



MERSİN TAHTACI GEÇİŞ DÖNEMİ RİTÜELLERİ: CENAZE VE DOĞUM YEMEKLERİNİN GASTRONOMİK MİRAS DEĞERİ

MERSİN TAHTACI TRANSITIONAL RITUALS: FUNERAL AND BIRTH MEALS AND THEIR GASTRONOMIC HERITAGE VALUE

Serpil YALIM KAYA*



Dr. Öğr. Üyesi, Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,
syalim@mersin.edu.tr

Zeynep Aslıgül KIZIL



Bilim Uzmanı, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim
Dalı

asligulsari@gmail.com

Geliş Tarihi: 27.11.2025 **Kabul Tarihi:** 09.06.2026

Özet: Mutfak kültürü; inançları, dayanışmayı ve toplumsal belleği yansıtan dinamik bir yapıdır. Özellikle doğum ve ölüm gibi geçiş dönemlerinde gıda, biyolojik ihtiyacın ötesinde sosyolojik bir işlev görür. Tahtacı Türkmenlerinde ritüel yemekler; toplumsal dayanışma, kültürel aktarım ve kimlik inşası bağlamında anlam taşımaktadır. Bu çalışma, Mersin ili Dalakdere ve Kızılkaya köylerinde yaşayan Tahtacı Türkmenlerinin geçiş dönemi ritüelleri olan cenaze ve doğum yemeklerini inceleyerek, bu ritüellerin sosyolojik işlevlerini, modernleşme karşısındaki dönüşümünü ve gastronomik miras değerini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Araştırma etnografik desenle yürütülmüş; veriler alan gözlemleri ve 45–85 yaş aralığında 30 katılımcıyla (15'i Dalakdere, 15'i Kızılkaya köyünden) gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmeler yoluyla toplanmış, elde edilen veriler içerik analizi ile değerlendirilmiştir. Cenaze evinde yemek pişirmeme ve yiyeceğin komşular tarafından imece usulüyle sunulma pratiğinin güçlü biçimde sürdürüldüğü görülmektedir. Cenaze yemeklerinde kuru fasulye, dövme pilavı ve helva temel menüyü oluşturmaktadır. Geleneksel kurban uygulamasının yerini bazı durumlarda lahmacun ikramının aldığı; buna karşın doğum ritüellerinde diğ börtmesi/hediği geleneğinin yüksek oranda sürdürüldüğü belirlenmiştir. Ayrıca tatlı ve pasta ikramının ritüellere eklenmesi, kültürel pratiklerin modern koşullara uyum sağlayarak biçim değiştirdiğini göstermektedir. Sonuç olarak bu çalışma, Tahtacı Türkmenlerine ait cenaze ve doğum yemeklerinin toplumsal dayanışmayı ve kültürel belleği sürdüren, modern koşullara uyum sağlayan önemli bir gastronomik miras unsuru olduğunu ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Turizmi, Cenaze Yemekleri, Diğ Hediği, Tahtacı Türkmenleri, Somut Olmayan Kültürel Miras.

Abstract: Culinary culture is a dynamic structure that reflects beliefs, solidarity, and collective memory. In transitional periods such as birth and death, food assumes a sociological function beyond biological necessity. Among Tahtacı Turkmens, ritual meals carry meaning in terms of social solidarity, cultural transmission, and identity construction. This study examines the funeral and birth meals of Tahtacı Turkmens living in Dalakdere and Kızılkaya villages in Mersin and aims to reveal their sociological functions, transformation under modernization, and gastronomic heritage value. The research was conducted

* Sorumlu Yazar

using an ethnographic design. Data were collected through field observations and semi-structured interviews with 30 participants aged 45-85, including 15 from Dalakdere and 15 from Kızılkaya, and analyzed through content analysis. The findings show that the practice of not cooking in the house of the deceased and the communal provision of food by neighbors through imece remains strong. Funeral meals mainly consist of dried beans, cracked wheat pilaf, and helva. In some cases, the traditional sacrificial practice has been replaced by lahmacun, while diş börtmesi/hediği remains preserved. The inclusion of desserts and cake indicates adaptation to modern conditions. In conclusion, these meals represent an important gastronomic heritage element that sustains social solidarity and cultural memory.

Key Words: Gastronomy Tourism, Funeral Meals, Diş Hediği, Tahtacı Turkmens, Intangible Cultural Heritage.

GİRİŞ

Yemek, biyolojik bir gereksinim olmanın ötesinde, toplumsal ilişkilerin kurulduğu, kimliklerin üretildiği ve kültürel belleğin kuşaktan kuşağa aktarıldığı sembolik bir alan olarak değerlendirilmektedir. Özellikle doğum, evlenme ve ölüm gibi geçiş dönemlerinde yemek, bireyin toplumsal statü değişimini görünür kılan ve bu değişimi topluluk nezdinde meşrulaştıran ritüel bir işleve sahiptir. Bu yönüyle geçiş dönemi yemekleri, yalnızca beslenme pratiği değil; aynı zamanda dayanışma, aidiyet ve kültürel süreklilik mekanizması olarak anlam kazanmaktadır (Irmak, 2024; Sağır, 2013; Sağır, 2016).

Türk kültüründe geçiş dönemi ritüelleri, İslamiyet öncesi dönemlerden günümüze uzanan güçlü bir süreklilik göstermektedir. Ancak küreselleşme, kentleşme ve değişen yaşam koşulları, bu ritüellerin uygulanış biçimlerinde önemli dönüşümlere yol açmıştır. Geleneksel imece usulüyle hazırlanan yemeklerin yer yer daha hızlı, standart ve pratik çözümlerle yer değiştirmesi, mutfak kültüründe değişim ve sürekliliğin birlikte değerlendirilmesini gerekli kılmaktadır. Bu dönüşüm, bir yandan McDonalddlaşma bağlamında rasyonelleşme eğilimleriyle açıklanırken, diğer yandan kültürel pratiklerin yeni koşullara uyum sağlayarak varlığını sürdürmesiyle de ilişkilendirilmektedir (Özaydın ve Yalçın, 2025; Çetinkaya vd., 2024).

