



KORKUT ATA TÜRKİYAT ARAŞTIRMALARI DERGİSİ
Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları Dergisi
The Journal of International Turkish Language & Literature Research

|| Sayı/Issue Özel Sayı 1 (Ekim/October 2023), s. 443-462.
|| Geliş Tarihi-Received: 10.08.2023
|| Kabul Tarihi-Accepted: 05.10.2023
|| Araştırma Makalesi-Research Article
|| ISSN: 2687-5675
|| DOI: 10.51531/korkutataturkiyat.1340794

Balören Köyü Yöresi Alevi Topluluğunun Lokma Anlayışı ve Uygulamaları

Lokma Understanding and Practices of Balören Village Region Alevi Community

Aysel TAPAN*

Öz

Kimliğin bir ifadesi olarak toplumsal bağları güçlendiren yemek kültürü, taşıdığı mitsel ve sembolik anlamlarla bir grubun gelenek ve göreneklerini, tarihini ve inanç sistemini yansıtabilmektedir. Bu çalışmada, Alevi topluluğunda yemek erkânının, mitler ve semboller bağlamında gündelik hayat pratiği ve inanç sistemi ile ilişkisini araştırmak amaçlanmaktadır. Çalışmada, yemek kültürü ve kimlik arasındaki ilişkiyi inceleyebilmek amacıyla öncelikle yemek kültüründe ritüel, mit ve sembollerin işlevleri ele alınmıştır. İkinci bölümde ise söz konusu bu erkân, mit ve semboller ile ortak atalar, soy ve köken arasındaki ilişki değerlendirilmiştir. Son olarak, Alevi geleneğinin yemek erkânında bölgeler arası farklılıkları analiz edebilmek amacıyla literatürdeki çalışmalara yer verilmiştir. Çalışmada, Kocaeli Balören Köyü'nde ikamet eden ya da kendisini Alevi kimliğiyle tanımlayan 18 kişi ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Ayrıca, 1 Nisan 2023 tarihinde yapılan Bağlantı Cemi ve 14 Mayıs 2023 tarihinde gerçekleştirilen Gönül Birliği lokması, katılımcı gözlemci olarak incelenmiştir. Araştırma sonuçları, Kocaeli Balören Köyü yöresi Alevilerinin cemlerde, geçiş ve özel gün sofralarında lokma geleneğini sürdürdüğünü göstermiştir. Muharrem, Hızır ve Kasım oruçlarında ve musâhiblik, düşkünlük, görgü, dardan indirme ve bağlantı cemlerindeki erkânlarda kurban edilerek yapılan yemekler (lokmalar) ve bulgur/pirinç pilavı, gözleme, lokum, börek, yufka, poğaç, kıvrıma tatlısı, aşure, tulumba tatlısı ve un helvası yapıldığı tespit edilmiştir. Musâhiblik ceminde, musâhibler tarafından yenilen süt, elma, bal ve üzüm yiyeceklerinin kutsal sayıldığı ortaya çıkmıştır. Ayrıca, cemlerde yapılan yemek erkânları aracılığıyla grup kimliğine yönelik sadakatın tesis edildiği ve Balören Köyü'nde ikâmet eden Alevi topluluğuna mensup bireylerin kolektif yükümlülük ve fedakârlık pratiklerinin güçlendirildiği belirlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Balören Köyü, Alevilik, Bazı Erkânlar, Lokma Anlayışı, Lokma Hizmeti.

Abstract

Culinary culture, as an expression of identity, strengthens social bonds and has the ability to reflect a group's tradition, customs, history, and belief system with its mythical and symbolic meanings. The aim of this study is to investigate the relationship between the ritual of food in the Alevi community, its myths and symbols, the practice of daily life and the belief system. In order to examine the relationship between food culture and identity, firstly the functions of rituals, myths and symbols in food culture are discussed. Secondly, the relationship between

* Dr. Arş. Gör., Kocaeli Üniversitesi, İletişim Fakültesi, Reklamcılık Bölümü, e-posta: ayseltapan.kou@gmail.com, ORCID: 0000-0002-4270-4028.

these erkân, myths and symbols and common ancestors, lineage and origin is analyzed. Finally, studies in the literature are included in order to analyze the differences between regions in the food manners of Alevi tradition. In the study, face-to-face interviews were conducted with 18 individuals residing in the Balören Village of Kocaeli who identify themselves with Alevi community. Additionally, the "Bağlantı Cemi" held on April 1, 2023, and the "Gönül Birliği" communal meal event on May 15, 2023, were examined with participant observation. The research results have shown that Alevi communities in the Kocaeli Balören Village region continue the tradition of communal meals, passage rites, and special occasion gatherings. It has been determined that in the religious rituals of Muharram, Hızır, and Kasım fasting periods, as well as in religious ceremonies like "musâhiblik, düşkünlük, görgü, dardan indirme, and bağlantı" offerings include qurban, bulghur/rice pilaf, "gözleme", "lokum", "börek", "yufka", "poğaç", "kıvrıma" dessert, ashoura, tulumba dessert and flour halva. It has been revealed that in the "musâhiblik" ceremony, the foods consumed by the "musâhib" including milk, apples, honey, and grapes, are considered sacred. Furthermore, it has been determined that through the meal rituals conducted in communal gatherings (cem), loyalty to ethnic identity is established, and the collective responsibilities and sacrificial practices of individuals belonging to the Alevi community are strengthened.

Keywords: Balören Village, Alevism, erkân, understanding of lokma, lokma service.

Giriş

Yemek yemek, her zaman ve herkes açısından gıda maddelerinin tüketiminde basit bir şekilde sadece bireysel olarak fizyolojik unsurların ve beğenilerin belirleyici olduğu seküler bir gündelik hayat pratiği değildir. Yemek yemek; politik, ekonomik, sosyolojik, psikolojik, dinî ve kültürel bileşenlerin ve coğrafyanın belirlediği karmaşık bir "pratik, rutin ve iletişim sistemidir". Sosyal değerleri ve yapıları yansıtan karmaşık kurallara ve geleneklere göre paylaşılan yemek, bir anlamda kendisine yüklenen anlam ve sembollerin tüketimidir (Barthes, 2013, s. 23-30; Kittler, Sucher ve Nelms, 2018, s. 3; Beardsworth ve Keil, 2002, s. 51; Fieldhouse, 1995, s. 78). Yemek kültürü konusunda literatüre yön veren çalışmalar da yemek pratiğini; yaşam tarzı, imge, statü ve sınıf sistemlerinin kesişimine yerleştirmektedir (bkz. Barthes, 2013, s. 24-259; Bourdieu, 2015, s. 122-123; Bourdieu, 2013, s. 31-34; Chaney, 1999, s. 14-16; Douglas, 2003, s. 42-160).

Bir başka ifadeyle yemek, aynı zamanda düşüncelerin biçimlendirdiği bir tüketim tarzıdır. Gıda maddelerinin ve tüketim şekillerinin duruma ve bağlama göre şekillenen sınırsız sembolik potansiyelleri vardır (Beardsworth ve Keil, 2002, s. 51). Sosyal bilimler literatüründe ağırlıklı olarak ekonomi, sosyoloji, psikoloji ve iletişim perspektifleriyle özellikle pazarlama ve reklam alanında hedonizm olgusu merkeze alınarak ya da halk bilimi yaklaşımıyla bölgesel ve yöresel gıda ürünlerinin tüketimi konularına odaklanılarak çalışılan yemek pratiği ve rutini, toplumsal "farklılıkların" ve "eşitsizliklerin" en önemli ve belirgin sembollerinden biridir (bkz. Sadakaoğlu, Alkan, 2022; Uçan, Girgin ve Karaman, 2021; Karyelioğlu, 2021; Kanbir, 2021; Yu ve Liu, 2021; Demirel ve Karanfiloğlu, 2020; Ahn, Nelson ve Ferguson, 2020; Hershko, Cortese, Ert, Aronis, Maeir ve Pollak, 2019; Özdemir, 2018; Ersal ve Görgülü, 2017; Şahin, Bağcı, Özlü ve Usta, 2017; Uzel, 2016; Bekar ve Dönmez, 2016; Chan, Kwortnik ve Wansink, 2016; Dhar ve Baylis, 2011; Chernin, 2008).

Yemek üzerine sosyoloji ve halk bilimi perspektifleriyle yapılan çalışmaların temelde iki noktaya odaklandığı görülmektedir. Bu yaklaşımlardan birincisi, toplumsal farklılaşmanın cinsiyet, yaş, sınıf ve etnisite gibi altında yatan temel boyutların gündelik hayata nasıl yansıdığını etkili bir şekilde ortaya koyan gıda üretim ve tüketim kalıplarının analizidir. İkinci bakış açısı ise gıdanın nasıl elde edildiği, paylaşıldığı, seçildiği, hazırlandığı ve yendiği hakkında ve bu eylemlere nasıl bir anlam yüklendiğiyle ilişkili sorulara odaklanmaktadır (Beardsworth ve Keil, 2002, s. 5). Bu çalışmanın evreni, Keçeci Baba Ocağı'na mensup Kocaeli Balören Köyü'nde 18 kişiyle yapılan yüz yüze

görüşmelerle sınırlandırılmıştır. Bu nedenle araştırma sonuçlarının, Alevi topluluğunun tamamına genellenemeyeceği unutulmamalıdır. Çalışmada ağırlıklı olarak gıda meselesine toplumsal ve kültürel boyutlarla odaklanılarak Kocaeli Balören Köyü'nde yaşatılan Alevi yemek erkânına yüklenen anlamlar incelenecektir. Gündelik hayatta tartışmalı bir mesele olarak karşımıza çıkan yemek kültürü gibi böylesine merkezi, sıradan, aynı zamanda özel ve zorunlu bir unsurun açıklanabilmesi için etnografik bir çalışma yapılacaktır.

1. Yemek Kültüründe Mit ve Sembollerin İşlevleri

Gıdanın en önemli sembolik işlevi kültürel kimliktir. Bireylerin yemek yeme pratikleri, onların kim olduğunu ya da kim olmadığını bir gruba ya da etnik topluluğa üye olup olmadığını göstermektedir (Kittler, Sucher ve Nelms, 2018, s. 4-5). Çünkü yemek kültürü, gündelik hayatın en sıradanlaştırılmış rutinlerinden, gelenek ve göreneklerinden biridir. Tekrar ve ritim, sıklık ve öngörülebilirlik gerektiren zamansal rutinler hem kişisel hem de kolektiftir (Warde, 2016, s. 154). Toplumsal bağları güçlendiren kolektif rutinler; toplumsal görev, yükümlülük ve fedakârlıkların tesis edilmesi sürecinin önemli bir parçası olarak gündelik hayat pratiklerini biçimlendirmektedir. Kolektif rutinler ve yemek kültürü arasındaki güçlü ilişki bir toplumun yaşam biçimi, inançları ve değerleri hakkında önemli ipuçları sunmaktadır.

