da içerebilmektedir (Ünver Alçay vd., 2015, s. 90). Bu zengin kültürel mozaik bir parçasını ise Alevi mutfak kültürü oluşturmaktadır. Kapalı ve geleneksel bir sosyal yapıya sahip olan Alevi toplumu, kültürel öğelerini günümüze kadar büyük ölçüde korumayı başarmış; bu doğrultuda Türkiye'de konuya ilişkin çeşitli akademik çalışmalar gerçekleştirilmiş ve araştırmalar halen devam etmektedir (Kıranatlıoğlu, 2018; Özkoç vd., 2019; Gülser vd., 2023; İrmak, 2024).

Alevi terimi, Hz. Ali'ye duyulan bağlılık temelinde birleşen çeşitli dinî ve siyasî oluşumları tanımlamak amacıyla kullanılan bir ifadedir. Etimolojik olarak "Ali'ye mensup olan" anlamına gelen bu kelimenin çoğul formları "Aleviyye" ve "Aleviyyûn" şeklindedir. Hz. Ali'nin soyundan gelenler, özellikle oğulları Hasan, Hüseyin, Muhammed b. Hanefiyye, Ömer ve Abbas aracılığıyla neslini sürdüren bireyler, tarihsel kaynaklarda Alevi olarak adlandırılmaktadır (Ocak, 1989, s. 368). Tarihsel süreç içerisinde çeşitli toplulukları tanımlamak üzere farklı anlamlar yüklenen Alevi/Alevilik kavramı, yakın dönemlerde inanç sistemleri ve ibadet şekilleri birbirinden belirgin şekilde ayrılan, Ehl-i Sünnet geleneği dışında kalan bazı alternatif dinî grupları kapsayan üst bir kimlik ve çatı terimi olarak kullanılmaya başlandığı belirtilmektedir (Bruinesen, 2000, s. 10). 16. yüzyılın başında Osmanlı Devleti tarafından, mevcut Safevi etkisini sınırlandırmak ve Rafizî-Kızılbaş topluluklarını entegre etme amacıyla desteklenen Bektaşilik ise, Türkçe dilini temel alan ve çeşitli inanç unsurlarını bünyesinde barındıran birleşik yapı bir öğreti olarak öne çıkmaktadır (Akin, 2023, s. 25).

Çalışmanın temel amacı Alevi mutfak kültürünü tarihsel, inançsal ve kültürel bağlamda ele alarak; bu özgün yapının Türk mutfak kültürüne katkılarını ortaya koymak ve söz konusu kültürel birikimin korunmasına akademik düzeyde katkı sunmaktır. Bu amaç doğrultusunda yöresel gıda ürünleri, dinî

ritüellerin mutfaktaki yansımaları, geleneksel hazırlama ve tüketim biçimleri ile Alevi toplumunun beslenme alışkanlıkları bütüncül bir yaklaşımla değerlendirilecektir.

Kavramsal Çerçeve

1. Alevi Mutfak Kültürü Genel Özellikleri ve Kültüre Ait Yiyecek-İçecekler

Alevi- Bektaşî toplulukları için beslenme kültürü, dinî ve kültürel algıların keşişiminde yer alan bir yapı olup, yemek yeme eylemi tarikat düzenine uygun şekilde yalnızca fiziksel bir ihtiyaç olarak değil, inançsal bir pratik olarak değerlendirilir. Bu bağlamda, geleneksel yaşam biçimlerini sürdüren Alevi toplulukları, günlük yemek alışkanlıklarında Sünni toplumlarla benzerlik göstermekle birlikte, ritüel kapsamında sunulan yiyecek ve içecekleri belirli bir düzen içinde seremonik olarak sunarak bu gıdalara kutsiyet atfetmektedir (Ersal & Görgülü, 2017, s. 142). Zira dinî bir perspektifle ele alınan unsurlar, seküler öğelere kıyasla değişime karşı daha dirençli bir yapı sergilemektedir. Kutsal kabul edilen her unsur, belirli bir ritüel düzeni ve sıralaması içinde ortaya konulduğundan, Alevi topluluklarının ritüellerinde yemeğin hazırlanışı, sofraya getirilmesi ve tüketilmesi belirli inanç pratiklerine bağlı olarak gerçekleşmektedir. Bu doğrultuda, yemek yalnızca fiziksel bir ihtiyaç değil, aynı zamanda bu inanç pratikleri aracılığıyla kutsal bir anlam kazandığı görülmektedir (Yıldız, 2011, s. 474).

Pilav, özellikle bulgur ve pirinçle hazırlanarak kurban etiyle birlikte sunulmakta; bazı bölgelerde bu yemeğe “Kaygusuz” adı verilmektedir. Keşkek, yaprak sarması, türlü, meftune ve gaybana gibi yöresel yemekler cem sofralarında yer bulurken; çorba, kuru fasulye, nohut ve makarna gibi daha sade yemekler de ekonomik koşullara bağlı olarak tercih edilmektedir. Tatlılar arasında irmik helvası, hoşmerim ve kabak tatlısı öne çıkarken; komposto, hoşaf ve meyveler özellikle dem hizmeti sırasında ikram edilmektedir. Salata, Nevruz ve Hıdırellez sofralarının vazgeçilmez bir unsuru olurken; turşu ve havuçlu ezme gibi mezeler de demle birlikte sunulan ikramlardandır. Tüm bu yemekler hem inanç hem de toplumsal dayanışma açısından güçlü semboller olarak değerlendirilmektedir (Ersal & Görgülü, 2017, s. 178-188).

1.2. Alevi-Bektaşî Mutfakı “Lokma” Kavramı

Alevi topluluklarında ritüeller sırasında tüketilen yemekler, manevi bir değer kazanarak “lokma” olarak adlandırılmaktadır. Bu terim, yalnızca belirli bir yemeği değil, ritüellerde yer alan tüm yiyecek ve içecekleri kapsayacak şekilde kullanılmaktadır (Özdemir, 2018, s. 252). Özellikle cem erkânında, kurban edilen hayvandan hazırlanan yemek lokma olarak isimlendirilmektedir. Arapça kökenli “lokma” kelimesi, bir yudumluk ekmek veya yemek anlamına gelir ve tasavvuf ehli arasında genel olarak “yemek” anlamında kullanılır. Örneğin, “Lokma ettiniz mi?” ifadesi “Yemek yediniz mi?”, “Lokmaya buyurun” ise “Yemeğe buyurun” anlamına gelmektedir (Göde vd., 2025, s. 317). Benzer şekilde Mevlevî geleneğinde de yemek vakti geldiğinde, Mevlevî hücrelerinin bulunduğu bölgedeki matbah canlarından (mutfakta görevli dervişlerden) biri, sıraya göre görevi devralarak niyaz duruşuna geçer ve yüce bir sesle “Hû... lokmaya salâ” diyerek yemek vaktini duyurur. Bu ritüel, Mevlevîler arasında yemek saatinin manevi bir düzen içinde ve saygı çerçevesinde ilan edilmesini sağlayan önemli bir uygulamadır (Albayrak Sak, 2024, s. 143).

Alevi inancında lokma, fiziksel bir beslenme aracı olmanın ötesinde, kutsal bir paylaşım ve toplumsal dayanışma unsuru olarak görülmektedir (Özdemir, 2018, s. 252). Lokmanın dağıtıldığı meydan ve tüketildiği sofraya, kutsallık atfedilen mekânlar arasında yer almaktadır. Bu sebeple birçok bölgede “sofra açmak”, cem erkânının icra edilmesi anlamına gelmektedir. Ayrıca, bu görevi yerine getirmek, Alevi inancında dinî bir sorumluluk olup, belirli bir inançsal mevkiye ulaşmayı da simgelemektedir (Hamarat, 2017, s. 42).

Ayrıca Türk Edebiyatında da Kaygusuz Abdal’ın sımâtiyeleri, Alevi-Bektaşî toplumunun beslenme kültürüne, özellikle de “lokma” paylaşımına atfettiği değerlerin tarihsel kökenlerini aydınlatmaktadır. Ancak bu şiirlerin, bireyleri dünyevi hazlara yönlendirmekten ziyade, mizahi üsluplarıyla insanları ortak bir amaç etrafında buluşturan ve tekke kültürüyle bütünleştiren bir işlev üstlendiği görülmektedir (Gündüzöz, 2017, s. 20; Görsel 1).

Görsel 1¹

1.3. Cem Törenin Kaynağı ve Törendeki Yemek Unsurları

Günümüzde Alevi-Bektaşî inanç sisteminin en temel ibadet biçimi olan Cem töreninin kökenine ilişkin iki ana görüş bulunmaktadır. İlk görüşe göre Cem, Orta Asya'daki Şamanların gerçekleştirdiği ve kıymız içme ritüeline dayanan bir uygulamadan evrilmiştir. Alevilik ve Bektaşilikte klasik şer'î ibadetlere yer verilmemekle birlikte, Ahmet Yesevî döneminde Cem töreninin tasavvufi bir ritüel yapısı kazandığı ve "Ayin-i Cem" adıyla kurumsal bir ibadet biçimine dönüştüğü bildirilmektedir (Ocak, 1996, s. 456). İkinci görüş ise Cem'in kökenini, Hz. Muhammed'in miraca yükselişinin ardından gerçekleştiğine inanılan "Kırklar Cemi"ne dayandırmaktadır. Cem töreni, bir pîr, mürşit veya dede önderliğinde; rehber ve zakirin eşgüdümünde gerçekleştirilmektedir. Törende "On İki Hizmet" erkânı icra edilir ve her bir hizmet belirli bir kişi tarafından yerine getirilmektedir. Hizmet sahipleri görevlerine başlamadan önce dedenin huzurunda niyaz eder, ayağa kalkarak dara durur ve görevini teslim alır. Dede, her hizmet sahibi ya da tüm hizmetliler için topluca "gülbank" adı verilen dua ve niyazı okur ve cem erkânı tamamlandıktan sonra ise, hizmetlerini yerine getiren görevlilere özel bir "hizmet duası" verir (Temel & Arıkan, 2024, s. 1540).

