



# GAZİANTEP UNIVERSITY JOURNAL OF SOCIAL SCIENCES

Journal homepage: <http://dergipark.org.tr/tr/pub/jss>



Araştırma Makalesi • Research Article

DOI: 10.21547/jss.1705140

## Sofrada Kimlik ve Kültür: Tunceli'de Yaşayan Alevilerin Mutfak Geleneği Üzerine Nitel Bir Araştırma

*Identity and Culture at the Table: A Qualitative Study on the Culinary Tradition of Alevi Living in Tunceli*

Emre VAROL<sup>a\*</sup> Zeynep BAKKALOĞLU<sup>b</sup>

<sup>a</sup> Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Medeniyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul / TÜRKİYE  
ORCID: 0000-0003-0511-2602

<sup>b</sup> Dr. Öğr. Üyesi, Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi, Kemaliye Hacı Ali Akın Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Erzincan / TÜRKİYE  
ORCID: 0000-0002-8250-8478

### MAKALE BİLGİSİ

Makale Geçmişi:  
Başvuru tarihi: 23 Mayıs 2025  
Kabul tarihi: 12 Şubat 2026

Anahtar Kelimeler:  
Kültürel Miras,  
Beslenme Alışkanlıkları,  
Yöresel Mutfaklar,  
Alevilik.

### ARTICLE INFO

Article History:  
Received: May 23, 2025  
Accepted: February 12, 2026

Keywords:  
Cultural Heritage,  
Dietary Habits,  
Regional Cuisines,  
Alevism.

Bu çalışma için Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi İnsan Araştırmaları Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulunun 28.11.2024 tarih ve 10 / 09 sayılı karar ile etik kurul onayı alınmıştır.

### ÖZ

Türkiye, sahip olduğu stratejik coğrafi konum ve tarih boyunca ev sahipliği yaptığı çok sayıda uygarlık sayesinde, zengin bir kültürel yapıya sahiptir. Bu kültürel çeşitliliğin önemli bileşenlerinden biri de Alevi topluluklarıdır. Kendilerine özgü kültürel pratikleri ve inanç sistemleriyle Alevi toplulukları Türkiye'nin toplumsal ve kültürel mozaği içinde özgün bir yer edinmiştir. Anadolu'da yaşayan Alevi toplulukları arasında ise coğrafi koşulların etkisi ile kültürel anlamda farklılıklar oluşmuştur. Bu farklılıklar birçok alanda olduğu gibi Alevi topluluklarının mutfak kültürünü de etkilemiştir. Alevilerin mutfak kültürünün etkilenmesinde başlıca faktör yaşadıkları coğrafya ve topraklarında yetişen ürünler olsa da inanç sistemlerinde yaşanan uygulamadaki değişikliklerde mutfak kültürlerinde birtakım farklılıklar ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu kapsamda geçmişten günümüze kadar korunabilmiş olan Alevi mutfak kültürü Tunceli ili kapsamında incelenmiştir. Araştırma alınan etik kurul izninin ardından Aralık 2024 tarihinde 45 ila 90 yaş arasındaki ve Tunceli ilinde yaşayan 20 Alevi katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Topluluklarının mutfak kültürü ve yeme-içme ritüellerinin derinlemesine incelendiği çalışmada bilgi toplamaya elverişli olması nedeni ile nitel (kalitatif) araştırma yönteminden görüşme (mülakat) tekniği kullanılmıştır. Bu süreçte elde edilen veriler, betimleyici analiz yöntemiyle kodlanmış, kategorilere ayrılmış ve ana temalar görselleştirilmiştir. Verilerin görselleşmesinde MAXQDA (2020) programı kullanılmıştır. Araştırma bulgularına göre, yöre halkının av hayvanlarını tüketmediği, aksine bu hayvanları kutsal kabul ederek koruma eğiliminde olduğu, et yemeklerinin ve özellikle keçi etinin yüksek oranda tüketildiği belirlenmiştir. Et tüketimine bağlı olarak hayvansal gıdaların yüksek oranda tüketildiği bölgede salata ve meze tüketimi gelişmemiştir. Tahıl tüketiminin ekmeğin şeklinde olması, sofrada alkol bulunmaması, sofradaki söz hakkının genellikle yaşça büyük bireylere ait olması, bayramlara ve özel günlere özgü yemekler hazırlanarak "Allah rızası için" dağıtılması gibi geleneklerin, Alevi mutfak kültürünün bir parçası olduğu bu çalışma ile ortaya konmuştur. Ayrıca yapılan çalışmanın, Alevi mutfak kültürünün diğer bölgelerdeki Alevi mutfak kültürü ile birlikte incelenmesi, korunması, tanıtılması ve gastronomi turizmi açısından potansiyelinin belirlenmesi gibi konularda yapılacak olan çalışmalara katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

### ABSTRACT

Türkiye has a wonderful mosaic that includes many cultures in terms of its geographical location and the civilisations it has hosted. Alevi communities, which are part of this mosaic, have their own culture and religious beliefs. Among the Alevi communities living in Anatolia, cultural differences have emerged with the effect of geographical conditions. These differences have influenced the culinary culture of Alevi communities, as they have in many other areas. While the main factors influencing Alevi culinary culture are the geography they live in and the products grown on their land, changes in the practices of their belief systems have also led to certain differences in their culinary cultures. Within the scope of the research, the culinary culture and eating and drinking rituals of Alevi communities living in Tunceli province were investigated using in-depth interview technique. Qualitative research method was used because it is suitable for the purpose of the research and is suitable for collecting more detailed and in-depth information on the subject. The research was conducted in December 2024 with 20 participants between the ages of 45 and 90, following the approval of the ethics committee. The data obtained in this process were coded, categorised and the main themes were visualised by descriptive analysis method. MAXQDA (2020) programme was used for data visualisation. According to the findings of the research, it was determined that the local people do not consume game animals, on the contrary, they tend to protect these animals by considering them sacred, but they consume meat dishes and especially goat meat are consumed at a high rate. Salad and appetiser consumption is not developed in the region where animal products are consumed at a high rate. This study revealed that the absence of alcohol at the table, the fact that the right to speak at the table usually belongs to older individuals, and the preparation of special meals for festivals and special occasions are also a part of Alevi culinary culture. In addition, it is thought that this study will contribute to the studies to be carried out on issues such as protecting Alevi culinary culture and its potential in terms of gastronomy tourism.

\* Sorumlu yazar/Corresponding author.  
e-posta: [emre.varol@medeniyet.edu.tr](mailto:emre.varol@medeniyet.edu.tr)

## EXTENDED ABSTRACT

Türkiye has a wonderful mosaic that includes many cultures in terms of its geographical location and the civilisations it has hosted. Alevi communities, which are part of this mosaic, have their own culture and religious beliefs. Among the Alevi communities living in Anatolia, cultural differences have emerged with the effect of geographical conditions.

The culinary culture of Alevi communities may also show some differences due to these changes. In Alevi culture, the concepts of table and hearth are not only used in a literal sense, but also as symbols for the nourishment, education and maturation of the soul. For this reason, the culinary culture, table manners and hospitality in Alevi culture are seen as a kind of worship. Food offerings, which are an indispensable element of hospitality, are an indispensable part of this culture. Another important point in this culture is table prayers. It is essential to pray at tables where guests or leaders such as “dede (grandfathers)” are present, but otherwise it is not necessary. Table prayers can be said at the beginning and at the end of the meal. It is also part of this ritual that the meal begins with the grandfather or father taking the first bite (Kıranathıoğlu, 2018). In this context, Alevi cuisine culture, which has been preserved from the past to the present, has been analysed within the scope of Tunceli province. Tunceli is a province in the Eastern Anatolia Region of Türkiye. Within the scope of the research, the culinary culture and eating and drinking rituals of Alevi communities living in Tunceli province were investigated using in-depth interview technique.