Kültür, tarih, sosyoloji ve hatta psikolojiye bağlı olarak şekillenen gıda tüketimi ve yemek döngüsü; kolektif rutinler olarak değerlendirilebileceğimiz “ziyafet veya oruç tutma, festivaller ve kutlamalar, ölüm, geleneksel inançlar, dini adetler, kutsal ritüeller” gibi gündelik hayattaki birçok alanla ilişkilendirilebilmektedir (Beardsworth ve Keil, 2002, s. 52; Kittler, Sucher ve Nelms, 2018, s. 10; Rokach, 2020, s. 79). Bir ulusun, etnik topluluğun ve bir grubun hangi gıdaları tükettiği, gıdaları nasıl hazırladığı ve hangi sıklıkla tükettiği kültürel kimliğin en önemli ifadelerinden biridir. Smith'in ifadesiyle “duyguların, tavırların ve algıların kültürel biçimleri; mitlerde, değerlerde, sembollerde ve belleklerde kodlanıp ifade edilmektedir” (Smith, 2002, s. 38). Çalışmada odaklanılan Balören Köyü'nde yürütülen erkânlar gibi insan zihninin ürettiği ve aktardığı sonsuz sayıda kültürel biçimler bulunmaktadır. Bu kültürel biçimler, bağlama göre şekillense de kuramsal bir düzlemde bakıldığında belirli genel özelliklere sahiptirler. Ritüeller ise sadece sıklıklarına göre değil, biçimlerine göre de değişiklik göstermektedirler. Bu nedenle, kültürel aktarımda hafıza ve duygusal uyarılma dinamiklerinin nasıl bir rol oynadığına dair açıklayıcı bir anlayış geliştirmek için ritüelin biçimine dikkat edilmesi gerekmektedir (Lawson, 2005, s. 57-67). Bu noktada çalışmada, bulguların yorumlanmasına bir zemin oluşturabilmek amacıyla kültürel çalışmalarda altı çizilen unsurlar arasındaki çarpıcı ilişkileri açığa çıkaran mit ve ritüellere odaklanılıp bu kavramlar ile yemek kültürü ve kimlik arasındaki dinamik ilişkiyi kısaca ele almak yerinde olacaktır.

Dinsel ritüel, mit, inanç ve ayinlerin gündelik hayattaki biçimleri konusunda Emile Durkheim'in çalışmaları öncü konumundadır. Durkheim, ritüel ve mitlerin bütünleşik yapısını ortaya koymaktadır. Ritüeller zorunlu olarak bütün inanç sistemlerinin ve kültürlerinin temelinde bulunmaktadır. Kutsallık içermeyen hiçbir ritüel yoktur ve kutsal şeyler, tanrılar ya da ruhlar diye isimlendirilen kişisel varlıklardan ibaret değildir, herhangi bir şey kutsal olabilmektedir. Çalışmanın merkezinde yer alan yemek kültüründe de birçok kutsal yiyecek bulunmaktadır. Mitler, dini hayatın asli unsurlarından biridir. Mit ve ayinler birlikte var olabilmektedir. Çünkü ayin çoğunlukla eyleme dönüştürülmüş mittir. Ritüeller de genel olarak bir isme, karaktere, belli sıfatlara ve bir tarihe sahip olan muayyen şahsiyetlere yöneltilir (Durkheim, 2005, s. 19-108). Mitin yapısına odaklanan Claude Levi-Strauss'a göre de mit sadece bir illüzyondur. Mitler

insana evreni anlayabileceği ve evreni anladığı illüzyonunu verir (Levi-Strauss, 2013, s. 51). Levi-Strauss'un ritüellerin ve mitlerin birlikteliğine değinmediğini; fakat mit ve ritüel gruplarının aynı diyalektik ilişkiye sahip olduğunu belirttiğine dikkat çeken ve dinsel mit-ritüel kuramını derinlikli bir biçimde inceleyen Robert Segal, ritüellerin mitler kadar dinin odak noktasında olduğuna ve dindeki inançlar ve eylem arasında bir ayırım olmadığını ifade etmektedir. Mit-ritüel kuramına göre dinsel mitler ve ritüeller birbirinden ayrı değil bütünleşiktir ve din, fiziksel dünyayı kontrol altına almanın büyüülü bir yoludur. Bu çalışmada ise ritüeller ve mitler hem iç içe geçen ve gündelik hayatı kutsallaştıran hem de yemek gibi gündelik hayatı zorunlu bir biçimde düzenleyen kültürel alanı rutinleştiren eylem ve inançlar olarak ele alınmaktadır (Segal, 1980, s. 173-184).

Dinler tarihi üzerine çalışmalar yapan filozof Mircea Eliade'nin ifadesiyle de "yaşayan mit deyişinden insan davranışı için model oluşturması ve bu yolla yaşama anlam ve değer kazandırması olgusunu anlıyoruz." Çok genel bir biçimde mitler, bir durumun nasıl ortaya çıktığını ve nasıl yaratıldığını açıklar. Bu işleviyle mitler "yaratılış"ın öyküsüdür (Eliade, 2001, s. 12-18). Mitler, ortak bir kültürel miras oluşturarak bir topluluğun kimliğini biçimlendirir. Mitler, beslenme ve evlilik gibi gündelik hayatın temel değerlerini yansıttığı gibi bilgelik öğütleri ya da efsanevi figürler aracılığıyla modeller oluşturarak bir toplumun yaşam biçimini şekillendirir. Ritüel ise özellikle "rutinleştirilmiş, alışılmış, takıntılı veya mimetik" yani düşüncesiz bir eylem ve bu nedenle mantıksal olarak önceki fikirlerin tamamen "biçimsel, ikincil ve salt fiziksel ifadesi" olarak tanımlanmaktadır (Bell, 2009, s. 19).

Yemek kültürünü; kimlik, benlik, ritüel, sembol ve mitler bağlamında incelediğimiz noktada bireyin kendini ve faaliyetlerini gündelik hayatta nasıl sunduğu meselesine antropolojik ve felsefi bakışın dışında sosyolojik olarak son olarak Erving Goffman'ın yorumuyla da değinebiliriz. Goffman, bireylerin gündelik hayatlarını yönlendirip denetim altına aldıkları süreci roller ve rutinlerin performansı ile açıklamaktadır. Ona göre bireyler, "sahne önü ve sahne arkası benlikler yaratarak rollerini idare etmeyi ve onların arasında müzakere yapmayı öğrenmektedirler" (Goffman, 2014, s. 45-46). Yemek rutininin de gündelik hayatta kimliği biçimlendiren pratikler ya da benliğin sunumu olarak zorunlu eylemlerin ya da performansların başında geldiği söylenebilir.

2. Yemek Ritüelleriyle "Halelenen" Atalar

Yemeğin benzersiz ve bütünleştirici doğası, yiyeceği önemli bir kutsal ve toplumsal sembol yapmaktadır. Bir grup ile tanrı arasındaki ilişki ve aynı zamanda topluluk üyelerinin birbirleriyle arasındaki ilişki, yiyeceğin paylaşımı ve değişimi olaylarında belirginleşmektedir (Goode, 1992, s. 233). Etno-sembolist yaklaşıma yön veren John Armstrong (2018) ve Anthony Smith (2017), etnik grupların analizlerinde "mit, sembol, hatıra, ritüel, değer ve iletişime" merkezi bir önem vermektedir. Etno-sembolistlere göre "sembol, mit, hatıra, değer, ritüel ve gelenekler" etnik kökenin analizinde elzemdir. Çünkü bu unsurların çeşitli birleşimleri; cemaatlerin ilişkilerini tanımlayıp meşrulaştırmaktadır, toplumsal yapıları ve kültürleri şekillendirmektedir, önceki nesillere bir başka deyişle atalara ilişkin devamlılık hissini temin etmektedir (Smith, 2017, s. 39-40). Armstrong'a göre yemek kültürü örneğinde olduğu gibi "simgelerle aktarılan işaretler bir etnik gruptan diğerine ya da aynı grubun üyeleri arasında uyarılar olduğundan, simgesel etkileşim iletişimin bir türüdür. Etnik simgesel iletişim, sıra dışı bir ölçüde ölümler ve yaşayanlar arasındaki iletişimidir" (Armstrong, 2018, s. 30-31).

Ortak atalara ve kökenlere yüklenen anlamlar etnik kimliğin analizinde gerçek soydan daha işlevseldir (Smith, 2002, s. 49). Soy ve köken mitleri, öz tanımlama sürecini sembolik hâle dönüştürür. Müşterek seçilmişlik, mit ve hatıra geliştirme sürecinin etkili unsurunu teşkil etmektedir (Smith, 2017, s. 128). Tarihçi Georges Corm'un ifadesiyle "atalar zaman ilerledikçe ve kuşaklar genişledikçe en şanlı eylemlerle halelenir ve efsaneye dönüşürler" (Corm, 2011, s. 59-60). Bu durumun nedenini, etno-sembolist yaklaşımla Armstrong'un "zihinsel tutumlar, yaşamın maddi koşullarına göre daha dayanıklıdır" ifadesi özetlemektedir (Armstrong, 2018, s. 37).

Öte yandan din unsuruna etno-sembolist yaklaşımda büyük bir önem atfedilmektedir. Anthony Smith'in vurguladığı gibi din, etnik kimliklerin biçimlenmesinde "olmazsa olmaz" unsurlar arasında yer almaktadır ve kültürel özdeşliğin en çarpıcı bileşenlerinden biridir (Smith, 2017, s. 21). Çalışmanın perspektifi açısından da din, iktidarını "yemek aracılığıyla kurarak ve yemeklere dini semboller atfederek dini kimliğin inşasını oluşturmaktadır" (Gürhan, 2017, s. 1211). Mit, ritüel ve sembollerle çarpıcı bir biçimde iç içe geçen yemek kültürünün de dinsel kimlikleri şekillendirebileceğini söylemek mümkündür.

Bir etnik yemek kültürünün hayatta kalması ise etnik azınlığın toplumsal ayrımının derecesine bağlıdır. Etnik kimliğin hayati bir mesele olduğu bir coğrafyada, etnik yiyecekler yeniden canlandırılır, eski geleneğe yeni öğeler eklenir ve bazı ayırt edici modeller oluşturulur (Douglas, 2003, s. 41-42). Sosyal antropolog Fredrik Barth (2001, s. 10-15), kültürel özdeşliğin etnik grupların oluşum sürecinde belirleyici bir unsur olmadığını altını çizmektedir. Farklı coğrafyalarda yaşayan aynı etnik grupta çevresel faktörler nedeniyle farklı yaşam biçimleri ve davranış kalıpları ortaya çıkabilmektedir. Bu bakış açısından hareketle bir sonraki bölümde Alevi geleneğinde yemek erkânındaki bölgesel farklılıklara değineceğiz.

Toplumsal örgütlenmelerin bölgeden bölgeye gösterdiği farklılıklar, yemek kültürüne de yansımaktadır. Bu nedenle etnik kimliklerin ya da grupların bölgeden bölgeye değişen gündelik hayat pratiklerinin incelenmesi gerekmektedir. Anthony Smith, Barth'ın kültürel farklılıkların sınırlarının muallak ve bulanık olduğu görüşünü kabul etmekle beraber "etnik biçimlenme" sürecinde etkili olan etnisitenin boyutlarının -kolektif isim, ortak soy miti, ortak tarih, özel ortak kültür, belli bir teritoryayla özdeşleşme, dayanışma duygusu- incelenmesinin bir sınıfsal topluluğu, dinsel topluluğu veya siyasal birliği anlamamızı sağlayacağını hatırlatmaktadır (Smith, 2002, s. 47-57). Sosyal bilimler literatüründe de Alevi erkânında yemek kültürünü anlamaya yönelik farklı bölgelerde yapılan çalışmalar bulunmaktadır.