Ayrıca, Alevi-Bektaşî topluluğunun Cem Törenlerinde kurban tıglama (kesme) ritüelinin uygulandığı belirtilmektedir. Cem törenlerinde kesilen kurbanların etleri, "Kurban Duası" okunmasının ardından "Rıza Lokması" olarak cemaate ikram edilmektedir. Kurban kesiminin ardından ise, kurbanın kabulü için tekrar dua edilmektedir. Kurban kesme imkânı bulunmayan bireylerin ya da uzaktan gelen misafirlerin ise, maddi olanakları doğrultusunda hazırladıkları yiyecekleri Cem Töreni sonrasında paylaştıkları ifade edilmektedir. Cem Törenlerinde ayrıca elma, leblebi, nar ve üzüm gibi çeşitli yiyecekler ile birlikte ayran, su ve şıra gibi içeceklerin de dağıtıldığı aktarılmaktadır. Özellikle nar meyvesinin Alevi-Bektaşî inancında önemli bir yere sahip olduğu ve bereketin sembolü olarak görüldüğü vurgulanmaktadır (Özkoç vd., 2019, s. 961).

1.3.1. Nevruz Bayramı/Cemi

Alevi ve Bektaşî inanç sisteminde 21 Mart, Hz. Ali'nin doğum günü olması dolayısıyla kutsal kabul edilmekte; aynı zamanda yeni yılın ve baharın gelişi vesilesiyle dileklerin, temennilerin dile getirildiği özel bir gün olarak değerlendirilmektedir. Astrolojik kökenli bahar ekinoksuna denk gelen 21 Mart tarihinde gece ile gündüzün eşitlenmesi, Hz. Ali'nin doğumu ile simgesel düzlemde özdeşleştirilmiş; bu bağlamda gün, toplumsal eşitlik ve adalet ilkeleriyle ilişkilendirilerek anlandırılmaktadır (Cengiz, 2021, s. 131; Görsel 2).

¹ Görsel yapay zekâ ile yazar tarafından oluşturulmuştur.



Görsel 2²

Nevruz ve Hıdırellez günlerinde, Alevi-Bektaşî inancına mensup bireyler sabahın erken saatlerinde uyanarak en yeni ve temiz giysilerini giyerler. Maddi imkânlarına göre bazıları kurbanlık hayvan getirirken, bazıları ise sembolik olarak süt gibi beyaz ve saf yiyeceklerle cemevine katılırlar. Bektaşî topluluklarında cemevine getirilen hem kanlı hem de kansız kurbanlar, hizmet yürütmekle görevli nakiplere teslim edilir. Nevruz erkânı, Bektaşîler açısından yalnızca bir tören değil, aynı zamanda bir dizi ritüel içeren kutsal bir ibadet sürecidir. Ayınların ardından süt içilmesi büyük önem taşır; Nevruz günü ve onu takip eden üç gün boyunca süt içilmesi, ayrıca yumurta ve badem içi gibi yiyeceklerin tüketilmesi gelenek hâlini almıştır. Bu süreçte özellikle beyaz renkli, sade ve temiz gıdaların tercih edilmesi dikkat çekicidir. Beyaz renge gösterilen bu özel ilgi, Hacı Bektaş Velî'ye atfedilen “alın açıklığı, sofrâ açıklığı ve gönül açıklığı” anlayışıyla da bütünleşerek ritüelin anlam katmanlarını derinleştirmektedir (Uçkun, 2005, s. 165).

1.3.2. Hızır Cemi

Her yıl şubat ayınının 13, 14 ve 15. günlerinde üç gün süreyle tutulan Hızır orucu, Alevi-Bektaşî inanç pratiğinde önemli bir yere sahiptir. Oruç sürecinin ardından, son gün Hızır kurbanı kesilerek “Hızır Cemi” icra edilir ve Hızır Nebî'nin manevi varlığı anılır. Toplumun geniş kesimlerinin katılımıyla gerçekleştirilen bu cem erkânında, zorluk içinde olanlara yardım eden, çaresizlerin imdadına yetişen Hızır figürü hatırlanır ve yüceltilir. Cem esnasında dedeler, Hızır'a atfedilen menkıbeleri ve tarihsel anlatıları paylaşarak ritüelin anlamını pekiştirir; bu sayede cem, hem kolektif hafızanın canlı tutulduğu hem de toplumsal dayanışmanın güçlendiği bir inanç ve kültür buluşmasına dönüşmektedir (Zanco, 2019, s. 52; Görsel 3).



Görsel 3³

² Nevşehir Kent Haber, 2023 URL: <https://www.nevsehirkenhaber.com/haber/14319382/geleneksel-sultan-nevruz-cemi-duzenlendi> (Son Erişim Tarihi: 11.11.2025).

³ Ali Kenanoğlu, 2015, URL: <https://www.alikenanoglu.net/hizir-cemi/> (Son Erişim Tarihi: 11.11.2025).

1.3.3. Görgü Cemi

Alevi-Bektaşî inanç sisteminde “Görgü Kurbanı” ya da “Tercüman Kurbanı” olarak da adlandırılan Görgü Cemi, tarikata ikrar vererek dâhil olmuş bir tâlibin, yol içerisindeki konumunu ve manevi durumunu değerlendirdiği önemli bir erkândır. Kural olarak her yıl kış aylarında gerçekleştirilen bu cem töreninde, “On İki Hizmet” düzeni uygulanmakta ve tüm tâlipler yıllık olarak bir kez cem meydanında görgüden geçirilerek sorgulanmaktadır. Bu uygulama, aynı zamanda tâlibin ikrarını yenileme işlevi taşımaktadır (Rençber, 2013, s. 229). Nitekim tâlibe ilk ikrar anında yöneltilen “Gelme gelme, dönme dönme; bu yol demirden bir leblebidir, çiğnenmez” şeklindeki uyarılar bu cemde yeniden hatırlatılmaktadır. Görgü sürecine katılan tâlipler, geçmişte işledikleri olası kusurları tekrar etmemek üzere Hak Meydanı’nda söz vererek yemin ederler. Bu bağlamda görgü, bireyin manevi temizliğini ve toplulukla bütünleşmesini sağlayan bir arınma ritüelidir. Görgüden geçen ve arınmış sayılan tâlip, cem sonrası manevi saflığın simgesi olan görgü kurbanının lokmasından yiyerek yeniden topluluğa dâhil olmaktadır (Ersal, 2016, s. 200; Görsel 4).



Görsel 4⁴

1.3.4. Diğer Cem Çeşitleri

Birlik Cemi ya da Abdal Musa Cemi: Halk arasında “Bereket Cemi” olarak da bilinen bu erkân, Alevi-Bektaşî inanç geleneğinde toplumsal dayanışma ve manevi bütünleşmeyi güçlendirme amacıyla icra edilen önemli cem törenlerinden biridir. Bu cem, ekim öncesinde, tohumların bereketli olması için, kaza ve belalardan korunma niyetiyle ya da birlik ve beraberliği pekiştirmek amacıyla, tüm canların katılımıyla gerçekleştirilir. Abdal Musa Cemi, hem doğaya yönelen bir niyaz hem de toplumsal barış ve uyumun yeniden tesisi için yapılan bir ritüel olarak değerlendirilmektedir.

Muharrem Cemi: Kerbela hadisesi anısına tutulan Muharrem orucunun tamamlanmasının ardından gerçekleştirilen ve matem sürecinin manevi boyutunu pekiştiren bir cem erkânıdır. Bu cem, Hz. Hüseyin ve Kerbela şehitlerinin anıldığı, yasın ortak bir bilinçle paylaşıldığı ve toplumsal dayanışmanın güçlendirildiği kutsal bir ibadet toplantısıdır.

Dardan İndirme Cemi: Vefat eden (Hakk’a yürüyen) bir kişinin, varsa musâhibi ve yakınları tarafından, onun adına borçlarının ödenmesi, geride kalanlarla helalleşmesi ve toplumsal barışın sağlanması amacıyla dede önderliğinde düzenlenen manevi bir törendir. Bu erkân, yalnızca bireyin ardından yapılan bir anma değil, aynı zamanda onun dünyevi ve uhrevi yükümlülüklerinin topluluk önünde yerine getirilmesi ve ruhunun huzura kavuşması için yapılan bir sorumluluk paylaşımıdır.

Kırksekiz Perşembe Cemi: Alevi-Bektaşî inanç pratiğinde, Perşembe gününü Cuma’ya bağlayan gecelerde düzenlenen, düzenli ibadet ve topluluk buluşması işlevi taşıyan cem erkânlarından biridir. Bu cemler, hem haftalık manevi arınma hem de cemaatin bir araya gelerek birlik, beraberlik ve paylaşımı pekiştirdiği ritüel toplantılar olarak kabul edilir. “Kırksekiz” ifadesi, bu cemlerin yıl boyunca düzenli olarak tekrar edilmesini simgelemektedir.

