

## ANADOLU'DA MERYEM ANA İLE İLGİLİ YİYECEK VE İÇECEKLER

### FOODS AND DRINKS RELATED TO THE VIRGIN MARY IN ANATOLIA

Aynur KOÇAK\*-Merve GÜNALYAY BAŞAK\*\*

**ÖZ:** Önemli bir dini şahsiyet olan Meryem Ana'ya atfedilen bazı nitelikler, bilhassa Anadolu halk kültüründe geleneksel birtakım uygulamalarda karşımıza çıkmaktadır. Yemek ve sofradan halk hekimliği uygulamalarına kadar çeşitli noktalarda Meryem Ana'nın ismi Anadolu'da sıkça anılmaktadır. Ancak, Meryem Ana'yı merkeze alan çalışmalar çoğunlukla teoloji sahasında olduğundan, onun gelenekteki izleri ve kültürlerarası oluşturduğu birleştiriciliğe dair örnekler sunan çalışmalar oldukça azdır. Türkiye'de, Meryem Ana'nın Anadolu yemek kültürü içerisindeki yerinin tespiti üzerine yapılan akademik bir çalışmaya rastlanmamıştır. Bu çalışmada, Hristiyanlık özelinde, Ermeni ve Rum yemek kültürü içerisinde Meryem Ana ismiyle anılan ya da onunla ilgili özel günlerde hazırlanan yemekler ele alınmış, bu yemekler yorum ve analiz yoluyla incelenmiştir. Öncelikle insan için "yemek" kavramının ne ifade ettiği üzerinde durulmuş, daha sonra yemek ve din kavramları arasındaki bağlantı değerlendirilmiştir. Bağlam merkezli bir yöntem olan işlevsel kuramdan bu çalışmada istifade edilmiştir. Ardından ilk grupta, mutluluk, neşe ve şükran duygularının bir ortamda paylaşıldığı yemekler incelenirken, ikinci grupta yas, özlem ve hüznün duygularını barındıran yemekler üzerinde durulmuştur. Ayrıca, örnek verilen yemeklerin, hangi ortamlarda ve ne tür bir bağlam içerisinde tüketildiği ortaya konmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Sofra, Meryem Ana, Anadolu, Yiyecek, Yemek Kültürü.

**ABSTRACT:** Some of the qualities attributed to the Virgin Mary, an important religious figure, appear in a number of traditional practices, especially in Anatolian folk culture. From food and tableware to folk medicine practices, the name of the Virgin Mary is frequently mentioned in Anatolia. However, since the studies focusing on the Virgin Mary are mostly in the field of theology, there are very few studies that offer examples of her traces in tradition and the unification she creates across cultures. In Turkey, there is no academic study on the place of the Virgin Mary in Anatolian food culture. In this study, the dishes that are named after the Virgin Mary or prepared on special occasions related to her in the Armenian and Greek food culture, with a special focus on Christianity, are examined through interpretation and analysis. First of all, what the concept of "food" means for human beings is emphasized, and then the connection between the concepts of food and religion is evaluated. Functional theory, a context-centered method, was utilized in this study. Then, in the first group, meals in which feelings of happiness, joy and gratitude are shared in an environment are analyzed, while in the second group, meals that contain feelings of mourning, longing and sadness are emphasized. In addition, in which environments and in what kind of context the sampled dishes were consumed were revealed.

**Keywords:** Table, Virgin Mary, Anatolia, Food, Food Culture.

\* Prof. Dr.-Yıldız Teknik Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü/İstanbul-aynurnazkocak@hotmail.com (Orcid: 0000-0002-9555-1088)

\*\* Dr. Öğr. Gör.-İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Türkçe Eğitimi ve Öğretimi Uygulama ve Araştırma Merkezi/İstanbul-merve.basak@izu.edu.tr (Orcid: 0000-0002-0140-6307)

## Giriş

Sembolik olarak güçlü bir nesne olan yiyecekler, aynı zamanda kimlik olgusuyla iç içedir. Çünkü yiyecekler ve onların nasıl tüketildikleri bir grubun ortak kimliği hakkında bilgi sunabilmektedir. Fischler'e göre, bireysel kimliğin merkezinde olan yiyecekler, birey için tanımlayıcı olabilen bir unsurdur. Yiyeceklerin tüketilmesi fizyolojik bir ihtiyacın giderilmesinden çok daha derin anlamlar içerir ve besinin vücuda fayda sağlamasının yanı sıra, kolektif bütünlük ve inançlar ile de bağlantılı olduğu dikkat çeker (1988: 281). İhtiyaç olarak bir besin maddesinin tüketilmesi bireyde yalnızca fizyolojik bir değişime sebep olmaz. Birey manevi olarak da tükettiği besinden etkilenir. Hatta bu durumun tek bir birey için değil, sosyal bir grup için de mümkün olması söz konusudur. Yemek yemenin ve manevi bir doyuma ulaşmanın ötesinde toplum içerisinde saygın bir konumda olmaya yardımcı bir unsur olması, yemeğin yalnızca karın doyurma işlevinden çok daha fazlası olduğuna da işaret eder (Köksal, 1984: 71). Halk gastronomisindeki yeri ve toplumsal anlamlarıyla yemek, kültürel bakımdan yeme-içme ile ilgili adetler, yiyecekler ve iletişim arasındaki sembolik ilişkiyi, insan hayatındaki etkileriyle birlikte sunmaktadır. Tüketilen yiyeceğin ne olduğu ile onun, nasıl bir yöntemle ve hangi araçlara hazırlandığı önem taşır. Bunun sebebi, kullanılan araç gereçler ile yöntemin kültürden kültüre değişebilmesidir. Kültüre göre değişen bu nitelikler, ekonomik, coğrafi ve ekolojik durumun etkisiyle de şekillenmektedir. Antropolog Levi-Strauss, bu durum için şu ifadeleri kullanır: "Bir toplumun yemek pişirme yöntemi, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir." (Barkören, 2005: 165).

Bir yemeğin farklı kültür ortamlarında tüketilmesi de kişide farklı duyguları yaratır. Mekân ve oradaki kişilerin kim olduğu, sosyal statünün de değişmesiyle yemeğin bireyde bıraktığı tesiri farklı kılar. Özellikle mekânın değişkenliği kişinin tükettiği yiyeceğin davranışsal etkisini doğrudan değiştirebilmektedir. Bağlam merkezli yaklaşım ile açıklanabilen bu durum, performans teoriyle değerlendirilebilmektedir. Metin Ekici'nin aktardığı üzere, bağlamda ortaya çıkan farklılık sebebiyle, doku doğrudan değişebilmektedir (2006: 74). Tüketildiği ortam ve amaçla birlikte, yemek ve iletişim arasında mevcut olan ilişki sabit kalmaz. Neden ve ne şekilde tüketildiği bir yiyeceği kültürel bir sembol olma noktasında öne çıkarır. Yemek, simgeselliğinin yanında, disiplin ve saygınlığın inşasına da yardımcı olan bir vasıta olarak da kabul edilir (Ögel, 1982: 16). Böylece, yiyecek ve içecekler sosyal bir ortam içerisinde kazandığı mana ve kutsal simgesellikle yeni işlevler üstlenirler. Yeme içmenin çok yönlü yapısı ve işlevleri Anadolu'da Meryem Ana'yla ilgili yemek geleneklerine yansıdığı görülür. Anadolu'da Meryem Ana bağlamında yiyecek ve içeceklerin ele alındığı bu çalışmada öncelikle din ve yemek ilişkisine değinilecek, ardından sosyal işlevleriyle yemek ve Meryem Ana'yla ilgili özel günlerden söz edilecektir. Bu özel günlerde hazırlanan yiyecek ve içecekler günün anlamına göre sembolik

yönden değerlendirilecektir. Bu özel zamanlar özellikle yas, hüznün sevinç ve mutluluk günleri olarak ele alınabildiğinden yiyecek ve içecekler de iki ana ekseninde incelenecektir.

## 1. Yemek ve Din İlişkisi

Yemek, kültür ve din ve arasındaki ilişki, sosyal antropoloji ve kültürel çalışmalar açısından önemli bir araştırma konusudur. Din, bir toplumun yemek alışkanlıklarını, mutfak kültürünü ve yemek pişirme tekniklerini büyük ölçüde etkileyebilir. Kadınlar genellikle bu süreçte aktif olarak yer alır ve yemek kültürünün sürdürülmesinde kadınlar büyük role sahiptirler. Bu bağlamda, kadının tabiat ile olan ilişkisi ve benzerlikleri, neredeyse tarihin tüm dönemlerinde kadına olan bakışı etkilemiştir. Özellikle kadının bir canlıyı dünyaya getirebilmesi ve onu beslemesi ile ayın dünya etrafındaki yolculuğunu yirmi sekiz günde tamamlayışı gibi bir regl döngüsü içinde bulunması, doğayla aralarında bağlantı kurulmasına neden olmuştur (Gezgin vd., 2004: 91). Öyle ki antik dönem tanrıçalarından Meryem Ana'ya kadar kutsal görülen kadınlara atfedilen tören ve kutlamalar döngüsel bir takvimle bu özel kadınlara eşlik etmiştir. İlk örneklerden biri, haziran-temmuz aylarına denk gelen Skirophorion'da kutlanan ve Demeter kültüne ait olan "Skira" festivalidir. Bu festival Attika-İon takviminde yer alır (Sina, 2004: 49). Yine aynı takvimde bulunan bir başka festival ise, Thargelia'dır. Bu bir tarım festivalidir ve tarlada yetişen mahsullerin büyümesiyle ilgilidir (Fieldhouse, 1995: 75). Bu örneklerdeki festivallerin merkezinde kadın yer alır. 451 yılında yapılan Kalkedon/Kadıköy Konsülünden beri kutlanan Meryem Ana'nın anıldığı, "Meryem'in Göğes Alınışı Bayramı" ya da ona ait "Müjde Bayramı" gibi özel günler de topluluklar nezdinde önemli bir yere sahip kadınlar için süre gelen, bir nevi döngüsel törenlerin devamı niteliğindedir. Çağlardan beri devam eden bu döngü, değişmeyen ve insan için önemini hiç yitirmemiş öğeleri de beraberinde bugüne taşımaktadır. Bu öğelerden ilkinin yiyecek ve içecekler olduğunu söylemek mümkündür. Çünkü insan, beslenme güdüsüyle dünyaya gelir ve anne sütünden itibaren yaşamdaki öncelikli amaçlarından biri karnını doyurmaktır.