Qualitative research method was used because it is suitable for the purpose of the research and is suitable for collecting more detailed and in-depth information on the subject. The research was conducted in December 2024 with 20 participants between the ages of 45 and 90. The data obtained in this process were coded, categorised and the main themes were visualised by descriptive analysis method. MAXQDA (2020) programme was used for data visualisation. In line with the data obtained, it was determined that the food culture and table etiquette in the region were transmitted to future generations through oral transmission instead of written sources.

As a result of 34 questions asked to the participants, it was determined that the food culture and table manners in the region were transmitted to future generations through oral transmission rather than written sources. According to the findings of the research, it was determined that the local people do not consume game animals, on the contrary, they tend to protect these animals by considering them sacred, but they consume meat dishes and especially goat meat are consumed at a high rate. Salad and appetiser consumption is not developed in the region where animal products (butter, milk etc.) are consumed at a high rate due to meat consumption. Moreover, it is common to cook the dishes on wood fire, and tray dishes constitute an important element of the local cuisine. This study revealed that the consumption of cereals in the form of bread, the absence of alcohol at the table, the fact that the right to speak at the table usually belongs to older individuals, and the preparation of special meals for festivals and special occasions and their distribution ‘for the sake of Allah’ are also a part of Alevi culinary culture. As a result, it was concluded that Tunceli Alevi cuisine preserves its traditional structure to a great extent and continues its existence within its own dynamics.

According to the results obtained from the word clouds created with the MAXQDA program, the most frequently used dishes in the culinary traditions of Alevis are Şorbik, Patilla, Gömbe and the most frequently used local kitchen equipment are Meske, Copper Pot, Copper Pot, and Lozinge.

In addition, it is thought that this study will contribute to the studies to be carried out on issues such as identification of similarities and differences between culinary traditions and examining Alevi cuisine culture together with Alevi cuisine culture in other regions. Furthermore, a detailed analysis of the effects of the Alevi belief system on food rituals, fasting periods and food preferences can provide in-depth knowledge in this area. Moreover, protecting Tunceli-specific dishes with geographical indication will be a strategic step for the commercialization and international promotion of these dishes. As of 2025, Tunceli is the second province with the least number of geographical indications, it is recommended to prioritize this issue. Finally with in this study, it is revealed that Alevi culinary culture has a potential in terms of gastronomy tourism and it must be protected and promoted.

## Giriş

Mutfak kavramı, insanlık tarihinin en temel ve evrensel olgularından birisidir. Ancak yemek yapma ve yeme eylemi, yalnızca fizyolojik bir ihtiyacın karşılanmasından ibaret değildir. Yemek aynı zamanda kültürel kimliğin, toplumsal ilişkilerin ve tarihsel süreçlerin bir yansımasıdır (Karaçeper, 2024; 1976). Yemek, bir toplumun değerlerini, inançlarını, coğrafi koşullarını ve sosyal yapısını anlamak için önemli bir araçtır. Bu bağlamda, mutfak gelenekleri, bir toplumun kimliğini ve kültürel belleğini taşıyan canlı birer miras olarak karşımıza çıkmaktadır (Macit ve Kıran, 2024; 98).

Türkiye'nin doğusunda yer alan Tunceli zengin kültürel dokusuyla dikkat çekmektedir. İl, özellikle Alevi inancının yoğun olarak yaşandığı bir coğrafya olarak bilinmektedir (Ayhan ve Çağlıyan, 2021; 386). Alevilik, inançsal boyutunun yanı sıra, özgün ritüelleri, yaşam tarzı ve kültürel pratikleriyle de öne çıkan bir kimliktir. Bu kimliğin önemli bir parçasını ise mutfak kültürü oluşturmaktadır. Tunceli Alevilerinin mutfak geleneği, yalnızca yemek tariflerinden ibaret olmayıp aynı zamanda toplumsal dayanışmayı, inançsal ritüelleri ve coğrafyanın sunduğu imkânları yansıtan bir bütündür.

Alevi kültüründe bir diğer önemli nokta ise sofraya dualardır. Misafirler veya dede gibi önderlerin bulunduğu sofralarda dua edilmesi elzendir, ancak aksi durumda dua edilmesi gerekmemektedir. Sofra duası yemek başında ve sonunda yapılabilir. Yemeğin sofrada bulunan büyüklerden dede ya da babanın ilk lokmayı alması ile başlaması da bu ritüelin bir parçasıdır (Kıranatlıoğlu, 2018; 68).

Alevi kültürünün temsilcilerinden olan Kaygusuz Abdal'ın bir eserinde kazın pişirilmesi şiir yoluyla anlatılmıştır. Bu anlatımdaki önemli nokta, yiyeceklere simgesel olarak farklı anlamlar yüklenmesi ile tasavvufî kavramların anlatımında kullanılmasıdır (Gündüzöz, 2017; 15). Yiyeceklerin bu şekilde kullanımı bizlere Alevi kültüründe mutfakta tüketilen yemeklerin, sıradan bir besin olmanın ötesinde farklı anlamlar taşıdığını göstermektedir (Özdemir, 2018; 251).

Alevi topluluklarının mutfak kültüründeki bu kavramlar dışında kültür içerisinde yer alan unutulmaya yüz tutmuş mutfak terimleri, yemek tarifleri ve kültürel ayrıntılar bulunmaktadır. Bu nedenle Alevi topluluklarının mutfak kültürlerinin daha yakından incelenmesi amacı ile Tunceli'de yaşayan Alevi topluluklarının yemek kültürüne dair pratikler, ritüeller ve anlamlar incelenecektir. Tunceli yöresine ait mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak ve bu alandaki literatür eksikliğini gidermekle çalışmayı önemli kılmaktadır. Ayrıca, Tunceli mutfağının kendine özgü niteliklerinin daha geniş kitlelerce tanınmasına katkıda bulunmak amaçlanmıştır. Elde edilen bulguların, akademik camiaya önemli bir katkı sağlaması ve yöre mutfak kültürünün korunmasına yönelik gelecekte yapılacak çalışmalara temel oluşturması beklenmektedir. Bununla birlikte mutfak kültüründe somut ve somut olmayan kültürel miras öğeleri kayıt altına alınarak, toplumların mutfak kültürleri hakkında daha fazla bilgiye sahibi olunması ve bu bilginin gelecek nesillere aktarılması sağlanacaktır.

### Alevilik İnanç Sisteminde Ocak ve Sofra Kültürü

Alevi terimi, sözlük anlamı itibarıyla "Ali'ye mensup" ve "Hz. Ali'nin taraftarı olan kimse" olarak tanımlanmaktadır. Tarihsel süreçte, bu terim İslam kültüründe özellikle "Hz. Ali soyundan gelenler" anlamında kullanılmıştır. Bunun yanı sıra, Alevi terimi İslam tarihinde çeşitli bağlamlarda da yer bulmuş; siyaset, tasavvuf ve itikadî anlamlarda farklı şekillerde anlaşılmasına devam etmiştir (Akin, 2017; 23).