⁴ İstanbul Cemevi Basın Yayın Birimi, İstanbul Cemevi Eğitim ve Kültür Vakfı URL: <https://istanbulcemevi.org/gorgu-cemi-erkani/> (Son Erişim Tarihi: 11.11.2025).

Düşkünlük Kaldırma Cemi: Toplumsal ya da inançsal kuralları ihlal ettiği için “düşkün” ilan edilen bir kişinin, işlediği suçun bedelini ödedikten ve yeniden aynı hatayı yapmayacağı yönünde topluluk nezdinde güven kazandıktan sonra, düşkünlük halinin kaldırılması amacıyla düzenlenen özel bir cem erkânıdır. Bu cem, bireyin toplulukla bağını yeniden tesis etmesini, arınmasını ve sosyal-manevi bütünlüğe yeniden dâhil edilmesini amaçlamaktadır (Üçer, 2018, s. 66; Üzüm, 1997, s. 169).

2. Kurban Tıglama / Kesme Ritüeli ve Yürek Hizmeti

Cem ritüelinde, topluluk üyelerinin birbirinden razı olmasıyla birlikte kurban hizmetine geçilir. Kurbandan sorumlu görevli tarafından, kurban cemevinin meydanına getirilir ve burada Dede eşliğinde dualarla tekbirlenir. Ardından kurban, meydana serbest bırakılır ve zâkir tarafından kurban hakkını teslim etmek amacıyla üç düvaz imam okunur. Bu hizmetin ardından, kurban edilecek hayvana son bir lokma olarak su ve ekmek sunularak kasaba teslim edilir. Kurbanın canlı bir varlık olarak kutsanması süreci, tekbir getirme ve kurban hakkı hizmeti ile tamamlanmaktadır (Ersal & Görgülü, 2017, s. 154-155). Kasap tarafından tıglanan kurban, tekrar meydana getirilerek dua edilir ve parçalanıp pişirilmek üzere “Kara Kazancı” ya da “Aşçı” olarak adlandırılan hizmetliye teslim edilir. Kara Kazancı ifadesi, inanç sistemi içerisinde kutsallık atfedilen kazanla doğrudan ilişkilidir. Özellikle Muharrem ayında aşurenin pişirildiği kazan “Kara Kazan” olarak anılmaktadır. On Muharrem günü dualarla yerinden çıkarılan kazan, aşurenin kaynatılmasının ardından tekrar yerine konulur. Muharrem ayı dışında ise tekkelerde yaşayan dervişlerin yemeği için toplanan maddi katkıya “kara kazan hakkı” adı verilmektedir. Bu yönüyle kara kazan, kutsal lokmanın bir sembolü haline gelirken; ocak ve kazan kavramları ise tasavvufî anlamda manevi olgunlaşmayı ve tarihattaki seyr-i sülûkü temsil etmekte, ocak ve ateş inancı günahlardan ve kötülüklerden arınma aracı olarak görülmektedir (Ersal & Görgülü, 2017, s. 155; Görsel 5).



Görsel 5⁵

Alevi inanç sisteminde, cem ritüelinin icra edilebilmesi için kurban olarak bir hayvan seçimi zorunludur. Lokmanın hazırlanışı, kurban etinin parçalanmasıyla başlamakta olup, Alevi inancına göre kurban “Bu dünyada durak, ahirette Burak’tır” anlayışıyla kutsal kabul edilmektedir. Eski Türk inançlarındaki ilikten diriliş inancı nedeniyle hayvanın kemikleri kırılmaz, eklem yerlerinden ayrılarak haşlanır; ardından etler küçük parçalara ayrılarak bazı yörelerde bulgur pilavı ile, bazı bölgelerde ise yufkaya sarılarak ya da kavurma şeklinde lokma olarak ikram edilir (Ersal & Görgülü, 2017, s. 170). Kurban olmadan cem erkânının gerçekleştirilmesi mümkün değildir. Bu bağlamda, kurbanın etiyle hazırlanan yemek, cem ritüelinin ayrılmaz bir parçasıdır ve bu yemeğin paylaşılması olmadan cem icra edilememektedir (Ersal, 2019, s. 50). Dolayısıyla, “kurban lokması” cem için temel bir gereklilik olup, yenilip içilmeden, lokma paylaşılmadan bu ritüel tamamlanamamaktadır. Böylesine büyük bir manevi değere sahip bir unsurun hazırlanışı ve sunumu da kutsiyetine uygun bir düzen içinde gerçekleştirilmektedir (Özdemir, 2018, s. 242; Görsel 1). Kurban hayvanının yenilebilir kısımları kutsal olarak atfedildiği için bütün kısımları (kelle, paça, sakatatlar, yürek, ciğer) yenilmektedir. Bu bağlamda yürek yeme Alevi-Bektaşî inancına göre büyük önem arz etmektedir. Yürek yeme ve yürek hizmeti, adını kurban edilen hayvanın kalbinden almakta olup, Alevi inancında musahiplik erkânının önemli bir parçasıdır. Bu hizmette, hayvanın kalp, böbrek ve karaciğeri ayrı bir kazanda haşlanır veya kavrulur; pişirme ve sunumdan sorumlu kişiye “yürekçi”, icra edilen inanç pratiğine ise “yürek hizmeti” denir. Erdebil süreğine göre, musahipli

⁵ Ali Kenanoğlu 2015 URL: <https://www.alikenanoglu.net/alevilikte-kurban-cemi-hubyar-ocagi-erkani-ornegi/> (Son Erişim Tarihi: 11.11.2025).

ocaklarda kurbanın yüreği musahip canlara ikram edilir; bu lokma yalnızca musahiplik bağıyla birbirine bağlı bireylerce paylaşılır. Kalbin dört odacığı, musahip olacak dört canın birliğini simgeler; her biri bir parça yürekte ısıarak yanındakine verir, böylece birliği ve gönül birliğini pekiştirirler. Törenin sonunda ağız tatlılığı için bal, ardından ise miraç inancına atfen süt ikram edilir. Bu ritüel, gönüllerin birleşmesi ve Hakk ile bütünleşme anlamı taşımaktadır (Ersal & Görgülü, 2017, s. 174).

2.1. Muharrem Orucu ve Aşure İlişkisi

Arap topluluklarının, tarihsel olarak Muharrem ayının onuncu gününü kutsal kabul ettikleri ve bu günü oruçla geçirdikleri bilinmektedir. Ramazan orucunun farz kılınmasından önce de Hz. Muhammed'in bu orucu tuttuğu rivayet edilmektedir. Ancak Alevi-Bektaşî inanç sisteminde ise Muharrem orucu, tarihsel kökeninden ziyade, Hz. Hüseyin'e duyulan sevginin bir göstergesi olarak Kerbela hadisesiyle ilişkilendirilmektedir. Bu bağlamda, Muharrem orucunun Hz. Hüseyin'in 10 Muharrem 61 (10 Ekim 680) tarihinde şehit edilmesiyle özdeşleşmiş ve anma niteliği kazandığı belirtilmektedir (Yenmiş, 2010, s. 312-313). Alevi- Bektaşî inanç sistemine göre; Hz. Hüseyin'e derin bağlılık duyan müritler Muharrem ayının ilk on gününü Hz. Hüseyin'in Kerbela'da şehadeti üzerine su orucu tutarak geçirmektedirler. Su orucu döneminde kesinlikle su içilmez, sıvı ihtiyacı sadece sıvı gıdalardan karşılanır. Ayrıca sakal tıraşı olunmaz, eğlence yapılmaz, gülmek hoş görülmez. Matem Muharrem'in onuncu günü öğlen bitmesine rağmen on ikinci gününe kadar oruç tutanlar da olmaktadır. Dergâhlarda da aşure, Muharrem'in on ikinci günü pişirilmektedir. Bunun sebebi, Hz. Hüseyin'in cenazesinin ölümünden ancak iki gün sonra, Muharrem'in on ikinci günü defnedilmesidir (Noyan, 1987, s. 150-152). Emevî Devleti, söz konusu günü adeta resmî bir bayram olarak kabul etmiş ve bu doğrultuda çeşitli kutlamalar gerçekleştirmiştir. Özellikle Fâtımî Devleti'nin yıkılmasının ardından, bu günlerde şenlikler düzenlenmiş ve tatlı türü yiyeceklerin hazırlanarak ikram edildiği kaynaklarda açıkça bildirilmektedir (Yıldırım, 2011, s. 74).

Bektaşî inancında Muharrem orucu ve aşure geleneği, bir şükür ifadesinden ziyade derin bir matem ritüeli olarak kabul görmektedir. Hz. Muhammed'in torunu Hz. Hüseyin'in Muharrem ayının onuncu günü Kerbela'da şehit edilmesi, bu anlayışın temelini oluşturmaktadır. Bu tarihten itibaren aşure, Hz. Hüseyin ve onunla birlikte şehit düşenlerin ruhuna ithafen pişirilip dağıtılan bir sembolik yiyecek hâline gelmiştir. Aşure, hemen her hanede özenle hazırlanan, bereket ve uğur getirdiğine inanılan bir tatlı olarak kültürel bir değer kazanmıştır. Hatta, aşure kazanının kapağında biriken buharın şifalı kabul edilerek gözlere sürülmesi gibi pratikler, inancın halk düzeyindeki yansımalarını göstermektedir. Aşurenin hazırlanması, pişirilmesi ve dağıtılması süreçleri temelde paylaşım esasına dayanmaktadır. Pişirilen aşurenin diğer hanelere ikram edilmesi kadar, malzemelerin farklı evlerden toplanarak bir araya getirilmesi de ritüelin ayrılmaz bir parçasıdır. Özellikle dergâhlarda halk ile iç içe gerçekleştirilen aşure pişirme sürecinde, her aile maddî gücü oranında katkıda bulunmakta; malzemeler ayrı ayrı pişirilip son aşamada büyük bir kazanda birleştirilmektedir (Akbulut, 2010, s. 272). Ayrıca geleneksel anlayışla hazırlanan aşurede su ve tuz dâhil toplam 12 malzemenin bulunması gerekmektedir ve aşurenin hazırlanışında en temel ve sembolik bileşen kutsal yiyecek olarak kabul edilen elmadır (Çoban & Evren, 2025, s. 1206).