3. Alevi Geleneğinin Yemek Erkânında Bölgesel Farklılıklar

Menkıbeler, Yesevi kültürü ve Türklerin Müslüman olması, Anadolu tekke mutfağında besinlerin sembolik bir değer kazanmasında etkili olan unsurlardır. Lokma geleneğinin, "niyaz yol açar" diyen Ahmet Yesevi'nin menkabesinden etkilenecek biçimlendiği görülmektedir (Gündüzöz, 2017, s. 1222-1223; Özdemir, 2018). Menkıbeye göre Mâverâ'ünnehr ve Türkistan'da Yesevî adlı bir hükümdar çok girintili çıkıntılı olduğu için Karacuk dağında av avlayamamıştır ve bu dağı ortadan kaldırmak istemiştir. Bütün veliler toplanmış, niyaza koyulmuşlardır. Fakat Ahmet Yesevi, küçük yaşta olduğu için çağırılmamıştır, bütün tazarru'lar neticesiz kalmıştır ve bunun üzerine o da çağırılmıştır. Ablası, Yesevi'ye babasının vasiyetini hatırlatarak ortaya çıkma zamanının gelip gelmediğini belli edecek şeyin babasının ma'bedi içindeki bağlı bir sofrayı açmaya kadir olması olduğunu söylemiştir. Yesevi sofrasında olan bir ekmeğe niyaz gösterip bu ekmeği meclistekilere bölmüştür ve ekmek hepsine yetmiştir (Köprülü, 2003, s. 29-102).

Nitekim günümüzde Alevilerde lokma geleneği; cemlerde, adak törenlerinde ve geçiş dönemlerinde (Hıdırellez, Gönül Birliği) işlevsel bir yapıya bürünmektedir. “Anadolu’da Aleviler adaklarını yerine getirirken adak dede tarafından dualanır bu yiyecek lokma olarak adlandırılır” (Özdemir, 2018, s. 251).

Özdemir’in Alevi dedeleriyle (Samsun, Tokat, Amasya) görüşmeler yaptığı çalışmasına göre “dedenin lokma duası yaptığı yiyecekler harmanlanır ve ibadetin sonunda orda yenir veya evlere götürülür. İbadetin sonunda herkesin önüne yiyecekler konulur ve dede destur duası okur. Dua bitmeden yemeğe başlanmaz. Samsun ve Amasya yöresi Alevilerinde Musâhib cemlerinde bir lokma olsa da bu yiyecekler musâhibi olmayanlara ikram edilmez. Amasya yöresinde musâhib ceminde iki kurban getirilir, biri dualı, diğeri duasızdır. Lokma yeme esnasında musâhibi olmayanlar duasız, musâhibi olanlar dualı kurban lokmasını yerler. Amasya yöresinde aşure ise dinî bağlamda bir lokma olarak değerlendirilmemektedir. Fakat aşurenin hazırlanmasında malzemelerin katılması esnasında dede çağrılıp dua yapılırsa aşure yine lokma olarak adlandırılmaktadır. Doğum olayında da eğer bir adak söz konusu ise kişi niyet ettiği evliya türbesine gider ve adağını keser. Bu yiyecek de dualanarak yine lokma olur. Amasya yöresinde Alevilerin sıklıkla ziyaret ettiği türbelerde ve mezarlıklarda aşevi bulunur. Amasya yöresinde Nevruz günü ‘Ali Cemi’ yapılır. Ölüm olayı sonunda da yedisi, kırkı ve elli ikisinde kurban kesilir. Eskiden cenaze defnedildiği gün akşam hemen kurban kesilir ve mezarlıkta lokma verilirken günümüzde bu ilk yedisi olarak uygulanmaktadır” (Özdemir, 2018, s. 257-261).

“İbadet amaçlı toplantı esnasındaki yemek ve sofrta kültüründe farklılıklar vardır. Trakya Bektaşilerinde, ‘Zikir Sofrası’, ‘Ali Sofrası’, ‘Muhabbet Sofrası’, ‘Yunus Sofrası’ adıyla sofralar kurulur” (Demir, 2017). Wakamatsu’nun Dersim bölgesinde yaygın olan Alevi ocaklarından Kureşanlı Ocağı üzerinde yaptığı antropolojik araştırmaya göre Batı Anadolu’da “Lokma” adıyla bilinen bu gelenek Dersim bölgesinde Niyaz olarak bilinip sürdürülmektedir. Halklar rüyasında kutsal bir kişi gördüğü zaman kazadan, beladan ve hastalıktan kurtulduğunda niyaz pişirip çevredeki komşulara ve akrabalara dağıtır. Bol yumurta, tereyağı, süt ve undan yapılan bir ekmek çeşididir. Bu bölgede Muharrem orucu ayın ilk on iki günü tutulmaktadır. Orucun ardından ayın on ikinci günü on iki çeşit farklı malzemededen oluşan aşure hazırlanır ve komşulara dağıtılır. Hızır orucu ise her yılın şubat ayının 13’ünden üç gün boyunca tutulmaktadır. Orucun ardından Hızır Cemi yapılır (Wakamatsu, 2013, s. 101).

“Elbistan Demircilik köyünde Teslim Abdal Ocağı’nda sağaltmalar yapılır. Hastalığı olan kişi buraya kurbanı ile gelir (et, bulgur pilavı, ayran). Burada lokmalar yenir ve bir gece mestin olduğu odada yatılır. Cemlerde kurbanın yanı sıra Elbistan’da içli köfte, Sivas, Maraş, Malatya ve Çorum’da kömbe lokma olabilmektedir. Getirilen yiyecekler imece usulüyle hazırlanmaktadır. Malatya, Maraş bölgesinde yemek pişirilen ocağa su serpilmez serpilirse kıtlık ve kuraklık olur. Ocağa tuz atılması iyi değildir. Elbistan’da ölü evinde üç gün yemek yapılmaz, komşular getirir. Adana’da bu yedi gündür. Yedi gün, ölü evi yemek verir, buna ölü aşı denir. Ölünün ardından yedisinde, kırkında, elli ikisinde yemek verilir, ayrıca aşure de yapılır. Ziyaret yerindeki mezar altındaki toprağa Güher ismi verilir. Ziyarete şifa arayanlar bu güheri su ile karıştırıp içerler. Gaziantep’te Muharrem ayında pişi yapılır 10 gün dağıtılır. Buna hayrat yemeği denir. Bu ayda su içilmez, onun yerine ayran, hoşaf gibi yiyecekler yenir” (Demir, 2017).

Ersal ve Görgülü’nün, 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

yaptıkları kapsamlı araştırma sonuçları Naz Niyaz olarak şu yiyeceklerin ikram edildiğini ortaya çıkarmıştır:

“Sade bulgur pilavı (Ankara Çubuk ve Çankırı Şabanözü bölgesi), etli pirinç pilavı (Ankara Beypazarı Karaşar ve köylerinde), tavuklu pilav (Bursa İnegöl Kurşunlu beldesi-görgü cemleri), keşkek (Trakya ve Ege bölgesi-Cem ve düğünlerde), yaprak sarması (Isparta- Nevruz Cemi’nde ve Hıdırellez sofralarında), mercimek, ezogelin, yoğurt ve pirinç çorbaları, kuru fasulye, nohut, türlü, meftune (Diyarbakır yöresi Türkmen Alevilerinde Musâhib Kurbanı Cem erkânı), makarna (Ankara Çubuk ve Şabanözü’nün Alevi köylerinde-ayranlı makarna), yumurta ve yeşillikler (Nevruz Kurbanı Cemi), aşure (Muharrem-Aşure Kurbanı Cemleri), horoz, kömbe (Tahtacı Alevileri- Hıdırellez), horoz, yürek, bal ve süt (Musâhib Kurbanı Cemi), dem (Yunanistan ve Bulgaristan) erkânlarda kutsiyet kazanan yiyeceklerdir” (Ersal ve Görgülü, 2017, s. 139-199).

Ersal ve Görgülü’nün çalışması, Naz Niyaz olarak getirilen yiyeceklerin genel olarak “hamur işleri, kuru yemiş, meze ve meyvelerden” oluştuğunu ortaya çıkarmıştır. Öte yandan bazı yörelerde, haşlanmış tavuk ve et, içinde bulgur veya pirinç salınarak bazı yörelerde ise yufkaya sarılarak Naz Niyazlar olarak ikram edilmektedir. “Kurban olarak tığlanan hayvanın yenilebilecek bütün uzuvları cem meydanında yenmektedir. Kutsiyet kazanan hayvanın sakatı, kelle ve paçası da yenmektedir. Yenmeyen kısımları da gömülmektedir” (Ersal ve Görgülü, 2017, s. 169-173).

Yapılan literatür taramasında Alevi geleneğinde yaşatılan yemek kültürünü anlamaya yönelik Kocaeli’de yapılan herhangi bir araştırmaya rastlanmamıştır.

4. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışmada, Balören Köyü’nde yaşatılan Alevi erkânında yemek kültürünün mitler, hatıralar ve semboller bağlamında gündelik hayat pratikleri ile ilişkisini araştırmak amaçlanmaktadır. Grup üyeleri arasındaki etkileşimi ortaya koyabilmek amacıyla da Alevi topluluğunda kabul gören mit (söylence, efsane) ve semboller ile yemek kültürü arasındaki güçlü bağı anlamaya yönelik bir çaba gösterilmektedir. Böylece, çok boyutlu ve tutarlı bir analiz yapabilmek amacıyla hem görüşme hem gözlem teknikleriyle Alevi geleneğinde çok etkili olduğunu varsaydığımız yemek kültürü alanına katkı sunmak amaçlanmaktadır.

5. Araştırmanın Soruları

1. Alevi geleneğinde kutsal ve özel günlerde, geçiş günlerinde yürütülen lokma erkânı nasıl uygulanmaktadır?
2. Alevi geleneğinde kutsal ve özel günlerde, geçiş günlerinde gerçekleştirilen lokma erkânında tüketilen gıdalar üzerinden hangi mitler ve hatıralar canlılığını korumaktadır?

6. Araştırmanın Örnekleme ve Sınırlılıkları

Bu çalışmanın evreni, amaçlı örneklem yöntemiyle belirlenen ve 274 hane ve toplam 1073 nüfusu olan Kocaeli Balören Köyü’nde ikamet eden veya evi olan ya da kendisini Alevi kimliğiyle tanımlayan 18 kişiyle sınırlandırılmıştır. Bu nedenle araştırma sonuçlarının, Alevi kimliğinin tamamına genellenemeyeceği unutulmamalıdır.

