

ŞÜCAEDDİN VELİ ÖRNEĞİNDE LOKMA GELENEĞİNİN GÜNÜMÜZE YANSIYAN DİNİ VE KÜLTÜREL DEĞERİ

THE RELIGIOUS AND CULTURAL VALUE OF THE LOKMA TRADITION
REFLECTED TODAY IN THE EXAMPLE OF SUCAEDDIN VELI

MERVE ÖZGÜR GÖDE*

Sorumlu Yazar

SEMA EKİNCEK**

SEMRA GÜNAY***

HAŞİM ŞAHİN****

Öz

Bu çalışma, lokma geleneğinin dini ve manevi anlamını, topluluk içindeki dayanışma ve aidiyet rolünü, kültürel aktarımını ve modernleşme ile birlikte geçirdiği dönüşümleri ortaya koymayı amaçlamaktadır. Araştırma kapsamında nitel araştırma yönteminden faydalanılmıştır. Çalışmanın desenini fenomenoloji oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında Alevi-Bektaşî toplumunda önemli bir role sahip olan bir Şücaeddin Veli Postnişini Dede ve Ana Bacı (eşi) ile görüşülmüştür. Çalışma sonucunda Eskişehir'deki Alevi-Bektaşî toplumunda lokma geleneğinin, geçmişten günümüze dini, toplumsal ve kültürel boyutlarıyla önemli bir yer tutmaya devam ettiği görülmüştür. Lokma geleneği günümüzde topluluk üyeleri arasındaki dayanışma ve aidiyet duygusunu güçlendirmekte ve inanç bağlamında ise bir adak, dua ve şükran ritüeli olarak önemini korumaktadır. Bununla birlikte, şehirleşme ve modernleşme süreçleri, gelenekte belirli değişimlere yol açmış; özellikle lokmanın sunumu, hazırlığı ve dağıtımı gibi aşamalarda günümüzün gereklilikleri nedeniyle bazı dönüşümler gözlemlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Alevi-Bektaşî Kültürü, Lokma Geleneği, Ritüeller ve İnanç, Modernleşme ve Gelenek, Şücaeddin Veli.

Abstract

This study aims to reveal the religious and spiritual meaning of the lokma tradition, its role in solidarity and belonging within the community, its cultural transmission and the transformations it has undergone with modernization. A qualitative research method was used within the scope of the research. Phenomenology constitutes the design of the study. As part of the research, an important Şücaeddin Veli Postnişini (a religious leader) and Ana Bacı (wife)

Araştırma Makalesi / Künye: ÖZGÜR GÖDE, Merve – EKİNCEK, Sema – GÜNAY, Semra – ŞAHİN, Haşim. “Şücaeddin Veli Örneğinde Lokma Geleneğinin Günümüze Yansıyan Dini ve Kültürel Değeri”. Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, 113 (Mart 2025), s. 309-329. <https://doi.org/10.60163/tkhcbva.1610120>

* Doç. Dr. Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi, E-mail: merveozgurgode@anadolu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-7315-4284.

** Doç. Dr. Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi, E-mail: semaekincek@anadolu.edu.tr, ORCID: 0000-0001-9186-9323.

*** Prof. Dr. Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi, E-mail: sgunay26@gmail.com, ORCID: 0000-0001-6663-6827.

**** Prof. Dr. Anadolu Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, E-mail: hasimsahin@anadolu.edu.tr, ORCID: 0000-0001-8720-2817.

were interviewed, who play significant roles in the Alevi-Bektashi society were interviewed. As a result of the study, it was seen that the lokma tradition continues to have an important place in the Alevi-Bektashi society in Eskişehir with its religious, social and cultural dimensions from the past to the present. Today, the lokma tradition strengthens the sense of solidarity and belonging among the community members and maintains its importance as a ritual of offering, prayer and gratitude in the context of belief. However, urbanization and modernization processes have led to certain changes in the tradition; some transformations have been observed due to the requirements of today, especially in stages such as the presentation, preparation and distribution of lokma.

Key Words: Alevi-Bektashi Culture, “Lokma” Tradition, Rituals and Belief, Modernization and Tradition, Sucaeddin Veli.

Giriş

İnanç ve kültür, toplumların kendine özgü düşünce yapıları ve yaşam biçimleri oluşturmalarında belirleyici bir rol oynamaktadır. Bu bağlamda, mutfak kültürü, bir toplumun inanç ve kültürel değerlerinin somut bir yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır. Mutfak kültürü, toplumların örf ve adetlerini, gelenek ve göreneklerini, aynı zamanda beslenme alışkanlıklarını içeren kapsamlı bir yapıyı ifade eder. Bu kültür, yalnızca bir toplumun tükettiği gıda ve içecek türlerini değil, aynı zamanda bu ürünlerin hazırlanış biçimlerini, tüketim süreçlerini ve kullanılan araç-gereçleri de içine alır. Dolayısıyla mutfak kültürü, bir toplumun kimliğini ve yaşam pratiklerini anlamada önemli bir anahtar niteliğindedir. Yemek, insanın biyolojik varlığını sürdürmesi için temel bir gereksinim olmasının yanı sıra, bir milletin kültürel yapısının ayrılmaz bir parçasını oluşturur. Tarihsel süreç içerisinde geçmişten geleceğe aktarılan yemek olgusu, yalnızca fiziksel bir ihtiyaç olarak değil, aynı zamanda kültürel bir anlam taşıyan bir unsur olarak değerlendirilir. Alt toplumsal gruplar içinde, genel kültüre paralel şekilde, yemek olgusu; inançlar, gelenekler ve benzeri faktörler doğrultusunda işlevsel ve sembolik anlamlar kazanarak grup dinamiklerinde birleştirici bir rol üstlenebilir (Özdemir, 2018).

Türk mutfak kültürünü birçok etnik grup, dini inanç ve yöresel unsurlar oluşturmaktadır. Alevi-Bektaşî kültürü de Türk mutfak kültürünün şekillenmesine vesile olmuştur. Alevi-Bektaşî tekkelerinin ilk dönemlerinde, aklıyla nefsin terbiyesini esas alan sufiler, mutfacı yalnızca bir ihtiyaç olarak değerlendirmemiştir. Ancak zamanla, tekkeyi ziyarete gelen misafirlerin ve gönül ehli olmaya talip olan müritlerin ağırlanması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Bu durum, tekkelerin yapısında mutfak biriminin kurulmasına zemin hazırlamıştır. Özellikle gelişmiş Bektaşî tekkelerinde mutfak, yalnızca bir hizmet alanı olarak değil, aynı zamanda sorumluluk bilincinin ve eğitimin temel bir unsuru olarak görülmüştür (Clayer, 2006, 251).

Anadolu Türk toplumunda, inanç temelinde bir birlik ve anlam dünyası inşa eden Alevi-Bektaşî kültürü, yemek kültürünü özellikle ibadet bağlamında “lokma” kavramı ile ifade etmektedir. Lokma geleneğinin tarihine bakıldığında İslam öncesi Orta Asya Türk toplumlarına kadar gitmektedir. Orta Asya Türk topluluklarında bulunan “kut” inancı” yaşamı kutsal bir bağlamda ele alan ve toplumsal dayanışmayı güçlendiren bir anlayışı temsil eder. Bu çerçevede yemek paylaşımı, yalnızca fiziksel bir gereklilik değil, aynı zamanda kutsallık atfedilen bir ritüel olarak toplumsal bağların pekiştirilmesinde önemli bir rol oynamıştır (Ocak, 2003). Bu inanç, yalnızca siyasi bir yapı ile sınırlı kalmamış; aynı zamanda manevi yaşamda da derin bir yer edinmiştir. İnsanlar, bu bağlamda doğa olaylarını, zaferleri ve felaketleri ilahi bir iradenin tezahürü olarak yorumlamışlardır. Yemek, şenlik ve paylaşım gibi ritüeller

ise kut inancının toplumsal dayanışmayı güçlendiren yönlerini yansıtan uygulamalar arasında yer almıştır (Kafesoğlu, 1988; Ocak, 2003). İslam'ın kabulüyle birlikte Türk toplumlarında kut inancı ve yemek paylaşımı, İslami çerçevede yeniden anlamlandırılmıştır. Bu inanç, Türklerin İslamiyet'i kabulünden sonra da izlerini sürdürmüş, özellikle tasavvuf ve Alevi-Bektaşî inancında manevi otoritenin temel bir unsuru olarak şekil değiştirmiştir. Kut inancı, İslami değerlerle harmanlanarak, kutsal yemek paylaşımı gibi ritüellere evrilmiştir (Ocak, 2003). Özellikle Alevi-Bektaşî topluluklarında yemek ve lokma paylaşımı, sadece fiziksel bir ihtiyaçtan öte, manevi bir ibadet ve birlikteliği güçlendiren bir uygulama olarak görülmeye başlanmıştır. Bunun yanında tekke ve dergâhlar, "helalhane" adı verilen mutfaklarıyla, lokma geleneğinin icra edildiği merkezler haline gelmiştir. Helalhaneler, maddi ve manevi paylaşımın gerçekleştiği mekânlar olarak, toplumsal dayanışmayı artırmıştır (Arayancan, 2018).

Kızılbaşlık, Anadolu, İran ve çevresinde tarih boyunca varlık göstermiş; özellikle 15. ve 16. yüzyıllarda Osmanlı-Safevî çatışmaları bağlamında öne çıkan önemli bir sosyal, dini ve siyasi hareket olarak şekillenmiştir (Dressler, 2013; Gölpınarlı, 1992). Kızılbaşlık, tarihsel olarak günümüz Alevilik inancının temelini oluşturan bir hareket olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte, Alevilik, Kızılbaşlığın tarihsel bağlamından sıyrılarak, zamanla daha geniş ve çok yönlü bir dini-kültürel kimliğe evrilmiştir. Günümüzde Alevilik, Kızılbaşlık geleneğinin izlerini taşımakla birlikte, daha kapsamlı bir sosyo-kültürel ve teolojik çerçeveye dayanan bir inanç sistemi olarak varlığını sürdürmektedir (Ocak, 2003; Mélikoff, 1998). Kızılbaşlık'tan Alevilik'e geçiş sürecinde de lokma geleneği, değişen koşullara rağmen varlığını korumuş ve yeni anlamlarla zenginleşmiştir. Alevilikte lokmanın paylaşılması, hem Hak'a yakınlık hem de topluluğa bağlılığın bir göstergesi olarak kabul edilir. Bu süreçte, yemek ve lokma, manevi değerlerin aktarılmasında bir araç olarak kullanılmıştır. Örneğin, Muharrem orucu sonrasında pişirilen aşure ve matem yemekleri, bu anlamda önemli bir ritüel işlevi görmektedir (Clarke, 2007).

Cemler, adak törenleri ve geçiş dönemleri gibi çeşitli ritüel ve törenlerde işlevsel bir niteliğe bürünen lokma geleneği, bu bağlamda zengin bir anlam dünyası sunmaktadır. Bu geleneğe ilişkin düzenlemeler ve yönlendirmeler, pirlük makamında bulunan dedeler tarafından gerçekleştirilmekte; yemek yeme eylemi, onların izni ve duasına bağlı olarak icra edilmektedir. Lokma, bu açıdan pirin ya da dedenin himmetinin somut bir tezahürü olarak yorumlanabilir. Bu nedenle lokmanın, topluluğu oluşturan tüm bireyler tarafından paylaşılması sağlanır. Ayrıca, dua ile birlikte tüketilen lokmanın, manevi bir sağaltıcı işlev taşıdığı düşüncesi de bu uygulamanın anlam derinliğini artırmaktadır (Özdemir, 2018).

Alevi-Bektaşî kültürü kırsal yaşamda şekillenen ve ritüelleri ile inanç sistemi kırsal yaşam dinamiklerine dayanan bir inanış olarak ortaya çıkmıştır. Ancak köyden kente göç hareketleri, kentleşme ve modernleşme süreçleri, zamanla her alanda olduğu gibi Alevilik üzerinde değişimlere neden olmuştur. Kırsal bağlamda gelişen kurum ve pratikler, kent yaşamının dinamikleriyle birlikte dönüşüm sürecine girmiştir.