2.2. Alevi-Bektaşî İnancına Göre Geçiş Ritüelleri

2.2.1. Evlilik

Alevi ve Bektaşî geleneğinde evlilik kurumu bağlamında nikâhın önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Coşan'ın (1996, s. 14) ifadesiyle, "eşlerin ömür boyu birlikte yaşamaya dair verdikleri söz ve ikrar" olarak tanımlanan nikâh, evliliğin en temel erkânlarından biri sayılmakta ve Bektaşîlikte şeriatın beşinci makamı olarak kabul edilmektedir. Bu gelenekte resmî nikâha öncelik tanımakla birlikte, dede tarafından kıyılan dinî nikâhın da mutlaka gerçekleştirilmesi gereken bir uygulama olduğu anlaşılmaktadır. Dinî nikâh merasimi, adından da anlaşılacağı üzere, yoğun biçimde dinî ritüel ve unsurlar içermektedir (Ünlüsoy, 2009, s. 64).

Alevi toplumunda tek eşlilik temel norm olarak kabul edilmekte olup, çok eşlilik genel olarak hoş karşılanmamakta ve toplumsal düzeyde tasvip edilmemektedir. Geçerli bir gerekçe olmaksızın ya da ileri sürülen nedenlerin meşru ve haklı bulunmadığı durumlarda boşanan bireylere yönelik toplumsal bir yaptırım uygulanır. Bu yaptırım, kişinin sosyal çevresiyle olan ilişkilerinin sınırlandırılması şeklinde ortaya çıkar; söz konusu birey cem topluluklarına alınmaz, cem erkânlarına ve dinî sohbetlere katılımı engellenir. Ancak, evlilikte taraflardan birinin sadakatsizliği, şiddetli geçimsizlik, iftira, kul hakkı ihlali veya cinayet gibi

ağır etik ve ahlaki ihlallerde bulunması durumunda boşanma talebi toplumsal ve dinsel düzeyde meşru kabul edilir. Bu tür durumlar dışında boşanma, hem birey hem de topluluk nezdinde kabul görmediği belirtilmektedir (Rençber, 2012, s. 159).

2.2.2. Cenaze

Alevi inancında, Eski Türk inançlarında da görüldüğü gibi yeniden doğuş düşüncesi bulunduğu, vefat eden kişi bu inanç doğrultusunda itina ile yıkanır ve “öteki dünya” yolculuğuna hazırlanır. Cenaze yıkama işlemi, “teneşir” adı verilen yere sırtüstü yatırılarak gerçekleştirilir. Mahrem yerler örtülür, baş altına bir yastık yerleştirilir; bir kişi suyu dökerken, diğeri ölüyü temizler. Bu ritüelin sonunda vefat eden kişinin, Allah’ın huzuruna temiz bir şekilde çıkacağına inanılır. Defin işlemleri için tahtacılar üç kat kefen hazırlar. Bunlardan biri, diz kapaklarından boyna kadar örtülen ve “sır perdesi” olarak adlandırılan kısımdır. Diğer iki kat kefen ise baş ve ayakta geçirilerek ölü tamamen sarılır. Bu uygulama, şeklen Eski Türklerdeki mumyalama geleneğine benzese de işlev ve amaç açısından farklıdır ve bu ikisinin karıştırılmaması gerekir. Ölümü gerçekleşen kişi “Hakk’a yürüdüğünde”, yani hayatını kaybettiğinde, Dede/Baba ya da görevi üstlenen bir er ya da bacı “Bismişah! Hakk Muhammed Ya Ali!” diyerek bu süreci başlatır. Ölenin gözleri açıksa kapatılır; ağız açıksa çenesi temiz bir tülbent ile bağlanarak kapatılır. Bu esnada Dede, er ya da bacı, ölüne göğüs hizasında durarak dua ve gülbank okur (Aktaş, 2015, s. 29). Helallik alma işlemi, hem cenaze evinin önünde hem de cenaze namazı esnasında gerçekleştirilir. Cenaze merasimi “Cemevi”nde ya da “musalla taşı” başında düzenlenebilir. Burada Dede veya Baba, topluluğa yönelik bir konuşma yaparak helallik talep eder. Eski Türk inanç sisteminden farklı olarak, İslamiyet’in etkisiyle cenaze namazı bu geleneklere dâhil olmuştur. Ancak bu namazda, klasik namazdaki secde bulunmamaktadır. Defin işlemi, ölen kişinin derin bir mezara konulması şeklinde gerçekleştirilir. Eski Türk geleneğinde mezarlara çeşitli eşyalar konulmasına rağmen, Alevilikte İslam inancına uygun olarak yalnızca vefat eden kişi defnedilmektedir. Bunun temelinde, sonsuz bir hayata inanılması ve bu nedenle öteki dünyada ihtiyaç duyulacak her şeyin zaten orada karşılanacağı düşüncesi yatmaktadır (Kılboz, 2024, s. 159). Ayrıca, cenaze yemeklerinde genel olarak et ve pilav sunumu yapıldığı, üç gün boyunca cenaze evinde yemek yapılmadığı komşuların bu zor zamanlarda destek olduğu belirtilmektedir (Çoban & Evren, 2025, s. 1206)

Yöntem

Çalışmanın amaçlarına ulaşabilmek için nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme veri toplama tekniği tercih edilmiştir. Bu teknik, katılımcılardan benzer içerikte verilerin toplanmasına olanak tanıyan, esnek fakat belirli bir yapı çerçevesinde yürütülen bir veri toplama sürecidir (Dömbekçi ve Erişen, 2022, s. 144). Çalışma kapsamında, Eskişehir ilinde yaşayan Alevi topluluğuna ilişkin mutfak kültürünü anlamaya yönelik olarak öncelikle konuya dair akademik ve yerel yazılı kaynaklar titizlikle taranmıştır. Çalışmada, söz konusu topluluğun yaşam biçimini ve yemekle ilişkili ritüellerini derinlemesine anlayabilmek amacıyla nitel veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi tercih edilmiş; bu yöntemi destekleyici olarak, Hacı Bektaş Veli Anadolu Kültür Vakfı tarafından düzenlenen açık etkinlikler, cem ritüelleri ve lokma dağıtım uygulamalarına araştırmacı katılımı sağlanarak gözlem tekniğinden de yararlanılmıştır. Görüşme soruları, ilgili literatür taraması sonucunda elde edilen bulgular doğrultusunda, çalışma amacına ve kapsamına uygun biçimde, Seçim ve Okumuş’un (2024) Mardin’de yaşayan Arap kökenli bireylerin Mardin mutfaklığı ile etkileşim düzeyini incelemek amacıyla hazırladığı çalışmadan uyarlanmış; beş alanda uzman akademisyenle yapılan istişareler sonucunda revize edilerek yapılandırılmıştır. Benzer şekilde, bu çalışmada da Eskişehir ilinde ikamet eden Alevi-Bektaşî inancına sahip bireylerin hem bölge mutfaklığını etkileyip etkilemedikleri hem de bu mutfaktan etkilenip etkilenmedikleri sorgulanmak istenmiş, bu doğrultuda çalışma amacına uygun biçimde görüşme soruları yeniden düzenlenmiştir.

Çalışma kapsamında Hacı Bektaş Veli Anadolu Kültür Vakfı, Alevi-Bektaşî Kültürünün önemli merkezlerinden biri olması nedeniyle Eskişehir ilinin evren olarak seçilmiştir (Ertuğrul, 2025, s. 119). Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Etik Kurulu tarafından 09/04/2025 tarih 2025/279 karar no ile etik alındıktan sonra çalışmaya başlanmıştır. Alevi-Bektaşî Derneği Dergâh Başkanı, dergâh çevresinde etkin konumda bulunan bireyler ile bu kişilerin önerdiği katılımcılara telefon aracılığıyla ulaşılarak görüşme talebinde bulunulmuştur. Katılımcıların uygunluk durumlarına göre, önceden belirlenen randevular doğrultusunda 9-31 Nisan 2025 tarihleri arasında görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların belirli bir sosyal çevreye dayalı olarak seçilmesi, yargısal örnekleme yaklaşımının benimsenmesini gerekli

kılmıştır (Coşkun vd., 2019, s. 132). Bu yaklaşım ile çalışma sınırlılıklarında Hacı Bektaş Veli Anadolu Kültür Vakfı ile irtibatlı, Eskişehir’de ikamet eden ve çalışmaya katılmaya gönüllü bireyler seçilmiştir. Araştırmanın etiğe uygunluğu açısından katılımcılar K kodu ile (K1, K2...) kodlanmış ve bu katılımcılara ait, cinsiyet, yaş, eğitim durumu ve mesleki bilgileri tablo biçiminde düzenlenerek araştırmanın örneklem yapısını daha anlaşılır kılmak amacıyla tablolatırılmıştır (Tablo 1). Bu süreçte toplam 10 katılımcı ile birebir görüşmeler yapılmıştır. Demografik olarak 4 soru sorulmuş (yaş, cinsiyet, eğitim, meslek), 6 adet ise açık uçlu araştırma sorusu yöneltilmiştir.