Bu çalışmada, Mersin ili Dalakdere ve Kızılkaya köylerinde yaşayan Tahtacı Türkmenlerinin cenaze ve doğum ritüellerine eşlik eden yemek pratikleri incelenmektedir. Tahtacı Türkmenleri, ritüelleri, toplumsal yapıları ve mutfak kültürleriyle özgün bir kültürel birikim taşımakta; bu yönleriyle kültürel belleğin ve grup kimliğinin izlenebileceği önemli bir örneklem sunmaktadır (Selçuk, 2008; Kehl-Bodrogi, 2012). Bu bağlamda çalışma, geçiş dönemi yemeklerinin toplumsal dayanışma, kimlik inşası ve kültürel aktarım bağlamındaki işlevlerini ortaya koymayı amaçlamaktadır.

Araştırma, Tahtacı yemek ritüellerindeki değişim ve sürekliliği çok boyutlu bir çerçevede değerlendirmektedir. Bu doğrultuda cenaze yemekleri, ölüm sosyolojisi bağlamında toplumsal yas, dayanışma ve yük paylaşımı açısından ele alınırken; doğum ritüelleri ve bu ritüellere eklemlenen yeni unsurlar kültürel uyum ve dönüşüm bağlamında değerlendirilmektedir (Sağır, 2016; Çetinkaya vd., 2024). Ayrıca yemek ritüelleri, etnik sınırların korunması, kültürel belleğin sürdürülmesi ve gastronomik mirasın geleceğe aktarılması açısından da önem taşımaktadır (Barth, 1969; Assmann, 2011). Bu yönüyle çalışma, ritüel yemeklerini yalnızca geleneksel bir uygulama olarak değil, aynı zamanda somut olmayan kültürel miras ve etnik turizm açısından potansiyel taşıyan çok katmanlı bir kültürel alan olarak ele almaktadır (Diker, 2019; Sarıoğlu vd., 2024; Yordam ve Akkuş, 2022; Türker ve Çelik, 2012).

Literatürde ritüel yemekler, ölüm sosyolojisi, kültürel bellek ve gastronomik miras üzerine çeşitli çalışmalar bulunmakla birlikte, Mersin Tahtacı Türkmenlerinin geçiş dönemi yemeklerini cenaze ve doğum ritüelleri ekseninde birlikte ele alan sınırlı sayıda araştırma bulunmaktadır. Bu çalışma, yerel bulgular üzerinden hem ritüel yemeklerin güncel dönüşümünü incelemeyi hem de bu pratiklerin gastronomik miras değeri taşıyan kültürel unsurlar olarak değerlendirilmesine katkı sunmayı hedeflemektedir (Özaydın ve Yalçın, 2025; Çetinkaya vd., 2024; Diker, 2019).

Bu amaç doğrultusunda araştırmada şu sorulara yanıt aranmıştır:

1. Dalakdere ve Kızılkaya köylerindeki cenaze ve doğum ritüelleri, toplumsal dayanışmayı, grup kimliğini ve kültürel belleği sürdürmede nasıl bir rol oynamaktadır?
2. Modernleşme ve küreselleşme süreçleri, geleneksel ritüellerin üretim ve tüketim biçimlerini nasıl dönüştürmüştür?
3. İncelenen ritüeller, somut olmayan kültürel miras ve etnik turizm bağlamında bölge için nasıl bir gastronomik potansiyel taşımaktadır?

YÖNTEM

Araştırma Deseni ve Saha

Bu araştırma, kültürel pratikleri doğal bağlamı içinde anlamayı amaçlayan etnografik desen çerçevesinde yürütülmüştür. Etnografik yaklaşım, belirli bir topluluğun gündelik yaşam pratiklerini, ritüellerini ve anlam dünyasını doğal ortamında gözlem ve görüşmeler yoluyla incelemeyi esas almaktadır. Bu kapsamda Tahtacı Türkmenlerinin ritüel yemek pratikleri, saha gözlemleri ve yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla doğal bağlamında incelenmiştir. Araştırmacı, saha sürecinde köyleri tekrar eden ziyaretlerle gözlemlemiştir; gözlem notlarını görüşme verileriyle birlikte değerlendirmiştir.

Araştırma sahasını, Mersin ilinde yer alan Dalakdere ve Kızılkaya köyleri oluşturmaktadır. Bu yerleşimler, Tahtacı Türkmen kültürünün yaşayan örneklerini barındırmaları nedeniyle çalışma kapsamına alınmıştır. Mersin ve Toroslar çevresinde yaşayan Tahtacılar, özgün ritüelleri ve kültürel pratikleriyle bölgenin önemli kültürel unsurlarından biri olarak değerlendirilmektedir (Selçuk, 2008). Tahtacılar, Alevilik inanç sistemi içinde kendilerine özgü meslekleri ve görece kapalı toplumsal yapılarıyla tanımlanan bir topluluktur (Kehl-Bodrogi, 2012). Bu yönüyle Dalakdere ve Kızılkaya, Tahtacı Türkmen geleneğinin kültürel sürekliliğini izlemek açısından uygun bir saha sunmaktadır. Dalakdere Mahallesi, Yanyatır Ocağı'na bağlı Çaylak oymağından olan, yaklaşık 487 nüfuslu ve geçimini ağırlıklı olarak tarım ve hayvancılıkla sağlayan bir yerleşimdir. Geleneksel tahtacılık mesleğinin yerini büyük ölçüde tarım almıştır (Kuşçi, 2021; Çıblak, 2005). Kızılkaya Mahallesi ise Hacı Emirli Ocağı'na bağlı Aydınli oymağından olup, ormancılığın hâlen sürdürüldüğü bir yayla yerleşimidir. Köy, kültürel sürekliliği ve geleneksel yaşam pratiklerini kısmen koruyan yapısıyla araştırma açısından önem taşımaktadır (Selçuk, 2008). Her iki yerleşim, Tahtacı mutfak kültürüne ilişkin ritüel pratiklerin izlenebildiği ve geçiş dönemi yemeklerinin kültürel bağlam içinde değerlendirilebildiği iki önemli saha olarak araştırmaya dâhil edilmiştir (Çıblak, 2005; Özbayrı, 1972).