Aleviler, kapalı toplum yapısına sahip olması nedeniyle kültürel özelliklerini günümüze kadar başarıyla muhafaza edebilmiştir. Alevi topluluğu, farklı bölgelerde farklı adlarla anılmakta olup, yaşam tarzları ve inanç sistemlerinde bazı yöresel farklılıklar bulunsa da genel olarak temel düşünce sistemlerinin, dini anlayışlarının ve yaşam tarzlarının birbirine benzer olduğu görülmektedir (Özdemir, 2018; 262). Alevi topluluklarında din anlayışları ve yaşam tarzları çerçevesinde yemek ile ilgili birçok olgu bulunmaktadır. Bu olgulara örnek olarak; sofraya ve ocak, lokma, ocakçı, dolu (dem), kurban, tığlamak, aşure ve yürek hizmeti örnek verilebilir (Engin ve Çakır, 2013: 305; Ersal, 2016: 131; Ersal ve Görgüllü, 2017: 143).

Alevi inanç sisteminde, "sofra" ve "ocak" kavramları son derece önemli bir yer tutmaktadır (Kumartaşlıoğlu, 2014; 176). Bu kavramlar, sadece fiziksel bir anlamın yanında etrafında şekillenen inançlar, anlayışlar, gelenekler ve yaşam biçimleri de derin bir manevi değere sahiptir. Özellikle ocak, Alevi toplumu için yalnızca yemek pişirilen bir alan olmanın ötesine geçmektedir. Ocak, aynı zamanda bir soyu temsil ettiğinden dolayı kutsal sayılmaktadır. Ocağın söndürülmemesi gerektiği vurgulanır; çünkü ocağın sönmesi, o evin uğursuzlukla karşılaşacağına dair bir inancı barındırmaktadır. Bununla ilgili olarak "Ocağın sönsün" şeklinde bir beddua vardır. Bu beddua, "soyun kesilsin, neslin tükenmesin, aileden kimse kalmasın" anlamına gelmektedir (Kıranatlıoğlu, 2018: 72). Sofra, sadece yemek için bir alan değil, aynı zamanda inançların, kültürel değerlerin ve edebi ürünlerin bir araya geldiği bir mekândır. Alevi ve Bektaşî topluluklarında sofraya hem kadınlar hem de erkekler birlikte otururlar. Ancak kalabalık ortamlarda, genellikle çocuklar için ayrı bir sofraya hazırlanır ve bu sofraya çoğunlukla mutfakta yer alır. Sofra kültüründe, günlük sofraya, ibadet sofrası ve özel gün sofraları birbirlerinden farklılıklar gösterir. Günlük ev sofrasında, evin reisinin oturduğu yer sabittir; misafir varsa, ev sahibinin sağında oturmalıdır. Eğer misafir ya da dini önderler (dede, baba gibi) mevcutsa, dua edilmesi zorunludur. Aksi takdirde dua edilmesine gerek yoktur. Böyle bir durumda, ev reisinin yerine dede ya da baba oturur. Yemek, önce dede ya da babanın ilk lokmayı almasıyla başlar ve sofraya duasından sonra "Aşk olsun" denildikten sonra başlanır. Dua ve ritüel sofraya el sürülmeden önce gerçekleştirilmesi gerekmektedir (Demir, 2017 :1).

Alevi topluluklarında ritüellerde tüketilen yemekler, özel bir anlam taşıyarak "lokma" olarak adlandırılmaktadır. Bu terim, sadece belirli yiyeceklerle sınırlı kalmamakla beraber ritüel kapsamında sunulan diğer gıda maddeleri için de kullanılmaktadır. Özellikle cem ritüelinde, tığlanan kurban etinden hazırlanan yemek de "lokma" olarak kabul edilir. Alevi inanç sisteminde lokma, sadece bir gıda maddesi değil, aynı zamanda kutsal bir öğe olarak görülür. Lokmanın sunulduğu alan ve yenildiği sofraya da kutsal kabul edilmekte, bu durum topluluğun dini ve kültürel değerleriyle doğrudan ilişkilidir (Ersal ve Görgüllü, 2017: 183).

Alevi inanç sisteminde, "kurban kesme" ifadesi yaygın bir şekilde kullanılmamaktadır. Bunun yerine, yöreden yöreye değişiklik gösterse de genellikle "tığlamak" terimi kullanılmaktadır (Arslan, 2017: 57). Kurbanı tığlayan (kesmek) veya pişirilmek üzere hazırlayan kişiye de "kurbancı" adı verilmektedir. Diğer lokmaların (yemeklerin) hazırlanmasından sorumlu olan kişi ise "ocakçı" (diğer adlarıyla kara kazancı veya aşçı) olarak adlandırılır. Ocakçı, ritüel yemeklerinin doğru bir şekilde pişirilmesi ve sunulmasından sorumlu olan hizmet sahibidir (Akın, 2017: 47).

Alevi ocaklarına bağlı topluluklarda, cem ve adak kurbanlarında büyükbaş veya küçükbaş hayvanların tığlanması (kesilmesi) sırasında, bu hayvanların türlerine göre farklı sembolik isimler kullanılmaktadır (Yıldız, 2019: 138). Bu kurbanlar, Alevi inanç sisteminde derin anlamlar taşır ve belirli dini figürleri temsil eder. Toplamda yedi farklı kurban türü bulunmaktadır. Bunlar şu şekildedir: Âdem Ata Kurbanı (tosun), Hz. Âdem'i temsil eder; İsmail Kurbanı (koç), Hz. İsmail'i sembolize eder; Cebrail Kurbanı (horoz), dört büyük melekten biri olan Cebrail'i temsil eder; İsrail Kurbanı (keçi), yine dört büyük melekten

İsrafil'i temsil eden bir kurban türüdür; Şuayip Kurbanı (camız/manda), Şuayip peygamberi sembolize eder; Veysel Karani Kurbanı (deve), Veysel Karani'yi temsil eder ve Eyüp Kurbanı (güvercin), Eyüp peygamberi temsil eder (Akın, 2017: 37-41). Ancak Tunceli gibi bazı Alevi kültürlerinde normal keçi eti tüketimi yüksek miktarda görülürken, dağ keçisi kutsal olduğu düşünüldüğünden öldürülmesi günah olarak kabul edilmekte ve kurban edilmemektedir (Arslan, 2017: 58).

Alevilerde aşure geleneğini Kerbela Olayına dayandırmakla birlikte, bu geleneğin köklerinin Hz. Nuh dönemine kadar uzandığını da düşünmektedirler. Aşure, özellikle Kerbela şehitleri ve On İki İmamlar için pişirilmektedir. Alevi inancına göre, Nuh Tufanı sırasında yiyeceklerin tükenmesi üzerine, insanlar yanlarında bulunan malzemelerle çorba pişirip paylaşmışlardır. Bu gelenek, Kerbela Olayı'nın etkisiyle zamanla Alevi toplumunda devam etmiştir (Yıldırım, 2011: 77).



**Şekil 1:** Aşure (On iki İmam Çorbası) Yazarlar Tarafından Çekilmiştir.

Alevi inancında kurban olarak kesilen hayvanın kalbi, böbrek ve karaciğeri ayrı bir kazanda pişirilir ve bu işlemle ilgilenen kişiye "yürekçi" adı verilir. Bu hizmetin adı da "yürek hizmeti" olarak adlandırılır (Keskin ve Güneş, 2025: 44).