Tablo 1: Katılımcıların Demografik Özellikleri

Kaynak Kişiler	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek
K1	Erkek	42	Lise	Özel sektör
K2	Erkek	39	Lise	Kamu personeli
K3	Kadın	57	Lise	Ev hanımı
K4	Erkek	79	İlköğretim	Emekli
K5	Kadın	54	Lise	Ev hanımı
K6	Kadın	56	Lise	Memur
K7	Kadın	54	Lise	Ev hanımı
K8	Kadın	29	Üniversite	Kamu personeli
K9	Kadın	49	Lise	Ev hanımı
K10	Erkek	54	Lise	Serbest meslek

Tablo 1’de yer alan ifadelerle göre, çalışmaya katılan bireylerin demografik özelliklerine ilişkin veriler sistematik bir şekilde sunulmuştur. Katılımcıların büyük çoğunluğu kadın (n:6) olduğu, 29-79 yaş aralığında ve yüksek oranda lise mezunu (n:8) bireyler olup çeşitli meslek grubuna sahip oldukları belirlenmiştir (Tablo 1).

a. Araştırmada Kullanılan Sorular

- 1-Alevi toplumunda sofrada adabı ve beslenme alışkanlıkları nasıldır?
- 2- Alevi mutfak kültüründe özel günlerde (örneğin Muharrem, Hızır, Nevruz vb.) gerçekleştirilen etkinlikler nelerdir? Bu günlerde hangi yiyecek ve içecekler hazırlanır ve servis edilir?
- 3- Alevi mutfağında yemek hazırlama ve pişirme sürecinde kullanılan araç gereçler nelerdir?
- 4- Alevi toplumunda yılın belli dönemlerinde yapılan mutfakla ilgili hazırlıklar (örneğin kurban, aşure, lokma hazırlıkları) nelerdir?
- 5- Alevi mutfak kültüründe dinin etkisi var mıdır? Varsa bu etkiler nelerdir?
- 6- Alevi toplumuna özgü yemekler nelerdir? İsimleriyle birlikte aktarabilir misiniz? Sözü edilen bu yemeklerin anlamı ya da hikâyesi varsa bizimle paylaşır mısınız?

b. Veri Analizi

Evren büyüklüğü ve araştırmanın sınırları dikkate alındığında, verilerin birbirini tekrar etmeye başladığı noktada veri toplama sürecinin sonlandırılması gerektiği ifade edilmiştir (Patton, 2018, s. 195-196). Bu doğrultuda, çalışmaya gönüllü olarak katılmayı kabul eden bireyler arasından 10 katılımcıyla veri toplanmıştır (Coşkun vd., 2019, s. 132). Araştırmada, belirli özelliklere sahip ve çalışmanın amacına en fazla katkıyı sağlayabilecek bireylerin bilinçli olarak seçildiği amaçlı örnekleme tekniği kullanılmıştır. Betimsel analiz yöntemiyle yapılan çalışmalarda ideal katılımcı sayısının genellikle 5-15 kişi arasında olması önerilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 1999, s. 187). Bu yöntemle, veriler önceden belirlenen tematik çerçeveye göre analiz edilmekte; bulgulara aktararak yorumlanmakta ve anlamlı sonuçlara ulaşılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2018, s. 224).

Bu doğrultuda, çalışmaya gönüllü olarak katılmayı kabul eden bireyler arasından 10 katılımcıyla veri toplanmıştır (Coşkun vd., 2019, s.32). Katılımcıların sorulara özgürce yanıt verebilmeleri amacıyla yönlendirme yapılmamış; verdikleri yanıtlar olduğu gibi kaydedilmiştir. Her katılımcıyla, en az bir kişi için süre sınırı olmaksızın yaklaşık 30 dakikalık görüşme gerçekleştirilmiş ve bu görüşmeler kayıt altına alınarak analiz edilmiştir. Cevaplar, bulgulara temel oluşturacak şekilde sınırlanmış ve elde edilen veriler betimsel analiz yöntemi ile değerlendirilmiştir.

Bulgular

Çalışmaya katılan bireylere, daha önceki literatür taramaları ve benzer nitelikteki araştırmalardan elde edilen bulgular doğrultusunda yapılandırılan yarı yapılandırılmış sorular yöneltilmiş ve katılımcıların bu sorulara verdikleri yanıtlar doğrultusunda veriler toplanmıştır. Elde edilen veriler, Alevi mutfak kültürüne ilişkin inanç temelli pratiklerin, beslenme alışkanlıklarının ve toplumsal etkileşim biçimlerinin anlaşılmasına katkı sağlamıştır. Katılımcıların aktardıkları bilgiler hem bireysel deneyimleri hem de kültürel bellekte yer alan ortak değerleri yansıtarak, çalışmanın amacına uygun nitelikli verilerin elde edilmesini mümkün kılmıştır.

“Alevi toplumunda sofrada adabı ve beslenme alışkanlıkları nasıldır?” sorusuna katılımcıların büyük bir kısmı, lokma geleneğinin etkisiyle etli yemekler ve hamur işlerinin beslenme alışkanlıklarında önemli bir yer tuttuğunu ifade etmiştir. Ayrıca, özellikle lokma törenleri başta olmak üzere, yemeklerin birlikte tüketilmesine, tüm bireylerin aynı sofrada etrafında toplanmasına büyük değer atfedildiği görülmüştür. Sofraların genellikle yer sofrası şeklinde kurulması ve bu bağlamda toplumsal birlikteliğin vurgulanması dikkat çekmektedir. Katılımcılar, beslenme pratiklerinde “birlikte olma” ve “bütünlük” anlayışından taviz vermediklerini de ayrıca vurgulamıştır.

“Lokmamızda herkes bir arada olur küsler barışır, kurban kesilir ve yemekler dağıtılır.” (K6).

“Soframızda genelde lokma geleneği büyük etkindir, buna bağlı olarak hamur işi özellikle, hazır lokması ve et yemekleri sıklıkla tüketilir.” (K4).

“Bizim kültürümüzde çoğunlukla et yemekleri hakimdir.” (K9).

“Çok sık hamur işi yaparız, ana yemek olarak et yemekleri vazgeçilmezler arasındadır.” (K5).

“Alevi mutfak kültüründe özel günlerde (örneğin Muharrem, Hızır, Nevruz vb.) gerçekleştirilen etkinlikler nelerdir? Bu günlerde hangi yiyecek ve içecekler hazırlanır ve servis edilir?” sorusuna katılımcılar, Alevi mutfak kültüründe muharrem orucu, hızır orucu, düğün, cenaze ve özellikle lokma günleri gibi toplumsal önemi yüksek günlerde hazırlanan yemeklerin özenle yapıldığını ifade etmektedir. Bu günlerde aile bireyleri ve yakın çevrenin bir araya geldiği, misafirlere gösterilen saygının ve ikramın kültürel bir sorumluluk olarak görüldüğü vurgulanmıştır. Katılımcılar, bu tür özel günlerde genellikle yöresel ağırlıklı yemeklerin tercih edildiğini, özellikle lokma kapsamında hazırlanan etli yemeklerin öne çıktığını belirtmiştir. Bazı katılımcılar ise, bu bağlamda Alevi mutfağında sıklıkla yer alan “kurban etinden yapılan kavurma” veya “aşure gibi simgesel yemeklerin” bu günlerde mutlaka hazırlandığını aktarmıştır.

“Lokmamızda kurban tıglama dediğimiz bir tören yapılır, bu işlem sırasında kurban mutlaka dualar ile kesilir ve kesilen etler “rıza lokması” adı altında dağıtılır.” (K1).

“Muharrem orucunda Hz. Hüseyin’e duyulan saygıdan 10 gün boyunca yas orucu tutulur ve bu süreçte su kesinlikle içilmez. Su ihtiyacı sulu gıdalar ve çay ile giderilir.” (K6).

“Genelde bu tip toplu ve önemli günlerde kurbanlar kesilir etli yemekler yapılır.” (K7).

“12 İmam orucundan sonra, 12 İmam’a duyulan saygıdan aşure yapılmaktadır. Aşure mutlaka 12 malzemeden oluşmalıdır, isteğe göre bu sayı artırılabilir ama kesinlikle 12 malzemeden az aşure yapılmaz.” (K8).

“Alevi mutfağında yemek hazırlama ve pişirme sürecinde kullanılan araç gereçler nelerdir?” sorusuna katılımcıların aktardıklarına göre, Alevi mutfak kültüründe özellikle dinî ve toplumsal açıdan anlam taşıyan günlerde yemek hazırlığına ayrı bir özen gösterilmektedir. Günlük yaşamda yemekler çoğunlukla ocakta pişirilirken, Muharrem, Hızır ve Nevruz gibi özel günlerde veya lokma, düğün ve cenaze gibi topluluk temelli etkinliklerde geleneksel olarak büyük bakır kazanlar tercih edilmektedir. Bu kazanlarda hazırlanan yemekler, çoğunlukla yere kurulan sofralarda, tek tabaktan paylaşarak tüketilmektedir. Katılımcılar, bu günlerde hazırlanan yemeklerde gösterişten uzak, sade ancak manevî değeri yüksek malzemelerin kullanıldığını vurgulamıştır. Etli yemekler, özellikle kurban kavurması, nohutlu pilav ve aşure gibi sembolik anlam taşıyan yiyecekler, hem toplumsal dayanışmayı hem de inanç temelli birlik duygusunu pekiştiren öğeler olarak öne çıkmaktadır.