Bu bağlamda lokma geleneğinin dini ve manevi anlamını, topluluk içindeki dayanışma ve aidiyet rolünü, kültürel aktarımını ve modernleşme ile birlikte geçirdiği dönüşümleri ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu amaca ulaşabilmek için öncelikle lokma geleneği örneğinden yola çıkarak yiyeceklerin, topluluğun inanç ve ritüel dünyasında nasıl bir dönüşüm geçirdiği ve hangi törenlerde kullanıldığı belirlenmiştir. Daha sonra bu modern zamanlardaki değişimin izleri tespit edilmiş ve sosyal değişim teorisi perspektifinden konuya bakılmıştır. Literatürde Alevi Bektaşî topluluğunda yemek ritüellerini araştıran çalışmalar bulunmaktadır (Özkoç vd. 2019;

Gündüzöz, 2012; Algar, 2008; Özdemir, 2018; Kıranathlıoğlu, 2018; Akbulut, 2010). Bunun yanında Aleviliğin geçirdiği sosyal değişime yönelik çalışmalar da mevcuttur (Türktaş ve Taş, 2021; Tanrıverdi, 2019; Eker, 2019; Demirer, 2018). Bu çalışma ile Alevilikte gerçekleşen sosyal ve kültürel değişimleri yemek kültürü açısından ele alması nedeniyle özgündür. Bu bağlamda çalışmanın teorik katkısı, lokma geleneği içerisindeki yemek kültürüne ilişkin değişimlere odaklanarak bu alanda literatürü zenginleştirmesidir. Çalışmanın pratik katkısı ise lokma geleneğinde bulunan gastronomik özelliklerin sürdürülebilirliğine ve genç nesillere aktarımına yönelik öneriler getirmesidir.

1. Kavramsal Çerçeve

1.1. Alevilik ve Sosyokültürel Değişim

Sosyal değişim, bir grup içindeki bireylerin davranışlarında, kültürel kurallar ve toplumsal yapılarla ilişkilerinde meydana gelen farklılıkları ifade eder (Eroğlu, 1998, 117). Sosyokültürel değişim ise toplumsal yapıdaki dönüşümleri ve bu dönüşümlerin bireyler üzerindeki etkilerini kapsar. Modernleşme süreci, geleneksel olanı dönüştürerek toplumsal alışkanlıkları değiştirmiş ve yeni davranış biçimlerini beraberinde getirmiştir (Tanrıverdi, 2019).

Alevilik, Cumhuriyet sonrası dönemde özellikle 1950’li yıllarda köyden kente artan göç dalgasıyla önemli bir değişim sürecine girmiştir. Bu süreçte, Alevilik dini bir kimlikten politik veya etnik bir yapıya evrilmiş ve geleneksel ritüellerin aktarımı zorlaşmıştır (Aktay, 1999). Kent ortamında siyasal, kültürel ve ideolojik olarak değişen Aleviler, kırsaldaki ritüellerini ancak 1960-1970’lere kadar koruyabilmiştir (Dierl, 1991). Alevilik, sosyal yapıdan ilişkilere kadar birçok alanda değişime uyum sağlayarak yeni bir toplumsal anlayış geliştirmiştir (Taşgın, 2013). Aleviliğin süreç içerisinde geçirdiği sosyal ve kültürel değişime yönelik literatürde yapılmış çalışmalar bulunmaktadır. Bu çalışmalar göç, modernleşme, kırsal alanlar, kentleşme üzerine yoğunlaşmaktadır (Çatlı Özen, 2013; Türktaş ve Taş, 2021; Tanrıverdi, 2019; Eker, 2019; Demirer, 2018).

Çatlı Özen (2013) çalışmasında kentleşme ve modernleşme bağlamında Alevi topluluklarının cemevleri üzerinden oluşturdukları ritüel ve topluluk yapıları incelenmiştir. Çalışmanın sonucunda Aleviliğin modernleşmesi, kültürel ve dini unsurların kaybına yol açabilecek bir süreç olarak değerlendirilmektedir. Dini pratiklerdeki modernleşme, topluluk yapısını önemli ölçüde değiştirebilmektedir. Bu bağlamda, ritüeller inancın merkezinde yer aldığından, bu alandaki köklü değişimlerin öğreti üzerinde olumsuz etkiler yaratması muhtemel olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

Demirer (2018) çalışmasında Afyonkarahisar Şuhut ilçesine bağlı Kayabelen Köyü’nde Alevilik ve onun şekillendirdiği sosyokültürel yapının, köyden kente göçle nasıl etkilendiğini incelemektedir. Araştırmada göç, kentleşme ve toplumsal değişim kavramlarına teorik bir çerçeve sunulmuş, nitel araştırma yöntemleriyle Kayabelen Alevilerinden elde edilen veriler analiz edilmiştir. Araştırmanın sonuçları köyden kente göçün, inancsal ve kültürel öğelerin aktarımında ciddi sorunlara yol açtığını göstermiştir. Bu durum, Alevi ocaklarının geleneksel sözlü aktarım yöntemiyle nesilden nesile ulaşan öğelerini kaybetme riskiyle karşı karşıya olduğunu ortaya koymaktadır.

Tanrıverdi (2019) yaptığı çalışmasında modernleşmenin Adıyaman Alevi toplumu üzerindeki etkilerini, dağlık ve ovalık kırsal alanlar üzerinden karşılaştırmalı olarak ele almaktadır. Araştırma, Merkez ilçeye bağlı dört dağlık köy (Akçalı, Yazıbaşı,

Yedioluk, Kozan) ve dört ovalık köyde (Karakoç, Kızılcahöyük, Yarmakaya, Börgenek) gerçekleştirilmiş; saha gözlemleri, arşiv taramaları ve elli kişiyle yapılan yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşmelerle desteklenmiştir. Çalışmanın sonucunda dağlık kırsalın geleneksel ve muhafazakâr bir yapı sergilerken, ovalık kırsalın modernleşme etkisiyle sosyal, kültürel ve ekonomik alanlarda değişim yaşadığını ve seküler bir yönelime sahip olduğunu ortaya konulmuştur.

Türktaş ve Taş (2021) yaptıkları çalışmada, göç ve kentleşmenin Alevi ritüelleri ve inanç pratikleri üzerindeki etkilerini, Sivas kırsalı ve İstanbul kentleşme süreci bağlamında ele almaktadır. Sivas'ta aynı ocağa bağlı beş köyde gerçekleştirilen saha çalışması, kırsaldaki geleneksel Alevi ritüellerini ve inanç pratiklerini incelemiştir. İstanbul'da ise dört ilçede kırsaldan göç eden Alevilerle yapılan mülakatlar, kentleşmenin bu ritüeller ve pratikler üzerindeki dönüşümünü ortaya koymuştur. Araştırma, Sivas Alevilerinin kent yaşamında dayanışmayı sürdürme ve geleneklerini koruma çabalarını değişen kültürel bağlamlar ışığında değerlendirmiştir.

1.2. Alevilikte Sosyal Değişim Teorisi Bağlamında Lokma Geleneği

Bu çalışmada Alevi kültüründe olan Lokma teorisi sosyal değişim teorisi bağlamında ele alınmıştır. Sosyal Değişim Teorisi (Social Exchange Theory), sosyal değişimlerdeki insan davranışını açıklamak için kullanılmaktadır (Çetin ve Şentürk, 2016). Bireylerin toplum içindeki rollerini ve etkileşimlerini belirleyen ve bir toplumun üyeleri arasında ortak kabul gören kültürel kuralları değerler, normlar, ritüeller ve törenler, dil ve iletişim ve gelenekler oluşturmaktadır. Toplumsal yapılar ise bireylerin toplum içindeki ilişkilerini, rollerini ve statülerini düzenleyen sistemlerdir. Aile, eğitim sistemi, din ve inanç sistemleri, ekonomik sistem, siyasi sistem, hukuk ve sosyal sınıflar toplumsal yapılar içinde değerlendirilmektedir. Bu bağlamda hem kültürel kuralları hem de toplumsal yapılar içerisinde yer alan yemek kültürü de zaman içerisinde sosyal değişimden etkilenmektedir.

Yemek kültürü, toplumların inanç sistemleri, gelenekleri ve yaşam biçimleriyle doğrudan ilişkilidir. Dini kurallar dinin temel kurallarından gelmesine rağmen dinin algılanışı ve uygulanışı yerel kültürün geleneksel ve örfi kurallarından da etkilenmektedir (Menemencioğlu, 2012). Dini inançlar, sadece bireylerin besin tercihlerinde değil, aynı zamanda yemeklerin hazırlanışından tüketim şekline kadar tüm süreçlerde etkili olabilmektedir. Özellikle İslam dini bağlamında yemek kültürü, sofrada ve yemekle ilişkilendirilen sembolik anlamlar, inanç sistemlerinin somut bir yansıması olarak karşımıza çıkar. Alevi-Bektaşî toplulukları, inançlarını yeme-içme alışkanlıklarına ve ritüellerine entegre ederek, bu alanda zengin bir kültürel miras oluşturmuşlardır. Bu bağlamda, lokma geleneği, aşure yapımı ve sofrada adabı gibi uygulamalar, Alevi-Bektaşî kültürünün manevi ve sosyal boyutlarını anlamak için önemli ipuçları sunmaktadır.

Din, toplumların yemek kültürünü şekillendirerek bireylerin gıda tercihlerini etkilemektedir. Besinlere dini semboller yükleyip kutsallık atfederek, sofrada adabını ve yemek ritüellerini düzenleyerek inanç sistemini kurmaktadır. Ayrıca, din sadece yemeğin tüketim süreçlerini değil, üretim süreçlerini de biçimlendirmektedir. Bu bağlamda, Alevi-Bektaşî topluluklarının kültürel ve inanç değerleri, yemek kültürü, sofrada düzeni ve ritüeller üzerinde belirleyici bir rol oynamaktadır. Gürhan (2017) yaşamın her alanında kendini hissettiren bir olgu olarak dinin –İslam dini özelinde- toplumların yemek kültürünü etkilemesi bağlamında bireylerin yemek/gıda tercihlerini nasıl etkilediği ve dinin beslenme üzerinden inanç sistemini nasıl

kurduğunu ele almıştır. Çalışma sonucunda dinin besinler üzerinden dini ritüeller oluşturarak, besinlere yüklediği dini semboller aracılığıyla onlara kutsallık atfederek ve sofrada adabını şekillendirerek de yemek üzerinden inanç sistemini oluşturduğu ortaya çıkmıştır. Ayrıca dinin yemeğin sadece tüketim süreçlerini değil üretim süreçlerini de aynı şekilde etkilediği vurgulanmıştır. Bu açıdan bakıldığında Alevi-Bektaşî toplumlarının kültürü ve inanışları da yemek kültürlerini, sofrada düzenlerini, yemek ritüellerini etkilemiştir. Literatür incelendiğinde Alevi-Bektaşî toplumlarının mutfak kültürlerine araştırmaya yönelik çalışmalar bulunmaktadır (Özkoç vd. 2019; Gündüzöz, 2012; Algar, 2008; Özdemir, 2018; Kıranatlıoğlu, 2018; Akbulut, 2010).

Algar (2008) Alevi-Bektaşî mutfağının belirgin bir şekilde Türk kültürünün izlerini taşıdığını ifade etmektedir. Bektaşî inancında mutfak, özellikle “ocak” kavramı, Şaman geleneklerinin bir devamı olarak kutsal bir eğitim ve terbiye alanı olarak kabul edilmektedir. Mutfakta üstlenilen görevlerin, bireylerin sahip olduğu rütbelere üzerinde etkili olduğu da belirtilmektedir. Gündüzöz (2012) çalışmasında Bektaşî tekkesinde sofrada yeme-içme kültürünün ve Bektaşî düşüncesinde yer alan bazı gıdaların sembolik ve mitolojik bağlamda incelemeyi amaçlamıştır. Çalışma sonucunda tekkede yeme ve içme ile ilgili pek çok âdet ve uygulamanın Bektaşî tarikat yapısının teorik ve felsefi boyutunun birer izdüşümü olduğu, bu doğrultuda merasimlerdeki pek çok öğenin Bektaşî terminolojisini açıklayan birer simge durumunda kullanıldığı ortaya çıkmıştır.