Yürek, dört bölümden oluşan bir organ olarak kabul edilir ve bu dört bölüm, musahip olanların birlikteliğini simgeler. Musahiplik, dört canın birliğini ifade eder ve bu ritüel, gönüllerin birleşmesini, Allah'a ikrar verme anlamını taşır. Talipler, bu ritüelde kalbin bir parçasını alıp ısırır ve birbirlerine verirler ve böylece bir yüreği paylaşarak bir olduklarını kabul ederler. Ritüel sonunda, tatlılık ve şifa için bal ve süt ikram edilir (Ersal ve Görgülü, 2017: 169).

Bal ve sütün dışında "dem" içeceği, dolu veya bade gibi farklı isimlerle anılsa da, Alevi-Bektaşî geleneğinde cem ritüeli ile yakından ilişkili kutsal bir içecektir. Bu içeceğin, genellikle üzüm suyundan elde edildiği belirtilmekle birlikte (Ersal, 2016: 157), pratikte şarap, rakı gibi alkollü içeceklerin yanı sıra şerbet, meyve suyu ve benzeri alkolsüz meşrubatlarla da hazırlandığı bilinmektedir (Ersal ve Görgülü, 2017: 181).

### **Araştırma Yöntemi**

Araştırmanın temel amacı, Tunceli ilinde yaşayan Alevi topluluğunun mutfak kültürünü derinlemesine incelemek, bu kültüre ait unutulmaya yüz tutmuş mutfak terimlerini, yemek tariflerini ve kültürel ayrıntıları titizlikle kayıt altına almaktır. Tunceli yöresinin seçilmesinin temel nedeni, bölgenin zengin ve kendine has mutfak kültürüne sahip olmasıdır. Bu özellikler, yöre mutfağının eşsiz bir araştırma alanı sunmasına olanak sağlamıştır.

Bu çalışmada, sosyal bilimlerde detaylı analizlere olanak tanıyan nitel araştırma yöntemlerinden biri olan derinlemesine görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu metodoloji, katılımcıların sorulara açık bir şekilde yanıt verme olasılığını artırması ve karşılıklı etkileşimi güçlendirmesi nedeniyle tercih edilmiştir (Kozak, 2018: 21). Derinlemesine görüşme yöntemi,

fenomenolojik desen çerçevesinde gerçekleştirilmiş olup, bireylerin kişisel deneyimlerine odaklanılmıştır. Fenomenoloji, bireylerin yaşantılarındaki öznel anlamları derinlemesine incelemeye ve bu anlamları sosyal bağlamda değerlendirmeye olanak tanır (Creswell, 2016: 27; Yalçın, 2022: 217-222). Çalışmada fenomenolojik desenin tercih edilmesinin temel nedeni, Tunceli’de yaşayan Alevi topluluğunun mutfak kültürünü yalnızca gözlemlenebilir pratikler üzerinden değil, katılımcıların bu pratiklere yükledikleri anlamlar, inanç temelli yorumlar ve yaşantısal deneyimler çerçevesinde ele alma gerekliliğidir. Fenomenolojik yaklaşım, bireylerin gündelik yaşamlarında sıradanlaşmış görünen mutfak pratiklerinin ardındaki inançsal, kültürel ve sembolik anlamları ortaya koymaya olanak tanımaktadır. Bu bağlamda, sofraya düzeni, beslenme tercihleri ve yemek ritüelleri, katılımcıların öznel deneyimleri temel alınarak analiz edilmiştir.

Araştırma kapsamında katılımcı profilinin tamamının kadınlardan oluşması, Tunceli Alevi mutfak kültüründe yemek hazırlama, sofraya düzeni ve ritüel pratiklerin aktarımında kadınların merkezi bir role sahip olmasıyla ilişkilidir. Ayrıca mutfak kültürü ve geleneksel yemek pratiklerinin çoğunlukla kadınlar üzerinden kuşaktan kuşağa aktarılması (Swinbank, 2021:4) araştırmamın kadın katılımcı temelli olmasıyla doğrudan ilişkilidir. Bununla birlikte, katılımcıların yalnızca kadınlardan oluşması, erkeklerin inanç temelli mutfak pratikleri ve ritüellerdeki rollerinin kapsam dışı kalmasına neden olmuş olup, bu durum çalışmanın sınırlılıkları arasında değerlendirilmektedir.

Araştırmanın temel sorusu, "Tunceli ilinde yaşayan Alevilerin mutfak kültürünün özgün unsurları nelerdir?" şeklinde belirlenmiş; alt problemler ise yöreye özgü mutfak terimlerinin, tariflerin ve diğer kültürel unsurların detaylandırılmasını hedeflemiştir (Güzel ve Akyurt Kurnaz, 2023: 205). Son aşamada hazır hale getirilen ve araştırmada kullanılan anket soruları, Varol ve Gök’ün (2022: 778) çalışmasından da yararlanılarak hazır hale getirilmiştir.

Araştırmanın evren ve örnekleme belirlenirken, küçük gruplar ve öznel değerlendirmeler için uygulanan ve bilgi açısından zengin durum ve kişilerin seçilmesini kapsayan amaçlı örnekleme tekniği kullanılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 42). Ayrıca nitel yöntemlerin kullanıldığı araştırmalarda sınırları belirlenmiş konuların detaylı olarak anlaşılma çabası vardır (Karataş, 2015: 71). Bu çalışmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Araştırma, Tunceli ilinde yaşayan belirli bir yaş grubundaki Alevi kadın katılımcılarla sınırlıdır ve bulgular genellenebilir nitelik taşımamaktadır. Ayrıca veriler, katılımcıların mevcut ve geçmiş deneyimlerine dayalı anlatılar üzerinden elde edildiğinden, hatırlama yanlılığı olasılığı göz ardı edilmemelidir. Bununla birlikte, çalışmanın amacı genelleme yapmak değil, inanç temelli mutfak pratiklerini derinlemesine anlamak olduğundan, nitel yaklaşım bu bağlamda yeterli görülmektedir. Çalışma bu doğrultuda temaların doygunluğa ulaştığı noktada sonlandırılmıştır ve toplamda 20 kişinin katılımı ile gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler yazılı dokümanlar ve ses kayıt cihazları kullanılarak kayıt altına alınmıştır.

Verilerin analizi, Kümbetoğlu (2005: 37) ve Güzel ve Akyurt Kurnaz, (2023: 205) tarafından önerilen ve uygulanan verilerin işlenmesi, görselleştirilmesi ve sonuç çıkarma süreçleri izlenerek gerçekleştirilmiştir. Bu süreçte elde edilen veriler, betimleyici analiz yöntemiyle kodlanmış, kategorilere ayrılmış ve ana temalar görselleştirilmiştir. Verilerin görselleşmesinde MAXQDA (2020) programı kullanılmıştır.

### **Bulgular ve Tartışma**

Tablo 1’de, araştırmaya katılan 20 bireyin demografik özelliklerini ve sosyal bağlamlarını özetlemektedir. Katılımcıların tamamı kadınlardan oluşmaktadır ve yaşları 45 ile 90 arasında değişmektedir. Katılımcılardan iki kişi lisans mezunu, bir kişi ortaokul mezunu diğerleri ise ilkököl mezunudur. Katılımcılar Tunceli ilinin, Nazımiye ilçesi ve köyleri

(Çevrecik, Talik, Geriş, Turna Yolu ve Kıl Köyü), katılımcıların önemli bir kısmını oluşturmaktadır. Bunun yanı sıra, Ovacık ve Hozat gibi ilçelerden de katılımcılar yer almaktadır. Katılımcılardan 18'i ev hanımı iken sadece 2 kişi emekli öğretmen olduğunu belirtmiştir.