Araştırma Örneklemi

Çalışma grubu, Mersin'in Dalakdere (n=15) ve Kızılkaya (n=15) köylerinde ikamet eden, amaçlı örnekleme yöntemiyle seçilmiş toplam 30 katılımcıdan oluşmaktadır. Katılımcılar, ritüel yemek pratikleri hakkında bilgi ve deneyim sahibi köy büyükleri ile geleneksel yemekleri hazırlayan kadınlar arasından seçilmiştir. Katılımcıların yaşları 45 ile 85

arasında değişmektedir. Amaçlı örnekleme yöntemi, araştırmanın odağında yer alan ritüel yemek pratiklerine ilişkin doğrudan deneyim ve kültürel bilgiye sahip bireylere ulaşmayı mümkün kıldığı için tercih edilmiştir. Bu doğrultuda, ritüellere aktif katılım göstermiş ve kültürel bilgi birikimi bulunan kişiler örnekleme dâhil edilmiştir. Katılımcı sayısı, veri doygunluğuna ulaşıldığı noktada belirlenmiş; yeni görüşmelerin mevcut temaları tekrar ettiği gözlemlendiğinde veri toplama süreci sonlandırılmıştır.

Veri Toplama Süreci

Saha çalışması, katılımcı gözlem ve yarı yapılandırılmış görüşmeler yoluyla yürütülmüştür. Saha ziyaretleri, 15.01.2023 ile 30.08.2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Gözlemler, hazırlık, ikram ve toplu tüketim süreçlerini kapsayacak biçimde saha notları aracılığıyla kayıt altına alınmıştır. Yüz yüze gerçekleştirilen görüşmeler ortalama 45-90 dakika sürmüş, 30 katılımcının tamamıyla görüşme yapılmış ve katılımcıların izni doğrultusunda ses kaydı alınmıştır. Görüşmeler, özellikle cenaze ve doğum ritüelleri bağlamında sofrada, öğünler ve özel gün yemekleri üzerine odaklanmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu, ilgili bir nitel araştırmadan uyarlanarak güncellenmiş ve kullanılmıştır (Bektarım, 2020). Gözlem ve görüşme verileri birlikte değerlendirilerek veri çeşitliliği sağlanmıştır.

Veri Analizi

Görüşme transkriptleri ve saha notları, nitel veri analizi yazılımı MAXQDA (2022) kullanılarak analiz edilmiştir. Bu yazılım, verilerin sistematik biçimde kodlanmasına, kategorilere ayrılmasına ve temaların oluşturulmasına imkân tanımıştır. Analiz sürecinde tümevarımsal yaklaşımla içerik analizi yapılmıştır. Kodlama, transkriptlerin ayrıntılı biçimde okunmasıyla başlamış; verilerden türetilen anlamlı ifadeler açık kodlar hâlinde oluşturulmuştur. Bu kodlar, içerik benzerliklerine göre gruplanarak üst temalar altında birleştirilmiş ve araştırma soruları doğrultusunda yeniden gözden geçirilmiştir. Kodlama işlemi araştırmacı tarafından yürütülmüştür. Bulguların inandırıcılığını artırmak amacıyla katılımcı doğrulaması yapılmış; görüşme transkriptleri ile yorumlanan temalar katılımcılarla paylaşılmıştır. Ayrıca alan gözlemleri ve yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilen veriler birlikte değerlendirilerek veri çeşitliliği sağlanmış ve karşılaştırmalı yorumlama yapılmıştır.

Çalışmanın Sınırlılıkları

Bu çalışma, yalnızca Mersin iline bağlı Dalakdere ve Kızılkaya köylerinde yaşayan Tahtacı Türkmen Alevilerinin mutfak ritüelleri ile sınırlıdır. Bu nedenle bulgular belirli bir kültürel bağlam çerçevesinde değerlendirilmelidir. Araştırma örnekleminin 45–85 yaş aralığındaki katılımcılardan oluşması, genç kuşakların ritüel pratiklerine ilişkin deneyimlerinin kapsam dışında kalmasına neden olmuştur. Ayrıca çalışma yalnızca iki yerleşim birimi ile sınırlandırılmış olup Tahtacı topluluğunun farklı coğrafyalardaki temsil biçimlerini içermemektedir. Nitel araştırma yaklaşımı gereği elde edilen bulgular bağlama özgü olup, daha geniş genellemeler yapılabilmesi için farklı bölgelerde yürütülecek karşılaştırmalı çalışmalara ihtiyaç bulunmaktadır.

Etik beyan

Bu çalışma için Mersin Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu'nun 05.01.2023 tarih ve 426 sayılı kararı ile etik onay alınmıştır. Katılımcılardan bilgilendirilmiş gönüllü onam temin edilmiştir.

BULGULAR

Bu çalışma kapsamında Dalakdere ve Kızılkaya köylerinde cenaze ve doğum ritüellerinde tüketilen gıdalara ilişkin bulgular, iki ana başlık altında incelenmiştir. Bulgular, toplumsal dayanışma ve yerel mutfak pratiklerindeki benzerlikler ile farklılıkları ortaya koymaktadır. Doğumla ilişkili bulguların, ilgili soruya yanıt veren katılımcılarla sınırlı olduğu dikkate alınmalı; sunulan yüzdeler kesin dağılımlardan çok genel eğilimleri yansıtmaktadır.