Türk kültüründe, aşurenin bir ayın niteliğinde pişirilmesi geleneği, Bektaşî inancının bir yansıması olarak değerlendirilmektedir. Dergâhlarda tören eşliğinde kazanlarda hazırlanıp dağıtılan aşure, zamanla evlerde de pişirilmeye başlanmış ve bu gelenekle birlikte aşure dağıtımına özgü kapların kullanımı da gelişmiştir. Akbulut (2010) aşurenin farklı anlam katmanlarının yanı sıra, yapım ve sunum sürecinde kullanılan nesnelere detaylı bir şekilde incelemeyi amaçladığı çalışmada Bektaşîlerde aşure, pişirmesi ve yemesi tanımlı ciddi kurallara dayanan bir gelenek olduğunu vurgulamışlardır. Bunun yanında geçmişten günümüze Bektaşîlerde aşure pişirme, servis etme ve yenmesinde değişiklikler olduğunu belirtmişlerdir.

Ersal ve Görgülü (2017) yaptığı çalışmada Alevi inanç sistemindeki yemek kültürü ve bu kült çevresinde oluşan ritüel ve inanç pratikleri ele almaktadır. Çalışma sonucunda Alevi inanç sisteminde ritüellerin yeme ve içme merkezli bir yapı sergilediğini ifade etmişlerdir. Bunun yanında Alevi inanç sistemindeki sofrada yeme ve yemek merkezli inançsal algının bireyin sosyal hayatına da yansıdığını da tespit etmişlerdir.

Özdemir (2018) yaptığı çalışmada lokma geleneğinin Alevi-Bektaşî toplumundaki sembolik yönü araştırılmış, belirli besinlerin tarihsel süreçleri ve kültürel boyutları ortaya konulmuştur. Ayrıca bu besinlerin alt topluluğun anlam dünyasında yeniden şekillenip hangi ritüellerde kullanıldığı üzerinde durulmuştur. Sonuçta lokmanın bir besin maddesi işlevini yitirerek toplumsal birliği sağlayıcı, bireyleri kaynaştırıcı, inançsal bağlamda çeşitli dinî şahsiyetlerin ve Alevi-Bektaşî önderlerinin yaşamlarına gönderme yapan bir gelenek olduğu görülmüştür. Kıranatlıoğlu (2018) Alevi-Bektaşî geleneğinde yemek dualarını derlediği araştırmada duaların bir yandan alevi inancını ve kültürünü özetlerken diğer yandan Alevilerin dilek ve temennilerini dile getirdiği ifade etmiştir.

Türkiye’de yaşayan her etnik grubun kendine özgü yeme-içme alışkanlıkları, mutfak ve sofrada gelenekleri bulunmaktadır. Özkoç vd. (2019) yaptıkları çalışmada Nevşehir ili sınırları içerisinde yer alan, köklü bir geçmişe sahip ve özellikle mutfak

kültürü açısından zengin bir mirası barındıran Alevi-Bektaşî topluluğunu incelemeyi amaçlamışlardır. Araştırma kapsamında, Nevşehir ili Hacıbektaşî ilçesinde yaşayan ve farklı demografik ile kişisel özelliklere sahip 15 katılımcıyla birebir görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmeler sonucunda, Alevi-Bektaşî topluluğunun Cem ibadetlerinde, Muharrem orucu döneminde, toplu törenlerde ve bayramlarda tükettikleri yiyecek ve içecekler, özel anlam attettikleri gıda ürünleri, tüketimden kaçındıkları hayvan etlerine ilişkin gerekçeler ve sofraya adabına dair tespitler ortaya konulmuştur.

Eker (2019) yaptığı çalışmasının bir bölümünde geleneksel ve kent ortamında yapılan Alevi cemlerindeki lokma pratiklerini karşılaştırmaktadır. Geleneksel cemlerde katılımcılar, lokmalarıyla gelir, dâra durarak dededen tek tek lokma duası alır ve dedeye secde ederek yerlerine otururlar. Secde, insanlığa ve topluluğa saygıyı ifade eder. Kent cemlerinde ise lokma duası genellikle cemin sonunda topluca yapılmaktadır. Geleneksel cemlerde kurban lokması yaygındır ve kurban, dede tarafından kutsandıktan sonra pişirilerek paylaşılır. Kurban dışındaki lokmalar, eşit şekilde paylaşılarak çoğunlukla evlere götürülür. Bu uygulama, cemevlerinde de benzer şekilde devam etmektedir. Ev cemlerinde ise lokmalar genellikle meyve, kurabiye veya bûrek gibi pratik yiyeceklerden oluşur ve cem sonunda hep birlikte tüketilir. Modern Alevilikteki uygulamalar hâlâ oluşum sürecinde olduğundan, bu değişimlerin dinamik bir süreç olduğu göz önünde bulundurulmalıdır.

Tapan (2023) yaptığı çalışmada, Alevi topluluğunda yemek erkânının mitler ve semboller bağlamında inanç sistemi ve gündelik hayat pratiği ile ilişkisini incelemektedir. Araştırma, Kocaeli Balören Köyünde yaşayan veya kendini Alevi kimliğiyle tanımlayan 18 kişiyle yapılan görüşmeler ve katılımcı gözlem yoluyla gerçekleştirilmiştir. Bağlantı Cemi ve Gönül Birliği Lokması gibi ritüel etkinliklerde yemek kültürünün kimlik inşasındaki rolü analiz edilmiştir. Sonuçlar, Balören Köyü Alevilerinin Muharrem, Hızır ve Kasım oruçları ile musâhiblik, düşkünlük ve görgü cemlerinde geleneksel lokma ve kurban yemeklerini sürdürdüğünü göstermiştir. Pilav, gözleme, lokum, aşure gibi yiyecekler sıkça yapılırken, musâhiblik ceminde kutsal kabul edilen süt, elma, bal ve üzüm tüketilmektedir. Yemek erkânlarının, grup kimliğine sadakati pekiştirdiği ve kolektif dayanışma pratiklerini güçlendirdiği belirlenmiştir.

Çalışmalar göstermektedir ki, Alevi-Bektaşî kültüründe yemek geleneğinin yalnızca fiziksel bir ihtiyaç karşılamaktan öte, inanç, ritüel ve toplumsal birliği sağlayan bir araçtır. Lokma geleneği, aşure yapımı, yemek duaları ve sofraya düzeni gibi uygulamalar, bu toplumların inanç sistemleriyle harmanlanmış sembolik anlamlar taşımaktadır. Yemeklerin hazırlanışı, sunumu ve tüketim süreçleri, dini ve kültürel değerlerle şekillenirken, sofraya düzeni ve yemek duaları gibi pratikler de topluluk üyeleri arasında bağları güçlendiren ritüeller haline gelmiştir. Aynı zamanda, bu geleneklerin tarihsel süreç içerisinde değişim gösterdiği, ancak özündeki manevi ve toplumsal işlevlerin devam ettiği de vurgulanmaktadır. Bu incelemeler, yemek kültürünün bir topluluğun kimlik inşasında ve inanç dünyasında nasıl merkezi bir rol oynadığını açıkça ortaya koymaktadır.

Çalışmanın Yöntemi

Alevi-Bektaşî lokma geleneğinde gerçekleşen sosyal değişimleri anlama gereğiyle nitel bir araştırma olarak tasarlanmıştır. Nitel araştırma, incelediği probleme ilişkin sorgulayıcı, yorumlayıcı ve problemin doğal ortamındaki biçimini

anlama uğraşı içinde olan bir yöntemdir (Guba ve Lincoln, 1994; Klenke, 2016). Bu araştırma, nitel araştırma deseni olarak olgubilim (fenomenoloji) yöntemini benimsemektedir. Olgu bilim ile bireylerin bir kavram ya da olgu hakkında yaşadıkları deneyimlerini, beklentilerini ve algılarını derinlemesine inceleyerek açıklamaktadır (Creswell, 2007). Olgu bilim çalışmalarında başlıca görüşmeler veri toplama aracı kullanılmaktadır. Bu çalışmada derinlemesine görüşme tekniği kullanılmıştır. Doğal araştırma yöntemlerinden biri olan derinlemesine görüşmede karşındaki kişinin ilgileri, motivasyonu, düşünceleri açığa çıkarma, bilinmeyen yeni verilerin ortaya çıkarılması amaçlanmaktadır (Uslu ve Demir, 2023). Derinlemesine görüşme yapılan çalışmalarda amaç olaylara görüşülen kişinin bakış açısından bakarak olayların doğasını kavramayı ve anlamayı hedeflemektedir (Rubin & Rubin, 2012, s. 3). Araştırma kapsamında, Alevi-Bektaşlı toplumunda önemli bir role sahip olan bir Şücaeddin Veli postnişini dede ve Ana Bacı ile (eşi) görüşülmüştür. Katılımcılar, lokma geleneği ve toplumsal ritüeller konusunda bilgi sahibi ve deneyimlidir. Görüşmeler, katılımcıların kendi yaşam alanlarında yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Her bir görüşme yaklaşık bir saat sürmüş ve katılımcıların izinleri doğrultusunda ses kayıt cihazı kullanılarak kaydedilmiştir. Araştırmada veri toplama aracı olarak açık uçlu sorulardan oluşan yarı yapılandırılmış soru formu kullanılmıştır. Araştırmada kullanılan soru formu, literatür taramasından (Özkoç vd. 2019; Gündüzöz, 2012; Algar, 2008; Özdemir, 2018; Kıranatlıoğlu, 2018; Akbulut, 2010) elde edilen bilgiler kullanılarak geliştirilmiştir.

Eskişehir’de yaşayan Alevilerin Lokma anlayışına yönelik görüşlerini belirlemek amacıyla şu soruların sorulmuştur:

- 1) Cem törenlerinde veya diğer dini etkinliklerde lokmanın manevi anlamını nasıl açıklarsınız?
- 2) Lokma duasını yaparken hangi unsurlara dikkat ediyorsunuz?
- 3) Lokmanın hazırlanışı ve sunumunda dikkat edilmesi gereken kurallar veya gelenekler nelerdir?
- 4) Lokma geleneğinin mutfaktaki uygulamalarına bakıldığında geçmişteki ve günümüzdeki uygulamalar nelerdir?
- 5) Lokma geleneğinin mutfaktaki uygulamalarına bakıldığında geçmişten günümüze değişen uygulamalar nelerdir?
- 6) Lokma geleneğinin genç nesillere aktarılması için hangi adımları önerirsiniz?
- 7) Sizce bu gelenek, modern dünyada nasıl yaşatılabilir ve korunabilir?

Verilerin çözümlenmesinde betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Betimsel analizde, görüşülen veya gözlenen bireylerin görüşlerini çarpıcı bir şekilde yansıtmak amacıyla doğrudan alıntılara sık sık yer verilmektedir. Böylece, elde edilmiş bulgular düzenlenmiş ve yorumlanmış bir şekilde okuyucuya sunulabilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Bu sayede elde edilen bilgiler okuyucuya açık ve yorumlanabilir bir şekilde sunulabilmektedir. Görüşmelerden elde edilen veriler özetlenmiş ve yorumlanmıştır. Betimsel analizde veriler, aşağıda verilen aşamalara göre analiz edilir (Yıldırım & Şimşek, 2013):

- 1) Betimsel analiz için çerçeve oluşturma,
- 2) Tematik çerçeveye göre verilerin işlenmesi,
- 3) Bulguların yorumlanması.

Araştırmanın güvenilirliğini sağlamak amacıyla uzman incelemesi yapılmıştır (Yıldırım & Şimşek, 2013, s. 302). Katılımcılardan elde edilen veriler ışığında ortaya

çıkan tema ve kodlar araştırmacılar ve bir alan uzmanı ile değerlendirilmiştir.