Yemek dini ritüellerde ve kutlamalarda merkezi bir rol oynar. Yemek, din ve kültür arasındaki bu karşılıklı etkileşim, geleneksel tariflerin ve yeme alışkanlıklarının nesiller boyunca aktarılmasını sağlar, kültürel mirasın korunmasına katkıda bulunur ve toplulukların ortak hafızasını güçlendirir. Ayrıca, genellikle yemeğin kutsal olarak kabulü ve sürekliliğin sağlanabilmesi için ilahi bir gücün varlığı da söz konusudur. Bireyler arasındaki birlik beraberliğin sağlanması, yemeğin kültürel, sosyal ve dinsel boyutuna dikkat çekmek gerekmektedir (Abdurrezzak, 2014:4). Nazife Gürhan'a göre: *"Din sadece bir inanç sistemi kurmakla kalmayıp toplumu düzenleyici kurallarıyla hayatın her alanına müdahale etmektedir. Bireylerin hayatlarının her aşamasında kendini hissettiren bir olgu olarak din, onların yeme-içme rejimlerini de düzenleyerek yemek kültürünün şekillenmesinde önemli bir rol oynamakta, besinlere kültürel anlamlar yükleyerek onları*

*yenilebilir veya yenilemez şeklinde kategorize etmektedir. Kimi zaman bir dini inanış için yenilebilir olan bir besin başka bir dini inanışta yenilemez olarak görülmekte hatta o besine el sürülmesi dahi hoş karşılanmamaktadır. Dolayısıyla bir yiyeceğin üretim, hazırlama ve tüketim süreçlerini dini bağlamlardan ayrı düşünmek mümkün görünmemektedir.” (2017: 1205).*

İnsanların yiyecekleri, ayinler, semboller ve inanç sistemleriyle nasıl ilişkilendirdiğini incelemek için etnologlar, birçok yaklaşım geliştirmişlerdir (Mintz ve Du Bois, 2002: 107). Gözle görülemeyen varlıklar ile iletişim, bolluk ve doyumun şükranla ifadesi, üretim ve bereketin kutsanması, insanın varoluş amacını arayışından başlayarak bu inceleme günümüze kadar devam eder. Dini bağlam içerisinde yiyecekler, insanları inançlarıyla ve zihinleriyle derin bağlar kurarak ilişkilendirir (Feeley-Harnik, 1995: 567). İnançlar, gelenekler, tabular veya kültür bir yiyecek/içeceğin tercih edilip edilmemesinde etkilidir. Beslenme antropolojisi çalışan bilim insanları yemek ve kültür arasında oluşan bağlantıyı kısaca şu şekilde maddelendirmişlerdir (Tezcan, 2000: 1);

*1. Kültür ne yiyeceğimizin temel belirtisidir.*

*2. Kültür öğrenilmiştir. Yiyecek alışkanlıkları da küçük yaşlarda edinilir. Öğrenildikten sonra uzun süre değişmez.*

*3. Yiyecekler kültürün bütünüleyici bir parçasıdır.*

Yiyecek ve içecek tüketiminin temelinde insanın yaşama kaygısı da bulunduğundan, yemek zaman zaman dualarda anılır. Dinler nezdinde önemli bir konu olan “paylaşma” için de yine yemeklerden söz edilir. Böylelikle dinler ve inanç sistemleri içerisinde yemekler sembolik ya da gerçek halleri ile varlıklarını sürdürürler (Anderson, 2005: 154). Din ve kültür ilişkisinin gücünden hareketle yemek, çeşitli kodlara da sahiptir. Bu kodlarla toplumsal ilişkilerin temellerinde kendine yer bulur. Çünkü yemekler, yalnızca biyolojik gerçekliklerle değil, aynı zamanda sosyal kurallarla da ilişkilidir. Bir yemeğin sahip olduğu mesaj ve kodlar gerektiğinde sınır çizerek karşı tarafa bilgi verebilir. İletişim aracı olma görevini üstlenen yemek, bir sembol ve metafor oluşu ile tamamen toplumsal bir kavramdır (Douglas, 1972:61). Yemek ve beslenme gelenekleri, kültürel kodları barındıran ve aktaran önemli bir araçtır. Bu nedenle, yemek sistemi, öz temsilin, kültürel değişimin ve kimlik oluşturma'nın güçlü bir aracı olarak öne çıkar (Reis, 2012: 130). Yemek, taşıdığı sembolik anlamlarla kimlik inşasında önemli bir rol oynar. Bireyin kimlikleri, yedikleriyle bağlantılıdır ve bu nedenle bireyin yedikleri, kimliğini şekillendiren unsurlar arasında sayılabilir (Akarçay, 2016: 120-121).

Yeme içme alışkanlıkları, sadece iklim, coğrafya ve bölgesel farklılıklarla göre şekillenmemektedir. Aynı zamanda etnik, kültürel ve dini değerlerdeki çeşitlilikle de kendine bulmaktadır (Akarçay, 2016: 121). Bu bağlamda, Meryem Ana, Anadolu kültür ve inanışlarında özellikle de geçiş

dönemlerinde ismi anılan önemli bir dini şahsiyettir. Anadolu'da birçok şehirde "Meryem Ana Sofrası" kurulmaktadır. Bu sofraya geleneği hem Hristiyan hem de Müslümanlar tarafından uygulanır. Hazırlanma amacı farklı olsa da Meryem Ana sofrasının sembolik anlamı hemen hemen aynıdır. Bereket için dua, şükür ve yenilenmeye karşı gösterilen sevinç bu sofranın amaçlarından biridir. Örneğin, Trabzon'da yaşayan Rumlar tarafından Noel günü özel sofralar hazırlanır. "Hristopsoma" isimli ekmekler yapılır ve üzerlerine badem ile Hz. İsa'nın doğumu resmedilir. Havanda dövülmüş olan cevizler serpilip pişirilir. Akabinde kurabiyelerin üzerine bal dökülür ve pamukla süslenen şekerleme ile mandalinaların olduğu yiyecekler sofraya konur. Farklı bölge ve illerde içeriğinde çeşitli değişiklikler olabilecek bu sofraya, "Meryem Ana Sofrası"dır (Bozis, 2020:403). Meryem Ana ile ilgili halk gastronomisinde fazlaca veri bulunduğundan onun Anadolu yemek kültüründeki yerine dikkat çekmek gerekmektedir.

## 2. Sosyal İşlevleriyle Yemek

Yiyeceklerin sosyal işlevi, beslenmenin ötesinde, önemli kültürel, psikolojik ve sosyolojik boyutları olan çok yönlü bir olgudur. Sosyolojik açıdan yiyeceğin, kişiler arası bağları ve toplumsal dayanışmayı kolaylaştıran kritik bir araç olarak işlev gördüğü söylenebilir. Aile ortamlarında, arkadaşlar arasında veya profesyonel ortamlarda paylaşılan yemek deneyimleri, grup kimliğini ve kolektif hafızayı pekiştiren ritüel uygulamalar olarak insan yaşamında var olurlar. Bayram ziyafetleri, dini şölenler ve özel gün yemekleri gibi içerisinde yeme-içmenin bulunduğu kültürel gelenekler toplumsal normların sürdürülmesinde önemli rol oynamaktadır. Ayrıca, yiyecek paylaşma, misafirperverlik, cömertlik ve sosyal statü ile sıklıkla ilişkilendirilen sembolik anlamlar barındırmaktadır. Böylece yiyeceklerin tesiriyle, sosyal hiyerarşiler ve ilişkiler de şekillenebilmektedir. İnsanlar cenazeler, düğünler, bayramlar ve doğum günleri gibi etkinliklerde bir araya geldiklerinde sunulan yiyecek ve içecekler, duyguların paylaşılmasına ve sohbetle yakınlık kurulmasına olanak tanır. Resmi toplantılarda sunulan ikramlar, ortamın resmiyetini azaltarak iletişimi güçlendirir ve olumlu sonuçlar doğurabilir (Yıldız, 2020: 366-367). Yiyeceklerin, sosyal işlevinin çeşitli açılardan incelenmesi, yiyeceklerin sadece biyolojik bir gereklilik olmadığını, aynı zamanda insanlar arasındaki iletişimi ve kültürel bağlarını şekillendiren bir araç olduğunu gözler önüne sermektedir.