“Evlerde genelde ocak üstünde yemekler pişer ama özel günlerde büyük bakır kazanlar kullanılır.” (K3).

“Büyük kazanlarda pişen yemekler genellikle bir sofraya etrafında tek bir tabaktan yenilir. Genelde çok pahalı malzemeler kullanılmaz.” (K10).

“Alevi toplumunda yılın belli dönemlerinde yapılan mutfakla ilgili hazırlıklar (örneğin kurban, aşure, lokma hazırlıkları) nelerdir?” sorusuna katılımcıların verdikleri cevaplara göre, Alevi toplumunda yılın belirli dönemlerinde gerçekleştirilen mutfak hazırlıkları, yalnızca geleneksel bir pratik değil, aynı zamanda inanç temelli bir ibadet biçimi olarak değerlendirilebileceği ortaya çıkmaktadır. Hanefi mezhebinde görülen bireysel kurban ibadetinden farklı olarak, Alevi inanç sisteminde kurban kesimi cem erkânlarıyla bütünleşmiş bir ritüeldir. Cemlerde, Hz. Ali ve Ehl-i Beyt adına ya da farklı manevi amaçlarla kesilen kurban etleri, hem cem katılımcılarıyla hem de toplumda ihtiyaç sahibi bireylerle paylaşılmaktadır. Öte yandan, Hızır orucu gibi kutsal kabul edilen dönemlerin sonunda gerçekleştirilen yemek hazırlıkları da bu inanç sisteminin önemli bir parçasıdır. Katılımcılar, özellikle bu günlerde dua eşliğinde hazırlanan yemeklerin komşularla paylaşıldığını, bu paylaşımın inanç farklılıklarının gözetilmediğini ve esas amacın ibadet bilinciyle toplumsal dayanışmayı sürdürmek olduğunu ifade etmiştir. Bu durum, Alevi mutfak kültüründe yemek hazırlama ve paylaşmanın, topluluk içi ilişkilerde manevi bir işlev üstlendiğini göstermektedir.

“Hanefi mezhebinde olduğu gibi bizde kurban kesilmez, fakat bizim sürekli olarak gerçekleştirdiğimiz cemlerimiz vardır. Bu cemler esnasında da Hz. Ali ve ailesi adına veyahut farklı emellerle kurbanlar kesilir. Kesilen kurban etinden hem oradakiler faydalanır, hem de düşkünlere dağıtılır. Bizim için kurban kesmek ceme ait bir ritüeldir.” (K3).

“Ben küçükken annem, babam, dedem, nenem ve kardeşlerim hep bir arada yaşadık. Genelde Hızır orucunun son gününde annem dualar eşliğinde bakır tenceresinde nobutlu et yemeği hazırlar pişen yemeği komşuya dağıtır. Konu komşunun Alevi olması önemli değildi biz ibadetimizi yapıyorduk ya gerisi mühim değildi. Çünkü Alevilikte yemek yeme sadece bir öğün olarak görülmez aynı zamanda ibadetini gerçekleştirdiğin bir lokma olduğu için yemek yeme eylemi buşu içinde bir arada olmayı, sevip sevilmeyi ifade ediyordu.” (K6).

Katılımcıların görüşlerine göre, Alevi mutfak kültüründe dinî inançların belirleyici bir rol oynadığı açıkça görülmektedir. Katılımcılar, İslam dininin helal ve haram kıldığı yiyeceklerin Alevi beslenme alışkanlıklarını doğrudan etkilediğini ifade etmişlerdir. Domuz eti, etçil hayvanlar, yırtıcı kuşlar ve tek tırnaklı hayvanların tüketilmemesi bu bağlamda öne çıkan dinî kısıtlamalar arasında yer almaktadır. Özellikle tavşan etine yönelik duyarlılık dikkat çekici bir örnek olarak aktarılmış; bu hayvanın sadece tüketilmediği değil, karşılaşılması halinde yolun dahi değiştirildiği belirtilmiştir. Tavşan etinin tüketiminden kaçınılmasının, tavşanın genellikle avlanarak ve dolayısıyla tek bir getirilmeden öldürülmesi; bazı geleneksel inanışlarda melez bir yapıya sahip kabul edilmesi ve âdet görmesi gibi gerekçelere dayandığı görülmektedir. Katılımcılar ayrıca, Aleviliğin İslamiyet çatısı altında yer aldığı, ancak özellikle Hanefi mezhebiyle bazı uygulama farklılıklarının bulunduğu vurgulanmış; bu coğrafyada yaşayan Sünnî Müslümanlar genel olarak Hanefi mezhebine bağlı kalırken, Alevilerin belirli konularda farklı uygulamalara sahip oldukları ifade edilmiştir. Cem törenlerinde dua eşliğinde kurban kesimi ve etin paylaşımı gibi ritüellerin, hem dinî hem de toplumsal anlamlar taşıdığı belirtilmiş; birlik, beraberlik ve paylaşımın Alevi inanç sisteminde temel değerler olduğu ifade edilmiştir.

“Dinin etkisi elbette vardır. İslam dininin haram kabul ettiği yiyecekleri (domuz, etçil, hayvanlar, yırtıcı kuşlar) ve mekrub kabul edilen tek tırnaklıları yemeyiz. Bizim kültürümüzde hanefi mezhebinden farklı olarak tavşan eti soframızda asla bulunmaz. Hatta öyle ki yolda giderken tavşan görürsek ya yolumuzu değiştiririz veyahut o yola çıkmaktan vazgeçer gerisin geri döneriz.” (K5).

“Tabii ki etkisi var. Bizim cemlerimiz dualar ile yapılır, dualar ile kurbanlar kesilir ve dualar ile kurbanlarımız dağıtılır. Biz İslamiyeti reddetmiş değiliz sadece Hanefi mezhebinden biraz farklılıklarımız mevcut ve birlik, beraberlik bizim için çok önemlidir.” (K6).

“Alevi demek müslüman değil demek değildir. Tabii ki de İslamın haram ve helal kaldığı yiyecekler etrafında yemek kültürümüz şekillenmiştir.” (K7).

Katılımcılara alevi toplumuna özgü yemekler sorulduğunda genel olarak hamur işi ve etli yemeklerin ağırlık gösterdiği ve birbirini ile benzerlik gösterdiği görülmektedir. Bu durum Alevi mutfak kültüründe temel olarak aynı ürünlerin kullanıldığına dair önemli bir bilgi sunmaktadır. Öne çıkan yemekler arasında yer alan helise, kuymak, açma kete, haşıl, Hızır lokması, çiplak dolma ve babuko gibi yöresel lezzetlerin, bölge halkıyla olan etkileşim sonucunda Alevi mutfak kültürüne dâhil olduğu ifade edilmektedir.

“Haşıl ve babuko ana yemek olarak sıklıkla tercih edilirken, durumu olanlar misafirlerine et ve etli yemekler ikram ederken durumu olmayanlar ise yapımı zahmetli olan açma kete ikram ederler. Misafir için bu kadar zor bir yemeği yapmak misafire verilen önemi gösterirdi.” (K1).

“Ayran çorbası, yalancı köfte, un helvası başlıca yemeklerimiz. Fakat un helvamız yumuşak kıvamlı olmaz biraz sert olur.” (K3).

“Yeni doğum yapan lobusa kadına helise yapılır. Helisenin içinde kayısı-dut karışımı bulunur. Enerji vermesi sebebiyle anneye süt yapacağı düşünülür.” (K2).

“Ayran çorbası, tarhana, yalancı köfte, çıplak dolma, babuko, haşıl” (K7).

Sonuç ve Öneriler

Çalışma, Eskişehir ilinde yaşayan Alevi bireylerin mutfak kültürleri; inanç temelli ritüeller, toplumsal uygulamalar ve yemek pratikleri çerçevesinde ele alınmıştır. Nitel araştırma yöntemiyle yürütülen bu çalışmada, yarı yapılandırılmış görüşmeler ve yerinde gözlem aracılığıyla Alevi mutfak kültürüne dair temel unsurlar, katılımcıların deneyim ve anlatımlarıyla ortaya konulmuştur.

Elde edilen bulgular doğrultusunda Alevi mutfak kültürünün, yalnızca beslenmeye ilişkin bir pratik değil; aynı zamanda inanç, maneviyat, toplumsal dayanışma ve kimlik inşasıyla iç içe geçmiş çok katmanlı bir yapı olduğu tespit edilmiştir. Lokma kavramının fiziksel bir yemek ögesinden öte, ibadet ve paylaşım bilinciyle bütünleştiği; cem ritüelleri, kurban törenleri, oruç dönemleri ve özel günlerin mutfak kültürünü belirgin biçimde şekillendirdiği görülmüştür. Çalışma bulguları, Alevi mutfak kültüründe kurban ritüelinin de çok önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir. Kurban, cem erkânının vazgeçilmez bir parçası olup, kurban etinin paylaşımı toplumsal adalet, rızalık ve dayanışma ilkelerinin bir yansımasıdır. Kurbanın kesilmesinden pişirilmesine kadar geçen süreç, dinî kurallara uygun bir şekilde, dua ve niyaz eşliğinde gerçekleştirilmekte ve böylece topluluğun manevi birlik duygusu güçlenmektedir.