Cenaze Törenlerinde Yemek Pratikleri

Cenaze törenlerinde yemek pratikleri ve ikram türlerine ilişkin veriler Tablo 1’de verilmiştir. Görüşme verilerinin tümevarımsal içerik analizi sonucunda cenaze yemeklerine ilişkin ifadeler üç ana tema altında toplanmıştır: dayanışma ve yemek organizasyonu, ritüelistik isimlendirme ve sembolik anlam, menü içeriğinde benzerlik ve farklılıklar. Bulgular, her iki köyde de, cenaze evinde yemek pişirilmemesi ve yemeğin komşular tarafından getirilmesinin baskın bir uygulama olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte iki köy arasında isimlendirme ve bazı ikram türleri bakımından farklılıklar bulunmaktadır.

Tablo 1.

Cenaze Törenlerinde Yemek Pratikleri ve İkram Türlerine İlişkin İfadelerin Dağılımı

Kullanılan İfadeler	Dalakdere Köyü (n=69)	%	Kızılkaya Köyü (n=74)	%
(1) Yas Yemeği	10	14,5	0	-
(2) Kuru Fasulye	10	14,5	9	12,2
(3) Dövmeye Pilavı	7	10,1	5	6,8
(4) Dövmeye Çorbası	10	14,5	4	5,4
(5) Lahmacun	8	11,6	7	9,5
(6) Helva	10	14,5	11	14,9
(7) Lokum	0	-	7	9,5
(8) Ekmek Arası Peynir	0	-	13	17,6
(9) Etli Pilav	3	4,3	8	10,8
(10) Evde Yemek Pişer	3	4,3	0	-
(11) Komşular Yemek Getirir	8	11,6	10	13,5
Toplam	69	100	74	100

Kaynak: Tablo araştırmacılar tarafından hazırlanmıştır.

Not: Tablo 1’deki “n” değerleri cenaze yemeklerine ilişkin çoklu yanıt toplamalarını (ifade sayısını) göstermektedir. Katılımcılar birden fazla yiyecek veya uygulama belirtmiş; yüzdeler toplam ifade sayısı üzerinden hesaplanmıştır.

Dayanışma ve yemek organizasyonu teması altında, cenaze evinde yemek pişirilmemesi ve yemeğin komşular tarafından imece usulüyle getirilmesi en belirgin bulgu olarak öne çıkmıştır. Bu uygulama, her iki köyde de yas sürecinin kolektif biçimde paylaşılmasını sağlayan temel pratiklerden biridir. Bununla birlikte, Dalakdere’de sınırlı sayıda katılımcı cenaze evinde yemek pişirildiğini de ifade etmiştir. Cenaze zamanı yemek organizasyonu ile ilgili Dalakdere Köyü’nden D7 kodlu katılımcı şu ifadeleri kullanmıştır:

“Cenaze sahibi cenaze zamanı hiç yemek yapmaz, hep komşular getirir. Komşular da genellikle döğme pilavı, fasulye, çorba falan olur. Yaşlılara kahvesi ayrı da verilir aksatılmaz.” (D7)

Benzer şekilde Kızılkaya Köyü’nden K2 kodlu katılımcı, dayanışma sürecini ve 40. gün yemeğini şu şekilde detaylandırmıştır:

“Cenaze çıktıktan sonra ilk üç gün yemek pişmez. Yemeği komşular getirir. Cenaze alevi geleneklerine göre yıkanır, kefenlenir. Komşular da evinde ne pişiyorsa onu getirir. Cenazeye katılım çok yüksek olur neredeyse herkes katılır. Üçünde, yedisinde ve kırkında yas yerinde toplanılır. Üçünde ve yedisinde yemeği köylüler getirir. Kırkıdaysa cenaze sahibinin durumu

uygunsa yemeği o verir, değilse kırkında da komşular getirir. Kırkında keşkek, kuru fasulye, yüzük çorbası ve pilav yenir.” (K2)

D5 kodlu katılımcı ise katılımın zorunluluğunu ve paylaşımı; *“Cenazeye herkes katılır ve katılanlar pişirdikleri yemeklerle gelir. Boş gelen olmaz. Gelemeyen de yiyecek içecek bir şeyler gönderir.”* şeklinde ifade etmiştir.

Temel menü ve köy farklılıkları: Tablo 1’e göre her iki köyde de kuru fasulye, dövme pilavı ve helva temel cenaze menüsünün öne çıkan unsurlarıdır. Bununla birlikte köyler arasında bazı ritüelistik ve isimlendirme farklılıkları tespit edilmiştir:

Yas Yemeği (Dalakdere): “Yas yemeği” ifadesi, “ritüelistik isimlendirme” teması altında kodlanmış olup, yemeğin içeriğinden ziyade bağlamsal kimliğine işaret eden bir kavramsallaştırma olarak değerlendirilmiştir. Dalakdere Köyü için ayırt edici cevaplar arasında ‘yas yemeği’ kavramına rastlanmıştır (%14,5). Bu ifade, spesifik bir tariftten ziyade, cenaze zamanında yas evine getirilen veya servis edilen yemekler bütününe (kuru fasulye, dövme pilavı, dövme çorbası vb.) verilen genel bir isimlendirmedir. Ayrıca Dalakdere’de ‘dövme çorbası’ cevabı %14,5 ile önemli bir yer tutmaktadır.