Tüm kültürlerin özel ritüellerle geçmişi anlamak ve geleceği şekillendirmek için çaba gösterdiği bilinmektedir. Bu ritüeller, sosyal birliği güçlendirmenin yanı sıra topluluk içinde dayanışmayı artırma gibi önemli işlevlere sahiptir. Törenler, belirli ritüellerin icra edildiği ve özel yemeklerin sunulduğu etkinlikler olarak karşımıza çıkar. Örneğin, Hristiyan inancında Şükran Günü'nde hindi, Müslümanlıkta Kurban Bayramı'nda et pişirmek gibi dini ve geleneksel ritüeller ön plandadır. Düğünler, cenazeler, bayramlar ve Hıdırellez gibi kutlamalar ise toplum içinde birlik ve beraberliği sembolize eden önemli pratiklerdir. Bu tür etkinliklerde yemek hazırlığı genellikle

kolektif bir çaba ile gerçekleştirilir. Bu bağlamda, ritüellerin ve ikram edilen yemeklerin toplumların kültürel kimliğini güçlendirmede kritik bir rol oynadığı kabul edilmektedir (Yıldız, 2020: 370).

Yiyecekler, çeşitli dini ritüellerde kutsal bir unsur olarak, manevi anlamlar yüklenirler. Tüketilen gıdalar, tanrısal varlıklarla iletişim kurmanın ve öteki dünyaya erişimin aracı olarak kabul edilir. Bir yiyeceğin insanlar tarafından kutsal sayılmasının sebepleri çeşitlidir: onun devamlılığını sağlamak için ilahi gücün varlığına inanılması bunlardan biridir. Ritüellerde, bireyler arasında paylaşımın ve birliğin oluşması, yiyeceğe atfedilen dinî, sosyal ve kültürel boyutu vurgulamaktadır. Böylece, yemeğin sembolik bir iletişim aracı olduğu görülmektedir. İnsanların birbirleriyle iletişimlerine yardım etmesinin yanı sıra yiyecekler, tanrıya ulaşabilmenin de bir aracıdır. Yemeğin/yiyeceğin türü, sunumu, tüketildiği mekân ve insanların statüleriyle ilişkilendirilmesi durumu söz konusudur. Bireyleri çalışmaya ve yaşamlarını sürdürmeye yönlendirir; bu da yemekle sosyo-kültürel bir seviyenin kabul edilmesi ve sözsüz mesajlar vasıtasıyla iletişim kurulmasını güçlendirir. Gündelik yaşam içerisinde alışlagelmiş bir akışın parçası olan yiyecekler, aynı zamanda toplumsal ve dinî törenlerin bilinen unsurlarındandır. Bir ayin, tören ya da kutlama olduğunda akla ilk geleceklerden biri, yiyecektir. Bu noktada dikkat edilmesi gereken, çoğunlukla aynı ya da benzer yiyecek-içeceklerin kutlama ve törenlerde tercih edilmesidir. Kültür, din veya kalıplaşan bazı davranışlarla bu durum açıklanabilmektedir.

Hristiyanlığın özel günleri, sosyal hayatın önemli bir parçası olarak kabul edilir ve özel yemekler bu günlerin önemli bir ritüelini oluşturur. Örneğin, Noel ve Paskalya ya da Meryem Ana'nın Müjde Günü gibi dini önem taşıyan günlerde, aileler ve topluluklar bir araya gelerek özel yemekler hazırlar ve bu yemeklerin paylaşımı, sosyal bağları güçlendirir. Bu ritüeller, Hristiyan topluluklarında birlik ve dayanışma duygularını artırmakla kalmaz, aynı zamanda kültürel kimliği koruma ve aktarma işlevi görür. Dinî bir şahsiyet olarak, Meryem Ana'nın tarih boyunca Anadolu'da oluşan, yemek kültürü de dahil olmak üzere geleneklerdeki etkisinin araştırılması gerekmektedir. Farklı kültürlerde ve Hristiyan mezheplerinde, Meryem Ana çeşitli bayramlar ve kutlamalar aracılığıyla saygı görür. Bu etkinlikler sayesinde topluluklar; ritüeller, dualar ve özellikle kültürel ve dini anlam taşıyan özel yemeklerle duygularını ifade etme fırsatı bulurlar. Meryem Ana için özel gün yemeklerini hazırlama ve tüketme eylemi, genellikle dini geleneklerde kök salmış ritüeller ve sembolizmle birlikte gelir. Malzemeler, pişirme yöntemleri ve hatta yemeklerin sunumu, mutfağı manevi dünya ile bağlantılı kılan semboller taşır.

İnsanoğlunun temel ihtiyaçlarının başında gelen beslenmede cinsiyet, yaş ya da sınıf farklılıklarının yemek kültürü üzerinde çeşitli etkileri bulunabilir. Hem yemek hem de beslenme kültürü ile uygulamaları üzerinde tesiri olan bir diğer unsur da din olgusudur. Bireylerin sosyal hayatı ve

sosyokültürel yapısının oluşmasına yön veren bir etken olarak din dikkat çeker. İnanç sistemleri ve dinler, toplumdaki kuralların çerçevesini çizirken problemlerin çözümüne de temel oluştururlar (Beşirli, 2012: 73). Bu bağlamda, dinler içerisinde çeşitli besinler ile ilgili gelenekler ortaya çıkar ve dini kimliklerin oluşmasına da yardımcı olur (Goody, 2013: 21). Bu noktada Meryem Ana adıyla anılan, onunla ilgili özel günlerde yapılan ya da ona göndermelerde bulunan yiyecek ve içecekler; onu anma, şükretme, şifa ve bereket bulma, bir işi kolaylaştırma ya da yoluna koyma gibi niyetlerle yapılıp tüketilmektedir.

### 3. Meryem Ana ile İlgili Özel Günler

Hz. İsa'yı dünyaya getirmesiyle Hristiyanlık için özel bir yere sahip olan Meryem Ana'ya atfedilen özel günler bulunmaktadır. Bu özel günlerde çeşitli yiyecekler hazırlanır ve neredeyse tümü Meryem Ana ve Hz. İsa'ya gönderme yapan sembolik manalar içerir. Bu özel günler kronolojik olarak ele alınacak olursa ilki, mart ayındaki "Müjde" ya da "Tebşir" bayramıdır. Kutsal Ruh'un Meryem Ana'ya, Hz. İsa'ya gebe olduğunu müjdelemesi 25 Mart'ta kutlanır. Kilise tarafından Hz. İsa'nın doğumunun 25 Aralık'ta kutlanması sebebiyle, Meryem Ana'nın bu tarihten tam 9 ay önce, yani 25 Mart'ta Hz. İsa'nın annesi olacağı haberiyle müjdelenmiş olması gerektiğine inanılır.

Meryem ana ile ilgili bir özel gün de 16 Temmuz'da kutlanan Karmel Dağı'ndaki "Meryem Ana" bayramıdır. Meryem Ana'nın şefaet edici olduğuna ve kudretine vurgu yapılan bu bayram 1587'de Papa V. Sixtus tarafından Karmelite tarikatı için uygulamaya sokulmuş, ardından tüm Kilise tarafından kutlanan bir bayram haline gelmiştir. Ayrıca, Katolik Kilisesi 22 Ağustos tarihinde Meryem ana için "Lekesiz Kalp" bayramını kutlar. İkinci dünya Savaşı'nın meydana getirdiği kaos zamanlarında, Papa XII. Pius tüm insanlığı Meryem Ana'nın lekesiz kalbini adamak suretiyle bir mass ayini düzenlemesiyle bu tarih özel bir gün olarak kabul edilmeye başlar.

Hristiyan Kilisesi tarafından Meryem Ana'ya atfedilen başka bir gün ise "Meryem Ana'nın göğe alınması" bayramıdır. 15 Ağustos'ta kutlanan bu bayram Meryem Ana ile ilgili en önemli günlerden biri olarak kabul edilir. Bu sebeple Hristiyanlığın bulunduğu birçok ülkede Meryem Ana ile bir ilişkisi olduğuna inanılan Fatima, Lourdes ve Efes gibi yerlerde törenler yapılır. 8 Eylül'de ise "Meryem Ana'nın doğumu" bayramı kutlanır. İlk önce İspanya'da başlayan bu kutlama daha sonra birçok yere yayılır. 7 Ekim'de ise Katolik Kilisesi tarafından Meryem Ana'nın "Kutsal Tespihin Kraliçesi" olarak anıldığı bir gün mevcuttur. Bunlara ek olarak "Meryem Ana'nın Anneliği" bayramı ve Meryem Ana'nın asli günahattan masum ve lekesiz olduğunun kabulü manasına gelen "Meryem Ana'nın günahsızlık" bayramı vardır bugün 8 Aralık'ta kutlanır (Katar, 2001 :25-26).

Yukarıda söz edilen noktalardan hareketle, makalede bağlam merkezli bir yöntem olan işlevsel kuramdan istifade edilecektir. Çünkü, bireyin yeme-içme davranışlarının sosyal beklenti çerçevesinde gerçekleşmesi için bağlam önem arz etmektedir. İşlevin nasıl ortaya konacağı bu yolla belirlenir.

Antropolog Bronislaw Malinowski, kültürel unsurların toplumda belirli hedeflerle ortaya çıktığını ve bireylerin gereksinimleri için bir araç görevinde olduklarını belirtir. Bu nedenle, yiyecekler de toplumlarda bireylerin çeşitli gereksinimlerini karşılamak amacıyla belirli sosyal işlevler üstlenir (Yıldız, 2020: 361). Bu işlevler, dostluk, yakınlaşma ve iletişim, hediyeleşme ve paylaşma, statü ifadesi, törenler ve anma, ziyafet ve eğlence gibi sıralanabilir.