**Tablo 1:** Katılımcıların Demografik Bilgileri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim	Memleket	Meslek
K1	K	85	İlkokul	Nazımiye, Çevrecik köyü	Ev Hanımı
K2	K	60	İlkokul	Nazımiye, Talik köyü	Ev Hanımı
K3	K	70	Lisans	Tunceli	Emekli Öğretmen
K4	K	45	Ortaokul	Nazımiye	Ev Hanımı
K5	K	45	İlkokul	Nazımiye	Ev Hanımı
K6	K	65	İlkokul	Nazımiye	Ev Hanımı
K7	K	45	İlkokul	Nazımiye, Geriş köyü	Ev Hanımı
K8	K	70	İlkokul	Nazımiye, Doluca köyü	Ev Hanımı
K9	K	65	İlkokul	Hozat	Ev Hanımı
K10	K	75	İlkokul	Ovacık	Ev Hanımı
K11	K	55	İlkokul	Nazımiye, Doluca köyü	Ev Hanımı
K12	K	88	İlkokul	Nazımiye, Turna yolu köyü	Ev Hanımı
K13	K	50	İlkokul	Ovacık	Ev Hanımı
K14	K	55	Lisans	Hozat	Emekli Öğretmen
K15	K	65	İlkokul	Ovacık	Ev Hanımı
K16	K	90	İlkokul	Nazımiye Geriş Köyü	Ev Hanımı
K17	K	80	İlkokul	Nazımiye Kıl köyü	Ev Hanımı
K18	K	75	İlkokul	Tunceli Kutudere	Ev Hanımı
K19	K	66	İlkokul	Ovacık	Ev Hanımı
K20	K	62	İlkokul	Nazımiye Talik Köyü	Ev Hanımı

Tablo 2’de katılımcıların sofraya kültürüne ilişkin uygulamaları ve bu uygulamaların toplumsal düzen içindeki yansımaları sunulmuştur. Bulgular, sofraya pratiklerinin yalnızca yemek yeme eylemiyle sınırlı olmadığını; inanç sistemi, toplumsal hiyerarşi ve aile içi ilişkilerle doğrudan bağlantılı bir yapı sergilediğini göstermektedir. Katılımcılara yemek esnasında konuşma durumları sorulduğunda, bir kısmı (n=7) sofrada konuşmadıklarını belirtirken, konuşmanın olduğu durumlarda ise bu hakkın çoğunlukla yaşça büyük bireylerle sınırlı olduğu ifade edilmiştir (n=5). Bu durum, sofranın Alevi kültüründe yalnızca fiziksel bir paylaşım alanı değil, aynı zamanda edep, saygı ve rızalık ilkelerinin gözetildiği sembolik bir mekân olduğunu düşündürmektedir. Günlük olayların konuşulması ise sofranın aile içi iletişimi destekleyen ancak ölçülü bir alan olarak konumlandığını göstermektedir. Elde edilen bulgular ile sofraya etrafındaki davranış kalıplarının yalnızca inanç temelli değil, aynı zamanda kültürel aktarımın bir parçası olduğunu ortaya koymaktadır. Nitekim Varol ve Gök’ün (2022:781) Balkan göçmenlerinin sofraya kültürü üzerine yaptıkları çalışmada da katılımcıların yaklaşık yarısında sofrada konuşma yapılmadığını bildirilmiştir. Bu durum, farklı coğrafyalarda yaşayan topluluklarda sofraya kültürüne ilişkin benzer normların varlığını ve ortak bir kültürel zemini işaret etmektedir.

Katılımcıların tamamının yemeklerini yer sofrasında, “honça” olarak adlandırılan düzen içerisinde tüketmesi, kolektif yaşam anlayışının ve eşitlikçi paylaşım kültürünün güçlü bir göstergesi olarak değerlendirilebilir. Tek tabaktan veya iki kişiye bir tabak olacak şekilde

yemek yenmesi, bireysel tüketimden ziyade ortaklaşa paylaşımın ön planda tutulduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca yemek öncesinde tüm aile bireylerinin bir araya gelmesinin beklenmesi, sofranın yalnızca beslenme değil, aile bütünlüğünü pekiştiren bir ritüel olarak algılandığını göstermektedir. Katılımcılardan biri bu durumu, “Genellikle tüm aile fertleri gelmeden yemeğe başlanmaz ve yer sofrası olan *honça* ile yemeğimizi yedik” şeklinde ifade etmiştir (K12). Literatürdeki birçok farklı kültürde sofrada toplu yemek yendiği belirtilmiş olup (Gürhan, 2017:565; Kırmızıkuşak ve Aksoy, 2021: 190-193) bazı kültürlerde toplu bir şekilde yemek yenilecek sofraya oturulmamanın saygısızlık olduğu da belirtilmiştir (Diken, 2023: 288).

Sofra duası da sofranın kültürünün inanç boyutunu açık biçimde ortaya koymaktadır. Katılımcıların büyük bir kısmı (n=18), sofraya oturmadan önce dua ettiklerini belirtmiş ve genellikle bu duaların genellikle evin en yaşlı bireyleri tarafından yapıldığı ifade edilmiştir. Duaların genellikle yaşlı bireyler tarafından yapılması, yaş temelli hiyerarşinin ve dini otoritenin sofranın üzerinde hâkim olduğunu göstermektedir. Dualarda bolluk, bereket ve huzur temalarının öne çıkması, yemeğin yalnızca maddi değil, manevi bir nimet olarak algılandığını ortaya koymaktadır. Alevi kültürü ile ilgili yapılmış geçmiş çalışmalarda da yemek öncesi ve sonrası edilen dualar, sofranın Alevi inanç sisteminde kutsal bir paylaşım alanı olarak konumlandığını bildirilmektedir (Kaval, 2024 :60-63; Musalı, 2025: 8-12) Ayrıca katılımcıların tamamının sofrada alkollü içecek tüketmediklerini ifade etmeleri, günlük sofranın pratikleri ile cem ritüellerinde yer alabilen alkollü içeceklerin “dem” anlayışı arasındaki ayrımı da ortaya koymaktadır. Engin ve Çakır (2013:303-306) Trakya’daki Bektaşî inancını benimseyen kişilerde ise sofralarında *dem* adı altında alkol (şarap veya rakı) bulunabileceğini bildirmiştir.

**Tablo 2:** Katılımcıların Sofra Kültürü Bilgileri

Kod	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20
Sofrada konuşma	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓	✓	✓
Yer Sofrasında Yemek Yeme	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sofra duası	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sofrada içki tüketme	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗

Tablo 3’te katılımcıların gıda üretim pratiklerine ilişkin bulgular sunulmuştur. Bulgular, üretimin yalnızca beslenme ihtiyacını karşılamaya yönelik bir faaliyet olmadığını; doğayla uyum, kendine yeterlilik ve emeğe dayalı yaşam anlayışının önemli bir parçası olarak şekillendiğini göstermektedir. Katılımcıların tamamının hane halkı için sebze, meyve, tahıl ve baklagil üretmesi, kırsal yaşamda gıda üretiminin temel bir geçim ve yaşam pratiği olduğunu ortaya koymaktadır. Üretilen ürün çeşitliliği, Tunceli’nin coğrafi ve iklimsel koşullarıyla uyumlu bir tarımsal yapıya işaret etmektedir. Geçmişte dışarıdan gıda temin edilmemesi ve yalnızca üretilen ürünlerin tüketilmesi, kendine yeterli bir mutfak sisteminin varlığını ortaya koyarken; günümüzde bazı ürünlerin satın alınması, toplumsal ve ekonomik dönüşümlerin geleneksel üretim pratikleri üzerindeki etkisini yansıtabilmektedir.