Verilerin Analizi

Sorulardan elde edilen verilerin analizi sonucunda cemlerde gerçekleşen lokma geleneğindeki yemek kültürüne yönelik unsurlar altı ana tema ve bu temalar altında alt temalar ile verilmiştir. Bu ana temalar şekil 1’de gösterilmektedir:



Şekil 1. Lokma Geleneğindeki Yemek Kültürüne Yönelik Unsurlar

Lokma Geleneğinde Dua ve Kurban

Lokma kavramı Alevi inancında yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan bir öğün ya da yemek olmaktan öte derin sembolik ve ritüel anlamlar taşımaktadır. Katılımcılardan alınan veriler, lokmanın toplumsal ve manevi bağların güçlenmesinde oynadığı merkezi rolü ortaya koymaktadır. Lokma, cem ritüellerinin temel bir unsuru olarak, yalnızca paylaşımı değil, aynı zamanda dua, müzik ve anlatıyla birleşerek bir bütünlük oluşturmayı simgelemektedir. Lokmanın, ikrar, görgü, dar, düşkünlük, musahiplik gibi cemlerin yanı sıra Nevruz, Muharrem, Hızır gibi özel günlerde ve aile arasında yapılan sohbetlerde de önemli bir yer tuttuğu belirtilmektedir. Bu kavramın geniş ve kapsamlı anlam ve işlevini vurgulayan ifadeler aşağıda yer verilmektedir:

“Alevilikte lokma çok önemlidir. Lokma yapılan şeyi de simgelediği için çok önemlidir. Lokma deyince aklımıza sadece yenilecek şey gelmemeli; dua lokmadır, saz çalmak lokmadır, cemde anlatmak da lokmadır. Yani lokmayı sadece yemeğe getirip bağlamak olmaz, bu dar bir düşüncedir. Küçük bir şey görmektir. Tüm cemlerde lokma birbirine yakın, benzerdir. Alevi cemleri 5 çeşittir; bu cemlerin adı ile de anılır: “İkrar cemi, görgü cemi, dar cemi, düşkünlük ve musahiplik cemi. Bunlar Aleviliğin değişmezleridir. Altıncı cem de İrşad cemleridir. (Perşembe akşamı) ya da normal zamanlarda aile arasında sohbet ettiğimiz cemler; Nevruz cemi, Muharrem cemi, Hızır cemi, 40 lokması cemi, hatta çocuk olduğunda beraber olmaya vesile alan cemler; yağmur cemi gibi yapılan lokmaya ismini verir”

Lokma Geleneği ve Kurban Ritüeli

Alevi-Bektaşî ritüellerinde kurban, yalnızca bir dini vecibe değil, aynı zamanda toplumsal dayanışmanın ve paylaşımın bir simgesi olarak görülmektedir. Katılımcının ifadeleri, kurbanın özellikle ikrar, musahiplik ve dar cemleri gibi temel ritüellerde vazgeçilmez bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Cemlerin başlangıcında kurban kesiminin niyet edilerek yapılması ve bu sürecin ritüelin ayrılmaz bir parçası olması, topluluk içerisindeki birlik ve uyumun korunmasına hizmet etmektedir. Bununla birlikte, modernleşme ve zaman yönetimi gibi nedenlerle kurban kesiminin cemden farklı yerlerde gerçekleştirildiği ve bu durumun geleneksel ritüel uygulamalarında bazı değişikliklere yol açtığı ifade edilmiştir. Katılımcıların açıklamaları cemlerin yalnızca

dini değil, aynı zamanda sosyal bir arınma ve uzlaşma zemini olarak işlev gördüğünü vurgulamaktadır. Aynı zamanda kurban ritüellerinin modern yaşamın etkileriyle nasıl yeniden şekillendiğini ve geleneksel uygulamalar içindeki anlamını daha yakından incelemektedir. Bu konulara yönelik katılımcıların ifadeleri şu şekildedir.

“Üç cemde kesinlikle kurban kesilir. Bunlar İkrar, Müsahiplik ve Dar cemleridir. Kurban kesiminde önce cem yapmaya niyet edilir. Ve niçin kurban kesileceği, lokma yapılacağı cem yapılacağı belli olur. Evvelden Kurban ceme gelir, cem başladığında kesilirdi. Şimdi zamana uyuluyor. Cem başlamadan başka yerde kesimhanede kesiliyor. Zaman değerlendiriliyor. Kurban başka yerde de olsa kesilirken kurban sahibine soruyorum, öbür dedelerde soruyor. Akşama ceminiz olacak bir sorun çıkarsa, dargınlık küskünlük alacak olursa, çıkarsa, birisi şikâyetçi olursa kurbanınız heba olur. O zaman ben ceminizi yapmam. Varsa böyle bir şey hemen söyleyin cem başlamadan burada çözelim hemen, derim.”

Katılımcılar kurban ritüelinde hem manevi hem de pratik unsurlardan söz etmiştir. Özellikle kesilecek kurbanın seçiminde de kurbanın hal ve hareketlerine bakıldığından söz edilmiştir. Hayvanın huzursuz olması, niyetin doğru olmayabileceği veya bir olumsuzluk yaşanabileceği düşüncesini; sahibine yönelmesi manevi bir bağın veya kurbanın gönüllü bir şekilde sunulmasının sembolü olarak algılanmasını, hayvanın kendiliğinden yere yatmasının ise kesime uygun olmadığına dair bir işaret olarak yorumlanabilir. Örneğin bu durumda başka bir hayvan tercih edilir. Kurbanı kesmek veya parçalamak, genellikle bu konuda ıkrarlı (söz vermiş ve adanmış) bir kişi tarafından yapılır. Bu kişi, ritüelin kutsallığını bozmamak ve doğru bir şekilde yerine getirmekle yükümlüdür. Bu ritüelin toplulukların yaşadığı bölgelere ve geleneklerine göre bazı farklılıklar gösterebilir. Bu tür farklılıklar, yerel geleneklerin Alevi-Bektaşî inancına kattığı zenginliklerdir.

“Eskiden cemevinde kesilecek kurbana bakılırdı. Kurban serbest bırakıldı. Kurban hoplar zıplarsa bir şey var mı diye sorulurdu. Kurban eğer kurban sahibine giderde sakince ona bakar koklarsa sevinilirdi. Çünkü kurban kesecek kişinin sorununun olmadığını ifade ederdi. Bunlara dikkat edilirdi. Hayvan yatıverirse kesilmezdi. Bu hayvan behire oldu denir, kurban için başka bir hayvan getirilirdi. Yani bizim her davranışımız, yapılan her şey ibadet olarak görülür. Eskişehir taraflarında böyle oluyor, ama Ankara tarafında kurban tekbiri yapılırken hayvan işerse işaret gösterdi der hayvan hemen kasap tarafından kesilir. İkrarlı biri kurbanı parçalar. Yemeği ise aşçı yapar. Çerağın düz olması güzel şule vermesi bile önemli hepsi birbiri ile ilintilidir.”

Kurban için kesilen hayvanın derisi ve kemikleri, eskiden büyük bir saygıyla ele alınır, asla çöpe atılmaz; bu malzemeler doğaya zarar vermemek adına bir çukura gömülürdü. Ancak zamanla, şehir hayatının getirdiği hız ve pratiklik, bazı geleneklerin değişmesine yol açtı. Bugün, pek çok insan bu eski ritüelleri hızlıca tamamlamayı tercih etse de eski uygulamaları yaşatmak için uğraşanlar, geçmişin değerlerini anlatmaya ve yazılı hale getirmeye devam ediyorlar. Bu süreç, topluluğun geçmişiyle olan bağını korumak ve genç nesillere aktarmak adına büyük önem taşıyor.

“Elbette bu ritüeller devam ediyor ama zaman bu. Kestiğin hayvanın derisini kemiklerini dahi köpeklere atamazsın. Çukur kazar çukurun içine kapatırsın. Evvelden böyleydi. Ama şimdi böyle değil. Şehir hayatı. Bir an önce bitsin istiyor insanlar. Ama ben hepsini anlatıyorum eskiden böyleydi diye. Ben bunları kitaplarımda bunun için yazıyorum, unutulmaması için.”

Kurban kesimi olan cemler olduğu gibi kurbanın zorunlu olmadığı cemler de bulunur. Bu kişinin imkânlarına, niyetine ve ihtiyaçlarına göre şekillenir. İbadetin özü, kurban kesmekten çok, niyet ve paylaşımın ruhunda yatar. Kurbanın olmadığı

durumlarda, cem yine yapılabilir. Bu tür cemlerde niyet ve dua, ibadetin merkezindedir. Böyle durumlarda ağız tatlılığı ve sakka suyu denilen ritüellere geçilir. Ayrıca kişinin isteğine göre farklı yiyecekler de servis edilebilir. Cem sırasında ‐ağız tatlılığı‐ için genellikle tatlı yiyecekler sunulur. Lokum, kuru üzüm veya bisküvi gibi yiyecekler hem bir jest hem de cem katılımcılarının ağızlarının tatlanmasını sağlayan simgesel bir anlam taşır. Buna yönelik ifadeler şunlardır:

‐Kurban kesilmesi kesin kural mı? Eğer cem yapacak kişinin hali vakti yerindeyse kurban kesilir. Ev ceminde veya birlik lokması yapılırken hiç kurban kesmeden de cem yapılabilir. O zaman başka bir çeşit yemek verilir. Kurban olmayan cemlerde hemen ağız tatlılığı verilip sakka suyuna geçilir. Ağız tatlısında lokum bisküvi kuru üzüm gibi yiyecekler vardır.‐

Lokma Geleneğinde Duanın Önemi

Alevi inancında dua ibadet ve manevi yaşamın temeli olarak tanımlanır. Alevi-Bektaşî geleneğinde dua, sadece kelimelerle ifade edilen bir ritüel değil, aynı zamanda bir niyet, arınma ve gönülden gelen bir yakarıştır. Dua, Allah’a yönelirken Hz. Peygamber ve onun ehlibeyti şefaatchi kabul edilen manevi rehberler olarak zikredilir. Ehl-i beytin kutsallığına duyulan bu derin bağlılık, inancın hem ritüel hem de toplumsal boyutlarını şekillendirir. Alevi toplumu, duaların anlamını ve etkisini, bağlı oldukları ocak, dede geleneği ve toplumsal dayanışma unsurlarıyla birlikte değerlendirir. Bu bağlamda, Alevilikte dua sadece bir ibadet değil, inanç sisteminin temel dayanağıdır ve topluluk bilincinin en güçlü ifade biçimlerinden biri olarak kabul edilir. Buna yönelik ifadeler şu şekildedir:

‐Bizim inancımızda dua çok önemlidir. Şefaathar dediğimiz şefaathar olduğunu düşündüğümüz Hz. Peygamberi, onun Ehl-i beytini Hazreti peygamberin neslini vesile kılarak ettiğimiz duaları Allah kabul eder diye düşünürüz. Alevi toplumu sadece bunu düşünür. Alevi inancının birbirine bağlılığın sevgisinin tamamı buradan gelir. Dedeyle inanmak, dedenin arkasından gitmek, dedenin yaptıklarının yanlış olmadığını düşünmekten gelir. Yapılan her şey dua ile başladığında bizim için bir anlam kazanacağını düşünürüz. Her yapıldıca dua ederiz. Duayı yaparken Allah’ın ismini, peygamberin ismini, Ehlibeytini, on iki imamların ismini ve bulunduğun ocağın ismini vererek dua ederiz ki. Allah bizim duamızı kabul etsin geri çevirmesin, kabul etsin diye.‐

Alevi inancında manevi liderlik algısını, Hz. Peygamber ve ehl-i beytin fiziksel ve manevi özellikleri üzerinden şekillendirir. Nübüvvet mührü ve ehlibeyte atfedilen kutsal işaretler, sadece birer sembol değil, inanç dünyasının derin anlamlarla dolu unsurlarıdır. Hz. Peygamber’in eliyle başlayan bu kutsiyet, Hacı Bektaş Veli ve onun soyundan gelen dedelere de taşınır. Alevi toplumu, dedeyi sadece topluluğun lideri olarak değil, aynı zamanda dualarıyla şifa dağıtan ve manevi gücü temsil eden bir figür olarak görür. Bu inanç, dedenin eline ve duasına verilen büyük değeri ortaya koyarken, topluluk için dua ve şefaatin somutlaşmış bir ifadesi olarak da kabul edilir. Katılımcılar buna yönelik şu ifadeleri söylemiştir:

‐Söyle düşünülür; Aleviler Hz. peygamberin nübüvvet mührünün önemli olduğunu dokununca cehennem narı görmeyeceğini düşünür. Bununla dedeler yolu ile bugüne yansımaları düşünür. Hz. Peygamberin nübüvvet mührü iki omzunun arasındaydı. Hz. Ali efendimizin iki kaşının arasındaydı, Hz. Hasan efendimizin de iki dudağının birleştiği yerde kırmızı bir nokta bendi. Hz. Hüseyin efendimizin boynunda bir hilal gibiydi, Hacı Bektaş veli efendimizin avucunun içinde yeşil bir nokta bendi. Şimdi insanlar dedeyi öyle yüceltirler ki onun soyundan geldiği için. Dedenin avucunun içini öpmeye çalışır Alevi toplumu. Dedem bir dua ediver de sırtımı okşa ... Çünkü Hz. Peygamberin eli diye düşünür onu. Hacı Bektaş Veli’nin eli diye düşünür. Ve sen onu elini üzerine

sürdüğün zaman bütün ağırların sızıların inançla baka geçeceğini düşünür. Dede elimi tuttuğu ve elini omzuma vurduğu zaman ben bütün hastalıklardan kurtulacağım ve yaptığım her şeyi onun duasıyla sayesinde kazanacağım der. Peygamberin eli gibi düşünür, ağırlarının sızılarının geçeceğini düşünür.”

Cem, bireyin manevi yolculuğunu şekillendiren ve toplumsal dayanışmayı pekiştiren bir ibadet ortamı olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca cem sırasında yapılan her eylem ibadet olarak kabul edilir; lokma paylaşımı, darda durmak, secde etmek, su içmek ve hatta konuşmak bile ibadetin bir parçası olarak görülür. Dedenin rolü ise bireyleri manevi olgunluğa ulaştırmak ve gündelik yaşamlarının ibadetle bütünleşmesini sağlamak üzere rehberlik etmektir. Cem ritüelinin her aşaması, bir dede lokması olarak nitelendirilir ve bu anlayış, ibadet kavramının yalnızca ritüellerle sınırlı olmadığını, aynı zamanda toplumsal yaşamın tümüne yayılan bir farkındalığı içerdiğini gösterir. Katılımcılar bunu aşağıdaki ifadelerle belirtmektedir:

“Bizim cemlerde yapılan her şeyimiz, kapıdan girdiğin andan itibaren ibadettir. Lokma da ibadettir, darda durmak ibadettir, secde yapmak da ibadettir, bir cemde su içmek de ibadettir, konuşmak da ibadettir. Dedenin görevi insanların kâmil insan dediğimiz, olgun insan oluncaya kadarki süreçte yetişmesini sağlamaktır. Buda ritüellerin ibadete çevrilmesidir. İnsanların yaşantısının ibadete çevrilmesi düzeyini ayarlamaktır. Bunların hepsinin dede lokması olduğunu unutmayın.”

Manevi Liderin Rolü

Alevi dedeleri, Alevi inancında önemli bir dini ve toplumsal liderlik rolü üstlenen kişiler olarak bilinir. Soyları genellikle Hazreti Ali ve Ehlibeyt’e dayandırılan dedeler, Alevi toplumu içinde ibadetlerin (cem ayinleri) düzenlenmesi, inanç esaslarının aktarılması ve toplumsal sorunların çözümünde arabuluculuk yapar. Dedeler, talip adı verilen müridlerine rehberlik ederek ahlaki, manevi ve sosyal öğretileri aktarmakla yükümlüdür. Bu görevleri yerine getirebilmek için Alevi-Bektaşî geleneğine, tarihine ve öğretilerine hâkim olmaları beklenir. Dedelik kurumu, Alevi kültürünün sürdürülebilirliğinde ve toplumsal bağların güçlendirilmesinde temel bir unsurdur.

Yemeği Başlatan Manevi Lider: Dede

Lokma paylaşımında dua, destur verme ve yemeğe başlama gibi aşamalardan oluşmaktadır. Bu aşamalardaki detaylar ibadetin ahengini ve topluluğun birliğini yansıtır. Dedenin dua ve destur vermesi, sadece bir ritüel değil, aynı zamanda topluluk içinde düzeni ve odaklanmayı sağlamaktadır. Sembolik cezalar, neşeli ve kırıcı olmayan bir şekilde cem atmosferine ahenk kazandırmak için uygulanır. Aynı zamanda cem katılımcılarının dikkatini toplamak ve manevi bağlantıyı güçlendirmek amacı taşır. Lokmanın bu uygulamalarına ek olarak sakka suyu ve Canbaş lokması gibi uygulamalar da Alevi-Bektaşî inancındaki paylaşım ve bağlılık anlayışını derinleştirir. Katılımcılar buna yönelik olarak şunları ifade etmiştir:

“Dede yemeğe dua verir ve dede destur verdi mi yemeğe başlanır. Diyelim lokma yapılıyor. Dede lokma duasını verir, bekler. Diyelim Zahide ana yedi demi. Hemen Zahide anaya ceza verir. Ceza semboliktir. Mesela Zahide Ana’nın sesi güzel değil mi? ona bir türkü söyle der. Ya da bir dahaki ceme gelirken bisküvi getir. Zedeleyici kırıcı değil ama ceme ahenk vermek için yapılan bir şeydir. Herkesin dikkatini çekmek için yapılır. Dede lokmayı kendi yedikten sonra lokmaya destur der, herkes yer. Dede lokmaya dua vermeden, yemeğe destur vermeden kimse başlamaz. Cem içinde sakka suyu dağıtılır, sonra Canbaş lokması yapılır. Çünkü cem başından Canbaş lokmasına kadar su içilmez. Sakka suyu dağıtılır sonra su içilir.”

Diğer cemlerin dedeleri, belirli bir saygı çerçevesinde davetli olarak ceme katılabilirler. Ancak, bu dedeler ritüellere doğrudan müdahil olmazlar, yalnızca dua verirler. Dua verme yetkisi, ev sahibi dedenin iznine bağlıdır. Bu durum, cemlerin ve topluluğun manevi düzenini bozmadan, farklı cem toplulukları arasındaki saygıyı ve dayanışmayı güçlendirir.

“Tabi diğer dedeler de davetli olurlar ama hiçbir şeye karışmazlar. Dua verirler ev sahibi dede izin verirse.”

Alevi cemlerinde her aşama, bir düzen ve manevi anlam taşır. Lokma duasından bitirme duasına kadar yapılan ritüeller topluluğun birlik ve ibadet anlayışını yansıtır. Dedenin lokmayı sonlandırmak için verdiği destur ve bitirme duası, yemeğin kutsallığını ve şükran hissini pekiştirir. Bu ritüel, cem katılımcılarının toplu bir şekilde ibadet ve paylaşımı sonlandırmasını sağlar. Geleneksel uygulamalar, modern değişimlerle zenginleşirken, temel değerler korunur; örneğin eskiden leğen ve ibrik kullanılarak yapılan el temizliği, günümüzde ıslak mendil gibi pratik araçlarla yerine getirilmektedir. Bu uyum, Alevilikte gelenek ve çağdaşlık arasında dengeli bir geçişi temsil eder. Buna yönelik olarak katılımcılar şunları söylemiştir:

“Lokma biter dede bakar herkes yemeğini yedi. Hadi lokmaya destur verelim de kalkalım artık der. Dede bitirme duası yani lokmadan kalkış duası verir. Artık şükretme aşamasına geçilir. Ondan sonra eğer ev cemiyse az kişi varsa leğen ibrik yapılır elini temizler. Şimdi ıslak mendil de dağıtılıyor. Bazı şeyler değişiyor zamana uyarlanıyor.”

Yemek Hazırlığı ve Organizasyonu

Cemlerinde lokma geleneği, paylaşım ve dayanışmanın simgesi olarak önemli bir yer tutar. Yemek hazırlığı genellikle cem öncesinde topluluk üyelerinin imece usulüyle bir araya gelerek katkıda bulunmasıyla gerçekleşir. Herkes, maddi durumuna ve yeteneğine göre malzeme, emek ya da diğer desteklerle organizasyona katılır. Yemekler genellikle toplu tüketim için uygun, sade ve helal ürünlerden hazırlanır. Aşure, pilav, etli yemekler, tatlılar gibi çeşitler öne çıkar. Hazırlık aşamasında dua edilir ve yemekler niyetle pişirilir. Organizasyon, lokmaların ceme katılanlara eşit şekilde sunulması ve artanların ihtiyaç sahiplerine ulaştırılmasıyla tamamlanır. Bu gelenek, birlik ve paylaşım ruhunu güçlendiren bir ritüeldir.

Yemek Hazırlığı ve Servisinde Görev Dağılımı

Alevi cemlerinde ritüellerin düzgün bir şekilde yerine getirilmesi için belirli görevler üstlenen kişiler bulunur. Bu kişiler, cem sürecinin manevi sorumluluğunu taşır ve belirli görevleri yerine getirirken yüksek bir dikkat ve saygı gösterirler. Alevilikte 12 hizmet bulunur. Bunlardan bir kısmı mutfak ve yemek servisi ile ilgilidir. Bunlar: Dede (Mürşit, Pir), Rehber, Gözcü, Çerağcı, Zâkir, Ferraş, Sakka (İbrikdar), Sofracı (Kurbanacı), Pervane, Peyik (Davetçi), İznikçi (Meydancı), Kapıcı (Bekçi). Nakipler ya da yemekçiler gibi görevliler, cem sırasında önemli bir rol üstlenirler. Bu kişiler, “ikrar” vererek, dedenin ve cem topluluğunun önünde söz verirler; bu söz, onların eline, beline ve diline sahip çıkacağına dair bir taahhüttür. İkrar vermek, Alevi inancında büyük bir sorumluluk taşıyan bir adım olup, cemde yemek pişirme veya hayvan kesme gibi önemli görevlerin yalnızca ikrarlı olan kişilere verilmesi gerektiğini belirten bir uygulamadır. Bu, cemlerin düzeni ve manevi bütünlüğü açısından kritik bir öneme sahiptir.

“O iş için nakipler ya da görevli yemekçimiz var. Bu o yola ikrar vermiş. Elime belime dilime sahip olacağım deyip; dedenin karşısına geçip cemin karşısına

geçip söz veren kişi olur. Yemek pişirmek de hayvanı kesmek de çok önemli. Eğer ıkrarlı değilse yaptırılmaz.”

Alevi cemlerinde, ritüellerin doğru ve düzenli bir şekilde yerine getirilmesi için ıkrar vermiş kişilerin sorumluluğu büyük olsa da günümüzde ıkrar veren kişi sayısının azalmış olması, cem uygulamalarında zorluklar yaratmaktadır. Bu sebeple, ıkrarlı bir kişinin yanında bir görevli atanarak, ritüellerin eksiksiz bir şekilde uygulanması sağlanmaktadır. Aynı zamanda, cem katılımcılarının kaliteli ve doğru bir yemekle beslenmesi önemlidir; bu yüzden rastgele yemek dağıtımını yerine, yemeklerin düzenli ve özenle verilmesi sağlanır. İkrarlı olmayanlara görev verilse de ıkrarlı birinin rehberliğinde bu sürecin yürütülmesi gerektiği kabul edilir. Bu düzenleme, Alevi cemlerinde hem geleneklerin korunmasını hem de topluluğun manevi ihtiyaçlarının karşılanmasını sağlamak için yapılmaktadır. Buna yönelik ifadeler şunlardır:

“Ama şimdi maalesef ıkrar veren çok az olduğu için yetişemiyoruz ıkrarlı birinin yanına bir görevli bir kişi veriyoruz. Bir de insanlar yemek verecek iyi yemek yesinler diye düşünüyoruz. Rastgele bir yemek yemesinler diye düşünüyoruz. Başlarında bir tane ıkrarlı ama ıkrarsız olanlara da görev yaptırmak şartıyla böyle yapabiliyoruz.”