#### **4. Sevincin Tadı Olarak Yiyecek ve İçecek**

##### **4.1. Kuru Pancar (Nuvig) Sarması**

Yeşil, uzun ve geniş yapraklarıyla pancar bitkisi çok yönlü olarak tariflerde kullanılır. Anadolu'da bazı sebze ve meyvelerin yemek kültüründe sembolik anlamları vardır. Yeşil yaprakları olan bu sebze de Meryem Ana ve Hz. İsa'nın simgesi haline gelmiştir. Adana ve Kahramanmaraş'ın bazı ilçeleri ile Zeytinlu'da (Süleymanlı) 29 Aralık ile 5 Ocak tarihleri arasında Noel Yortusu nedeniyle Ermeni Hristiyan halk tarafından oruç tutulur. 5 Ocak'ta da Hz. İsa'nın doğumuna istinaden vaftiz töreni düzenlenir ve ayın için erkenden kiliseye gidilir. Vaftizin ardından orada bulunanlar vaftiz suyundan içer ve kutsanmış olur. Eve dönerken kutsanan sudan götürmek mümkündür. Bu tören için hazırlanan özel yemekler vardır. Yemeklerden en önemlilerinden biri, kuru pancar yaprağı sarmasıdır. Yortu için tutulan oruç açılırken kuru pancar sarması yenmektedir (Siseryan,1996:200). Bu yemeğin malzemesinin yeşil ve geniş yapraklı bir bitkiden seçilmiş ve sarma formda olması tesadüf değildir. Çünkü bölgede yaşayan Ermenilere göre Hz. İsa bir ahırda dünyaya gelir ve Meryem Ana, onu pancar yapraklarından bir kundağa sarar (Siseryan, 1996: 200). Bu bağlamda kundak görevi gören pancar yaprağının kutsallığı düzenlenen törende sergilenmiş olur. Yapılan sarmayla Meryem Ana'nın sevgi ile Hz. İsa'yı sarıp sarmalaması ve sonsuz şefkatini göstermesi, sembolik olarak ortaya koyulmaktadır. Pancar yaprağı sarmasının ardından bal, kaymak, pirinç çorbası, kurban eti, sahanda yumurta, süzme yoğurt ve rakı tüketilmektedir (URL-1).

Tüm bu yiyeceklerin bereket, sağlık ve yenilenmeyle ilişkili olduğunu söylemek mümkündür. Nitekim yumurta, Paskalya zamanlarında Hz. İsa'nın dirilişini sembolize etmek üzere de kullanılır. Hz. İsa'nın doğduğu gün olarak kabul edilen tarih münasebetiyle tüketilen yumurta, sembolik olarak çeşitli anlamlara sahiptir. Hint, Japon ve Çin mitolojilerinde yumurta kozmik yenilenmenin, bilginin, bilgeliğin ve yaşamın simgesidir (Koçak, 2016:41-42). Ayrıca, "Yumurta, yatay ve dikey sembolizme bağlı olarak merkezi konumda çoğul üremenin özelliğine sahiptir. Yatay boyutuyla; sakinliği, rahmi, yeni varlığın oluşumunu, yerleşmeyi, üretkenliği, verimliliği; dikey boyutuyla da yatayda var olan oluşumun zıddı olan kozmik vuruşa bağlı hareketliliği, oluşum evresini tamamlayıp meydana çıkma durumunu ve şifa vericilikteki potansiyeli temsil ettiği düşünülmektedir." (Otyakmaz Aydın ve Koçak, 2023:205).



## 4.2. Boncuk Çöreği

Az yağ ile yapılan, tuzlu ya da şekerli olabilen çörek, sözlükte yumurtalı ve gevrekçe bir hamur işi olarak geçmektedir (Türkçe Sözlük, 1998: 503). Anadolu'da soba ateşinde veya sac üzerinde yapılan çörekler günlük yiyecekler olmasının yanı sıra geçiş dönemlerinde de hâlâ tüketilmektedir. Özellikle, kömbe, kete ve kara çörek olarak bilinen çeşitleri hemen hemen Anadolu'nun birçok bölgesinde yapılmaktadır. Çörekler Anadolu'da bilhassa, bayramlarda, koç katımında, yağmur duasında, kız istemede veya cenazelerde tüketilmektedir.

Boncuk dendiğinde ise Anadolu'da akla gelen ilk durum nazardır. İkinci bir mana olarak ise uğur getirdiğine inanıldığı için boncukların kullanıldığı görülmektedir. Halk inancına göre boncuklar, yalnızca şans getirmezler, kötü enerjiden koruyan bir obje hatta tılsımlı sayılabilen nesnelere. Boncuğun tılsımına inanlar onun, insanları, hayvanları ve kıymetli sayılan eşyaları kötü enerji ve nazara karşı koruduğuna inanırlar (Özar, 2019, s. 14). Bu kabul, Anadolu'da zaman içerisinde yemek kültürüne ve yemeğin sosyal işlevlerinden olan hoşça vakit geçirme eylemine de tesir eder. Bu bağlamda, Kapadokya'da yaşayan Rumlar, 25 Mart'ta Müjde Bayramı'nı kutlamaktadır. Bu tarih, Meryem Ana'nın Hz. İsa'ya hamile kaldığını öğrendiği gündür. Müjde Bayramı için hazırlanan çöreğin adı "boncuk çöreği"dir. Boncuk çöreği yapılırken birinin içine mavi boncuk koyulur. Mavi boncuklu çörek yiyenler arsından kime çıkarsa o, evin en talihlisi seçilir (İnaltonç, 2007: 117).

Anadolu Ermenilerinin doğum gelenekleri incelendiğinde yine mavi boncuk dikkat çekmektedir. Doğumdan sonra özellikle al basmasından korkulduğu için lohusanın yastığı altına ekmek ve yanlarına da sarımsak, mavi boncuk ya da İncil konulmaktadır. Ekmekle birlikte mavi boncuk da Meryem Ana'nın Hz. İsa'ya hamile kalmasının sembolik yorumudur. Yeremya kitabında<sup>1</sup> ise, kadınlar tarafından göklerin kraliçesi için pideler yapıldığından söz edilir. Bazı araştırmacılara göre, Yeremya kitabında söz edilen çörek pişirme geleneğinin, bir başka yıldız tanrıçası Uzza'ya tapılması arasında bağlantı vardır. Daha önce tanrıça Uzza için yapılan çörekler, Hristiyanlıkla birlikte Meryem Ana için yapılmaya başlanmıştır (Bilgin, 2003: 100).

## 4.3. Eftazima

Ekmek, beslenme kültürünü zengin kılan bir yiyecektir. Din, dil, ırk ya da ekonomik durum ayrımı olmaksızın ekmek, geçmişten bugüne tüm insanlığın en çok tükettiği yiyeceklerdendir. Ekmeğin, Eski Mısır ve Yunan

---

<sup>1</sup> "Yeremya Kitabı, günümüzde kabul edilen Kutsal Kitap sıralamasına göre Nevi'im bölümünün Son Peygamberler kısmında, Yeşeya kitabından sonra ikinci sırada yer alır. Rabbinik literatürde kronolojik sıralama, II. Krallar ve II. Tarihler kitaplarının Kudüs'ün yıkılışı ile bitmesinden dolayı Son Peygamberler kitaplarının ilk sırasında bu yıkımı haber veren Yeremya Kitabı yer almaktadır" (Dearman, 2012: 441).

daha sonra da Roma üzerinden tüm Avrupa'ya yayılan bir besin olduğu görüşü bulunmaktadır. Özel günlerde yapılan çeşitli Meryem Ana ekmekleri de mevcuttur. 15 Ağustos'ta Meryem Ana yortusu için nohut ile mayalanan "eftazima" ekmeği yapılır. Bu ekmeğin yapılması ve tüketilmesindeki amaç, Tanrı'dan sağlık, mutluluk ve bereket dilemektir (Bozis, 2020: 209). Yedi hamurlu ekmeğin bilinen bu ekmeği, mayasız olarak yedi defa yoğrulur. Suda ıslatılan ve köpüren nohutlarla gerekli maya elde edilir. Eftazima ekmeğinde, anason ve susam tohumları da kullanılmaktadır. Genellikle saç örgüsü şekli verilir ve fırında pişirilmeden önce dilimler halinde kesilir. Piştikten sonra, su ya da çorbaya batırılarak tüketilir. Ekmeğin özel günlerde belirli ritüeller ile tüketilmesi, çok eski çağlara dayanır ve buğdaya atfedilen özel anlamların bugüne dek etkisini koruduğunu göstermektedir.

Hristiyanlığa göre, Hz. İsa'nın çarmıha gerildiği haç, dünyanın merkezi olan Golgota'da yer alır ve iyilikle kötülüğü bilme ağacının odunundan yapılmıştır. Hz. İsa'nın, Hz. Adem'in hem yaratıldığı hem de gömüldüğü bu yerde çarmıha gerildiğine inanılır. Hz. İsa'nın kanı, Hz. Adem'i vaftiz ederek ilk günahın bedelini öder. Çarmıhın altında, Hz. İsa'nın kanının döküldüğü toprakta zeytin, buğday ve üzüm gibi kutsal bitkilerin filizlendiğine de inanılır (Eliade, 2009: 456-457).