7. Araştırmanın Yöntemi

Sosyal bilimler alanında etnografik yöntemin kullanımı disiplinlerarası bir şekilde yaygınlaştıkça; “yapısal işlevselcilik, sembolik etkileşimcilik, feminizm, Marksizm, etnometodoloji, eleştirel teori, kültürel çalışmalar, postmodernizm” gibi teorik yönelimlerle ilişkilendirilmiştir. İnsan davranışının incelenmesine yönelik etnometodolojinin amacı ise bir grup insanın gerçekliğe dair algısının nasıl oluşturulduğunu, sürdürüldüğünü ve değiştirildiğini açıklamaktır. Araştırmacının görevi de gizli anlamları ortaya çıkarmaktır. Etnografi, bir araştırmacının insanlarla etkileşimde bulunabilmesi ve aslında günlük hayatlarına devam ettikleri sırada gözlem yapabilmesine dayanmaktadır (Angrosino, 2007, s. 3-26). Bu nedenle çalışmada, yemek kültürü, etnik kimlik ve gündelik hayat arasındaki ilişkinin analizinde derinliği sağlayabilmek amacıyla hem yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır hem katılımcı gözlemci olarak gündelik hayattaki pratiklere dahil olunmuştur.

Ayrıca etnograf araştırma sonunda gözlemlenen davranışlarda anlamlı kalıpları tanımlama veya çıkarma noktasına gelmektedir. Davranışların ne anlama geldiğini anlayabilmek için incelenen topluluk veya grup içinde bilgili kişilere sorular sormak gerekli olabilmektedir. Mülakat, gözlemle mantıksal olarak birbirini takip etmektedir (Angrosino, 2007, s. 42). Bu nedenle katılımcı gözlemci olarak 1 Nisan 2023 tarihinde gerçekleştirilen ve yılın son cemi olan “Bağlantı Kurbanı” da denilen İmam Hüseyin Cemi’nde ve 14 Mayıs 2023 tarihinde gerçekleştirilen Gönül Birliği lokmasında 18 katılımcıyla görüşmeler yapılmıştır. Ayrıca, köydeki iki farklı eve dede ile birlikte gidilerek gözlemler yapılmıştır.

Görüşmelerde hem açık uçlu hem de kapalı uçlu sorular yer almaktadır. Çalışmada katılımcılara kutsal günler ve yemek kültürüne ilişkin 44 soru yöneltilmiştir. Veri toplama süreci Şubat-Mayıs 2023 tarihleri arasında 4 ay sürmüştür. Katılımcılarla iki aşamalı bir görüşme gerçekleştirilmiştir. Öncelikle Balören Köyü Alevi topluluğu için kutsal ve özel olan günler ve geçiş günleri hakkında katılımcılarla yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Veri toplama sürecinin ikinci aşamasında ise kutsal ve özel günlerde ve geçiş günlerinde tüketilen yiyeceklere ilişkin yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

8. Verilerin Analizi ve Bulguların Yorumlanması

8.1. Kocaeli Balören Köyü Yöresi Alevi Geleneğinde Lokma Erkânı

Ali Yaman’ın ifade ettiği üzere “ocaklar zaman içerisinde gerek yol gerekse soy olarak kendilerini ehl-i beyte de bağlı sayan Alevi-Bektaşî geleneğinin kutsal saydığı Pir Sultan Abdal, Kul Himmet, Sarı Saltuk, Koca Seyyid, Köse Süleyman gibi yol önderlerinin soylarından gelenlerce kurumsallaştırılmış bu soylardan gelenlere ocakzâde (ocakoğu) denmiş dedelik görevinin Ocakzâde dedeler (seyyidler) tarafından yerine getirilmesi bir gelenek halini almıştır” (Yaman, 2012, s. 23). “Bektaşîlik klasik bir tarikattır. Alevilik ise büyük ölçüde Safeviyye tarikatının Anadolu’da dönüşen yeni bir yapılanmasıdır. Alevilerin Hak-Muhammed-Ali kabullerini vahdet-i vücud doktrini çerçevesinde değerlendirmek gerekir” (Sarıkaya, 2017, s. 9). Alevi nitelimele gelenek ya da ocak ve gruplar, bir anlamda “soya dayalı tarikatlar”dan oluşmaktadır ve İslâmlaşma sürecinde tasavvuf hareketlerini sosyal yapılarına uyarlayarak kabul etmişlerdir (Üçer, 2018, s. 64). Alevî nitelimesi kullanılan gruplar, “geçmişte her biri Bektâşî, Erdebil Sûfiyân Süreği Mensubu (Kızılbaş), Tahtacı, Dede Garkınlı, Hubyarlı, Keçeci Babalı gibi mensup olduğu ocak ismiyle adlandırılmıştır” (Üçer, 2018, s. 271). “Keçeci Babalı” ocağı literatürde “Keçeci Baba” olarak da isimlendirilmektedir (bkz. Maden, 2014). Balören Köyü’nde Keçeci Seyit Ahmet Türbesi bulunmaktadır ve katılımcılar, Balören Köyü’nün Keçeci Baba Ocağı’na mensup olduğunu ifade etmektedir (KK-18), (KK-8). Bu çalışmada, Keçeci Baba

Ocağı'na mensup Kocaeli Balören köyündeki Alevi geleneğinin lokma erkânı hakkında verilen bilgiler yazılı kaynaklara değil halk arasındaki rivayetlere ve gündelik hayat pratiklerine dayanmaktadır.

8.1.1. Cemlerde Lokma Erkânı

Alevi geleneğine mensup ocaklarda cemlerin icrâ edildiği bölüme ilişkin "Cemevi" adının kullanımının şehirleşmenin etkisiyle özellikle 1990'lardan sonra dernekler ve vakıfların bünyesinde yaygınlık kazandığı görülmektedir. Üçer'in dikkat çektiği gibi "Cemevi" isminin kullanımından önce Alevî nitelemeli geleneğe mensup ocaklarda bir zikir ibadeti mahiyetinde olan cemler "tekke, zâviye ve dergâhların meydan evi, meydan odası, kırklar meydanı" gibi bölümlerinde icrâ edilirdi. "Dolayısıyla 'cemevi' isminin 'tekke, zaviye, dergâh, niyaz evi, meydan evi, Kırklar meydanı, büyük ev, tarikat evi vb. cemaatin 'cem olup/toplanıp' zikri, âdâb ve erkânı yürüttükleri geleneksel mekânların yerine isim olarak kullanılması son döneme mahsus bir gelişmedir" (Üçer, 2018, s. 272; Üçer, 2018, s. 59). Cemin, Alevi gelenekte dini hayat için çok önemli bir yeri vardır. "Alevi ocak ve gruplara mensup olanların dini zihniyetini oluşturan bütün simge ve semboller burada ifadesini bulmaktadır" (Üçer, 2018, s. 65). Yapılış zamanı ve şekilleri bölgelere göre farklılık gösteren Cem ayinleri, "Görgü cemi, Baş Okutma cemi, Koldan Kopma cemi, İkrar cemi, Musahiplik cemi, Düşkünlük cemi, Dardan İndirme cemi, Kırklar cemi, Ayin-i cem, Abdal Musa cemi, Muharrem cemi" gibi adlarla yapılmaktadır (Sarıkaya, 2017, s. 16; Çıblak Coşkun, 2014, s. 14).

Cem ayini Hakk'ın razılığı için yapılmaktadır ve Hak için kurban olan bir can olarak kurbanlık hayvan merkezi önem taşımaktadır. Yemeğin kutsayıcısı inanç önderi Dede veya Baba'dır. Dede veya Baba, Hz. Muhammed ve Hz. Ali'nin manevi temsilcisi olduğu için yemek onun "gülbençleri" (dua) ile kutsal bir hüviyet kazanır. Balören Köyü'nde cemlere farklı bölgelerden dedeler gelmektedir. Ceme getirilen lokum, bulgur, pirinç gibi gıdalar ya da canlı kurban dede ya da köyün ileri gelen kişisi tarafından dualanır ve lokma olur (KK-10). Yemek bu şekilde bir "Hak lokması" haline gelir. Cem ayini lokmaların paylaşıldığı bir meydandır. Ortaya gelen yemeklerde herkesin katkısı vardır. Cem ayininde iki farklı yemeğin meydana gelişinden bahsetmek mümkündür: Evde hazırlanıp getirilen yemekler ve cemevinde ya da cemin yapıldığı yerde pişirilen yemekler (Ersal ve Görgülü, 2017, s. 146-164).

8.1.1.1. Muharrem Orucu ve Cemi

Aleviler, "Hz. Ali'nin oğlu Hz. Hüseyin'in Kerbelâ'da 10 Ekim 680 (h. 10 Muharrem 61) tarihinde Yezit ordusu tarafından şehit edilmesinin anısına Muharrem ayının 1-12. günlerinde matem orucu tutarlar" (Çıblak Coşkun, 2014, s. 21). Muharrem Orucu, ruhun arındırıldığı Kerbelâ olayı için tutulan bir matemdir. Muharrem Orucu, İmam Hüseyin şehit olduğundan dolayı ve Kerbelâ'da susuz şehit olanlar için Balören Köyü'nde 3 gün, 5 gün, 12 gün ya da 15 gün tutulabilmektedir. Muharrem orucu isteğe bağlı olarak en fazla 12 gün tutulmaktadır. Üç gün de Masum-u Pak oruçları tutulmaktadır (KK-1), (KK-2), (KK-8), (KK-10), (KK-11), (KK-14). Kaynak kişinin (KK-1) anlatımına göre "İmam Hüseyin'in kardeşi İmam Hasan, Muaviye tarafından parayla kandırılan hanımı tarafından 4 defa zehirlenmiştir; fakat ölmemiştir. Kız kardeşi Zeynep zehir verildiğini sezmiştir ve testinin ağzına tülbent bağlamıştır. Elma zehri verilmiştir. İmam Hasan'ın ciğerleri parça parça olmuştur. İmam Hüseyin'e mektup yazmışlardır: Ya Hüseyin biz burada Yezit'in zulmünden bıktık, gel bizim başımıza, geç halife ol. İmam Hüseyin'in gitmemesi için çok yalvarmışlardır. İmam Hüseyin, eğer Peygamberin dini ayakta kalacaksa ey kılıçlar üzerime gelin demiştir. İmam Hüseyin kendini feda etmiştir. 73 taraftarıyla beraber Peygamberin soyundan olanlar kendi çoluğu çocuğu Kerbelâ'da

susuz şehit olmuşlardır. Yezitlerin askerleri bir yudum su vermemişlerdir. En son teker teker meydanda kılıçtan geçirilmiş, oklanmış ve mızraklanmışlardır. Abbas, Fırat'a gitmiş, çocuklara su getirmek için kolları kesilmiştir. Çocuklar, bir yudum su diye bağırmışlardır. Buna istinaden Muharrem orucu tutulmaktadır. Masum-u Pak Orucu ise genç yaşta Yezit tarafından peygamberin soyunu bitirmek için şehit edilen 14 çocuk için tutulmaktadır."

Muharrem orucunu tutarken "duru su içmek, banyo yapmak, gülmek, oynamak (KK-1), (KK-2), kurban kesmek, tıraş olmak, çamaşır yıkamak, çiçek koparmak, ağaç kesmek, eğlence ve düğünler düzenlemek (KK-8), (KK-5), müzik aleti çalmak, çocuğunu torununu sevmek, öpmek (KK-8), (KK-9) eylemlerinden kaçınılmaktadır. Eskiden yapılan fakat günümüzde yapılmayan uygulamalar ise "radyoların, televizyonun kapatılması, aynaların ters döndürülmesi ya da kapatılmasıdır" (KK-1).