Mezarlıkta İkram (Kızılkaya): Kızılkaya’da dikkat çeken farklılıklardan biri, cenaze defninden hemen sonra mezarlıkta yapılan ikramdır. Katılımcılar, bu aşamada gelenlere ekmek arası peynir (%17,6) ya da helva verildiğini ifade etmiştir. Bu durum, ritüelin mekânsal örgütlenmesinde köye özgü bir uygulamaya işaret etmektedir.. Konuyla ilgili K1 kodlu katılımcı; *“Daha cenaze yeni gömüldüğünde mezardan ayrılmadan, cenaze gömüldükten sonra cenaze sahibi kişiler gelenlere orada ekmek arası peynir ya da ekmek arası helva verir.”* demiştir. Kızılkaya’da ayrıca lokum dağıtımı da %9,5 oranında kaydedilmiştir.

Helva Geleneği: Helva, her iki köyde de cenaze ritüellerinin temel sembolik yiyeceklerinden biri olarak öne çıkmaktadır (Dalakdere %14,5; Kızılkaya %14,9). Bulgular, özellikle Dalakdere’de geleneksel un helvasından irmik helvası ya da hazır tahin helvasına doğru bir yönelim olduğunu göstermektedir. D2 kodlu katılımcı helvanın yapımını şöyle anlatmıştır:

“Cenazede şimdi irmik helvası yapılıyor. Eskiden un helvası yapıyorlardı da şimdi hep irmik yapıyorlar. Unu kavururuz, soğuturuz, eleriz un eleğinde. Ondan sonra şekerli su yaparız. Şekerli su ve çerezlerle birlikte yoğururuz. Çerez dediğim de susam, fıstık, ceviz filan. Şerbeti içine koyarız o şekerli suyla unu hamur yoğurur gibi yoğururuz... Tabi önce yemek veririz. Sonra bu helvayı veririz.” (D2)

Ayrıca D7 kodlu katılımcı, Dalakdere’de “lokma” tabirinin tatlı olan lokma değil, *“çeyrek ekmek arası helva olur peynir olur ona lokma deriz”* şeklinde peynir-ekmek ikilisi için de kullanıldığını belirtmiştir. Bu kullanımın köy genelindeki yaygınlığı, daha geniş bir incelemeyi gerektirmektedir.

Geleneksel değişimler, lahmacun ve kurban: Bulgular, geleneksel ev yemeklerinin bazı durumlarda daha pratik çözümlerle yer değiştirmeye başladığını göstermektedir. Bu değişimin en görünür örneklerinden biri lahmacun ikramıdır. Lahmacun, her iki köyde de (Dalakdere %11,6; Kızılkaya %9,5) tercih edilmeye başlanmıştır. K7 kodlu katılımcı bu değişimi; *“Bu lahmacun yeni çıktı şimdi, eskiden cenazesi olana bizler yemek yapıp götürürdük. O acısının içinde bir de yemek yapmasın uğraşmasın diye yapardık. Şimdi gelirken bile lahmacunu yaptırıp getiriyorlar.”* sözleriyle aktarmıştır. Literatürde yer alan (Özbayrı, 1972; Çıblak 2005; Selçuk, 2008) geçiş dönemlerinden biri sayılan cenazelerde kurban kesilmesi âdetinin ise iki köyde de mevcut olmadığı ve sürdürülmediği tespit edilmiştir. Katılımcılar durumu şu şekilde özetlemiştir:

“Eskiden mezarlıkta yerdik ama artık yemiyoruz. Başka köylerde mezarlıkta toplananlar var hala. Ama mezarlıkta kurban kesme yok, kalmadı”. (D2) “Bizde mezarda kurban kesme yok. Kurban türbelerde kesilir. Adaklar evde kesilir. Kurban, kesenin evinde yenilir.” (K13)

Çocuğun ilk dişi çıktığında hazırlanan yiyecekler

Çocuğun ilk dişi çıktığında yapılan kutlamalara ilişkin veriler Tablo 2’de gösterilmiştir. Bu alt başlıkta ritüelin işleyişi ve ikramlara ilişkin betimlemeler, katılımcıların görüşmelerde aktardıkları deneyim ve anlatılar üzerinden derlenmiştir. Aynı içeriğe (haşlanmış buğday, nohut, fasulye) sahip yiyecek, Dalakdere’de "diş börtmesi" (%61,1), Kızılkaya’da ise "diş hediği" (%60,0) olarak isimlendirilmektedir. Bulgular, aynı içeriğe sahip ritüel yiyeceğinin Dalakdere’de “diş börtmesi”, Kızılkaya’da ise “diş hediği” olarak adlandırıldığını göstermektedir. Bu bölümde elde edilen veriler; isimlendirme farklılığı, ritüelin içeriği, hediyeleşme pratiği ve modernleşme etkisi temaları altında değerlendirilmiştir.

Tablo 2.

Çocuğun İlk Dişi Çıktığında Hazırlanan Yiyecekler

Kullanılan İfadeler	Dalakdere Köyü (n=18)	%	Kızılkaya Köyü (n=15)	%
(1) Diş Börtmesi	11	61,1	3	20
(2) Diş Hediği	0	-	9	60
(3) Tatlı – Pasta	3	16,7	2	13,3
(4) İçli Köfte	4	22,2	1	6,7
Toplam	18	100	15	100

Kaynak: Tablo araştırmacılar tarafından hazırlanmıştır.

Not: Tablodaki “n” değerler, çoklu yanıtlar esas alınarak hesaplanmıştır; yüzdeler toplam ifade sayısına göre hesaplanmıştır.

Ritüele eşlik eden diğer yiyeceklerde ise farklılaşma görülmektedir. Dalakdere’de "içli köfte" (%22,2) ikramı öne çıkarken, her iki köyde de "tatlı-pasta" (D: %16,7; K: %13,3) ikramının geleneksel sofraya eklemelendiği anlaşılmaktadır. K4 kodlu katılımcı ritüeli; *"Diş hediği kaynatılır, hediğin yendiği tabağa da çocuğun hediyesi konur"* şeklinde betimlemiştir.