#### 4.4. Kaygana

Farsça, "haye-gina"dan gelen ve "yumurtalı" anlamında kullanılan "kaygana"nın kökleri İran'a kadar uzanmaktadır. Hristiyanlar tarafından özel gün yemeği olarak tüketilen kaygana, 20. yüzyıla değin bir şükran yemeği olarak tüketilir. Marianna Yerasimos tarafından kaleme alınan, *İstanbul'da Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni, Tarifler, Hikayeler, Anılar* (2019) isimli kitapta Yaya Ankroniki'nin hatıralarına yer verilir. Bu bölümde, Kaygana ve Hristiyan kültüründeki yerine değinilmektedir. Kaygana, tatlı ya da tuzlu olarak tüketilebilen bir tür omlet olmakla birlikte Noel için özel bir yemek olarak kabul edilir. Ayrıca, mübadele döneminden önce Kayseri'de yaşamış olan Hristiyan Ortodokslar tarafından kaygananın lohusalar için hazırlanan Meryem Ana sofrasında ikram edilmek üzere de yapıldığı belirtilir ve kitapta konuyla ilgili bir anıya yer verilir (2019:17):

*(...) Kiliseden eve gelir gelmez bir kaygana yapıverirdik. Bol yumurtayı köpük köpük oluncaya kadar çırpıp, içine biraz un katar, tavada tereyağıyla kızartırdık. Ateşten indirince üstüne bol şeker ya da pekmez dökerdik. Noel'de muhakkak kaygana yenirdi; doğum yapmış Meryem Ana'ya şükretmek için yerdik. Kaygana pişirmemek büyük günahı. Meryem Ana'yı küçümsemiş olurdu. İster yoksul ol ister varıl o gün kaygana yapacaktın. Ailede bir kadın doğum yapınca da pişirirdik. Annemin küçüklüğünde, kayganayı kiliseye götürüp Meryem Ana'nın ikonasının önüne koyarlarmış. Yoksullar da alıp yermiş. Bizim zamanımızda (1880'ler) evde yapılır, evlerde yenirdi.*

Bahar mevsimiyle birlikte kaygananın; nane, taze soğan ve dere otu gibi malzemelerle çeşitlenebileceği de hatırlarda yer almaktadır (Yerasimos,

2019:17). Mübadele öncesinde, Erciyes Dağına tırmanılan yol üzerinde yer alan Zincirdere'de (Flaviana), Noel ayını akabinde sofraya hazırlanır ve mutlaka kaygana yapılır. Yumurta ile hazırlanan kaygana, hazır olduktan sonra üzerine bal veya pekmez dökülerek tüketilir. Hz. İsa'ya gönderme yapılarak "Hristos yoncası" ismiyle de bu yemek anılır. Zincirdere'de yumurta doğurganlıkla ilişkilendirildiğinden, Hz. İsa'nın doğduğu gün olarak kutlanan tarihte kaygana yenir. Ayrıca bu yemek, düğün ve doğum gibi geçiş dönemlerinde hazırlanır. Bebek sahibi olan aile, bebeği erkek ise kayganayı bol yumurtalı hazırlar, eğer bebek kız ise tarif daha az yumurta kullanılarak yapılır (Bozis, 2020 :386). Yerasimos'un çalışmasında kayganada şöyle bahseder (2019:17): "Meryem Ana'ya bir minnet, bir teşekkür ifadesi olarak kabul edilen kaygana geleneği Kayseri yöresinde o kadar köklüydü ki, Talashlı Karamanlılar Noel'e Kaygana Bayramı delermiş. Ayrıca tüm Kapadokya'da düğün günü damatlara ballı kaymaklı kaygana ikram edilirdi". Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde ve İstanbul'da hâlâ kaygana yapılmakta ve tüketilmektedir.

#### 4.5. Tanabur/ Ayran Aşı

Süt, yoğurt ve ayran renkleri ve aynı maddeden üretilmeleriyle ortak noktaya sahiptirler. Ancak bu gıdaların ortaklıkları yalnızca maddesel değildir. Manevi olarak sembolize ettikleri unsurlar sebebiyle, sütle sütten yapılan yoğurt ve ayran da zaman zaman kutsallık atfedilen besinlerdir. Hinduların Süt Denizinin Çalkalanması efsanesinde süt yaratılışın özü kabul edilir. İlkel süt okyanusundaki hareketin dünyanın tüm katı maddelerini, takımyıldızlarını, yeryüzünü ve canlılarını ürettiğine inanılır. Sakta Sastra'ya göre, Büyük Anne yarattıkça koyulaşır, bu tıpkı sütün bir lor oluşturması gibidir. Süt temelli yaratılış hikayeleri Orta Doğu, Hindistan, Japonya, Mısır ve Yunan'da bulunur. Ayrıca, İncil'de: "Beni süt gibi dökmedin mi, Peynir gibi katılaştırmadın mı?" ifadeleri yer alır (Walker, 1988: 472).

Tanabur, daha çok Ermeni yemeği olarak bilinmekle beraber, tavuk suyu, arpa, yoğurt, soğan, nane, kekik ve yumurta kullanılarak yapılan bir corbadır. Elli gün boyunca tutulan oruç sonrasında arınma ve saflığın sembolü olarak kabul edilir. Silva Özyerli kitabında yer alan hatıralarda Diyarbakır'da yaşayan Hristiyanlar tarafından 25 Mart Müjde Bayramı'nda hazırlanan özel yiyeceklerden şöyle bahseder (2019:211):

*(...) Cumartesi sabahı, yani bayram arifesinde mutlaka yapılan yemeklerden biri de tanabur, yani ayran aşı denen yemektir.*

*Anam, sabahtan bakır bakraçlar içinde babamın getirdiği koyun yoğurdunu bez torbaya doldurur, birkaç saat süzer, süzdüğü yoğurdu daha sonra sulandırır, kalın ayran kıvamına getirdikten sonra akşamdan ıslattığı dzedzodza, yani aşurelik buğdayla buluştururdu. Koca bakır kazanı odun ateşi üzerine oturttuğu sacayak üzerine yerleştirir, tanabur kaynayana kadar büyük bir sabırla sürekli karıştırırdı. Kaynadıktan sonra altındaki odun miktarını azaltır, kazanın kapağını asla örtmeden, ağır ağır pişmeye bırakırdı. Paskalya Bayramı arifesinde yapılan tanabur, özel bir ritüele de sahne olurdu.*

Tanabur, bazen Noel'den bir hafta önce tutulan oruç sonrasında tüketilir. Genellikle soğuk tüketilen bu çorba irmik ile de yapılmaktadır. Paskalya öncesi arife gecesi için (Kutsal Cumartesi) hazırlanan sofranın önemli bir yemeğidir. Noel Arifesi yemeği, "khetum" olarak anılır. Bu özel sofrada genellikle pirinç, balık, nevik (yeşil pazı ve nohut) de yenir (Sarkisyan, 1932: 247). Tarifte kullanılan arpa da Anadolu mutfağının sembolik ürünlerindedir. Hızır ve bereket kültü Anadolu halkının gelenekleri içerisinde dikkat çekicidir. Ak sakallı bir kişi olarak beyaz bir atı olduğuna inanılan Hızır'dan bereket dilenir. Bu sebeple ondan bolluk dilemek adına atı için kapıların önüne bir kap arpa koyulur. Bu sayede Hızır'ın o kapıya uğrayacağı ve atın bu arpadan yiyeceği kabul edilir. Eğer sabah uyanıldığında kap boşsa veya arpanın miktarı eksilmişse Hızır ve atının o eve uğradığı kabul edilir (Gezgin, 2010 :23). Bu noktadan hareketle Nuvig sarmasında kullanılan arpanın da bereketi simgelediğini söylemek mümkündür.

#### 4.6. Adaçayı Şerbeti

Şerbet, hazırlanma ya da tüketim aşamasında dinsel-büyüsel işlemlerin görülebildiği, özellikle geçiş dönemleri ve özel günlerde tercih edilen törensel bir içecektir. Bilgin'e göre (2020: 51) şerbet, Arap dünyasından Doğu'ya (İran, Hindistan, Moğolistan, Çin) seferler ve ticaret aracılığıyla yayılır. Şerbetin kökeninin Doğu Akdeniz olduğu düşünülmektedir. Çeşitli baharatlar, çiçekler, meyveler ve bitkiler şerbetin temel malzemelerindedir. Özellikle çiçekler, şerbete renk ve aroma vermek için tercih edilmektedir (Şavkay, 2000: 175).

Adaçayı, östrojen hormonunu artıran, pek çok şeye iyi gelen şifalı bir bitkidir. Antiseptik oluşuyla bilinen adaçayı Roma döneminde kutsal kabul edilir. Orta Çağ'da veba ve kolera gibi hastalıkların tedavisinde kullanılır. İngilizce *sage* olarak anılan adaçayı, Latince kurtarmak anlamına gelen *salvare* sözcüğünden türemiştir. Ölümsüzlükle ilişkilendirilen bu bitki Meryem Ana'nın simgelerindedir (Gezgin, 2010:15). Meryem Ana'nın kucagında Hz. İsa ile Herodes'in askerlerinden kaçarken saklanmak için adaçayının içine gizlendiğine inanılır. Onlar gidince de Meryem Ana tarafından adaçayına yaratıcının izni ile şifa ve kuvvet bahşedilir: "Bundan böyle ebediyete kadar beni ölümden kurtardığın gibi insanları da kurtar. Sana insanları iyileştirecek kuvvet ve kudreti Tanrının izniyle veriyorum!" dediği belirtilir. Benzer bir diğer anlatı şöyledir; Meryem Ana Mısır'a kaçmaya başladığında Hirodes'in avcılarından korunmak için bir adaçayına sığınır ve adaçayını kutsar. Bunun üzerine bitkinin tüm yapraklarının güzel kokular saçtığı iddia edilir (Skinner,1911:262). Bu şerbet Anadolu'da, özellikle yeni doğum yapmış kadınlara ve onu ziyarete gelen yakınlarına ikram edilmektedir.