Alevi cemlerinde, hizmet veren kişiler genellikle gençlerden seçilir, bu durum topluluğun manevi ve ahlaki sorumluluğunu genç nesillere aktarma amacını taşır. Ayrıca, hizmeti yapan kişinin, cem sahibinin ailesinden olmasına özen gösterilir, çünkü bu, ailenin ve topluluğun manevi bağlılığını güçlendirir. Ancak büyük cemevlerinde bu tür geleneksel uygulamalar yerine, dışarıdan hizmet sağlayıcılar tutulmaktadır; çünkü topluluk içinde görev alacak kişi sayısı yetersiz kalabilmektedir.

“Gençlerden yapılır genelde. Birde hizmet yapan kişinin yani kimin cemiyse onun ailesinden olsun isteriz. Ama büyük cemevlerinde böyle bir şey olmaz. O zaman adam tutuluyor. Çünkü yetişmiyor. Halktan topluluktan birileri...”

Alevi cemlerinde zaman içinde bazı ritüel ve geleneklerde modernleşme yaşanmıştır. Eskiden, ıkrarlı kişilerin yemekleri, cemevinde sadece onlar için hazırlanır ve bu yemekler, topluluktan diğer bireyler tarafından değil, ıkrarlı kişiler tarafından yenirdi. Ancak günümüzde, yemeklerin sunumu daha pratik ve modern bir hale gelmiş, örneğin kapalı kaplarda pilav ve et hazırlanarak evlere dağıtılmaya başlanmıştır. Bu değişim, cemlerin toplumsal ve bireysel ihtiyaçlara daha uygun hale gelmesini sağlarken, aynı zamanda geleneksel değerlerin de korunmasına özen gösterilmektedir. Modernleşme, Alevi cemlerinin içindeki paylaşım anlayışını ve toplumsal dayanışmayı da etkilemiş, ancak bu değişim, her zaman özün ve manevi bağlılığın devam ettirilmesi ile dengelenmiştir.

“Şimdi daha da modernleşti. Kapalı kaplar var mesela. Pilavı eti koyuyorlar hadi bunu evde yişin diyorlar. Eskiden ıkrarlı kişinin yemeğini ıkrarlı kişi yer der cemevinden çıkarmazdık.”

Yemek Sunum Sırası

Alevi cemlerinde geleneksel olarak yemekler belirli bir sıra ile sunulur; çorbayla başlanır, ardından pilav ve et gibi ana yemekler gelir. Ancak zamanla değişen yaşam koşulları ve modernleşme, bu uygulamalarda da pratik çözümler getirmiştir. Günümüzde tabldot usulüyle yemeklerin aynı anda sunulması yaygınlaşırken, köy yerlerinde geleneksel sıra hâlâ korunmaktadır. Bu durum, Alevilikteki ritüellerin, değişen dünyaya uyum sağlarken özünü koruduğunu göstermektedir. Buna yönelik ifadeler şu şekildedir:

“Tüm cemlerde yemeğe ilişkin uygulamalar aynıdır. Dua edilir destur alınır. Dua edilir şükür edilir. Evvelden önce çorbalar gelirdi sonra pilav et gelirdi.”

Varsa başka yemek gelirdi. Şimdilerde biraz zamana uymaya başladık. Yemek Tabldot tabağında geliyor, hepsi bir anda geliyor. Köy yerlerinde falan aynı şekilde devam ediyor.”

Yemek ritüelleri bölgesel ve kültürel farklılıklar göstermektedir. Örneğin Gölpazarı Beşevler köyünde, lokma bulgur pilavı ve etin birleşimiyle hazırlanırken, Susuz köyünde et kemikten ayrılarak herkese eşit şekilde sunulur. Susuz köyünün bir diğer özgün uygulaması ise, herkesin evinden getirdiği lokmaların karıştırılarak anonim hale getirilmesidir; bu sayede kimse ne getirdiğini bilmeden, eşitlik ve paylaşım duygusu vurgulanır. Geleneksel usullerin sürdürüldüğü bazı cemlerde, bu tür uygulamalar eski adetlerin yaşatılmasıyla devam etmektedir. Katılımcılar buna yönelik şunları söylemişler:

“Gölpazarı Beşevler köyünde biraz farklıdır. Bulgur pilavını yaparlar; eti de haşlarlar kaynatırlar ayrı pişirirler. Sonra ikisini karıştırırlar lokma bu şekilde dağıtılır. 5 kilometre arası olan susuz köyünde ise daha farklıdır. Orda da eti kemiğinde ayırırılar herkese ayrı ayrı verirler. Ceme gelirken herkes evden lokma getirir, yumurta, yoğurt, tatlı... her şey karışır kimin ne getirdiğini kimse görmez. Masada kimin ne getirdiğini bilmeden yer. Sadece mutfaktaki aşçı bilir. Yine de bazı cemlerde eski adetler devam ediyor.”

Lokma Geleneğinin Özel Unsurları

Lokma geleneğinde su ve canbaş lokması, Alevi inancında önemli manevi anlamlar taşır. Su, yaşamın kaynağı olarak kutsal kabul edilir ve paylaşımda saflığın, temizliğin ve bereketin sembolüdür. Lokma sırasında sunulan su, dua ve niyetlerle birlikte topluluğun birliğini pekiştirir. Canbaş lokması ise cemlerde ruhani bir anlam taşır; bu lokma, geçmişte vefat edenlerin ruhlarına hediye edilmek üzere hazırlanır ve cem katılımcıları tarafından dualarla paylaşılır. Bu uygulama hem yaşamın geçiciliğine vurgu yapar hem de toplumsal dayanışmayı ve geçmişe duyulan saygıyı ifade eder.

Lokma Geleneğinde Suyun Önemi

Su, Alevi-Bektaşî ritüellerinde saflığın ve temizliğin sembolüdür. Ağız tatlılığından sonra gelen sakka suyu, cem katılımcılarının hem fiziksel hem de manevi olarak arınmasını ifade eder. Sakka suyu dağıtımı her cemde yapılan önemli bir uygulamadır, ancak bu uygulamanın şekli köyden köye değişir; bazı yerlerde sürahi, bazılarında ise tas kullanılır. Sakka suyu, İmam Hüseyin’i anmak ve onun suya hasret kalışını hatırlamak için içilir. Su, Alevilikte mürşit olarak kabul edilir ve en kolay iletişim kurulan elementtir, bu yüzden cemlerde suyun önemi büyüktür. Sakka suyu dağıtıldıktan sonra, diğer içecekler içilir ve bu ritüel, cemlerin sonuna doğru yapılır. Bu farklılıklar, Alevi ritüellerinin hem manevi hem de toplumsal bağlamdaki derinliğini yansıtır. Katılımcılar bunları şu ifadelerle belirtmişler:

“Her yerde aynıdır. Dualar aynıdır ibadetler aynıdır. Ama yapıış şekilleri farklıdır. Mesela sakka suyu yaparsın. Burada sürahiye öbür tarafta tasa yaparsın. Bir yerde hijyen olsun derler pette verilir. Sakka suyu İmam Hüseyin’i anmadır. Suyu hasrete gittiği ve su içmemden öldüğü için Her cemimizde onu anarız. Soy ondan geldiği için. Su bizde mürşittir. Su iletişimi en kolay elementtir. Su Alevilikte önemlidir. Sakka suyu dağıtıldıktan sonra diğer meşrubatlar içilir cemi olan kişi ayarladıysa. Cemin sonuna doğru yapılır.”

Bir Lokma Geleneği: Canbaş Lokması

Alevilerde cem devam ederken hayvandan kesilen ciğerler, Canbaş lokması olarak hazırlanır. Bu özel lokma, sadece etin değil, ciğerin, böbreğin ve kalbin özenle hazırlanmasıyla yapılır; her bir parça ayrı bir anlam taşır. Cem katılımcıları, Canbaş

lokmasının hazır olup olmadığını sorarak, hayvanın kazana girmesiyle birlikte cemin başlatıldığını bildirirler. Canbaş lokması, özel olarak dağıtılır ve ardından topluluk yemeğe davet edilir. Bu ritüel, Alevi ceminin paylaşım ve ahenk içindeki doğasını yansıtan önemli bir uygulamadır. Buna yönelik ifadeler şunlardır:

“Sonra görgü olur. Sonra mihraçlama yapılır. Sonra sakka suyu gelir. Hemen sakka sonrası o gün kesilen hayvandan onun ciğerlerinde Canbaş lokması yapılır. Ciğer kavurması gibi bir yemek. Dede dualar eder. Dua verdikten sonra Canbaş lokması yapılır. Canbaş lokması için akciğer hariç ciğeri, böbrek kalbini ince ince doğrarlar. Diyelim halk çok etten de katılır. Onu bir ayırır. Onu kazana atmaz. Biz ceme başladığımızda Canbaş ayrıldı mı diye sorarız. Hayvan kazana girdiği andan itibaren cem yaparız. Canbaş lokması ayrı dağıtılır. Ondan sonrada yemeğe herkes davet edilir.”

Yemek ve Toplumsal Kurallar

Alevilikte yemek yeme yasağı, genellikle toplumsal huzuru ve ahlaki değerleri koruma amacıyla uygulanır. Cemlerde yemek yeme yasağı, “düşkünlük” adı verilen durumdaki kişilere uygulanır. Düşkünlük, topluluk içinde ağır bir suç işleyen, haksızlık yapan, kul hakkına giren veya ahlaki kurallara aykırı davranan kişiler için geçerlidir. Bu kişiler, cem topluluğuna zarar verdikleri düşünülerek belli bir süre cemlere katılamaz ve lokmalardan faydalanamaz. Ayrıca, kin, nefret veya kötü niyetle hareket eden kişilerin de ceme girmesi uygun görülmez. Bu uygulamalar, cem topluluğunun birliğini, güvenini ve manevi temizliğini korumayı hedefleyen önemli bir toplumsal denetim mekanizmasıdır. Düşkünlükten kurtulmak için kişinin hatasını kabul edip, topluluktan ve mağdur ettiği kişilerden helallik alması gerekir.

Yemek Yeme Yasağı Olan Durumlar

Alevi cemlerinde zamanla önemli değişiklikler yaşanmış, bu değişiklikler özellikle yemekle ilgili ritüelleri etkilemiştir. Eskiden, ıkrarlı olmayan bireyler cemevinde yapılan yemekleri yiyemezdi; sadece ıkrarlı kişiler yemekten faydalanabilirdi. Ancak günümüzde bu uygulama değişmiş, herkes, ıkrarlı olsun ya da olmasın, cemde sunulan yemeklerden faydalanabilmektedir. Bu modernleşme, topluluğun daha kapsayıcı ve eşitlikçi bir yapıya bürünmesini sağlamış, ancak aynı zamanda geleneksel değerlerin ve manevi bağlılıkların korunmasına da dikkat edilmiştir. Bu dönüşüm, Alevi cemlerinin toplumsal yapısındaki değişimi ve modern dünyaya uyum sağlama sürecini yansıtmaktadır. Buna yönelik ifade şu şekildedir:

“Herkes her şeyden yer. Eski ile yeni bakıldığında ıkrasızlar yiyemezdi ama şimdi herkes yiyor.”

Alevi cemlerinde yemek paylaşımı, sadece fiziksel bir ihtiyaç değil, aynı zamanda topluluk içinde barış ve uyumun simgesidir. Ancak, eğer iki kişi arasında bir küslük varsa, o zaman bu kişiler birbirlerinin sundukları yemeği yiyemezler. Küs olan kişiler, dedenin yanına gelip barışma talebinde bulunurlar; ancak dede, onları barıştırmadan önce, onların lokmalarını kabul etmez. Bu ritüel, barışın ve iyiliğin yemeği paylaşmak kadar önemli olduğunu vurgular. Dede, sonunda barış sağlandığında, “Hadi barışın, ben sizin lokmanızı yiyeyim” diyerek, topluluk içindeki huzuru ve birlikliliği pekiştirir. Bu uygulama, Alevi inancındaki affetme, hoşgörü ve toplumsal uyum anlayışını güçlendiren önemli bir semboldür.