Alevi mutfak kültüründe dikkat çeken bir diğer unsur, helal-haram anlayışının kendine özgü biçimde yorumlanması, bazı hayvansal ürünlere yönelik hassasiyetler ve yemek adabı gibi uygulamaların inanç temelli bir düzen içerisinde sürdürüldüğüdür. Katılımcıların aktardığı üzere tavşan etine yönelik duyarlılık, kurban etinin değerlendirilme biçimi, yemek sırasında birliktelik ve rızalık vurgusu ile sofranın kutsallığı, Alevi mutfak kültürünün inanç sistemiyle ayrılmaz bir bütün oluşturduğunu göstermektedir. Bu durum, Alevi mutfağının yalnızca bir beslenme pratiği değil, aynı zamanda sözlü kültürün, ritüel bilginin ve toplumsal belleğin nesilden nesile aktarıldığı bir kültürel taşıyıcı olduğunu ortaya koymaktadır. Dolayısıyla bu mutfak kültürünün korunması, yalnızca gastronomik bir mirasın yaşatılması değil; aynı zamanda Alevi toplumunun kimliğini, inanç temelli dayanışma ağlarını ve kültürel sürekliliğini geleceğe taşımak açısından da kritik bir önem taşımaktadır.

Kurban etinin cemler aracılığıyla paylaşılması, aşure gibi sembolik gıdaların toplu üretim ve ikram süreçleri, Alevi inancında mutfak kültürünün kolektif bir aidiyet alanı olarak işlev gördüğünü göstermektedir. Ayrıca, Hızır, Nevruz, Muharrem gibi özel günlerin mutfak kültürü üzerinde belirleyici bir etkiye sahip olduğu tespit edilmiştir. Bu günlerde hazırlanan yemekler sadece birer yiyecek değil; toplumsal hafızayı canlı tutan, kültürel sürekliliği sağlayan ve inançla bütünleşmiş sembolik unsurlardır. Özellikle Muharrem orucu sürecinde su içmeme geleneği, aşure ritüeli, beyaz gıdalara verilen önem ve lokmanın anlamı; Alevi toplumunun ritüeller ile beslenme pratiklerini nasıl bir bütün halinde ele aldığını göstermektedir.

Sonuç olarak, Alevi mutfak kültürü; toplumsal birliktelik, dinî ritüeller, ait olma duygusu ve kültürel süreklilik unsurlarını bir arada barındıran çok boyutlu bir yapı konumundadır. Alevilikte yemek birleştirir, barıştırır, arındırır ve yeniden anlamlandırır. Bu bağlamda Alevi mutfağı, Anadolu'nun kültürel çeşitliliğinin en önemli parçalarından biri olarak yalnızca gastronomik değil, sosyolojik ve antropolojik açıdan da derin bir öneme sahiptir.

Bu bulgular doğrultusunda aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir:

- Alevi mutfak kültürüne ilişkin akademik çalışmaların çeşitlendirilmesi, hem sözlü tarih anlatılarının kayıt altına alınmasına hem de kültürel mirasın korunmasına katkı sağlayacaktır.

- Yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşları tarafından Alevi mutfak kültürüne dair arşivleme ve belgeleme çalışmaları desteklenmeli; bu kültür gastronomi turizmi, kültürel miras yönetimi ve toplumsal uyum bağlamında değerlendirilmeye açık hale getirilmelidir.
- Müfredat düzeyinde kültürel çeşitliliği önceleyen içeriklere Alevi mutfak kültürü örnekleri eklenmeli, özellikle gastronomi ve sosyoloji gibi disiplinlerde bu içeriklerin görünürlüğü artırılmalıdır.
- Alevi mutfak kültürünün taşıyıcıları olan yaşlı kuşaklarla genç kuşaklar arasında bilgi aktarımını teşvik edecek program ve projeler geliştirilmelidir. Bu, hem kültürel sürekliliğin sağlanmasına hem de kuşaklar arası iletişimin güçlenmesine katkıda bulunacaktır.
- Araştırmanın sınırlı sayıda katılımcıyla gerçekleştirilmiş olması nedeniyle, gelecek çalışmalarda farklı coğrafyalarda yaşayan Alevi topluluklarını kapsayacak daha geniş örneklerle veri toplama önerilmektedir.

Kaynakça

- Albayrak Sak, V. (2024). "Mevlevî Menâkıbnâmelerinde lokmaya dair." *NEUGastro* 3, No. 2, 138-146. <https://doi.org/10.54497/neugastro.2024.10>.
- Alçay, A. Ü. & Yalçın, S. & Bostan, K. & Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya kurutulmuş gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 37, 83-93.
- Akbulut, D. (2010). Bektaşî kazanlarından saray aşureliklerine bir paylaşım geleneği olarak aşure. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 5, 269-280.
- Akmeşe, K. A. & Ilgaz A. & Özcan, F. (2024). *Gastronomide yeni eğilimler ve beslenme kültürü (inanışlar, coğrafya ve sürdürülebilirliğin gastronomik yansımaları)*. Selçuk Üniversitesi Yayınları. <https://doi.org/10.59726/SUPress/9789754482430>.
- Artun, E. (2008). *Türk halkbilimi*. Kitabevi Yayınları.
- Bruinessen, M. (2000). *Kürtlük, Türklük, Alevilik*. (Yurdakul, H. Çev.). İletişim Yayınları.
- Değerli, A. & Küçükdağ Y. (2018). Vaka-i Hayriye'ye kadar Anadolu'da Bektaşî Tekkeleri ve Zaviyeleri. *Alevilik Araştırmaları Dergisi*, 15, 107-135.
- Cengiz, D. (2021). Alevî-Bektaşî Nevruz kutlamalarında melopoetik hususlar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 99, 129-142.
- Coşan, E. (1996). *Makalat*. (Özbay, H. Çev.). Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Coşkun, R., & Altunışık, R. & Yıldırım, E. (2019). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri: SPSS uygulamalı*. Sakarya Yayınevi.
- Çoban, E. & Evren, S. (2025). Alevi kültüründe yeme-içme ve mutfak: Erzincan Mollaköy örneği. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 8 (3), 1199-1211.
- Dömbekci, H. A., & Erişen, M. A. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme tekniği. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22 (2), 141-160.
- Düzgün, E. & Özkaya, F. D. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3 (1), 41-47.
- Ersal, M. (2016). *Alevilik kavramlar ve ocak sistemi - Çubuk Havzası örneği*. Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Merkezi Yayınları.
- Ersal, M. & Demirel Görgülü, E. (2017). Yemekten ritüel yaratmak: Alevi inanç sisteminde yemek kültürü. *Journal of Alevism-Bektashism Studies*, 16, 139-200.
- Ersal, M. (2019). *Alevi cem şakirliği*. Kitap.
- Göde, M. Ö. & Ekincek, S. & Günay, S. & Şahin H. (2025). Şücaeddin Velî örneğinde lokma geleneğinin günümüze yansıyan dinî ve kültürel değeri. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 113, 309-330.
- Gülser, K. & Akpur, A. & Kemal, E. (2023). Matem yemeği aşure: kültür, din ve mezhepler arasındaki farklılıkları. *Journal of Eurasia Tourism Research*, 4 (Türk Turizminin Geçmiş ve Gelecek Yüzyılı), 46-54.
- Gündüzöz, G. (2017). Kaygusuz Abdal'ın simâtiyelerinde yemek figürü. *Kırıkkale İslami İlimler Fakültesi Dergisi*, 2 (4), 9-26.
- Hamarat, H. (2017). *Bingöl Alevi toplumunda halk kültürü unsurları* (Tez No. 469518) [Yüksek Lisans Tezi, Bingöl Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Irmak, Y. (2024). Türk kültüründe tören yemeklerine işlevsel bir yaklaşım. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17(46), 486-515.
- Kılboz, M. A. (2024). Alevi kültüründe ölüm ritüelleri ile İslam öncesi Türklerin ölüm ritüellerine karşılaştırmalı genel bakış. *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum* 13 (37), 153-165.
- Kıranathioğlu, M. (2018). Alevi-Bektaşî geleneğinde yemek duaları. *IV. Uluslararası Alevilik Ve Bektaşîlik Sempozyumu* (18-20 Ekim 2018 Ankara) Bildiriler Kitabı.
- Noyan, B. (1987). *Bektaşîlik Alevilik nedir?*. Doğu Matbaacılık.
- Ocak, A. Y. (1989). Alevi. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, Cilt 2, 368-369. TDV Yayınları.
- Ocak, A. Y. (1996). Hacı Bektaş-ı Velî. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, Cilt 14, 455-458. TDV Yayınları.
- Özdemir, C. (2018). Alevi-Bektaşî kültüründe 'lokma' geleneği. *IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşîlik Sempozyumu* (18-20 Ekim 2018, Ankara), Bildiriler Kitabı, 247-264.
- Özkoç, A. G. & Ardic Yetiş, Ş. & Kemiş, M. D. & İnak, A. (2019). Nevşehir ilinde yaşatılan geleneksel Alevi-Bektaşî mutfağına yönelik sözlü kültür araştırması.
- Patton, M. Q. (2018). *Nitel araştırma ve değerlendirme yöntemleri*. Pegem Akademi.