## 5. Hüznün Tadı Olarak Yiyecek ve İçecek

### 5.1. “Zavuş” Şerbeti / Buhûr-ı Meryem

Anadolu mutfak kültüründe dikkat çekici bir yere sahip olan şerbetler, törenler ve geçiş dönemlerinde konuklara ikram edilmek üzere; bitkiler, meyveler bazen de süt ile hazırlanır (Oral, 1957: 33). Bitkiler, şerbet kültüründe önemli bir yere sahip olmasının yanında Anadolu’da Meryem Ana’yı anmak üzere de sıkça kullanılırlar. Tek tanrılı dinlerde ya da mitolojik anlatılarda kutsallık atfedilen özellikle kadın şahsiyetler çiçeklerle özdeşleştirilmektedir (Koçak ve Günaltay Başak, 2023: 743). Meyveler için de benzer bir durumdan söz edilebilir. Özellikle nar, anlatılarda ya da dinsel-büyüsel işlemlerde kendine yer bulan ve cinsiyet olarak kadını işaret eden bir meyvedir. “Mitolojide nar; bereketi, doğumu ve çoğalmayı sembolize etmektedir. Pek çok meyvede çekirdek, meyvenin ortasında sınırlı sayıda saklıyken nar, sayısız dölden oluşmaktadır. Bu bağlamda nar, bereketin ve bir neslin devamlılığının sembolü olmuştur” (Şenocak, 2016: 232). Nitekim nar, Meryem Ana’yı sembolize eden, “zavuş/buhûr-ı Meryem” şerbetinde de kullanılmaktadır. Bu şerbette kullanılan bir diğer sembolik yiyecek de mercimektir. Mercimek, Hristiyanlar için Meryem Ana’nın göz yaşını simgeler. Kutsal Cuma’da Meryem Ana’nın gözyaşlarını sembolize etmek için mercimek çorbası yenir; Hristiyan inancına göre Hz. İsa’nın çarmıhtaki çilesini hatırlatmak için sirke ile tatlandırılır (Fieldhouse, 1995: 131).

Bursa’nın Mudanya ilçesinde yas törenleri için Ermeni halk tarafından yapılan bir içecek olan “zavuş” şerbeti yapılışından içilişine kadar birçok ritüel barındırmaktadır. Zavuş, yılbaşı ve Paskalya arasında bir zamanda yapılıp içilmektedir (Dağdeviren, 2007: 44). Zavuş şerbeti için, mayhoş nar, yeşil mercimek ve toprak testi kullanılmaktadır. Narlar hiçbir tanesi ziyan edilmeksizin ayıklanır. Bir bez torbaya konduktan sonra çekirdeklerini suyu çıkarılır. Daha sonra mercimekler bir tülbendin içine koyularak bağlanır. Nar suyu testiye boşaltılır ve dağlık bir tepe bulunur. Tülbende sarılı olan mercimekler testinin içine atılır. Burada önemli olan ağlanması ve testinin içine bakılarak en az üç damla göz yaşını testiye akıtmaktır. Aksi takdirde hem şerbet tutmayıp dilek kabul olmayacaktır. Son olarak, testinin ağzı bezle bağlanır ve üzeri çalılar ile kapatılır. Aşağı yukarı 2 ay tepede bekletilir. On beş gün arayla testinin etrafına gelip üç defa “Zavuş Meryem Zavuş Meryem!” diye bağırlır. İki ay sonra da testi akşam vakti tepeden alınır. Mercimekler bu süreçte içeceği mayaladığından adeta bir şaraba dönüşür. Bu içeceğin yanında o gün yalnızca haşlanmış mercimek yenmektedir. Mercimekleri çıkardıktan sonra zavuş Meryem içeceği ile mercimeklerin bir kısmını testinin kurulduğu yüksek kayalığa serpmek gerekir (Dağdeviren, 2007: 44).

Yapılışından tüketimine kadar pek çok sembolik içeriğe sahip bu içeceğin ana malzemesi yeşil mercimektir. İçeceğin hem yapımında hem de tüketilmesi sırasında mercimeğin yer almaktadır. İçeceği mayalayan mercimektir. İnanişâ göre mercimek hüznün ve yasın simgesidir

(Dağdeviren, 2007: 44). Bunun Meryem Ana'nın acı ile olgunlaşp yeni bir yolculuğa çıkışına gönderme yapılmaktadır. Zavuş'un yanında yalnızca haşlanmış mercimek tüketilmesi ise sonsuz hüznün ve göz yaşını anlatmaktadır.

Bu içeceğin bir diğer malzemesi de nardır. Nar mitolojilerde bereket ve doğurganlığı simgeler. Bereket tanrıçası Demeter'in elindeki haşhaş ve nar ile bereket ve doğurganlığı simgelemektedir. Nar, aynı zamanda Demeter'in kızı Persephone'yi yeraltına bağlayan meyvedir (Thomson, 1995: 245). Mitolojilerde önemli bir sembol niteliği bulunan narın daha sonraki din ve inanç sistemlerinde yasak meyve olarak da anıldığı görülmektedir. Meryem Ana ve Hz. İsa tasvirlerinde de yer alan nar dikkat çeker. Günümüzde de narın bolluk, bereket ve şans getirdiğine inanılmakta ve nar, evlerde uğur objesi olarak kullanılmaktadır (Duymuş Florioti, 2015: 21).

Mercimek ve nar suyunun doldurulduğu toprak testi de sembolik yönden anlamlıdır. Testinin toprak olması toprak anayla bağlantılı olması ve testinin formunun dar bir ağız ve genişleyen gövde şeklinde olması yeniden doğmayı sembolize ettiğini düşündürmektedir. Ayrıca testinin yüksekçe bir tepeye bırakılması da dikkat çekicidir. Burada göğün yakınlık hep kutsala işaret etmektedir (Eliade, 2000:121). Testiyle dilek tutulması ve içine gözyaşı akıtılması önemli ritüelistik eylemlerdir. Yine testinin etrafında üç kere dönülüp "Zavuş Meryem Zavuş Meryem!" denmesi tam bir ritüel ortamını göstermesi açısından önemlidir. Burada Hz. Meryem'e hitap söz konusudur. İki ay tepede kapatılarak bekletilen testinin akşam vakti alınması da üzerinde durulması gerekli bir husustur. Karanlık daima kaosu temsil eder. Aydınlık yeni bir başlangıca ve düzene işaret eder. Burada zavuş şerbeti kozmos için bir araçtır. Ritüel ancak o içildiğinde, ikram edildiğinde ve mezarlığa döküldüğünde tamamlanacaktır.

Yılbaşı ve Paskalya arasında yapılan bu içeceğin bereket ve diriliş getireceğine inanılır. Aynı zamanda bu içeceğin ölüm olayının ardından ikram edilmesi de uygulamalar arasındadır. İnanışa göre bu şerbet şeytanı kovucu ve acıyı dindirici özelliğe sahiptir. Ayrıca zavuş şerbeti ölen kişinin mezarı üzerine de biraz serpilir ve dua edilir. Bu uygulamayla da ölenin başka bir yerde ruhunun can bulacağına inanılır. Zavuş'u içtikten sonra, acının dindiğine ve kötü günlerin geride kalacağı düşünülür (Dağdeviren, 2007: 44).

## **5.2. Hirise /Hirisi/ Herise/Keşkek**

Buğday temel bir besin olarak adeta tarımın direği şeklinde nitelendirilmektedir. Elinde buğday başağı taşıyan Kraliçe Ana Tanrıça Kubaba ya da bereket, tarım ve mevsim Tanrıçası Demeter buğdayla özdeşleşen isimlerdir. Çağlar içerisinde buğdaya verilen değere bir örnek de anlatılarda onu koruyan Ceres ile anılmasıdır. Buğday ile yapılan ve kutsallık atfedilen yiyecekler, tatlı ya da tuzlu olabilmektedir. Taneli yapısıyla bereketin sembolü olan buğday, tariflerde çoğunlukla daha önceki hasat mevsiminin ürünleriyle kullanılır. Böylece, yeni mevsimin bereketine çağrıda

bulunulur. Nitekim, buğdayla yapılan özel gün yemekleri daha çok yeni dönemleri karşılamak üzere tüketilir. Örneğin, çimlendirilmiş buğdaydan Nevruz için macun kıvamında sümenek adı verilen bir yiyecek yapılır. İlk dışı çıkan bebek için de diş buğdayı yapılır. Bebeklikten çocukluğa bir adım olan bu durum, yine bir yenilenmedir ve sembolü buğdaydır. 2011'de Unesco Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne alınan keşkek de buğdayla yapılan ve kutsal ile ilişkilendirilen bir yemektir. Keşkek Anadolu'nun birçok bölgesinde, çeşitli günler ve sebeplerle yapılır. Dene, den, gendüme, dövme, döğme gibi isimlerle anılan keşkek, hirise, hirisı ya da herise olarak da bilinmektedir. Bu yemek, hazırlık aşamasından pişirilmesine ve tüketilmesine kadar çeşitli ritüeller içerir ve törensel anlamını korur (Öney Tan, 2021: 80).