Muharrem orucunu tutarken duru su yerine komposto ve şekerli su içilebilmektedir. Hayvansal gıdalar kesinlikle tüketilmemektedir (KK-1), (KK-2), (KK-5), (KK-8). On beş gün oruç tutulduktan sonra Balören Cemevi'nde kurban kesilmektedir ve aşçı tarafından bulgur pilavı ya da bulgur, pirinç karışık pilav yapılmaktadır. Bu durum cemde toplanan yiyeceğe göre değişmektedir. Aşure meydanda imece olarak değil, kadınlar tarafından evlerde yapıp dağıtılmak için cemevine götürülmektedir. Aşurede İmam Hüseyin aşkına 12 malzeme mutlaka kullanılmaktadır (buğday, fındık, ceviz, kuş üzümü, leblebi, mısır, fasulye, nohut, şehriye elma, kayısı, incir, ceviz, fıstık, badem, nar, süt, şeker). Ayrıca gönüllü kadınlar tarafından lokum (un, tuz, su, yağ), kıvrıma, (kabakla yapılan börek / tatlı, şerbetli bir börek) ve gözleme yapılmaktadır. Adağı olanlar da bireysel olarak türbe ziyareti için lokma yapmaktadır (KK-1), (KK-2), (KK-5), (KK-8), (KK-10), (KK-12).

8.1.1.2. Hızır Orucu ve Cemi

Hızır Orucu, Hızır kutsal olduğu için tutulmaktadır. Hızır'ın, insanın dar zamanında yetiştiğine inanılmaktadır. Bu nedenle kutsaldır. İnsanlar zor zamanlarda "ya Hızır yetiş", "Hızır her bağırdığım yerde hazır" demektedir (KK-1). İnanışa göre Hızır ile İlyas zemheri ayında buluşuyorlar. Zemzem suyu çıkıyor, bir yerden içelim, ama bir damla yere düşmesin diyorlar. Suyu damlatıyorlar, damlatınca orası derya oluyor. Birbirlerini kaybediyorlar ama baharda sular çekilince buluşuyorlar. Önce Hızır orucunda Hızır ile İlyas'ın yası tutulmaktadır sonra 6 Mayıs'ta Hıdrellez'de buluşup şenlik yapılmaktadır (KK-5). Hızır Orucu, 3 ya da 5 gün tutulmaktadır (KK-8), (KK-11).

Her yıl şubat ayının 2'sinde gözleme, börek, yufka, poğaç, kıvrıma tatlısı ve un helvasını içeren lokma yapılmaktadır. Şubat'ın 5'i akşamı ise cemevine gidilmektedir ve Hızır lokması yapılmaktadır. Lokma duası okunup köy halkına öğütler verilmektedir. Değişler söylenip, İmam Hüseyin için göz yaşı akıtılmaktadır. Hızır orucunda Muharrem orucu gibi tüketilmemesi gereken özel bir yiyecek bulunmamaktadır (KK-1), (KK-4), (KK-8), (KK-11), (KK-14).

8.1.1.3. Kasım Orucu

Kaynak kişiler (KK-1), (KK-3), (KK-4), Kasım orucunun neden tutulduğunu şu şekilde belirtmektedir: Kasım, İmam Hasan'ın oğlu ve İmam Hüseyin'in yeğenidir. İmam Hasan zehirlendikten sonra kardeşi Hüseyin'den oğlu Kasım ile kızı Fatma'yı evlendirmesini istemiştir ve bu olay Kerbelâ olayına tekabül etmektedir. İmam Hüseyin Kasım'ın verdiği mektubu bunu okuduktan sonra kızı Fatma'yı siyah duvak içinde elleri kınalı sadece nikahlamışlardır. Kasım ve Fatma gerdeğe girmemişlerdir. Nikahtan sonra Kasım savaşta şehit olmuştur. Akşam kızıl gün batarken İmam Hüseyin'in kızı Fatma "ey Allah'ım benim bu ellerimin kınası ne olacak" demiştir. Bir ses gelmiştir. "Ya Fatma

üzülme ben Kasım'ın adına öyle bir ay bırakacağım ki kıyamete kadar anılacak Kasım'ın adı." Toy Kasım derler genç olduğu için. Bu nedenle Kasım orucu tutulmaktadır. Kaynak kişi (KK-13) dedesi ile arasında geçen görüşmeyi şöyle aktarmaktadır:

"Benim dedem yedi sene harp yapmış. Kerbelâ'ya kadar gitmiş. Ecel, buraya gelmiyor derdi rahmetli dedem. Kasım da derdi evlenmiş, sabah harbe gitmiş, ben gidiyorum ama benim arkamda anılacak bir şey yok demiş. Cenabı Allah da sen ömür boyu anılacaksın demiş."

Hazırlanan lokmalar türbeye götürülmektedir (KK-5). Ayrıca türbeye kasım çiçeği götürülmektedir (KK-6). Kasım orucunu tutulurken Muharrem orucundaki gibi herhangi bir yeme, içme kısıtlaması yoktur (KK-8). 3 gün Kasım Orucu tutulduktan sonra her sene Kasım'ın 8'inde lokma yapılmaktadır. Yufkalar açılmaktadır. Herkes kendi evinde gözleme yapmaktadır. Maddi durumuna göre lokma yapılmaktadır. İsteyenler kurban kesmektedir ama mecburiyet yoktur. Tavuk pişirilmektedir (KK-1), (KK-5).

8.1.1.4. 24 Bacılar Orucu

24 Bacılar Orucu, Muharrem Orucundan sonra ara vermeden 24 gün daha tutulan yas orucudur. Bu oruç 3 sene boyunca her yıl tutulmaktadır (KK-7), (KK-8), (KK-9), (KK-11). Kerbelâ'da çıplak 24 bacı Şam'a Yezid'in huzuruna gönderilmiştir (K1). 24 tane bacı, 24 devenin üzerine bindirip çırılçıplak satmaya götürülmüştür. Rivayete göre develer bacılara işkence yapılacağı için utanmış ve bacıların önünü ve arkasını kapatmak için develerin hörgücü çıkmıştır. Böylece develer kadınların özel bölgelerini kapatabilmiştir. Her bacıya 1 gün oruç tutulmaktadır (KK-11). 24 Bacılar Orucu'na özel bir yiyecek bulunmamaktadır ya da cem yapılmamaktadır (KK-8). Yapılan görüşmelerde 24 Bacılar orucunun günümüzde tutulmadığı görülmüştür. Kaynak kişiler, önceki nesillerden bu orucu tutan kişileri örnek göstererek anlatmışlardır.

8.1.1.5. Musâhiblik Cemi

Musâhiblik Cemi "iki ailenin dünya ve ahiret kardeşliğinin ilanı adına düzenlenen cemdir." "Musâhiblik, bir nevi sosyal dayanışma içerikli geleneksel bir kurumsal yapıyı ifade etmektedir" (Üçer, 2018, s. 66; Üçer, 2020, s. 3). Alevi topluluğunda musâhiblik "sözlü gelenekte gelişip tanımlanan kuralları ve belirlenen yaptırım gücü sayesinde kurumsallaşmış bir yapı arz etmektedir." Musâhiblik, "Alevî inancındaki evli iki kişinin eşleri ile birlikte ahrete kadar yol kardeşi kalacaklarına; birbirlerini koruyup kollayacaklarına, birlik ve beraberlik içinde yaşayacaklarına dair bağlı olduğu ocağın dedesinin huzurunda ve cem ortamı içerisinde orada bulunanların şahadetleriyle söz vermeleri suretiyle gerçekleştirilen manevi akrabalığa" denir (Dedekargınoğlu, 2016, s. 91-95).

Balören Köyü'nde musâhiblik; birbirini seven, dayanışma içinde olan, yardımsever ve birbirine saygılı insanların oluşturduğu bir kardeşlik bağıdır. Musâhiblik çocukken ya da evlendikten sonra olunabilmektedir. Genelde erkeklerin küçüklükten musâhibi olmaktadır, kadınlar da evlenince otomatik olarak musâhib olmaktadır ya da gençler, huyunu sevdiği, her halini bildiği bir genci kendisine kardeş seçmektedir. Fakat bu iki gencin yaşlarının birbirine yakın olması, ikisinin de evli olması yaşam standartlarının birbirine yakın olması, anne ve babalarının razı olmaları, birbirlerinden gizli sırlarının olmaması ve mallarını paylaşabilmeleri, hak yememeleri gerekmektedir. Musâhib olmaya karar veren kişiler, önce dede (pir) huzuruna çıkmaktadırlar. Musâhiblik için huzura çıkanlara pirin onay vermesi durumunda, cem dualar ve kurban adamayla son bulmaktadır. Ayrıca, musâhiblerin çocukları kardeş sayıldığı için aileler arasında evlilik yapmaları yasaktır (KK-8), (KK-11).

Musâhiplik ceminde erkekler ve kadınlar bir örnek giyinmektedir (KK-3), (KK-10). Erkeklerin başları mendille bağlanmaktadır. Kırmızı bir seccade üzerine otururlar ve üstlerine çarşaf gerilmektedir (KK-10). Musâhiplik ceminde süt, elma, bal ve üzüm kutsaldır. Musâhibler örtünün altında bu yiyecekleri yemektedir. Bu gıdaların neden kutsal olduğu yönünde farklı görüşler bulunmaktadır. Bir görüşe göre süt, elma, bal miraçta Peygamber Efendimize sunulduğu için kutsaldır (KK-1), (KK-5). Musâhib olan kişiler, pir huzuruna elma götürmektedir. Pir elmayı 4'e bölüp her bir musâhibe ikram etmektedir. Bu "siz artık bir elmanın yarısınısınız", anlamına gelmektedir (KK-8). Musâhiblerin sütü ilişkileri süt gibi ak olsun diye içtiğine inanılmaktadır. Yaş üzüm ve bal ağızları tatlı olsun diye üzüm gözlerinin yaşı olmasın diye yenilmektedir (KK-10). Bir başka ifadeye göre musâhibler birbirlerine tatlı olsunlar diye bal, bölüşmeyi bilsinler diye elma yemektedirler (KK-11). Elmanın sapı da çekirdeği de atılmamaktadır ve kime gelirse yenmektedir (KK-14). Musâhib olan kişiler evlendikten sonra kurban kesmektedir (KK-11). Musâhib olan kişiler kurban almaktadır ve genelde bu hayvan koç olmaktadır. Pilavlar pişirilmektedir. Tulumba tatlısı, ayran, meyve suyu dağıtılmaktadır (KK-8).

8.1.1.6. Düşkünlük Cemi

Alevi geleneğinde, bireylerin ahlak anlayışının onaylamadığı şeyleri yapılması halinde toplumdan soyutlanarak cemlere ve meydana alınmazlar. Bu duruma "düşkünlük" denilmektedir. Düşkün olan kişi düşkünlük meydanında muhakeme edilir ve bu kişiye ceza verilir (Çıblak Coşkun, 2014, s. 18). Balören Köyü'nde Düşkünlük Cemi olarak adlandırılan cem literatürde Düşkünlük Kaldırma Cemi olarak isimlendirilmektedir. Düşkünlük Kaldırma Cemi, "suç işlemiş kişinin, işlediği suçun cezasını çektikten sonra bir daha bu suçu işlemeyeceğine dair kanaat getirilirse, söz konusu düşkünlüğünü kaldırmak için düzenlenen cemdir" (Üçer, 2018, s. 66).