“Sadece küs olanlar yiyemez. Mesela iki kişi birbirine küs. Dedenin yanına geldiler ve dede bizi barıştırdı dediler. Ya da birisi diğerine gidelim barıştırdı bizi dedi. Biz arkadaşın birinin evine geldik. o kişi bize ikram yaptı. Dede yemez o zaman o lokmayı. Küs oldukları için... Ondan sonra der ki hadi barışın ben sizin lokmanızı yiyeyim.”

Cem Törenlerine Katılmaması Gereken Kişiler

Alevi cemlerinde, topluluğa katılım ve ritüellere dahil olma süreci belirli kurallara dayanır. Özellikle çocukların ceme katılması, yaş ve toplumsal olgunlukla ilişkilendirilir; çocuklar, cemde henüz yer almazlar. Ancak, bir çift evlenip musahip olduktan sonra, aile olarak ceme katılabilirler. Evlilik, Alevi inancında aşkın ve Allah'ın isminden bir parça olarak kabul edilir, bu da onların Kırklar Cemine katılmalarını sağlar. Fakat günümüzde, ıkrarlı kişinin sayısının azalmasıyla birlikte, topluluk, ıkrarlı ve ıkrarsız herkesin ceme katılmasına olanak tanır. Bu şekilde, hem topluluk üyeleri cemi öğrenir hem de geleneksel uygulamalar daha geniş bir katılım ile sürdürülür. Çocuklar ise, cemde doğrudan yer almasa da, lokma ve ağız tatlılığının sunulmasıyla ritüele katılmaya başlarlar; bu, cem sürecine gençlerin de dahil edilmesi adına bir adımdır. Bu uygulama, hem geleneksel değerlerin korunmasını hem de yeni neslin manevi eğitime katkı sağlar.

“Çocuklar ceme alınmaz ki... Ceme evlenince girilir. Karı koca musahip olmadan ceme girilmez. İki kişi evlenecek aile olacak aşk Allah'ın isminden biridir. İkisinin arasında aşk oluştuğunda. Kırklar cemine girerler. 4 ü 1 edeceksin. Ama şimdi eskisi kadar ıkrar veren çok olmadığı için ailenin hepsini ceme alıyoruz. İkrarlı ıkrarsız herkes senin ceminde olsun. Böylelikle herkes cemi öğreniyor. Ben çocukları alıyorum. Oturan duran verilir birde ağız tatlılığı verilir. Oturan duran verilmeden önce lokmalar verilir. İşte o zaman çocuklar gelir. Cemde olmaz ama lokma başladığında ağız tatlısına gelirler. Sakka suyundan sonra gelirler.”

Yemek ve Sohbet Geleneği

Alevilikte lokma geleneği, sadece yemek paylaşımını değil, aynı zamanda topluluğun bir araya gelerek sohbet etmesini ve manevi bağlarını güçlendirmesini de içerir. Lokma dağıtım sırasında ya da sonrasında yapılan sohbet, topluluğun geçmişten gelen değerlerini ve öğretilerini paylaşma fırsatı sunar. Sohbetlerde genellikle Alevi inancı, tarihi, ahlaki öğütler ve günlük hayata dair meseleler ele alınır. Büyükler, gençlere tecrübelerini aktarırken, dinleyiciler arasında bir birlik ve dayanışma hissi oluşur. Bu sohbetler, sadece bilgi ve değerlerin aktarılmasını değil, aynı zamanda toplumsal sorunların çözülmesini ve topluluk içindeki bağların güçlenmesini sağlar. Böylece, lokma geleneği hem bedeni hem de ruhu doyuran bir deneyim haline gelir.

Yemek Zamanı ve Sohbet Geleneği

Cem, önce sohbetle başlar ve ardından nefesler okunur; bu süreç yaklaşık 45 dakika sürer. Cem sırasında, lokma yapılacak kişinin durumu, topluluktaki eksiklikler ve küslükler sorgulanır. Dede, cem sonunda, topluluğun Allah'a şükredip birbirlerine eyvallah demesinin ardından gözcü ve meydancı seçer. Gözcü, cemin düzenini sağlayacak kişi olarak önemli bir rol üstlenir, meydancı ise cemi yönlendiren ve ritüelin doğru şekilde yapılmasını sağlayan kişidir. Helalleşme, tövbe ve çerağın doğru şekilde yanması, cem sırasında çözülmesi gereken önemli unsurlardır. Çerağ, cemin manevi ışığı olarak kabul edilir ve düzgün yanması, topluluğun içinde bulunduğu durumun doğru olduğunu gösterir. Eğer çerağ düzgün yanmazsa, bu, cemle ilgili bir sorunun çözülmediğini ve manevi bir eksiklik olduğunu işaret eder. Bu ritüel, topluluğun bir arada ve uyum içinde olmasını sağlamaya yönelik önemli bir denetim ve denge mekanizmasıdır. Buna yönelik katılımcılar şunları ifade etmiştir:

“Önce cem başlar. Çerağ uyarılmadan dede sohbet yapar. 12 dakika sohbet, yarım saat nefesler... yani 45 dakika. 3 nefes dua sonra 12 dakika. Dede der ki kim için yapılıyorsa onu işaret ederek onun lokması yapılacak der. Ceme onda

eksik kusur var mı, küslük var mı, onun lokması yenir mi diye sorar. Bütün topluluk Allah Eyvallah der. Ondan sonra kimse ona cem seni iyi gördü der. Bu iş olduktan sonra gözcü seçilir. İşleri organize edecek kişidir. Sonra rehber meydancı bulunur. Herkes bu işi yapamaz çünkü. Helalleşmeden sonra seccade serilir. Çerağ uyarılır. Sonra tövbe yaptırılır. Çerağ uyarılması için kurban kesilir. Çerağ düzgün yanan kadar denenir. Sorunların bulunup çözülmesi gerekir. Sonunda sorun çözülmezse çerağ bir daha yanmaz.”

Sonuç ve Tartışma

Bu çalışmada lokma geleneğinin Alevi-Bektaşî toplumu içindeki yerini ve farklı boyutlarını anlamak, bu geleneğin geçmişten bugüne nasıl evrildiğini ortaya koymak amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda çalışmada Eskişehir’de yaşayan Alevilerin lokma geleneği incelenmiş ve sosyokültürel değişimleri ortaya konmuştur. Çalışmada öncelikle Eskişehir’de yaşayan bir cem dedesi ve eşi (Ana) ile derinlemesine görüşme yapılmış Lokma geleneğindeki gastronomik unsurlar ve Alevi yemek kültüründeki modernleşen ve değişen unsurlar belirlenmiştir.

Bu çalışmanın iki önemli katkısı bulunmaktadır. Çalışmanın ilk katkısı Eskişehir’de gerçekleşen lokma geleneğinde bulunan yemek kültürü unsurları belirlenerek alanyazına kazandırmasıdır. Çalışmanın ikinci katkısı ise Alevilik kültüründe gerçekleşen değişimlerin ve modernleşmenin yemek ritüellerine olan etkisinin ortaya koymasınıdır.

Alevi-Bektaşî inanç sistemi, dini, kültürel ve toplumsal anlamda sürekliliğini sağlayan önemli kurumlara sahiptir. Uzun yıllar kapalı bir cemaat hayatı sürdüren Aleviler, toplumsal ve dini yapılarını bu kurumlar etrafında şekillendirmiş; yaşam felsefelerini, dini anlayışlarını ve doğaya bakış açılarını bu çerçevede belirlemişlerdir. Alevi toplumunun dini kurumları, aynı zamanda sosyal yapılar olarak işlev görmüş ve yaşam tarzı ile sosyo-kültürel geleneklerini biçimlendirmiştir. Bu bağlamda, bu kurumlardaki bir değişim, yozlaşma veya bozulma hem birey hem de toplum üzerinde önemli etkiler yaratacaktır. Dede ocaklarına bağlı topluluklarda, cem ritüelindeki hizmetlerin bazıları yiyecek ve içeceğin hazırlanması, sunumu ve düzenlenmesiyle ilişkilidir. Verilerin analizi sonucunda yemekle görevli olarak iki ana görevliden bahsedilmiştir. Bunlar nakip (kurbancı) ve Sakkacı’dır. Bu sonuç literatür ile benzerlik göstermektedir (Ersal ve Görgülü, 2017; Eker, 2019; Özkoç vd. 2019; Gündüzöz, 2012; Algar, 2008; Özdemir, 2018; Kıranatlıoğlu, 2018; Akbulut, 2010.)

Dedeler, günahların affı, ceza tayini, ayinlere müdahale, sosyal sorunlarda arabuluculuk, kutsal kabul edilen günlerde lokmaların dualanması, niyazlık (çıralık) toplanması ve cem düzenleme gibi pek çok sosyal ve dini faaliyette etkin bir otorite rolü üstlenir (Yörük, 2015). Alevi toplumlarında göç nedeniyle dede ile irtibat kopması gibi bireylerin dede ile ilişkisini sarsacak durumlar meydana gelebilmiştir. Bu duruma rağmen geleneksel yapıyı koruyan bölgelerde dedelik kısmen işlevselliğini sürdürmektedir (Uçar, 2012). Çalışma sonucunda lokma geleneğinde dedenin yemeğe başlama duasında herhangi bir farklılık olmadığı anlaşılmıştır. Aynı zamanda yemeğe dede destur vermekte ve ilk olarak dede yemeğe başlamaktadır.

Alevilikte kurban, belirli zamanlarda ve amaçlarla kesilir. Kurban ritüeli Alevilikte tarihsel ve inançsal açıdan değerlendirilmesinin yanında, Alevi topluluklarında sosyal bir işlev de üstlenmektedir. Alevi inancında kurban, Allah rızası için gerçekleştirilir ve insanlığa fayda sağlamayı amaçlar. Kurban, yalnızca bir canlının kesilmesi ve etinin paylaşılmasından ibaret olmayıp, aynı zamanda bireyin nefsinin terbiye etmesi ve manevi bir arınma süreci olarak da değerlendirilir (Taş, 2020). Çalışmanın sonucunda

Eskişehir'deki Alevi topluluğunda kurban kesimi ile ilgili uygulamalar modern hayatın akışından ve kentleşmeden dolayı değişime uğramıştır. Özellikle kurbanın ceme kesilerek getirilmesi ve kemiklerinin gömme işlemi dışarıda yapılabilmektedir. Ayrıca kurbanın pişirilmesinde aşçıların tümünün ıkrarlı olması günümüzde pek mümkün olmamaktadır. Çalışmanın bu sonucu Eker (2019) ve Demirer (2018) çalışmasıyla benzerlik göstermektedir. Bu bağlamda aşçıların başına ıkrarlı bir baş aşçı görevlendirilmektedir. Bu durum baş aşçının yanında yer alan yardımcıların bulunmasının bir zorluğunun sonucudur. Aynı zamanda Taş'ın (2020) çalışmasında belirttiği gibi Eskişehir'de gerçekleşen kurban ritüelini kansız şekilde sürdürme eğilimi gözlemlenmiştir. Kişilerin maddi durumlarına göre yemek verme, yoksulu doyurmak, öğrencilere burs sağlamak veya topluma hizmet eden kurumlara destek olmak gibi kansız kurbanları da yaptığı ifade edilmiştir.