- Rençber, F. (2012). *Adıyaman'da Alevilik*. (Tez No. 323613) [Doktora tezi, İstanbul Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Rençber, F. (2013). Anadolu Aleviliğinde görgü cemi: Adıyaman örneği. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 34(34), 197-231.
- Seçim, Y. & Okumuş, M. İ. (2024). Mardin'de yaşayan Arap kökenli insanların mutfak kültürü. *Anatolia Social Research Journal* 3 (2), 40-49.
- Solmaz, Y. & Altın, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1, 3, 108-124.
- Şengül, S. (2016). *Yöresel mutfak tercihindeki motivasyon unsurlarının destinasyonu tekrar tercih etme ve başkalarına önermeye etkisi*. (Tez No. 448325) [Doktora tezi, Sakarya Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Şengül, S. & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 86-99.
- Temel, H. & Arıkan, R. (2024). Eskişehir ili Ali Koç Baba Ocağı ile Sultan Şücaaddin Veli Ocağı dini örgütlenmesi ve inanç pratiklerinin karşılaştırması. *Vakanüvis - Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi* 9(2), 1530-1562.
- Uçkun, R. (2005). Alevi-Bektaşî geleneğinde nevrüz kutlamaları. *Uluslararası Bektaşilik ve Alevilik Sempozyumu I: Bildiriler ve Müzakereler*, 161-168.
- Üçer, C. (2018). Cemevi: adâb ve erkânın icrâ edildiği mekân. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 88, 59-84.
- Ünlüsoy, K. (2009). Alevi-Bektaşî geleneğinde kadına bakış denemesi. *E-Makalat Mezhep Araştırmaları Dergisi* 2(2), 55-90.
- Üzüm, İ. (1997). *Günüümüz Aleviliği*. İSAM Yayınları.
- Yenmiş, N. (2010). Arap Aleviliğinde kutsal günler ve bayramlar. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 54, 299-314.
- Yıldırım, A. vd., Şimşek H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, E. (2011). Tunceli yöresi Alevilerinde Muharrem Ayı'nın önemi ve aşure geleneği. *Fırat Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 16, 1.
- Yıldız, H. (2011). Alevi/Bektaşî kültüründe inanç merkezleri: Amasya yöresi örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 4(16), 471-480.
- Zanco, M. (2019). *Antalya Türkmen Alevileri'nde dini ve sosyal hayat*. (Tez No. 546745) [Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Zeynep, E. (2025). Eskişehir Hacı Bektaş Veli Vakfı Kültür Merkezi'nin mekânsal ritüelistik ve imgesel analizi, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 113, 117-136.

FROM LOKMA TO THE TABLE OF AFFECTION: AN ANALYSIS OF ALEVI-BEKTASHI CULINARY CULTURE IN THE CONTEXT OF RITUAL AND IDENTITY

(Extended Summary)

Culinary culture is not merely about the preparation and consumption of food; rather, it is a deeply rooted socio-cultural system that reflects historical memory, spiritual values, and collective identity. This study explores the ritualistic and symbolic dimensions of Alevi-Bektashi culinary practices, particularly among the Alevi community residing in Eskişehir, Turkey. Conducted through semi-structured interviews with ten participants, this research aims to understand how food-related practices function within religious, communal, and cultural contexts. The Anatolian region has long been recognized as a mosaic of cultural diversity, shaped by centuries of coexistence among different religious, ethnic, and linguistic groups. Within this pluralistic setting, the Alevi-Bektashi community maintains a rich tradition in which culinary customs are inextricably linked to belief systems, ritual acts, and communal life. Alevi cuisine, in this sense, transcends basic nutritional needs, serving instead as a manifestation of religious devotion, moral values, and social cohesion.

One of the most prominent elements of Alevi culinary culture is the concept of *lokma*, which refers to food that is not only consumed for sustenance but is sanctified through religious rituals. The preparation, distribution, and consumption of *lokma*-especially during *cem* ceremonies, *Hızır* and *Mubarrem* fasts, and *aşure* rituals-are central to Alevi belief. These acts of culinary devotion embody communal sharing, remembrance, and spiritual reflection. For instance, the meat from sacrificial animals during *cem* rituals is shared as *nıza lokması*, symbolizing divine approval and social solidarity. The communal table (*sofra*) represents more than just a dining space; it is a sacred ground where unity, forgiveness, and reconciliation are enacted. The etiquette observed at these meals reflects a deeply spiritual understanding of togetherness and humility. Elements such as eating from a single plate, sitting in a circle, and including everyone in the meal embody egalitarian and inclusive values that are fundamental to the Alevi worldview.

Furthermore, traditional Alevi dishes-such as *keşkek*, *pilav*, *başıl*, *kuymak*, and *babuko*-are prepared and served during religious holidays and commemorative events. The use of simple, unadorned ingredients is deliberate, reflecting the community's emphasis on modesty and spiritual purity. Special attention is also given to the tools and methods used in cooking; for example, copper cauldrons and firewood are preferred for preparing large quantities of food during gatherings, maintaining a strong connection to ancestral culinary traditions. Another significant finding of this study relates to the role of food in life cycle rituals such as marriage, birth, and death. For example, specific dishes are prepared for new mothers to promote healing, while *belise* and *aşure* are offered to commemorate the martyrdom of Imam Hussein and the tragedy of Karbala. These practices reinforce communal memory and foster a shared sense of historical and spiritual continuity.

The study also explores the impact of Islamic dietary rules on Alevi food practices. Participants emphasized the avoidance of forbidden (*haram*) foods such as pork, predatory animals, and animals with split hooves, as well as cultural taboos related to specific animals like rabbits. These dietary choices are understood not only in terms of religious compliance but also as expressions of ethical and spiritual discipline. Methodologically, the study employs qualitative research techniques, including semi-structured interviews and participant observation. The interviews were conducted with individuals who are actively engaged in the Alevi-Bektashi cultural milieu, ensuring that the data collected reflect authentic and lived experiences. Data analysis was conducted using thematic coding, allowing for a comprehensive understanding of how culinary practices function as both cultural heritage and spiritual expression.

The results affirm that Alevi-Bektashi culinary culture is a powerful medium for transmitting values, beliefs, and collective identity. It serves as an educational tool, a spiritual practice, and a social adhesive. The food prepared and consumed during religious ceremonies is not merely ritualistic but serves as a material expression of intangible values-compassion, generosity, remembrance, and unity. In conclusion, the Alevi-Bektashi culinary tradition represents an invaluable component of intangible cultural heritage that warrants preservation and academic attention. As modernization and globalization pose threats to traditional knowledge systems, it is imperative to document, analyze, and disseminate these practices through scholarly inquiry. This study contributes to the growing body of research on religious and ritual

food ways, and highlights the need for further interdisciplinary exploration of how food shapes and is shaped by spiritual and communal life.

Makale Bilgisi / Article Information

Atf/Cite as

Keskin, G. S. & Güneş, E. (2025). Lokmadan muhabbet sofrasına: Alevi-Bektaşî mutfak kültürünün ritüel ve kimlik bağlamında incelenmesi. *SÜREK Alevilik – Bektaşîlik ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, 5, 43-62.

Keskin, G. S. & Güneş, E. (2025). From lokma to the table of affection: an analysis of Alevi-Bektaşî culinary culture in the context of ritual and identity. *SUREK Journal of Alevism – Bektasism and Cultural Studies*, 5, 43-62.

Yazar / Author

Gizem Sena KESKİN

Doktora Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
PhD Student, Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Gastronomy and Culinary Arts

gsenaolcay@gmail.com  0000- 0003-1045-6418

Eda GÜNEŞ

Doçent Doktor, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Ass. Prof., Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Gastronomy and Culinary Arts

egunes@erbakan.edu.tr  0000- 0001-7422-9375

Geliş Tarihi / Received

08 Ağustos / August 2025

Kabul Tarihi / Accepted

24 Kasım / November 2025

Yayın Tarihi / Published

31 Aralık / December 2025

Yayın Sezonu/Pub Date Season

Aralık / December

Sayı / Issue

5

Sayfa / Pages

43-62

Makale Türü / Article Types

Araştırma Makalesi / Research Article

Kapsam / Scope

Sosyal ve Beşerî Bilimler / Social and Humanitarian Sciences

Araştırma ve Yayın Etiği Beyanı / Ethical Statement

Araştırmacı verilerin toplanmasında, analizinde ve raporlaştırılmasında her türlü etik ilke ve kurala özen gösterdiğini beyan eder. / It is declared that scientific and ethical principles have been followed while carrying out and writing this study and that all the sources used have been properly cited.

İntihal / Plagiarism

Bu makale, en az iki hakem ve iThenticate programı tarafından incelenerek intihal içermediği teyit edilmiştir. / This article has been reviewed by at least two referees and scanned via a plagiarism software.

Yazarların Makaleye Katkı Oranları / Contribution Rates of Authors to the Article

Makale iki yazarlıdır. / The article is double authored.

Çıkar Beyanı / Declaration of Interest

Makalenin hazırlanmasında herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır. / There is no conflict of interest in the preparation of the article.

Telif Hakkı ve Lisans / Copyright & License

Yazarlar dergide yayınlanan çalışmalarının telif hakkına sahiptirler ve çalışmaları CC BY-NC 4.0 lisansı altında yayımlanmaktadır. / Authors publishing with the journal retain the copyright to their work licensed under the CC BY-NC 4.0.

Yayıncı / Published by

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Hacı Bektaş Veli Araştırma ve Uygulama Enstitüsü / Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Hacı Bektaş Veli Research and Application Institute.