Balören Köyü'nde Düşkünlük Cemi'nde, daha önce ceza alıp ceme katılmayanlar kurban kesmektedir (KK-8). Nasıl düşkün olunduğu kaynak kişinin aktarımıyla şöyle örneklendirilebilir:

"Adam mahkemeliktir ya da birisiyle kaogalıdır. Bu kişi düşkün kalır. Suça göre kaç sene geçer bilmiyorum. Halk ve Dedenin kararıyla görgü cemine katılırlar. Düşkünlüğüne göre ekonomik durumu varsa kurban keser. Zina, sunni ile evlenmek 2 sene ceza olabilir. Çok düşkünsen suçu ağırta kurban keser. Görgü Cemi'nde lokmasını dağıtır." (KK-10).

Düşkün olan bir kaynak kişi (KK-14) ise nedeni şu ifadelerle açıklamaktadır:

"Hısmın gelini oğluyula boşandı. Gelinin anası davacı oluyor. Biz iki senedir görülemiyoruz. Anlaşınca düşkünlük kalkacak. Görgü Cemine katılacağız".

8.1.1.7. Görgü Cemi

Görgü cemi, ikrar verip yola giren şahısların yılda bir kez sorgudan geçirilmesi esastır. Bunun için düzenlenen cemdir (Üçer, 2018, s. 66). Görgü ceminde musâhibler, "dede ve cemaatin huzurunda bir yıl süresinde işlemiş oldukları suçların hesabını verirler. Cemaat bu canlardan razı ise dede bu kişilere dualarını verir. Eğer bu canlardan şikâyeti olan varsa durum açıklığa kavuşturulur. Sorun çözülmedikçe söz konusu canların görgüsü gerçekleşmez" (Çıblak Coşkun, 2014, s. 15). Balören Köyü'nde yılda bir defa yapılan üç dört gün süren Görgü ceminde musâhibi olanlar, musâhibi ile birlikte pir (dede) huzuruna çıkmaktadır. O esnada yıl içerisinde yaptıkları günahları, işledikleri suçları cem esnasında cemaate hesap verir gibi anlatılmaktadır. Pirin affetmesi durumunda kişilerin huzura erdiği, temiz bir sayfa açtığı düşünülmektedir. Musâhiblerin birbirinden razı olmaları, aralarında kötü bir şey yaşandıysa küskünlüğün sona ermesi

sağlanır, sağlanmaktadır (KK-8). Görgü cemine katılanlar Dede'nin oturduğu posta ya da yere gidip niyazını almaktadır. Dede "Bu canları nasıl bilirsiniz?" "Bu canlardan alacak olan var mı?" "Bunların da hakkını helal ediyor musun?" diye sormaktadır. Oradakilerde "eyvallah" derse o canlardan herkes razı demektir. İnsanlar cemevinde eğer bir yıktığı döktüğü varsa ahirete taşımamak için yargılanmaktadır. Buna da "halk mahkemesi" denilmektedir. Davacı haklıysa hesabı verilmektedir. Görgü cemiyle birlik beraberlik olmaktadır (KK-1), (KK-10). Kul hakkı olan Görgü cemine girememektedir (KK-11). Görgü ceminde kuruyemiş (üzüm) ve elma ikram edilmektedir (KK-8). Görgü cemi bittikten sonra Abdul Musa kurbanı kesilmektedir. Görülen kişilerin verdiği paralarla da görgü kurbanı kesilmektedir. İki birden pişirilmektedir. İki bir lokma yapılmaktadır (KK-10). Sadece dedeye görülenlerden lokma parası alınmaktadır. Eskiden görülmeyenler lokma yemezken günümüzde yiyebilmektedir (KK-13).

8.1.1.8. Dardan İndirme Cemi

Dardan indirme cemi, "ölen/Hakk'a yürüyen bir şahsın varsa musâhibi ve yakınları tarafından, onun adına borçlarını ödemek ve kalanlarla helalleştirmek için dedenin öncülüğünde düzenlenen erkândır" (Üçer, 2018, s. 66). Balören Köyü'nde bulunan herkes ceme davet edilmektedir. Ölen kişinin arkasından gülbanklar (dualar) okunmaktadır, rızalık, helallik alınmaktadır. Ölen kişi huzura kavuşturulmaktadır (KK-8), (KK-9). Alevi geleneğinde "canınız dardadır" denilerek Dar Kurbanı yapılmaktadır ve o akşam darda durulup dua okunmaktadır. Kurban kesilip lokma yapılmaktadır (KK-10), (KK-14). Lokmada; kurban, pilav, tatlı, ayran dağıtılmaktadır (KK-8). Ayrıca ölen kişinin yılından sonra da Dar Cemi yapılmaktadır. Yine kurban kesilip, pilav, lokma, tatlı yapılmaktadır. Lokma kişinin ekonomik durumuna göre yapılmaktadır. Dua okunup son defa ölen anılmaktadır (KK-5).

8.1.1.9. Bağlantı Cemi

Bağlantı cemi, Görgü cemleri bittiği zaman son olarak yapılan cemdir (KK-1). Bu çalışmada gözlemci olarak katıldığımız yılın son cemi olan Bağlantı cemi 1 Nisan 2023 tarihinde yapılmıştır. Bağlantı ceminde hem 2 adak kurban kesilmiştir hem de ceme adak tavuklar getirilmiştir. Cemevinin gözcüsü (KK-10), koyun ve tavuğu pişirdikten sonra yine halkın getirdiği pirinç ve bulgurla karışık pilav yapmıştır. Gönüllü kadınlar ise poğaça yapmıştır (un, su, yağ, tuz). Cemin sonlarına doğru gönüllü kadınlar, lokmayı eşit bir şekilde dağıtmak için hazırlamıştır ve cem bitiminde lokmalar dağıtılmıştır. Ayrıca adak olarak getirilen tatlı lokum lokmaya eklenmiştir. Dede ve ceme katılan bazı kişiler birlikte lokmayı yemiştir. Ceme katılanların bazıları lokmalarını cemevinde yerken; bazıları lokmalarını eve götürmüştür. Yapılan lokmanın lezzetini lokma yapan kaynak kişi (KK-10) şu ifadelerle anlatmıştır:

"Bu lokma neden lezzetli oluyor? Herkes evinden bir tabak un getiriyor. Herkesin gönlünden kopuyor yani gönül lokması. Bizim için değeri daha farklı."

8.1.2. Geçiş Günleri ve Özel Günlerde Lokma Erkânı

8.1.2.1. Hıdrellez

Hıdrellez, Alevi geleneğinde Hızır ile İlyas'ın buluştukları günün anısına bazı erkânlar yürütülmektedir. Arife gecesi dilekler tutup, dilekler gül dibine gömülmektedir. Bazıları sabah ezanından sonra gül dibinden dileklerini alıp, akıp giden bir suya bırakırlar. Kimisi de gül dibinde bırakır dileklerini (KK-8). Balören Köyü'nde Hıdrellez 7 Mayıs'ta yapılmaktadır. Keçeci Seyit Ahmet yatırı ziyaret edilmektedir ve orada kurban kesilmektedir, pilav pişirilmektedir. Lokma mevlit tabaklarıyla herkese dağıtılmaktadır.

Lokmanın başında dua okunmaktadır. Duası yoksa lokma dağıtılmamaktadır. Eğlence yerine semahçılar gelmektedir. Dondurma, fıstık satılmaktadır (KK-1), (KK-2), (KK-3), (KK-2), (KK-10). Köydeki kadınlar imece usulü köy fırınında lokum, ekmek, gözleme ve pide yapmaktadır. Ayran dağıtılmaktadır (KK-8).

8.1.2.2. Gönül Birliğı

Alevi geleneğinde, “Birlik, Bereket Cemi de denilen Abdal Musa Cemi, bütün canların katılımıyla tohumlar ekilmeden önce ekilişlerin bereketli olması ya da kaza ve belalardan korunmak veya birlik beraberlik için yapılan cemdir” (Üçer, 2018, s. 66). Balören Köyü’nde ise ağırlıklı olarak Gönül Birliğı ya da Abdal Musa Cemi olarak isimlendirilmektedir. Gönül Birliğı, köydeki Cem evinde ve Uzun Hasan Türbesi ya da Keçeci Seyit Ahmet Türbesi olmak üzere senede 2 defa yapılmaktadır. Balören Köyü’nde Gönül Birliğı, köyde gönülleri birleştirmek kimse dargın olmasın diye Hıdrellez’den sonra yapılmaktadır. Mayıs ayının 15’inden sonra türbede gönüller birlik olsun diye birlikte olmak için Gönül Birliğı lokması yapılmaktadır (KK-10). Gönül Birliğı’nin ne zaman yapılacağına köyün ileri gelenleri ve yaşlıları aralarında konuşarak karar vermektedir. Peyik¹ köyü gezerek haber vermektedir (KK-1), (KK-2), (KK-4), (KK-5). Köylülerden para toplayıp kurban alınmaktadır (KK-2), (KK-10). Adağı olanlar adak kesmektedir (KK-4). Gözlemci olarak gidilen ve görüşmeler yapılan 15 Mayıs 2023 tarihinde Keçeci Seyit Ahmet Türbesi’nde yapılan Gönül Birliğı lokmasında, 14 adak 1 birlik kurbanı kesildiğı belirlenmiştir. Gönül Birliğı’nde büyükbaş, küçükbaş kurbanlar kesilmektedir ve pilav yapılmaktadır (KK-1). Poğaç ve gözleme lokması yapılması için gereken gıdaları (un, yağ, tuz, pirinç, sıvı yağ) ve meyve suyu, ayran gibi içecekleri ekonomik durumuna göre köylüler götürmektedir (KK-5), (KK-8). Kadınlar fırında poğaç yapmaktadır (KK-4). Gönül Birliğı ceminde ise lokma, kuru üzüm, elma ve dilim olarak portakal gibi gıdalar da dağıtılabilir (KK-8).