Literatüre bakıldığında Alevi kültüründe yemek servisi ve sıralaması ile ilgili bilgilere rastlanmamıştır (Ersal ve Görgülü, 2017; Eker, 2019; Özdemir, 2018; Taş, 2020; Tapan, 2023). Bu çalışmanın sonucunda Alevi kültüründe yer alan lokma geleneğinde servis edilen yemeklerin sıralanmasında da farklılıklar oluşabildiği ortaya konmuştur. Önceleri çorba, pilav, et şeklinde gerçekleşen uygulama günümüzde yemeklerin hepsinin birlikte gelmesi şekline dönüşmüştür. Eker (2019) Mersin'de gerçekleştirdiği çalışmada Lokmada kurban varsa Cemde yenir kurban yoksa yemekler eşit şekilde dağıtılır ve herkes evinde yer sonucunun aksine Eskişehir'deki uygulamada aslında geleneksel uygulamada cemevinden yemek çıkarmak uygun görülmemektedir. Fakat günümüzde yemeklerin sıralamadan bağımsız hepsinin birlikte yenmesi ve Cem dışına çıkması uygulamalarının olduğu görülmektedir. Özellikle kolay ve pratikliği nedeniyle tabldot servisi kullanılabilen hatta kapaklı kaplarla evlerine götürülebilir imkanı sağlanmaktadır. Bu durum Covid-19 sürecinin bir sonucu olarak da değerlendirilebilir. Bunun yanında Yemeğin servisinde de benzer şekilde zaman zaman dışarıdan personele gerek duyulmakta ve cemi olan kişinin ailesinden kişiler tercih edilmesine ek olarak dışarıdan da personel temin edilebilmektedir.

Alevilikte rızalık çok önemlidir ve musahiplik için kişilerin birbirine kalben dahi küs olmaması gerekmektedir (Eker, 2019; Taş, 2020). Küs olanların rızalık alıp barışmadan ceme girmesi de mümkün değildir. Çalışma sonucunda da Eskişehir'deki uygulamalarda küslerin ceme girmesinin mümkün olmadığı küslerin yemek yememesi kesin bir kural olarak uygulanmakta ve uygun görülmemektedir. Alevi-Bektaşî cemlerindeki önemli hizmetlerden biri de sakka suyu ritüelidir (Koç, 2013). Geleneksel uygulamada bu ritüelde genel olarak bir ibrik ile su servisi yapılır. Çalışma sonucunda Eskişehir'de yapılan uygulamalarda Sakka suyunun servisinde hijyenik olması açısından farklı kaplar kullanılabilir. Aynı zamanda el temizliğinde ibrik ve su kullanımının yerini pratik kullanımı nedeniyle hazır ıslak mendil ve peçeteler almış durumdadır. Tüm bu sonuçlar değerlendirildiğinde bu değişimlerin etkisiyle Alevi toplumu, toplumsal dönüşüm sürecine girerek geleneksel kapalı cemaat yapısından uzaklaşmakta; modernleşme ve göç olgularıyla birlikte dışa açık bir yapıya evrilmektedir.

Çalışmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. İlk olarak, çalışma Eskişehir'de ili kapsamında sınırlı tutulmuştur. Çalışmanın diğer bir sınırlılığı ise sadece Alevi dedesi ve Eşiyile görüşülmüş olmasıdır. Bundan sonraki çalışmalar cemde lokma geleneğine katılım sağlayan kişilerle görüşmeler yapılarak gerçekleştirilebilir.

Kaynaklar

- Akbulut, Dilek. “Bektaşî kazanlarından saray aşureliklerine bir paylaşım geleneği olarak aşure.” *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 55, (2010), 269-280.
- Aktay, Yasin. *Türk Dinin Sosyolojik İmkânı (2. b.)*. İstanbul: İletişim Yayınları, 1999.
- Algar, Alya. Esen. “Bektaşîlikte Yemeğin Yeri”, *Tasavvuf Kitabı*, (ed.), Cemil Çiftçi, II. Baskı, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2008.
- Arayancan, Atıcı, Ayşe. “Akkoyunlu Türkmenlerinde Yemek Kültürü”. *History Studies*, 10, (2018), 1-11.
- Clayer, Nathalie. “Bir Cerrahi Menâkıbnâmesine Göre 18. ve 19. Yüzyıllarda Bir İstanbul Tekkesinde Yaşam”. *Soframız Nur Hanemiz Mamur* (ed.) Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann, 2006, 249-265.
- Çatlı Özen, Gökçen. *İstanbul’da üç cem evine devam eden Alevi topluluklarda kentleşme bağlamında kültürel aktarım*. İstanbul: Yeditepe Üniversitesi, Doktora Tezi, 2013.
- Çetin, Aysun - Şentürk, Melike. “Bilgi Paylaşma Davranışının Planlı Davranış Teorisi ve Sosyal Değişim Teorisi Bağlamında İncelenmesi: Dermatologlar Üzerine Ampirik Bir Araştırma”. *Ege Academic Review*, 2016, 16.2.
- Demirer, Kazım. *Şuhut ilçesi Kayabelen köyü Alevilerinde göç ve sosyo-kültürel değişim*. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, 2018.
- Dierl, Anton. Jozef. *Anadolu Aleviliği*. (Çev.) Fahrettin, Yiğit, İstanbul: Ant Yayınları, 1991.
- Dressler, Markus. *Writing religion: The making of Turkish Alevi Islam*. Oxford University Press, 2013.
- Eker, Pınar. *Kent kültüründe alevi inanç ve ritüelleri: Mersin örneği*, Mersin: Mersin Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, 2019.
- Eroğlu, Feyzullah. *Davranış Bilimleri*. İstanbul: Beta Yayınevi, 1998.
- Ersal, Mehmet - Görgülü, Ezgi Deyiş. “Yemekten ritüel yaratmak: Alevi inanç sisteminde yemek kültürü.” *Journal of Alevism-Bektashism Studies*, 2017, 16: 139-200.
- Gölpınarlı, Abdükbaki. *Türkiye’de Mezhepler ve Tarikatlar Tarihi*. İstanbul: İnkılap Yayınları, 1992.
- Gündüzöz, Güldane. *Bektaşî kültüründe yemek motifi*. Samsun: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Yüksek Lisans Tezi, 2015.
- Gürhan, Nazife. “Yemek ve din: Yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme.” *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 2017, 6.2, 1204-1223.
- Kafesoğlu, İbrahim. *Türk Milli Kültürü*. İstanbul: Ötüken Yayınları, 1988.
- Kıranatoğlu, Mustafa. “Alevi-Bektaşî Geleneğinde Yemek Duaları”. IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşîlik Sempozyumu (Türkiye- Ankara, 18-20 Ekim 2018). Ed. Orhan Kurtoğlu- Ayşe Çamkara Erginer. 65-74. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi: Türk Kültürü Açısından Hacı Bektaş-ı Veli Araştırmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi, 2008.
- Melikoff, Irene. *Uyur İdik Uyardılar: Alevilik-Bektaşîlik Araştırmaları*. İstanbul: Demos Yayınları, 1998.
- Menemencioğlu, Belkis. “Değişim sürecinde Alevi-Bektaşî Kültürü.” *Journal of Alevism-Bektashism Studies*, 2012, 6, 1-19.
- Ocak, Ahmet. Yaşar. *Alevi-Bektaşî İnançlarının İslam Öncesi Temelleri*. İstanbul: İletişim Yayınları, 2003.
- Özdemir, Cafer. “Alevi-Bektaşî Kültüründe “Lokma” Geleneği”. IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşîlik Sempozyumu (Türkiye- Ankara, 18-20 Ekim 2018). Ed. Orhan Kurtoğlu - Ayşe Çamkara Erginer. 247-264. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi: Türk Kültürü Açısından Hacı Bektaş-ı Veli Araştırmaları Uygulama ve Araştırma Merkezi, 2008.
- Özkoç, Aziz Gökhan - Ardiç Yetiş, Şule - Kamış, Mahmut Doğan- İnak, Aydın. “Nevşehir İlinde Yaşatılan Geleneksel Alevi-Bektaşî Mutfağına Yönelik Sözlü Kültür Araştırması”. 20. Ulusal Turizm Kongresi (Türkiye- Eskişehir, 16-19 Ekim 2019). Ed. Oktay Emir. 959-964. Anadolu Üniversitesi: Turizm Fakültesi Yayınları; 14, 2019.
- Tarıverdi, Ali. *Adıyaman Alevi köylerinde yaşanan sosyal değişim üzerine nitel bir araştırma*. Ankara: Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, 2019.
- Tapan, Aysel. “Balören Köyü yöresi Alevi topluluğunun lokma anlayışı ve uygulamaları.” *Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 2023, (Özel Sayı 1 (Cumhuriyetin 100. Yılına),

- Taş, Neşe. *Kentleşme sürecinde Alevi ritüelleri ve inanç pratiklerindeki değişimler (İstanbul-Sivas örneği)*, Yüksek Lisans Tezi, Denizli: Pamukkale Üniversitesi, 2020.
- Taşğın, Ahmet. *Dile Gelen Alevilik*. Konya: Çizgi Kitapevi, 2013.
- Türktaş, Mevlüt, Metin - Taş, Nevin. "Kentleşme sürecinde Alevi ritüelleri ve inanç pratiklerindeki değişimler (İstanbul-Sivas Örneği)." *Diyalektolog-Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 2021, 26.
- Uçar, Ramazan. *Alevilik-Bektaşilik-Abdal Musa Tekkesi Üzerine Sosyolojik Bir Araştırma*. Ankara: Berikan Yayınevi, 2012.
- Uslu, Fatih ve Demir, Erdi. "Nitel bir veri toplama tekniği: Derinlemesine görüşme." *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 2023, 40, 1, 289-299.
- Yıldırım, Ali - Şimşek, H. *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık, 2013.
- Yörükkan, Yusuf, Ziya. *Anadolu'da Aleviler ve Tahtacılar*. İstanbul: Ötügen Neşriyat, 2015.

Extended Abstract

Faith and culture are significant elements that shape the identity and way of life of societies, and culinary culture, as a tangible reflection of these elements, encompasses societies' eating habits, traditions, and rituals. Turkish culinary culture has been shaped by various ethnic, religious, and regional influences, with the Alevi-Bektashi belief being one of the crucial components of this process. In Alevi-Bektashi communities, food is considered not only a biological necessity but also a ritual with spiritual significance, and the concept of "lokma" (a ritual meal) has transformed into a sacred practice of sharing. Originating from the "kut" belief in Central Asian Turkic communities, this tradition gained new meanings with the acceptance of Islam and, especially among Alevi-Bektashi communities, has become a symbol of spiritual authority and community solidarity. Practices performed in places such as helalhaneler (sacred kitchens) have become integrated with the belief system and social structure of Aleviism, evolving over time due to urbanization and modernization processes, while still maintaining its role in solidarity and cultural transmission.

This study aims to explore the religious and spiritual significance of the lokma tradition, its role in community solidarity and belonging, its cultural transmission, and the transformations it has undergone with modernization. A qualitative research method was adopted for the study, with a phenomenological design. The study found that the lokma tradition continues to hold an important place in the religious, social, and cultural dimensions of the Alevi-Bektashi community in Eskişehir today. Interviews were conducted with the Şücaeddin Veli Postnişini Dede (religious leader) and Ana Bacı (his wife), revealing that the lokma tradition strengthens the sense of solidarity and belonging among community members, while also maintaining its importance as a ritual of sacrifice, prayer, and thanksgiving. However, urbanization and modernization processes have led to certain transformations in the lokma tradition, especially in the stages of its presentation, preparation, and distribution, with changes observed due to contemporary needs.

The findings indicate that the culinary culture and the lokma tradition in the Alevi community in Eskişehir have undergone changes in conjunction with modernization and urbanization, yet fundamental religious rituals have been preserved. Elements such as the sacrifice ritual, the order of meals, serving methods, and hygiene practices are transforming in a way that balances traditional practices with modern needs. Both the lokma tradition and the sacrifice rituals continue to serve as essential practices promoting social support and sharing, as they did in the past. The study concluded that while some aspects of the traditional lokma practices in Eskişehir have changed, their religious and social functions remain intact. Furthermore, the process of social transformation has led the Alevi community to move away from a closed communal structure and evolve into a more open structure with modernization. Considering the study's limitations, it is suggested that future research examine the transformation processes of the lokma tradition in different regions, involving a broader range of participants, to yield more comprehensive results.