İsimlendirme ve oranlar: Dalakdere Köyü’nde baskın ifade ‘diş börtmesi’ (%61,1) iken, Kızılkaya Köyü’nde bu ikram ‘diş hediği’ (%60,0)’dir. Her iki terim de buğdayın haşlanması temeline dayanmakta olup, oranların birbirine çok yakın olması geleneğin her iki köyde de güçlü bir şekilde devam ettiğini göstermektedir. Bununla birlikte Tablo 2 verileri esas alındığında Dalakdere’de “diş hediği” ifadesi yer almamaktadır; dolayısıyla iki köyün isimlendirmeleri arasında sınırlı bir çapraz kullanım olduğu yalnızca Kızılkaya’daki “diş börtmesi” verisi üzerinden söylenebilir. Bu nedenle bu bölümde yorum, tablo verileriyle uyumlu olacak şekilde sınırlandırılmıştır.

İçerik ve ritüel: Yiyeceğin içeriği hakkında K6 kodlu katılımcı; *"...Diş hediği yaparken de nohut, fasulye buğday kaynatılır."* şeklinde bilgi vermiştir. Bu gelenek sadece bir yiyecek tüketimi değil, aynı zamanda hediyeleşme ve sosyal bir toplanma ritüelidir. Katılımcı ifadeleri özellikle “hediyeleşme”, “kadınlar arası dayanışma” ve “ritüel tekrarının sürekliliği” kodları altında toplanmıştır. Bu kodlar, ritüelin yalnızca gastronomik değil aynı zamanda sosyal bir bağ kurma mekanizması olduğunu göstermektedir. K4 kodlu katılımcı, *"Diş hediği kaynatılır, hediğin yendiği tabağa da çocuğun hediyesi konur."* diyerek ritüelin hediye boyutunu vurgulamıştır. Dalakdere Köyü’nden D2 ise sosyal boyutu şöyle aktarmıştır: *"Dişi çıkan çocuğun evinde toplanılır, kadınlar toplanır yani. Diş börtmesi yapılır içli köfte yapılır. Hediye ya da para veririz."* (D2). Bir başka katılımcı (D4), *"Hedik kaynayınca komşular çağrılır, herkes bir kaşık da olsa yer"* ifadesiyle ritüelin kolektif katılım boyutunu vurgulamıştır.

Diğer ikramlar ve modernleşme: Temel yiyecek olan hedik/börtmenin yanında sunulan yan ikramlarda da farklılaşmalar görülmüştür. Dalakdere Köyü’nde ‘içli köfte’ yapımı %22,2 ile önemli bir yer tutarken, bu oran Kızılkaya’da %6,7’dir. Her iki köyde de modernleşmenin etkisiyle ‘tatlı-pasta’ (Dalakdere %16,7; Kızılkaya %13,3) ikramlarının sofrada yer bulduğu

kaydedilmiştir. Bu durum analiz sürecinde “ritüele modern eklemlenme” kodu altında değerlendirilmiş; geleneksel çekirdeğin korunarak yeni unsurların eklemlendiği bir dönüşüm olarak yorumlanmıştır.

TARTIŞMA

Araştırma bulguları, Dalakdere ve Kızılkaya köylerinde doğum ve ölüm ritüellerine eşlik eden yiyeceklerin yalnızca biyolojik bir gereksinimi karşılamadığını; aynı zamanda dayanışma, kültürel bellek ve kimlik üretimi açısından işlev gördüğünü ortaya koymaktadır. Bu bölümde bulgular, ölüm sosyolojisi, ritüelistik gıdalar, modernleşme, kültürel uyum ve gastronomi turizmi ekseninde tartışılmıştır.

Ölüm Sosyolojisi Bağlamında "Pişmeyen Yemek" ve Dayanışma

Cenaze törenlerinde yapılan yemeklerle ilgili bulgular, temel olarak cenaze sahipleri yerine komşuluk ve toplumsal dayanışmanın merkezi rol oynadığını göstermektedir. Çalışmada dikkat çeken bulgulardan biri, her iki köyde de cenaze evinde yemek pişmeme eğiliminin ve yemeğin komşular tarafından getirilmesi pratiğinin belirginliğidir. Bu bulgu, Sağır'ın (2013) "Ölüm Sosyolojisi Bağlamında Yemek" çalışmasında ortaya koyduğu teorik çerçeveye paralellik göstermektedir. Sağır'a (2013) göre ölüm, toplumsal düzeni ve gündelik hayatın akışını bozan bir "kaos" ve "kriz" anıdır. Cenaze evi, ölümün gerçekleşmesiyle birlikte ritüelistik anlamda "yaslı" ve "kirlenmiş" bir mekâna dönüşür; bu nedenle orada yaşamın devamlılığını simgeleyen ocağın yanması ve yemek pişirilmesi toplumsal normlara aykırı kabul edilir. Dalakdere ve Kızılkaya'daki katılımcıların "*O acısının içinde bir de yemek yapmasın diye biz götürürüz*" (K7) şeklindeki ifadeleri, topluluğun "sen yasını tut, biyolojik ihtiyaçları karşılama görevini biz devralıyoruz" mesajını verdiği toplumsal sorumluluğun kolektif biçimde üstlenildiğine işaret etmektedir. Bu, Sağır (2013)'ın belirttiği "toplumsal yükü paylaşma" ve "yası ehlileştirme" işleviyle benzerlik göstermektedir.