Katılımcıların tamamının ekmek ve benzeri ürünleri evde üretmesi, ekmeğin Alevi mutfak kültüründe yalnızca temel bir besin değil, aynı zamanda emeğin ve sürekliliğin simgesi olabileceğini düşündürmektedir. Ekmek üretiminin büyük ölçüde günlük olarak yapılması, düzenli emek ve zaman planlamasına dayalı bir mutfak pratiğini ortaya koymaktadır. Ekmek

çeşitleri üretiminde genellikle geleneksel pişirme yöntemlerinin sürdürüldüğü gözlemlenmektedir. Bazı katılımcıların ekmekleri *lozinge* olarak adlandırılan fırınlarda pişirmesi, üretimin yerlerinin yöresel kimlik ve kültürel bir aktarım ile devam ettiğini gösterebilmektedir. Katılımcılar, geleneksel ekşi maya kullanımına ilişkin dikkat çekici aktarımlarda bulunmuştur. Bu bağlamda K3, “Eskiden mayalı ekmek yapımında hazır maya kullanmazdık, anneannem mayalı hamurdan bir parça alıp un ambarının kapağına yapıştırır sonraki kullanımlar için maya elde ederdik” şeklindeki ifadesiyle, geçmişte uygulanan maya elde etme ve saklama pratiğini ayrıntılı biçimde açıklamıştır. Söz konusu ekşi mayalı hamur kullanımı, hamurun doğal koşullarda kurutulması ve daha sonra yeniden hamur içerisine eklenerek aktive edilmesi esasına dayanmaktadır. Bu uygulama, günümüzde endüstriyel maya kullanımından önce yaygın olan, doğal fermantasyona dayalı geleneksel maya tekniklerine işaret etmekte olup mutfak bilgisinin deneyim ve gözleme dayalı olarak kuşaklar arasında aktarıldığını göstermektedir.

Sebze ve meyvelerden yapılan kışlık hazırlıklar, mevsimsellik ve iklim koşullarıyla uyumlu bir gıda saklama ve değerlendirme anlayışını yansıtmaktadır. Kurutma, salça, turşu, reçel ve pekmez gibi yöntemlerin yaygınlığı, mevsimsel bolluğun yıl geneline yayılmasını ve gıda israfının önlenmesini amaçlayan rasyonel bir yaklaşımı ortaya koymaktadır. Bazı ürünlerin sağlıklı ilişkilendirilmesi, gıdanın yalnızca besleyici değil, aynı zamanda iyileştirici bir unsur olarak algılandığını göstermektedir. Bu durum, K20'nin “Dut reçelinin mide rahatsızlıklarına iyi gelmesi için yapıyoruz” ifadesinde somut biçimde görülmektedir.

Tahıl ve baklagillerden yapılan kışlık hazırlıklar ile süt ürünlerinin üretimi, hane içi emeğin sürekliliğini ve üretim bilgisinin derinliğini ortaya koymaktadır. Özellikle süt ürünlerinin hazırlanmasında zamanlama, çevresel koşullar ve kullanılan ekipmanlara ilişkin aktarımlar, deneyime dayalı bilginin mutfak pratiğinde belirleyici olduğunu göstermektedir. Nitekim K12'nin tereyağı üretiminde günün erken saatlerini vurgulaması ve K13'ün keçi derisinden tulum kullanımına ilişkin ifadesi, üretim sürecinin doğayla uyumlu ve geleneksel yöntemlere dayalı biçimde yürütüldüğünü ortaya koymaktadır.

**Tablo 3:** Katılımcıların Gıda Ürünlerini Üretme Bilgileri

Kod	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20
Sebze, tahıl, bakliyat Üretme	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ekmek vb. Üretme	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sebzelerden kış hazırlığı	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Meyvelerden kış hazırlığı	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tahıllardan kış hazırlığı	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Baklagillerden kış hazırlığı	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Sütten ürün üretme	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✗

Tablo 4'te katılımcıların et ve et ürünleri tüketimine ilişkin bulgular sunulmuştur. Bulgular, et tüketim tercihlerinin yalnızca beslenme alışkanlıklarıyla sınırlı olmadığını; inanç sistemi, kültürel normlar ve etik kabuller çerçevesinde şekillendiğini göstermektedir. Katılımcıların tamamı büyük ve küçükbaş hayvan etlerini tükettiklerini belirtmiş, en çok tercih

edilen hayvan türlerinin keçi, teke, dana ve koyun olduğu ifade edilmiştir. Et tüketiminin taze tüketimin ötesinde, geleneksel muhafaza yöntemleriyle yıl geneline yayıldığı anlaşılmaktadır. Bu duruma ilişkin olarak K8'in, "Biz keçiyi keserdik tuzlardık, ardından onu güneşin önüne koyup iyice kuruturduk ardından iyice kuruduktan sonra onu torbalara koyardık ve evin tavanına asardık kış geldiğinde parça parça kesip kuru fasulye veya kurutulmuş taze fasulye yemeğine katardık" şeklindeki ifadesi, etin kurutulmasıyla saklanması hem mevsimsellik hem de mutfak sürekliliği açısından önemli bir uygulama olduğunu ortaya koymaktadır.

Katılımcıların tamamının av hayvanlarını tüketmediklerini ifade etmeleri, beslenme pratikleri üzerinde inanç temelli sınırlamaların belirleyici olduğunu göstermektedir. Av hayvanlarının tüketilmemesine ilişkin gerekçeler, yalnızca bireysel tercihlerle değil, kutsallık ve kültürel sembollerle ilişkilendirilmektedir. Bu durum, K3'ün, "Av hayvanlarını yemeyiz, çünkü dağ keçisi, tavşan ve keklik bizim kültürümüzde yenmesi günahdır. Dağ keçileri Hızır'ın yoldaşı olduğu için, tavşan kediye benzediği için yemeyiz" şeklindeki anlatımında açık biçimde görülmektedir. Bu ifade, Alevi inanç sisteminde bazı hayvanlara atfedilen kutsallığın ve sembolik anlamların, mutfak pratiklerini doğrudan şekillendirdiğini göstermektedir. Nitekim Keskin ve Güneş (2025) ve Çoban ve Evren (2025) çalışmalarında Alevi inancına sahip olan kişilerin kesinlikle tavşan tüketmediklerini belirtmişlerdir.

Katılımcıların tamamının kümes hayvanlarını tükettiklerini belirtmeleri günlük beslenme pratikleri içerisinde yaygın bir tercih olarak değerlendirildiği sonucunu ortaya koymaktadır.