8.1.2.3. Türbe Ziyareti

Alevi geleneğinde türbe ziyaretinin çok önemli bir yeri bulunmaktadır. Türbeler, evlenemeyenlerin kısmetlerinin açılması, çocuğı olmayanların çocuk sahibi olmaları, hastalıktan kurtulma, maddi ve manevi sıkıntılardan kurtulmak amacıyla ziyaret edilebilmektedir (Yıldız, 2011, s. 472). Kocaeli Mecidiye Köyü’nde bulunan “Uzun Erenler Türbesi” ve Balören Köyü’nde bulunan “Keçeci Seyit Ahmet Türbesi”; bayramlarda, Hıdrellez’de, ölenleri anmak ve dilek tutmak ya da dilekler gerçekleştiğı için ziyaret edilmektedir ve türbelerde lokma dağıtılmaktadır (KK-2), (KK-3), (KK-4). Türbe ziyareti yapanlar lokmaları kendi evlerinde ya da Türbenin yanındaki mutfakta yapılabilmektedir. Türbede lokma yapılacak kazan yerleri bulunmaktadır (KK-2), (KK-3). Tutulan dilekler tutunca gözleme yapacak kişi komşulara haber vermektedir. Komşular da yağ ve un getirmektedirler (KK-4). Türbede bir kişinin lokması varsa, et ve pilav da pişirebilmektedir. Ayran ve tulumba tatlısı ikram edilmektedir. Eğer lokma yoksa, türbe ziyaretinde yiyecek yoktur (KK-8). Ölülerin başında Fatıha okunmaktadır (KK-14). Ayrıca bazı durumlarda türbede bulunan yatırdan toprak alma geleneğı vardır. Askere gidecek gençler, sınava girecekler, gurbete gidecekler, çocuğı olmayanlar türbede yer alan yatırdan biraz toprak alıp bunu yanında taşımaktadır. Askerliğı, sınavı ve gurbeti sona erince, toprağı türbeye geri bırakır. Toprağı geri bırakmamak yatırı huzursuz edeceği düşüncesine neden olmaktadır (KK-8). Cüfer toprağı alanlar geri götürür türbeye. Askere gidenlerin annesi diker üzerine. Dileğı kabul olanlar kurban kesip pilav pişirmektedir. Askere gelince çok şükür geldi diye büyükbaş hayvan kesilmektedir. Lokma dağıtılıp

¹ “Peyik, cemin yapılacağı yeri, zamanı ve tarihi köylülere haber veren, duyuru yapan kişidir” (KK-8).

mevlit yapılmaktadır (KK-10). Kocaeli Balören Köyü bölgesinde cüfer toprağı, “cöfer” toprağı şeklinde adlandırılmaktadır (KK-8).

8.1.2.4. Cenaze

Balören Köyü’nde cenazelerde yemek ölenin evinde yapılmaktadır. Taziye evinde ölen kişinin öldüğü akşam kurban kesilmektedir. Kurban Cemde de kesilebilmektedir. Lokma pişirilip taziye evine gönderilmektedir. O akşam ölünün ardından mevlid okunup pilav, et dağıtılmaktadır. Komşular ise lokum şekeri ve meyve suyu, ayran getirmektedirler Ertesi gün lokma yapılır ölen kişinin ruhu için bir haneye verilmektedir. İkinci gün iki hane, üçüncü gün üç hane, dördüncü gün dört hane, en son yedisini yapılmaktadır ve yedi haneye dağıtılmaktadır. Lokmada yufka, gözleme yapılmaktadır. Ölenin kırkında mevlit yapılmaktadır, lokma yapılmaktadır, ama bu defa kurban kesilip etli pilav yapılmaktadır. Ayran, tatlı (tulumba tatlısı), meyve ikram edilmektedir. Ölenin elli ikisinde yine lokma yapılmaktadır. Bu defa hazır pide alınmaktadır ya da isterse kendisi yine yemek yapıp dağıtmaktadır. Ölenin elli ikisi ölenin mezarın başında yapılmaktadır. Hoca dua okumaktadır. Son olarak ölüm yılı yapılmaktadır. Ölüm yılı evde yapılmaktadır ve bütün köylü davet edilmektedir. Kuran okunmaktadır. Kurban, pilav, meyve suyu, ayran, tatlı lokması yapılmaktadır ve türbeye gidilip lokma dağıtılmaktadır (KK-1), (KK-8), (KK-9), (KK-10), (KK-14).

8.1.3. Lokma Duası

Sofrada yemeğe başlamadan önce dede sofrada duası okumaktadır. Duanın şekli bölgelere göre farklılık gösterse de talepler genel olarak aynıdır. Yemek bitiminde ise dede ya da baba yine dua eder. Alevi ve Bektaşî yemek duaları hem inançlarını ifade eder hem büyükleri hatırlatır hem dilekleri dile getirir hem de birlik beraberliğin gelişimine katkıda bulunur (Kıranatlıoğlu, 2018, s. 70-73). Kocaeli Balören köyü cemevinde kurban kesilmeden önce ve lokma dağıtılmadan önce Alevi dedesi dua etmektedir. Eğer dede dua etmeden yemekler tüketilirse bu kişilere sembolik cezalar (ceme tatlı götürmek gibi) verilmektedir (KK-1), (KK-10). Dedenin duası yiyeceği lokma statüsüne getirir ve Türk kültüründe yiyeceğe verilen önemin dinsel içeriği bir kez daha kutsallaştırılır (Özdemir, 2018, s. 253). Dualar gerek bölgesel gerekse Alevi ve Bektaşîlerde bazı farklılıklar ve çeşitlilikler gösterir (Demir, 2017).

Balören Köyü’nde de kurban, kesilmeden önce dede tarafından dualanmaktadır. Dede yoksa kurbanı her kurbanı ayrı ayrı dualamaktadır. Kurban kesilirken gözleri kapatılmamaktadır. Kurbanın ciğeri, böbreği, yüreği yemeği yapanlara ikram edilmektedir. Kurbanın derisi bazen satılırken bazen de yenmeyen kısımlarla birlikte gömülmektedir. Bu bölgede kurbanın gömülmesi öncelik olsa da gömülmemesi günah sayılmamaktadır (KK-17), (KK-16). Bu çalışmada gözlemci olarak bulunulan Kocaeli Balören köyünde dede olmadığı zaman köyün ileri gelen kişinin (KK-16) okuduğu lokma duası şu şekildedir:

“Ya 12 İmam adaklarımızı sevaplarımızı sen kabul eyle, çoluğumuzu çocuğumuzu hayırlara çıkar, bismillahirrahmanirrahim tekbir Allah, tekbir Allah.”

Gönül Birliği’nde dede bulunmadığı için köyün ileri gelen kişisi (KK-16) pilavları da şu şekilde dualamıştır:

“Bismişah ya Allah Allah hayırlısıyla verdin çok şükür yiyeceğiz, birliğimizi bozmayacağız.”

Sonuç

Alevi geleneğe mensup ocaklarda yerine getirilen adâb ve erkânın anlamı, büyük ölçüde kişinin ruhunu arındırmak ve yaşamı anlamlandırmak amacıyla yemek kültürüne yansımaktadır. Alevi topluluğunda inanç, kültür ve ritüel arasındaki derin ilişkinin gündelik hayatta en görünür olduğu alan ise yemek pratikleridir. Dini ve özel günlerde tüketilen yiyecekler ile tekrar edilen mitler ve sembollerin ilişkisi bağlamında kaynak kişilerin aktardığı bilgiler, Balören Köyü'nde Alevi geleneğinin, yemek kültürü aracılığıyla gündelik hayatta cemevi ve türbelerde güçlendirildiğini göstermektedir.

Kocaeli Balören Köyü'nde Muharrem, Hızır ve Kasım oruçlarında, musâhiblik, düşkünlük, görgü, dardan indirme ve bağlantı cemlerinde ve Hıdrellez ve Gönül Birliği'nde yerine getirilen erkânlarda lokma hizmeti yürütülmektedir. Alevi geleneğinde görülen bölgesel farklılıklar bağlamında Bağlantı ceminin Balören Köyü Alevi topluluğuna özgü olduğunu söyleyebiliriz. 24 Bacılar orucunun ise Balören Köyü'nde günümüzde tutulmadığı fakat bu oruç hakkında bilgi sahibi olunduğu görülmektedir. Ayrıca Balören Köyü'nde "Okutma cemi ve Koldan Kopma cemi"nin yapılmadığı saptanmıştır.

Balören Köyü'nde cem ayinlerinde ya da geçiş günlerine gelen bireyler lokma yapılması amacıyla un, yağ, bulgur, pirinç ve çeşitli içecekler getirmektedir. Halk tarafından getirilen yiyecekler cemevi ya da türbe mutfağında toplanmaktadır. İmece usulü hazırlanan lokma, dede ya da köyün ileri gelen kişisi tarafından dualandıktan sonra cem bitiminde ceme katılanlara eşit olarak dağıtılmaktadır. Lokmalar cemde yenmektedir ya da evlere götürülmektedir. Kocaeli Balören Köyü bölgesinde lokma hem adak kurban (düzenlenen erkânlarda ya da özel günlere göre değişen büyükbaş/küçükbaş hayvan ya da tavuk) hem de bulgur/pirinç pilavı, gözleme, lokum, börek, yufka, poğaç, kıvrıma tatlısı, aşure, tulumba tatlısı ve un helvası yiyeceklerinden oluşmaktadır. Çalışmanın kuramsal bölümünde incelediğimiz bazı yiyecekler bölgesel farklılıklardan dolayı Balören Köyü yemek erkânında rastlanmamıştır. Örneğin "Elbistan'da içli köfte, Sivas, Maraş, Malatya ve Çorum'da kömbe lokma, Gaziantep'te pişi, Isparta bölgesinde yaprak sarması, Diyarbakır yöresinde pirinç çorbaları, kuru fasulye, nohut, türlü, meftune, Çubuk'ta ayranlı makarna" yapılabilmektedir. Bu anlamda Balören Köyü'ne özgü olan yiyeceğin kıvrıma tatlısı olduğunu söyleyebiliriz. Yemek bir dileğin ifadesi olarak Balören Köyü Alevilerinin gündelik hayatında anlam bulduğu zaman ise Keçeci Seyit Ahmet Türbesi ziyaret edilerek lokma yapılmaktadır. Türbe ziyaretinde yapılan lokmada; et, pilav ve gözleme olabilmektedir.

Ayrıca ahlaki otorite olarak cemlerde sadakatin tesis edildiği ve erkânlarda yürütülen lokma hizmetinde bu sadakati güçlendirdiği görülmektedir. Bir başka deyişle, Alevi topluluğuna mensup bireylerin cemlerde kolektif yükümlülük ve fedakârlık pratikleri güçlendirilmektedir. Musâhiblik Cemi'nde şahsi olarak birbirini tanıyan insanlar arasında karşılıklı yükümlülük duygusu ön plana çıkmaktadır. Bu yükümlülük duygusu Alevi yemek kültüründe mitsel yiyecekler olan "elma, süt, üzüm ve bal" ile sembolize edilmektedir. Bu çalışma, Kocaeli Balören Köyü'nde kentleşmenin etkisiyle canlılığını yitirdiği düşünülen Musâhiblik ve Düşkünlük kurumlarının da devam ettiğini ve canlılığını koruduğunu ortaya çıkarmıştır. Öte yandan örneğin, Bağlantı Cemi'nin sonunda köye ilişkin sorunların çözümü konusunda köy halkına yardım çağrısı yapıldığı gözlemlenmiştir. Görgü Cemi'nde ise topluluğun "halk mahkemesi" olarak nitelendirdiği cemlerde kişilerarası bir "hesaplaşma" yapıldığı görülmektedir.