Hristiyanlıkta yortu adı verilen ve Kilise tarafından belirlenmiş önemli günler bulunmaktadır. Bu kutsal günlerde, Hz. İsa'nın doğumu, ölümü, dirilişi ile Azizlerin yaşamlarına tesir eden faziletleri anılır. Diğer bir yandan yortu ile Hristiyanlar tarafından kutlanan dini bayramlar ifade edilmektedir. Hristiyanlık içerisinde yer alan mezheplere göre bu günler farklılık arz etmektedir. Örneğin, Meryem Ana Yortusu Katolik mezhebine mensup inananlar tarafından 15 Ağustos'ta kutlanırken, Ortodokslar ise aynı yortuyu 15 Ağustos'a en yakın tarihteki pazar günü kutlamaktadırlar. Bu bağlamda, halk kültüründe Meryem Ana'ya dair izlerin çokça görüldüğü Hatay Vakıflı Köyü'nü anmak gerekmektedir. Burada Meryem Ana Yortusu kutlamaları hem inanç hem de geleneğin tüm unsurlarını yansıtarak kutlanmaktadır. Hatay Vakıflı Köyü'nde yapılan Meryem Ana Yortusunda keşkek (hirisı) dinî ritüeller uygulanarak hazırlanıp davetlilere ikram edilmektedir (Çekiç, 2015: 28). Böylece yemek, din ve kültür bağlamında güçlü bir bağlantı kurulmuş olur. Davetliler arasında hirisinin paylaşılarak tüketilmesi, insanlar arasındaki bağı ve iletişimi kuvvetlendirmesi açısından önem arz etmektedir.

Hirisı yapımında kullanılan bir tahıl olarak buğday da kutsallarla birlikte anılan bir besindir. Arkeobotanik araştırmalar, buğday da dahil olmak üzere tahılların yabani atalarının, yaklaşık 10 bin yıl önce Neolitik Dönem'de avcılık ve toplayıcılıktan yerleşik tarıma geçiş sürecinde, Anadolu'nun güneydoğusunu da kapsayan Bereketli Hilal'de ekildiğini ortaya koymaktadır. Bu bulgular, tarımın insanlık tarihindeki kritik önemini ve medeniyetin gelişimindeki temel rolünü vurgulamaktadır. Özellikle Bereketli Hilal bölgesinin, tarımın doğuşuna ev sahipliği yaparak toplumsal ve ekonomik dönüşümleri hızlandırdığı anlaşılmaktadır (Shewry, 2009: 1537). Hirisı yapımında kullanılacak olan buğdayın seçiminde özen gösterilmektedir.

Hristiyan teolojisine göre, Hz. İsa'nın çarmıha gerildiği haç, dünyanın merkezi olarak kabul edilen Golgota'ya dikilmiş olup, iyilik ve kötülüğü bilme ağacının odunundan yapılmıştır. Bu inanca göre, Hz. İsa, Hz. Âdem'in yaratıldığı ve defnedildiği yerde çarmıha gerilmiştir. Hz. İsa'dan akan kan, Hz. Âdem'i vaftiz ederek ilk günahın kefareti sağlar. Çarmıhın altında, Hz.

İsa'nın kanının döküldüğü toprakta kutsal bitkilerin filizlendiğine inanılır; bu bitkilerin zeytin, buğday ve üzüm olduğu düşünülmektedir (Eliade, 2009: 456-457). Sicilya, Trakya, Grit, Eelesiis ovaları ve Peloponesos'ta ise tanrıçalarla ilgili anlatılarla buğday ile karşılaşılır. Bazı kaynaklar, Demeter'in Eleusis'te Triptolemos'un akrabalarından gördüğü konukseverliğin karşılığında, Triptolemos'a kanatlı ejderhalar tarafından çekilen bir araba hediye ettiğini belirtir. Demeter, Triptolemos'a bu arabayla yeryüzünü baştan başa dolaşarak her yere buğday tohumları ekmesini emreder (Erhat, 2008: 86). Toprak ana olarak betimlenen Demeter'in yanı sıra kızı Persephone de başağa dönüşen ve yok edilen hayat nefesi olarak anılmaktadır. Bir kişinin öldüğünde onun evrensel ananın rahmine döndüğüne ve bu sebeple de Demetroi olarak isimlendirildikleri kabulü mevcuttur. Ekilmiş buğdayların altın başaklarının ölüler ile gömülüğü de bu kabulü desteklemektedir Bunun yanı sıra, mezar üstüne saçılan tahıl taneleri, toprağın bir ana olarak düşünülmesinden ileri gelmektedir. Ayrıca, Demeter'in de ölülerini tahıl taneleri gibi karşıladığı düşünülür. İnanışa göre, bir başak nasıl yeniden tohuma, tohum toprağın onu kucaklamasıyla yerin altına, akabinde filizlenerek yeryüzüne çıkıyor ve tekrar başak oluyorsa; insanoğlu da ana rahminden dünyaya gelip, burada büyüyüp ölümüyle de yeraltına, diğer bir kabul ile büyük ananın rahmine dönmektedir. Nitekim tüm canlılar, topraktan gelmekte, onunla büyüyüp son olarak da yine ona dönmektedir (Karaosmanoğlu, 2005:177). Karkamış Kraliçesi Ana Tanrıça Kubaba elinde bir buğday başağı taşır. Keza Roma mitolojisindeki karşılığı Ceres, tarım ve tahılların koruyucusudur. Buğday pek çok coğrafyada tarımın temelidir. Temel gıda olduğu tüm toplumlarda buğdaya kutsallık atfedilmiştir. Bu yüzden gerek mevsim döngüleri gerek dini törenler veya kutlamalar gerekse de insan hayatındaki önemli dönüm noktaları aynı zamanda bolluğun, bereketin ve doğanın döngüsünün timsali buğday ile kutlanmıştır (Öney Tan, 2021: 80-81).

Tarifte kullanılacak olan etin tedarikinde de aynı durum söz konusudur. Yemeğin güzelliği ve lezzeti ile yapılacak hayrın makbul olmasında bir bağlantı olduğuna inanılmaktadır. Genellikle dana, keçi ve kuzu tercih edilmektedir. Lezzeti ve daha ekonomik olması sebebiyle bu hayvanlar içerisinde genellikle keçinin hirisini yapımında kullanıldığı bilinmektedir. Meryem Ana Yortusu öncesinde bazen etinden istifade edilmek üzere hayvan bağışları yapılmaktadır. Hirisini yapımı için bağışlanmış olan hayvanlara, Hatay Vakıflı Köyü'nde bulunan din görevlisi tarafından okunmuş tuz yalıtılarak bir nevi kutsanmaktadır. Bu uygulama uzun yıllardır devam etmektedir (Çekiç, 2015: 34). İlkel dönemin pratik ve düşüncelerinde kan ile tuz yaşamla eş tutularak, kanın ve yaşamın sembolü tuz olarak kabul edilmiştir (Harmancı ve Koçak, 2023: 480). Kutsal sayılan vakitler için hazırlanan yemeklerde tuzun öne çıkmasının sebebi bu bağlamda anlaşılabilir. Nitekim



### 5.3. Khorvu

Tarih boyunca, hayvansal gıdalar insanların başlıca besin kaynağı olmuştur. Doğu Anadolu Bölgesi'nde de et yemekleri, beslenme alışkanlığının temel unsurlarından biri olarak önemli bir yer tutar. Bölge mutfağında kebab, kavurma ve tandır gibi et bazlı yemekler hem kültürel mirasın bir parçası hem de günlük beslenmede sıkça tercih edilen gıdalardır.

Erzincan'da eski ismi ile Agn/Eğın günümüzde Kemaliye olarak bilinen bölgede, "khorvu" 15 Ağustos Meryem Ana Yortusu arifesinde yapılır. Öncelikle kuzu ya da oğlak kurban edilir. Gelenek olarak, ateşi sönmüş haldeki tandıra önce asma sonra da alt kısmına su ve bulgur ile dolu kazan yerleştirilir. Münasip bir saç ile tandır ağzı kapatılır ve çamur yardımı ile kenarları sıvanır. Çamur birkaç saat içerisinde çatlar, khorvun'un artık yemeye hazır olduğu böylece anlaşılır (Canigyan, 1895: 6).

Tonir/tandır, Ermeni mutfağında önemli bir yere sahiptir. Gelenek olarak evin ortasında hem ısınma hem de yemek pişirme mekânı olan bu yapı, batmakta olan güneşin "yere doğru gidişine" benzetilmektedir. Şekli de bir güneşi andırmaktadır. Yeraltı, kilden yapılan tonir, fırın ve termal tedavi aracı olarak kullanılır. Ermeni yemeklerinden kashika, khorvu, balık, gata ve lavash bu tandırda yapılmaktadır (URL-2). Pişirilme yöntemi kadar bu yemekte kurban eti tercih edilmesinin de önemli bir anlamı vardır. Meryem Ana'nın anıldığı güne ithafen yapılan khorvu için yine kutsala uygun görülen bir yöntemle önce kurban kesilir. Burada altı çizilmek istenen hem dinî bağlılık hem de Meryem Ana'ya karşı sunulan sevgi ve saygıdır. Tandırın bir rahmi andırması, yere gömülü olması ve ağzının yine toprak ve su gibi doğaya ait iki önemli unsurun karıştırılarak kapatılması da önemlidir. Burada tonir/tandır Meryem Ana'nın adeta yeniden doğuşunu simgelemektedir.