**Tablo 4:** Katılımcıların Et ve Et Ürünlerini Tüketme Bilgileri

Kod	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20
Büyükbaş ve küçükbaş hayvan tüketime	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Av hayvanları tüketme	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Kümes hayvanı tüketme	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Katılımcıların tamamı (n=20), özel günlerde belirli yemeklerin hazırlandığını ve bu hazırlıkların inanç temelli ritüellerle doğrudan ilişkili olduğunu ifade etmiştir. Bulgular, mutfak pratiklerinin yalnızca beslenmeye yönelik değil; kutsal zamanların anlamlandırılması, paylaşım ve rızalık ilkeleri çerçevesinde şekillenen ritüel alanlar olduğunu göstermektedir. Özel günlerde hazırlanan on iki imam çorbası, gömme, niyaz (Alevi lokması), un helvası ve adak kurbanı gibi uygulamalar, mutfağın inanç pratiğinin ayrılmaz bir parçası olduğunu ortaya koymaktadır. Bu duruma ilişkin olarak K14'ün aktarımı Gağan, Hızır ve Muharrem zamanlarının gündelik yaşam ve mutfakla nasıl iç içe geçtiğini açık biçimde göstermektedir. "Gağan baharı müjdeliyor diye annem ilkbaharda hayvanları dışarıya çıkarıp, dua edip su serperdi. Bol bereket gelsin derdi. Gağanda yumurtaları boyardık. Hızır ve Muharrem orucunda hayvansal gıda kullanmıyorduk. Soğan yemezdik, soğan sarımsak kullanmazdık. Sadece 1 bardak su ve genellikle ayran içerdik" ifadeleriyle, ritüel zamanlarda mutfak uygulamalarının belirli kurallara bağlandığını ortaya koymaktadır.

Hızır inancına bağlı ritüellerde kurban ve lokma anlayışının belirgin olduğu görülmektedir. K16'nın, "Hızır ayında, en küçük yavru keçilerden bir tanesini alır ona bakım

yapardık. Onu güzelce besleyip hızır gününde keserdik. Etini komşuya dağıttırdık, yanına niyaz yapardık” şeklindeki anlatımı, kurbanın yalnızca bir kesim eylemi değil; bakım, emek ve paylaşım süreciyle bütünleşen bir inanç pratiği olduğunu göstermektedir. Benzer şekilde K18 ve K20’nin aktarımıyla, Hızır gecesinde hazırlanan kavutun yalnızca bir yiyecek değil, kutsallık ve bereket beklentisinin sembolik bir taşıyıcısı olduğunu ortaya koymaktadır. Bu uygulamalar, mutfağın Alevi inanç sisteminde doğrudan kutsal zaman ve mekânla ilişkilendirildiğini göstermektedir.

Katılımcıların tamamı (n=20), sofralarında yabancı otlara yer verdiklerini ifade etmiştir. En sık kullanılan yabancı otların helig, celezane, mendike, kenger, tar, ıçgın, tarhatun otu, keçi sakalı, yabancı nane ve gulik olduğu belirlenmiştir. Elde edilen bulgular neticesinde, mutfak kültürünün çevredeki imkanlar doğrultusunda çeşitlendiği ve çevresel bilgiye dayalı bir beslenme pratiğinin sürdürüldüğünü gözlemlenmektedir.

Ayrıca yöresel ürün hazırlama ve üretme bulguları, mutfakta sadelik ve doğallığın ön planda olduğunu ortaya koymaktadır. Katılımcıların önemli bir kısmının yalnızca tuz kullanması, baharat tüketiminin sınırlı tutulduğunu göstermektedir. Diğer katılımcılar tarafından kullanılan zembur, yabancı kekik ve yabancı nane gibi ürünler ise doğadan doğrudan temin edilen tatlandırıcı ve aromatik unsurlar olarak değerlendirilebilir. Katılımcıların tamamının yemeklerinde hayvansal yağ kullanması, özellikle tereyağı ve iç yağının tercih edilmesi, geleneksel mutfak anlayışının sürekliliğini göstermektedir.

Tatlı tüketimine ilişkin bulgularda ise şerbetli ve sütlü tatlılardan ziyade helva çeşitlerinin öne çıktığını ortaya koymaktadır.

**Tablo 5:** Katılımcıların Yöresel Ürün Hazırlama ve Üretme Bilgileri

Kod	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19	K20
Özel günlerde (hıdırellez, kandil vb.) yöresel yemek hazırlama	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Yabancı ot kullanımı	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Yemeklerde yöresel baharat kullanma	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗
Yemeklerde yöresel yağ kullanma	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Yöresel Tatlı Üretimi	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓	✗	✗

Şekil 2’de MAXQDA programı ile oluşturulan kelime bulutu, Tunceli Alevilerinin mutfak kültüründe öne çıkan yemekleri görselleştirerek yemeklerin toplumsal önemini ve kültürel sürekliliğini vurgulamaktadır. Görselde kullanılan kelimelerin boyutları, bu yemeklerin Tunceli Alevileri arasında ne kadar yaygın olduğuna veya hangi yemeklerin daha fazla dikkat çektiğine dair bir fikir vermektedir. Kelime bulutunda, Şorbik, Patilla, Gömbe gibi kelimelerin diğerlerine göre daha büyük yazılması, bu yemeklerin Tunceli Alevilerinin mutfak



## Sonuç ve Öneriler

Bu çalışmada, Tunceli Alevi mutfağına ilişkin 20 katılımcının dâhil olduğu bir araştırma gerçekleştirilmiş ve katılımcılara 34 adet soru yöneltilmiştir. Elde edilen veriler doğrultusunda, yöredeki yemek kültürü ve sofrada yazılı kaynaklar yerine sözlü aktarım yoluyla gelecek nesillere iletilmesi tespit edilmiştir. Araştırma bulgularına göre, bölgede kırmızı et tüketim oranı oldukça yüksektir ve yaygın olarak keçi eti tercih edilmektedir. Bununla birlikte, yöre halkının av hayvanlarını tüketmediği, aksine bu hayvanları kutsal kabul ederek koruma eğiliminde olduğu belirlenmiştir. Yabancı bitki kullanımı oldukça yaygın olduğu tespit edilmiştir. Ancak, bölgede meze ve salata kültürünün yeterince gelişmediği gözlemlenmiştir. Hayvansal ürün tüketimi oldukça fazladır ve neredeyse tüm hayvansal ürün çeşitleri mutfakta kullanılmaktadır. Özellikle tereyağı, temel bir yağ kaynağı olarak öne çıkarken, iç yağ da yemeklerde yaygın şekilde tercih edilmektedir. Tahılların büyük ölçüde yörede yetiştirildiği, dışarıdan ürün temininin oldukça sınırlı olduğu tespit edilmiştir. Özellikle, ekilen buğdayın değirmende öğütülerek kışlık un üretildiği ve sebze ile meyvelerin kış aylarında tüketilmek üzere kurutulduğu belirlenmiştir. Bölgede yemeklerin odun ateşinde pişirilmesi yaygın olup, sac yemekleri yöresel mutfakın önemli bir unsurunu oluşturmaktadır. Sofralarda alkol bulunmamakla birlikte ve sofradaki söz hakkı genellikle yaşça büyük bireylere aittir. Özel günler ve bayramlar, yöre halkı tarafından büyük bir özenle kutlanmakta olup, bu günlere özgü yemekler hazırlanarak "Allah rızası için" dağıtılmaktadır. Sonuç olarak, Tunceli Alevi mutfakının geleneksel yapısını büyük ölçüde koruduğu ve kendi dinamikleri içinde varlığını sürdürdüğü sonucuna ulaşılmıştır.

**Farklı Bölgelerdeki Alevi Toplumlarının İncelenmesi:** Tunceli Alevileri üzerinde yapılan bu çalışmanın benzer şekilde Türkiye'nin diğer bölgelerindeki Alevi topluluklarına uygulanması, mutfak gelenekleri arasındaki benzerliklerin ve farklılıkların ortaya konmasına katkı sağlayabilir.

**Alevi Mutfak Kültürünün Korunması ve Tanıtılması:** Tunceli Alevilerinin mutfak kültürünün korunması için somut adımlar atılması, bu kültürün geleceğe taşınmasına ve turizmde daha etkin bir şekilde tanıtılmasına olanak sağlayabilir.