Kaynak Kişiler

KK-1: Hasan Atmaca	76	İlkokul mezunu-Balören Köyü'nde mukim.
KK-2: Kıymet Atmaca	59	İlkokul mezunu-Balören Köyü'nde mukim.
KK-3: Hatice Atmaca	75	İlkokul mezunu-Balören Köyü'nde mukim.
KK-4: Fatma Er	37	Lise mezunu- Balören Köyü'nde mukim.
KK-5: Hulisi Er	70	İlkokul mezunu- Balören Köyü'nde mukim.
KK-6: Fatma Er	71	İlkokul mezunu-Balören Köyü'nde mukim.
KK-7: Hacer Er mukim.	52	İlkokul mezunu- Balören Köyü'nde evi var, İzmit'te mukim.
KK-8: Kıymet Kaya İzmit'te mukim.	34	Yüksek Lisans mezunu- Balören Köyü'nde evi var, İzmit'te mukim.
KK-9: Caner Gümüş İzmit'te mukim.	31	Ön Lisans mezunu-Balören Köyü'nde evi var, İzmit'te mukim.
KK-10: İsmail Can	67	İlkokul mezunu-Balören Köyü'nde mukim.
KK-11: Gönül Telli mukim.	44	İlkokul mezunu- Balören Köyü'nde evi var, İzmit'te mukim.
KK-12: Fadime Telli mukim.	40	İlkokul mezunu- Balören Köyü'nde evi var, İzmit'te mukim.
KK-13: Kamile Uzun mukim.	56	İlkokul mezunu- Balören Köyü'nde evi var, İzmit'te mukim.
KK-14: Canan Tükenmez mukim.	46	İlkokul mezunu- Balören Köyü'nde evi var, İzmit'te mukim.
KK-15: Kazım Güneş	70	Lisans mezunu- İstanbul'da mukim.
KK-16: Mehmet Akbaş	83	İlkokul mezunu-Balören Köyü'nde mukim.
KK-17: Feyzullah Özmen	53	İlkokul mezunu-Balören Köyü'nde mukim.
KK-18: Burhan Safi	35	Lise mezunu-İzmit'te mukim.

Kaynakça

- Ahn, R. J., Nelson, M. ve Ferguson, G. (2020). Local And Standardized Strategies: A Content Analysis of Newspaper Food And Beverage Advertising in Jamaica. *Newspaper Research Journal*, 41(2), 179-203.
- Appadurai, A. (1988). How to Make a National Cuisine. *Comparative Studies in Society and History*, 30, 3-24.
- Armstrong, J. A. (2018). *Milliyetçilikten Önce Milletler* (Çev. Türközü, S. E.). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Angrosino, M. (2007). *Doing Ethnographic and Observational Research*. Los Angeles, London, New Delhi, Singapore: Sage Publications.
- Barth, F. (Ed.). (2001). *Etnik Gruplar ve Sınırları* (Çev. Kaya, A., Gürkan, S.). İstanbul: Bağlam Yayıncılık.

- Barthes, R. (2013). *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption*. Food and Culture. (Ed. Carole Counihan, Penny Van Esterik). London and New York: Taylor & Francis
- Beardsworth, A., Keil, T. (2002). *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study Of Food and Society*. London, New York: Taylor & Francis.
- Bekar, A., Gümüş Dönmez, F. (2016). Tüketicilerin Dışarıda Yemek Yeme Nedenlerine İlişkin Bir Değerlendirme. *Social Sciences*, 11(1), 1-15.
- Bell, C. (2009). *Ritual Theory, Ritual Practice*. New York: Oxford University Pres.
- Bourdieu, P. (2013). *Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste*. Food and Culture. (Ed. Carole Counihan and Penny Van Esterik). London, New York: Taylor & Francis.
- Bourdieu, P. (2015). *Ayırım: Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi* (Çev. Şannan, D. F. ve Berkkurt, A. G.). Ankara: Heretik Yayınları.
- Chan, E., Kwornik, R. ve Wansink, B. (2017). McHealthy: How Marketing Incentives Influence Healthy Food Choices. *Cornell Hospitality Quarterly*, 58(1), 6-22.
- Chaney, D. (1999). *Yaşam Tarzları* (Çev. Kutluk, İ.). Ankara: Dost Kitabevi.
- Chernin, A. (2008). The Effects of Food Marketing on Children's Preferences: Testing The Moderating Roles of Age and Gender. *The Annals of the American Academy*, 102-118.
- Corm, G. (2011). 21. *Yüzyılda Din Sorunu* (Çev. Sönmez, Ş.). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Çıblak Coşkun, N. (2014). Anadolu Alevilerinde Cemler ve Bu Cemlerin Sosyokültürel Hayattaki İşlevleri. *Folklor/Edebiyat Dergisi*, 20(78), 9-28.
- DedeKargınoğlu, H. (2016). Dede Garkın Ocağı'nda Musahiplik Uygulaması Örneği. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 78, 91-112.
- Demir, A. (2017). *Alevi-Bektaşilerde Yemek ve Sofra Kültürü*. <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=25&link=http://www.turkish-cuisine.org/food-and-social-life-2/food-culture-of-alevis-and-bektashis-25.html>. [Erişim tarihi: 12.01.2013].
- Demirel, G., Karanfiloğlu, M. (2020). Sosyal Medyada Yemek Fotoğraflarının Kimlik İnşası Bağlamında Tüketimi: Instagram Örneği. *Akdeniz İletişim Dergisi*, 34, 236-259.
- Dhar, T., Baylis, K. (2011). Fast-Food Consumption and the Ban on Advertising Targeting Children: The Quebec Experience. *Journal of Marketing Research*, 48(5).
- Douglas, M. (2003). *Food in the Social Order*. London, New York: Taylor & Francis.
- Durkheim, E. (2005). *Dini Hayatın İlk Biçimleri*. İstanbul: Ataç yayınları.
- Eliade, M. (2001). *Mitlerin Özellikleri* (Çev. Rifat, S.). İstanbul: Om Yayınevi.
- Ersal, M., Görgülü, E. D. (2017). Yemekten Ritüel Yaratmak: Alevi İnanç Sisteminde Yemek Kültü. *Alevilik-Bektaşilik Araştırmaları Dergisi*, 16, 139-199.
- Fieldhouse, P. (1995). *Food and Nutrition: Customs and Culture*. London: Springer-science+business media, B.V.
- Goffman, E. (2014). *Gündelik Yaşamda Benliğin Sunumu* (Çev. Cezar, B.). İstanbul: Metis Yayınları.

- Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Clas*. Cambridge, New York:
- Goode, J. (1992) *Food, Folklore, Cultural Performances, and Popular Entertainments*, (Ed. Richard Bauman). New York: Oxford University Pres.
- Gündüzöz, G. (2017). Anadolu Derviş Sofrasında Hoca Ahmed Yesevî'nin İzleri Derviş Lokmasının Menkıbevî Referansları. *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi*, 21 (2), 1217-1247.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6 (2), 1204-1223.
- Hershko, S., Cortese, S., Ert, E., Aronis, A., Maeir, A. ve Pollak, Y. (2021). Advertising Influences Food Choices Of University Students with ADHD. *Journal of Attention Disorders*, 25(8), 1170-1176.
- Kanbir, F. (2021). Siirt Kenti Yöresel Yemek Kültüründe Büryan: Bahattin Büryan Sarayı Örneği. *Folklor/Edebiyat*, 27(107), 905-925.
- Karyelioğlu, S. (2021). Yemek ve Göç: Türkiye'ye Göç Etmiş Suriyelilerin Yemek ile İlgili Kültürel ve İktisadi Deneyimleri. *Journal of Social and Cultural Studies*, 8, 1-22.
- Kıranatlıoğlu, M. (2018). Alevi-Bektaşî Geleneğinde Yemek Duaları. *IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşîlik Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, Ankara, 65-74.
- Kittler, P. G., Sucher, K. P. ve Nelms, M. N. (2018). *Food and Culture*. Boston: Cengage Learning.
- Lawson, E. T. (2005). Ritual Form and Ritual Frequency: From Ethnographic Reports to Experimental Findings. *Mind and Religion* (Ed. Harvey Whitehouse, Robert N. McCauley). Walnut Creek: Altamira Pres.
- Levi-Strauss, C. (2013). *Mit ve Anlam* (Çev. Demir, G. Y.). İstanbul: İthaki Yayınları.
- Maden, F. (2014). Keçeci Baba Ocağı. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 71, 147-169.
- Özdemir, C. (2018). Alevi-Bektaşî Kültüründe "Lokma" Geleneği. *IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşîlik Sempozyumu Bildiriler Kitabı*: 247-264.
- Rokach, A. (2020). Belonging, Togetherness and Food Rituals. *Open Journal of Depression*, 9, 77-85. <https://doi.org/10.4236/ojd.2020.94007>.
- Sadakoğlu, M., Alkan, T. (2021). Hazır Yemek Firmalarının Covid-19 Salgını Esnasında Dijital Pazarlama Etkinliklerinin İncelenmesi. *İletişim Çalışmaları Dergisi*, 8(1), 47-66.
- Segal, R. A. (1980). The Myth-Ritualist Theory of Religion. *Journal for the Scientific Study of Religion*, 19 (2), 173-185
- Smith, A. D. (2002). *Ulusların Etnik Kökeni* (Çev. Bayramoğlu, S. ve Kendir, H.). Ankara: Dost Kitapevi Yayınları.
- Smith, A. D. (2017). *Etno-Sembolizm ve Milliyetçilik* (Çev. Çallı, B. F.). İstanbul: Alfa Kitap.
- Şahin, K., Bağcı, H. R., Özlü, T. ve Usta, S. (2017). Bulancak'ta (Giresun) Coğrafi Özelliklerin Yemek Kültürüne Etkileri. *Studies of The Ottoman Domain*, 7(13), 245-265.
- Uçan, B. Z., Girgin, G. K. ve Karaman, N. (2021). Youtube Yemek Kanallarının Tatma Davranışsal Niyeti Üzerine Etkisi. *Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(1), 1-27.

- Uzel, R. A. (2015). New Dimension of Slow Food Movement Using Supercritical Fluid Technology and Methods to Influence Society by Effective Marketing Strategies. *Food Science and Technology International*, 22(5), 365-376.
- Üçer, C. (2018). Alevî Nitelemeli Ocak / Gruplara Ait Tekke, Zâviye ve Dergâhlardaki Cami ve Mescidler. *Mezhep Araştırmaları Dergisi*, 11(2), 271-307.
- Üçer, C. (2018). Cemevi: Âdâb ve Erkânın İcrâ Edildiği Mekân. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 88, 59-84.
- Üçer, C. (2020). Musâhiblik Konusunun Din Kültürü ve Ahlak Bilgisi Müfredatında Yer Alış Şekli Üzerine Bir Değerlendirme. *Mezhep Araştırmaları Dergisi*, 13(1), 3-37.
- Wakamatsu, H. (2013). Küreselleşen Alevilik'te Ocak Dedelik-Seyitlik Hakkında Bir Antropolojik İnceleme. *Geçmişten Günümüze Alevilik I. Uluslararası Sempozyumu*, 95-111.
- Warde, A. (2016). *The Practice of Eating*. Cambridge: Polity Pres.
- Yaman, A. (2012). Geçmişten Günümüze Alevi Ocaklarında Değişime Dair Sosyo-Antropolojik Gözlemler. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 63, 17-38.
- Yıldız, H. (2011). Amasya Yöresi Örneğinde Alevî/Bektaşî Kültüründe İnanç Merkezleri. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(16), 471-480.
- Yu, X., Liu, S. (2021). Is Your Food Organic? Examining the Role of Food Aesthetics in Restaurant Marketing. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 20(10), 1-23.