### Sonuç

Anadolu mutfak kültürüne bakıldığında, bölgenin zengin tarihinin ve çeşitli kültürel etkilerinin izleri dikkat çekmektedir. Asya ve Avrupa'yı birleştiren noktada Anadolu, binlerce yıldır birçok medeniyetin etkileşimine sahne olmuş ve bu medeniyetlerin her biri, Anadolu mutfak kültürü üzerinde belirgin izler bırakmıştır. Anadolu'da farklı dinlerin bir arada yaşaması, mutfak kültürünü çeşitlendiren malzemeler, pişirme teknikleri ve yeme içme gelenekleri açısından önemli bir zenginlik kaynağı olmuştur. Müslüman, Hristiyan, Yahudi ve diğer inanç toplulukları, kendi kültürel ve dini öğretilerine uygun yemek pratikleriyle yemek kültürüne katkıda bulunarak, benzersiz tatlar ve tekniklerin birbirini etkilediği bir mutfak mozaiği oluşturmuşlardır. Meryem Ana, Anadolu halk kültürünün birçok noktasında olduğu gibi halk gastronomisinde de adı geçen önemli bir isimdir. Meryem Ana ile özdeşleştirilen bitki ve tahıllardan şerbetler, bereket ve doğurganlık için yapılan yemekler ile çeşitli tatlılar hazırlanmaktadır. Hz. İsa ve Meryem Ana'ya atfedilen özel dinî günler vesilesiyle inanç ve yemek kültürü şekillenmiş, bu da Anadolu mutfağına

mozağin eşsiz bir parçası olarak yansımıştır. Çalışmada incelenen; boncuk çöreği ile Anadolu topraklarında bereket ve bolluğa işaret edilirken, zavuş şerbeti ile yas tutulmuş, khorvu, herise ve adaçayı şerbetiyle sevgi sunulmuş, tanabur ile şükredilmiştir. Anadolu'da Meryem Ana ile özdeşleştirilen yiyecek ve içecekler bunlarla sınırlı değildir. Ancak çalışmada, çok bilinmeyen ve hatırlanmasının halk gastronomisi bağlamında elzem olduğu düşünülen yiyecek ve içeceklerden örnekler tercih edilmiştir. Unutulmaya yüz tutan yalnızca tarifler değildir. Bir yemeğin hazırlık, pişirme ve tüketim aşamalarında uygulanan ritüeller, kullanılan araç ve gereçler ile söylenen maniler ya da okunan dualar kültür hazinesinin birer parçalarıdır. Bu bağlamda, Anadolu'da birlikte yaşam süren, çeşitli din ve inanç sistemlerine dahil insanlar tarafından hem dinî hem de kültürel sebeplerle hazırlanan yiyecek ve içeceklerin tespit edilmesinin büyük önem taşıdığı düşünülmektedir. Çünkü bu yiyecek ve içecekler topluluk halinde tüketilip paylaşıldığı için çok uzun yıllardır Anadolu topraklarında yaşayan insanları birlik beraberliğe teşvik etmiş ve aralarındaki iletişimi kuvvetlendirmiştir. Dinî ve özel günler vasıtasıyla hazırlanan sofralar, paylaşma işleviyle aynı dine mensup insanları bu günleri özenle yaşamaya teşvik etmiştir. Ayrıca, çok çeşitli kültür ve dinlere kucak açan Anadolu'da her dinden insanın bulunması ve yemek kültürlerini paylaşmış olmaları birbirleriyle saygı ve sevgi çerçevesinde yaşamalarına vesile olduğu da düşünülmektedir.

## KAYNAKÇA

### Yazılı Kaynaklar

- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin sosyolojisi -orta sınıf(lar)ın yeme içme ve eğlence örüntüleri-*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- Anderson, E.N. (2005). *Everyone eats: Understanding food and culture*. New York and London: NewYork University Press.
- Barkören, S. (2005) Görsel hazırların ortaklığı: yemek ve sinema. *Yemek ve Kültür Dergisi*, 12,165-168.
- Beşirli, H. (2011). *Yemek sosyolojisi*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek sosyolojisi yiyeceklere ve mutfığa sosyolojik bakış*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Bilgin, A. (2020). Osmanlı kültüründe şerbet. *Toplumsal Tarih*, 317, 50-57.
- Bozis, S. (2020). *İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların yemek kültürü*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Çekiç, İ. (2015). *Geçmişten günümüze törensel bir yemek: Keşkek*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Douglas, M. (1972). Deciphering meal. *Daedalus, Myth, Symbol, and Culture*, 101(1), 61-81.
- Düşüngen Bilgin, B. (2003). *Notlar, İbn Al Kalbi, putlar kitabı*. (çev.: Beyza Düşüngen Bilgin), İstanbul: Pınar Yayınları.

- Duymuş Florioti, H. H. D. (2015). *Çivi yazılı metinler ve arkeolojik kaynaklar ışığında Asur imparatorluk dönemi kraliçeleri*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Eliade, M. (2009). *Dinsel inançlar ve düşünceler tarihi 2*. (çev.: Ali Berktaş), İstanbul: Kabalcı Yayınları.
- Erhat, A. (2008). *Mitoloji sözlüğü*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Feeley-Harnik, G. (1994). *The lord's table: The meaning of food in early Judaism and Christianity*. Washington DC: Smithsonian Institution.
- Fieldhouse, P. (1995). *Food and nutrition customs and culture*. Canada: Chapman & Hall.
- Gezgin, D. (2010). *Bitki mitosları*. İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Gezgin, İ. vd. (2004). *Mitoloji (mythos ve logos) hayatımıza yön veren söylenceler*. İstanbul: Güncel Yayınları.
- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf -karşılaştırmalı sosyoloji çalışması*. (çev.: Müge Günay Güran), İstanbul: Pinhan Yayınları.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve din: yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 1204-1223.
- İnaltonç, T. (2007). Ritüel. *Metro Gastro*, 42, 112-119.
- Karaosmanoğlu, M. (2005). *Mitoloji ve Ege'nin tanrıları*. Erzurum: Eser Ofset Matbaacılık.
- Katar, M. (2001). Hıristiyan bayramları üzerine bir araştırma. *Dini Araştırmalar*, 3(9), 7-27.
- Koçak, A. (2016). *Mitlerle var oluş yolculuğu*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Koçak, A.- Harmancı, M. (2023). Fütüvvetin kutlu içeceği şerbete işlevsel bir yaklaşım. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 108, 475-488.
- Koçak, A. – Güntalay Başak, M. (2023). Kutlu annenin çiçek dünyasındaki kutlu yansımaları. *RumeliDE Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, (Ö13), 741-754.
- Köksal, Orhan. (1984). *Psiko sosyal yönden beslenme, ağız tadı ve tatlıların sağlık yönünden durumları*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Mintz, S. W. - Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99-119.
- Otyakmaz Aydın, H. - Koçak, A. (2023). Yaşamın özel dönemlerinin vazgeçilmez yumurta: Siirt ve ilçeleri örneği. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 204-218.
- Ögel, B. (1982). Türk Mutfağının gelişmesi ve Türk tarihi gelenekleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. 15-18, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Öney Tan, A. (2021). Demokratik keşkek: Anadolu'nun kadim şöleni. *Metro Gastro*, 101, 80-83.
- Özar, H. (2019). *İzmir yöresinde geleneksel boncuk üretimi ve koruma önerileri*. Denizli: Pamukkale Üniversitesi Arkeoloji Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Reis, H. (2012). *Ortaçağ İngiliz edebiyatında yemek ve kimlik, yemekte tarih var-yemek kültürü ve tarihçiliği*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

- Sarkisyan, H. (Papaz) (1932). *Palu: Adetleri, eğitim ve entelektüel durumu ve lehçesi*. Kahire: Sahag-Mesrob Matbaası.
- Shewry, P. R. (2009). Wheat. *Journal of Experimental Botany*, 60(6), 1537–1553.
- Skinner, C. M. (1911). *Myths and legends of flowers, trees, fruits and plants*. Philadelphia & London: J.P. Lippincott Company.
- Şavkay, T. (2000). *Tatlı kitap-Türk ve Dünya tatlıları*. İstanbul: Detay.
- Şenocak, E. (2016). Halk anlatı ve inanışlarında mitolojik bir meyve: Nar. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 4(8), 229-251.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları
- Thomson, G. (1995). *Tarih öncesi Ege I*. İstanbul: Payel Yayınevi.
- Türk Dil Kurumu (1998). *Türkçe sözlük*. 8. Baskı, Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Yerasimos, M. (2019). *İstanbullu Rum bir ailenin mutfak serüveni, tarifler, hikayeler, anılar*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yıldız, S. (2020). *Yemeğin toplumsal işlevleri ve Türk yemek adetleri, yemek, kültür ve toplum*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Walker, B. (1988). *The woman's dictionary of symbols and sacred objects*. Usa: Harperone.

### Elektronik Kaynaklar

- URL-1: Nuvig. <https://www.houshamadyan.org/tur/haritalar/halep-vilayeti/zeytun-sehir/din/bayramlar.html> (Erişim: 10.02.2024)
- URL-2: Tonir/tandır. <https://harmannia.wordpress.com/2013/12/28/armenian-symbol-of-the-sun-in-the-ground/> (Erişim: 10.02.2024)

"İyi Yayın Üzerine Kılavuzlar ve Yayın Etiği Komitesi'nin (COPE) Davranış Kuralları" çerçevesinde aşağıdaki beyanlara yer verilmiştir. / The following statements are included within the framework of "Guidelines on Good Publication and the Code of Conduct of the Publication Ethics Committee (COPE)":

**Etik Kurul Belgesi/Ethics Committee Approval:** Makale konusu ve kapsamı, etik kurul onay belgesi gerektirmemektedir. / Article does not require an Ethics Committee Approval.

**Çıkar Çatışması Beyanı/Declaration of Conflicting Interests:** Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarların potansiyel bir çıkar çatışması yoktur. / There is no potential conflict of interest for the authors regarding the research, authorship or publication of this article.

**Katkı Oranı Beyanı / Author Contributions:** Her iki yazarın da katkısı eşittir./Both authors contributed equally.