Ayrıca bu uygulama, Irmak'ın (2024) Türk kültüründeki tören yemeklerine getirdiği "işlevselci" (fonksiyonalist) yaklaşımla da açıklanabilir. Irmak (2024), tören yemeklerinin birincil işlevinin grubu bir arada tutmak (solidarity) ve toplumsal çözülmeyle engellemek olduğunu belirtir. Kızılkaya Köyü'nde katılımcıların "*Cenazeye katılım çok yüksek olur, neredeyse herkes katılır*" (K2) beyandan da görüleceği gibi, cenaze yemeği, yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan bir uygulama değil, aynı zamanda toplumsal bütünleşmeyi güçlendiren, aidiyeti yeniden kuran ve topluluğun kendini teyit etmesini sağlayan bir ritüeldir. Bu dayanışma pratiği, Sağır'ın (2013) belirttiği gibi, ölüm karşısında toplumsal bütünlüğü koruma refleksinin somut bir örneğidir. Bu durum, Türk kültüründeki "ölü aşı" geleneğinin, bölgesel varyasyonlar gösterse de "dayanışma" özünde evrensel bir nitelik taşıdığını ve Anadolu coğrafyasında kültürel bir sürekliliğe işaret etmektedir. Bu bağlamda Kızılkaya'daki mezarlıkta peynir-ekmek yeme ritüeli de acılı aile ile yakın çevresi arasında dayanışma, paylaşım ve helalleşme anlamı taşıyan bir uygulama olarak değerlendirilebilir. Dalakdere Köyü'nde tespit edilen "yas yemeği" (%14,5) isimlendirmesi, literatürde özgün bir yere oturmaktadır. Bu yemeğe doğrudan "yas yemeği" denilmesi, yemeğin ritüelistik kimliğinin, içeriğinden (fasulye veya pilav olmasından) daha önemli olduğunu gösterir. Yani tabağın içindeki fasulyenin "yas" etiketiyle ve yas bağlamında sunulması, onu sıradan bir öğün olmaktan çıkarıp gastronomik bir ritüel çerçevesinde anlamlandırılmasına katkı sağlamaktadır. Bu isimlendirme, yemeğin yas sürecinin bir parçası olarak ritüelin kavramsal olarak belirginleştiğini düşündürmektedir. Şen (2021), Adana Nergizlik Köyü Tahtacılarını incelediği çalışmasında, 3., 7. ve 40. gün yemeklerinden bahsetse de spesifik olarak "yas yemeği" terminolojisinden ziyade "hayır yemeği", "can aşı" veya "lokma" kavramlarını öne çıkarmıştır.

Kızılkaya'da mezarlıkta yapılan ekmek arası peynir veya helva ikramı ise, ölüm ile yaşam arasındaki geçişin mekânsal olarak mezarlıkta da sürdürüldüğünü göstermektedir. Bu

uygulama, Dağı ve Minez'in (2022) mezar başı yemeklerini ölüyle son temas ve yolcu etme ritüeli olarak yorumlayan yaklaşımıyla ilişkilendirilebilir. Dağı ve Minez (2022), eski Türk inançlarında ve İslamiyet öncesi dönemde mezar başında yenen yemeğin (Yuğ aşısı), ölüyle son bir kez sofraya oturma, onu yolcu etme ve "ölümle yaşam arasındaki sınırı çizme" anlamı taşıdığını belirtir. Kızılıkaya'daki bu pratik, eve dönmeden mezar başında yapılan bu "ayaküstü" ikramla, ölümün mekânsal gerçekliği (mezarlık) ile yaşamın devamlılığı (yemek yeme eylemi) arasında bir geçiş köprüsü kurmaktadır. Bu bulgu, modernleşme ile ritüellerin sadece özel alana (eve) hapsedildiği tezinin aksine, kırsal alanda mezarlık gibi kamusal/kutsal alanlarda ritüellerin hala "gastronomik" bir boyutu olduğunu ve eski Türk inançlarıyla ilişkili sembolik izler taşıyor olabileceğini düşündürmektedir. Ayrıca bu pratikler, Diker'in (2019) tanımladığı "etnik turizm" bağlamında değerlendirilmesi gereken, Tahtacı/Yörük kimliğine özgü bir "cemaat (community) refleksi"dir. Kızılıkaya ve Dalakdere'deki bu sıkı dayanışma ağı, dışarıdan gelen bir gözlemci için, o etnik grubun sosyal dayanışma yapısının görünür örneklerinden biri olarak değerlendirilebilir. Ancak bu gözlemin cenaze ve yasın bir toplumun en mahrem alanı olduğunu düşünerek etik şekilde yapılması gerekir.

Sembolizm Ve Ritüel Gıdalar: Kuru Fasulye, Dövmeye ve Helva

Cenaze menüsünde öne çıkan kuru fasulye, dövmeye pilavı ve helva gibi yiyecekler, hem pratik hem de sembolik nedenlerle tercih edilmektedir. Kalabalık toplulukları doyurmaya uygun, maliyet açısından görece erişilebilir ve hazırlanabilir olmaları bu seçimi desteklemektedir.