**Alevi İnanç Sisteminin Mutfak Üzerindeki Etkilerinin Derinlemesine İncelenmesi:** İnanç sisteminin yemek ritüelleri, oruç dönemleri ve gıda tercihleri üzerindeki etkilerinin detaylı bir şekilde analiz edilmesi, bu alanda derinlemesine bir bilgi sağlayabilir.

**Alevi Yemeklerinin Coğrafi İşaretleme Yoluyla Tescili:** Tunceli'ye özgü yemeklerin coğrafi işaretleme ile koruma altına alınması, bu yemeklerin ticarileştirilmesi ve uluslararası tanıtımı için stratejik bir adım olacaktır. 2025 yılı itibarıyla Tunceli'nin, en az coğrafi işarete sahip ikinci il konumunda olması nedeniyle bu konuya öncelik verilmesi önerilmektedir.

## Etik Kurul İzni

Bu çalışma için Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi İnsan Araştırmaları Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulunun 28.11.2024 tarih ve 10 / 09 sayılı kararı ile etik kurul onayı alınmıştır.

## Kaynakça

- Akın, B. (2017). *Diyarbakır yöresi Alevi ocakları: Tarih, inanç ve gelenek* [Yayımlanmamış doktora tezi]. Ege Üniversitesi.
- Akın, B. (2020). Alevilikte "niyaz" kavramı ve niyaz merkezli ritüeller. *Türük: Uluslararası Dil Edebiyat Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 8(22), 98-116.
- Arslan, Y. (2017). Türkistan'dan Tunceli'ye kurban inancı. *Milli Folklor*, 115, 51-62.

- Ayhan, G., Çağlıyan, A. (2021). Tunceli ilinde Alevi inanç turizmi rotaları. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 31(2), 583-606.
- Creswell, J. W. (2016). *Araştırma deseni: Nitel, nicel ve karma yöntem yaklaşımları* (S. B. Demir, Çev.). Eğiten Kitap.
- Çoban, E., & Evren, S. (2025). Alevi kültüründe yeme-içme ve mutfak: Erzincan Mollaköy Örneği. *Journal of Gastronomy Hospitality and Travel*, 8(3), 1199-1211.
- Demir, A. (2017). Alevi-Bektaşilerde yemek ve sofrası kültürü. *Turkish Cuisine*. <http://www.turkishcuisine.org/print.php?id=25&link=http://www.turkish-cuisine.org/food-and-social-life-2/food-culture-of-alevis-and-bektashis-25.html>. (Erişim Tarihi: 02/02/2025).
- Diken, H. A. (2023). Geleneksel Türk Mutfak Kültüründeki Alışkanlık Ve Davranış Örüntüleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *The Journal of Academic Social Science*, 142(142), 282-292. <http://dx.doi.org/10.29228/ASOS.69824>.
- Engin, R., Çakır, A. (2013). Amuca Bektaşilerinde sofrası ve sofrası erkânı. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 65, 299-312.
- Ersal, M., Görgülü, E. D. (2017). Yemekten ritüel yaratmak: Alevi inanç sisteminde yemek kültürü. *Journal of Alevism-Bektashism Studies*, 16, 139-200.
- Ersal, M. (2016). Alevi inanç sisteminde dem kültürü ve dem geldi semahları. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 77, 127-174.
- Gündüzöz, G. (2017). Kaygusuz Abdal'ın simâtiyelerinde yemek figürü. *Kırıkkale İslami İlimler Fakültesi Dergisi*, 2(4), 9-26.
- Gürhan, N. (2017). Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği. *Journal of International Social Research*, 10(54). <http://dx.doi.org/10.17719/jisr.20175434620>
- Güzel, Ö., Akyurt Kurnaz, H. (2023). Anadolu'da kültürel mirasını koruyan Pomaklar: Sosyo-kültürel yaşantıları üzerine bir araştırma. *Milli Folklor*, 18(137), 199-213.
- Karaçeper, E. İ. (2024). Yemek ve kültür ilişkisi bağlamında Balkan restoranlarının menü içerik analizi. *Kent Akademisi Dergisi*, 17(5), 1975-1994. <https://doi.org/10.35674/kent.1433018>
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kaval, Y. (2024). Tunceli halk kültürü ve inancında yemek duaları. M. Erol (Ed.), *Halk Gastronomisi II* içinde (ss. 60-64). Çanakkale: Paradigma Akademi.
- Keskin, G. S., Güneş, E. (2025). Lokmadan muhabbet sofrasına: Alevi-Bektaşî mutfak kültürünün ritüel ve kimlik bağlamında incelenmesi. *SÜREK Alevilik-Bektaşîlik ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, (5), 43-62.
- Kıranathoğlu, M. (2018). Alevi – Bektaşî geleneğinde yemek duaları. *IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşîlik Sempozyumu (18-20 Ekim 2018 Ankara) Bildiriler Kitabı* (ss. 65-74).
- Kırmızıkuşak, D., Aksoy, M. (2021). GELENEKSEL AİLEDE YEMEK VE GÜÇ İLİŞKİSİ. *Journal of gastronomy, hospitality and travel (Online)*, 4(2), 183-198. [doi.org/10.33083/joghat.2021.67](https://doi.org/10.33083/joghat.2021.67).
- Kozak, M. (2018). *Bilimsel araştırma: Tasarım, yazım ve yayım teknikleri*. Detay Yayıncılık.
- Kumartaşlıoğlu, S. (2014). Türk kültüründe ateş ve ocak iyeleri. *Karadeniz Araştırmaları*, (43), 175-190.
- Kümbetoğlu, B. (2005). *Sosyolojide ve antropolojide niteliksel yöntem ve araştırma*. Bağlam Kitapevi.
- Macit, N., Kıran, Ö. (2024). Yemek ve toplum: Kültür, kimlik ve eşitsizlikler. *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), 97-106.

- 
- Musalı, V. (2025). Bakü ve civarında Ali sofrası geleneği: Halk dindarlığı, folklor ve meddahlık. *Edeb Erkan*, (8), 1-26. <https://doi.org/10.59402/EE008202501>.
- Özdemir, C. (2018). Alevi-Bektaşî kültüründe “lokma” geleneği. *IV. Uluslararası Alevilik ve Bektaşîlik Sempozyumu (18-20 Ekim 2018 Ankara) Bildiriler Kitabı* (ss. 247-264).
- Swinbank, V. A. (2021). Cultural memory and female intergenerational culinary culture. In *Women’s food matters* (pp. 87–108). Palgrave Macmillan. [https://doi.org/10.1007/978-3-030-70396-7\\_5](https://doi.org/10.1007/978-3-030-70396-7_5).
- Varol, E., Gök, İ. (2022). Balkan göçmenlerinin sofrası kültürü: Tekirdağ Malkara örneği. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(2), 775-789. <https://doi.org/10.32709/akusosbil.972821>.
- Yalçın, H. (2022). Bir Araştırma Deseni Olarak Fenomenoloji. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 213-232. <https://doi.org/10.18037/ausbd.1227345>
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2011). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık
- Yıldırım, E. (2011). Tunceli yöresi Alevilerinde Muharrem Ayı’nın önemi ve aşure geleneği. *Fırat Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 16(1), 71-84.
- Yıldız, H. (2019). Anadolu Alevî-Bektaşî inanç dünyasında kurban anlayışı ve kurbanla ilgili ritüeller. *Journal of Alevism-Bektashism Studies*, (20), 135-152.
-