Kuru fasulye ve dövmeye: Dalakdere ve Kızılıkaya'daki menü seçimi, Ersavaş ve Özkanlı'nın (2018) Orta Toros Yörükleri üzerine yaptıkları çalışmada belirttikleri, mutfakın 'coğrafi koşullar ve yaşam biçimiyle şekillenen pratik bir yapı olduğu' tespitiyle benzerlik göstermektedir. Buğday (dövmeye) ve bakliyatın (fasulye) tercih edilmesi, Özbayrı'nın (1972) da işaret ettiği gibi, sadece kültürel bir alışkanlık değil, aynı zamanda kalabalık misafirleri doyurma zorunluluğunun getirdiği ekonomik ve lojistik bir karardır. Ersavaş ve Özkanlı (2018), bu üçlemeyi ('kuru fasulye, dövmeye (keşkek/pilav), yahni/etli pilav') Orta Toros Yörük mutfakının tipik karakteristiği olarak tanımlar. Özellikle Dalakdere'de 'dövmeye çorbası'nın (%14,5) cenaze yemeği olarak öne çıkması, bu köyün Yörük/Tahtacı kimliğiyle ve Alevi inanç sistemiyle ilişkilendirilebilir. Aras (2017), buğdayın Alevi-Bektaşî geleneğindeki kutsallığına (bereket simgesi) atıf yapar. Dövmenin tercih edilmesi ise yalnızca pratik değil, aynı zamanda bereket ve süreklilik çağrışımları nedeniyle inançsal bir anlam da taşımaktadır. Dövmeye (buğday), yaşamın, diriliğin ve döngüsellüğün sembolüdür; cenazede sunulması, ölen kişinin ruhunun 'Hakk'a yürüdüğü' inancının sofrası üzerindeki simgesel yansımasıdır. Sonuç olarak bu bulgular; konuyu hem gastronomik (Ersavaş ve Özkanlı, 2018), hem ekonomik (Özbayrı, 1972) hem de inançsal (dövmeye çorbası) boyutları kapsayan bütünlüklü bir düzlemde ortaya koymaktadır.

Helva geleneği: Helva, ölüm ritüelleriyle güçlü biçimde ilişkilendirilen sembolik bir tatlı olarak karşımıza çıkmaktadır. Dağı ve Minez (2022), helva kavrulurken çıkan kokunun "ölünün ruhuna gittiği" ve "meleklerin bu kokuyu aldığı" inancını vurgular. Dalakdere katılımcısının (D2) "*Unu kavururuz, kokusu çıkar, tabi önce yemek verimiz, sonra bu helvayı*" şeklindeki anlatımı, helvanın bir "kapanış ritüeli" olduğunu gösterir. Acı (ölüm) ile başlayan süreç, tatlı (helva) ile sonlandırılarak, yasın acılığı sembolik olarak hafifletilmeye ("ağız tatlandırma") çalışılır. Dalakdere'de geleneksel un helvasından irmik helvasına veya hazır tahin helvasına geçiş (%14,5), ritüelin temel işlevinin korunduğunu düşündürmektedir. Bu durum, Yörük kültüründeki 'yaşam şartlarına uyum sağlama ve pratik çözümler üretme' refleksiyle örtüşmektedir (Ersavaş ve Özkanlı, 2018).

Gelenegin Dönüşümü Ve Kurbandan Lahmacuna Geçiş; "Mcdonaldlaşma" Ya Da Etnik Sınırların Korunması (Barth Teorisi)

Araştırmanın dikkat çekici bulgularından biri, cenaze ritüellerinde kurban pratiğinin zayıflaması ve bunun yerine daha hızlı hazırlanabilen yiyeceklerin tercih edilmeye başlamasıdır. Özellikle lahmacun ikramı, ritüelin üretim biçimindeki dönüşümün somut göstergelerinden biri olarak öne çıkmaktadır. Literatürde, özellikle Anadolu Alevi-Tahtacı ölüm ritüellerinde (Aras, 2017; Şen, 2021) ve Mersin Tahtacılarında (Çıblak, 2005; Selçuk, 2008), geçmişte kurban tıglamanın (kesmenin) ve "Can Aşı" vermenin ritüelin merkezinde olduğunu belirtirler. Ancak Dalakdere ve Kızılkaya bulguları, katılımcıların *"Eskiden mezarlıkta yerdik ama artık yemiyoruz."* (K13) ve *"Mezarlıkta kurban kesme yok, kalmadı"* (D2) beyanlarıyla bu köklü gelenegin terk edildiğini göstermektedir. Geleneksel bakış açısı bu durumu "kültürel yozlaşma" veya "değer kaybı" olarak nitelendirebilir. Ancak bu dönüşüm, Özaydın ve Yalçın'ın (2025) George Ritzer'den uyarladıkları çalışmasında "McDonaldlaşma" teorisiyle çok daha doğru ve bilimsel bir zeminde açıklanmaktadır.

McDonaldlaşma ilkeleri: Dalakdere ve Kızılkaya'da kurban kesmek; zahmetli, zaman alıcı, fiziksel güç gerektiren ve sonucu (etin lezzeti, miktarı, pişme süresi) belirsiz bir süreçtir. Lahmacunun tercih edilmesi, bu teorinin temel ilkeleriyle ilişkilidir: Fırından sipariş edildiğinde hızlıdır (verimlilik), kişi başı maliyeti ve kaç tane gerekeceği bellidir (hesaplanabilirlik), tadı her zaman standarttır (öngörülebilirlik). Katılımcı K7'nin *"Şimdi gelirken bile lahmacunu yaptırıp getiriyorlar, uğraşmasınlar diye"* ifadesi, ritüelin duygusal özünün (dayanışma) korunduğunu, ancak üretim biçiminin McDonaldlaşma sürecine girerek rasyonelleşme eğilimine işaret etmektedir. Bu durum, küresel fast-food mantığının yerel bir ürünle (lahmacun) birleşmesi olan "glocalization" (yerelleşme) kavramının kırsal bağlamda gözlemlenebilen örneklerden biri olarak değerlendirilebilir. Lahmacun, işlevsel olarak kurbanın ve ev yemeklerinin yerini alarak "icat edilmiş gelenek" haline gelmektedir.

Tarihsel uyum ve telafi mekanizması: Bu dönüşüm, kültürel bir kopuş değil, kültürün modern yaşamın dayatmalarına karşı geliştirdiği bir hayatta kalma stratejisi olarak okunmalıdır. Tahtacı ritüellerinin ekonomik koşullara göre şekil değiştirebilen esnek bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Özbayrı (1972), kurban kesmeye gücü yetmeyen Tahtacıların başvurduğu yöntemi *'Kansız Kurban dedikleri, sacda pişirdikleri yağlı ve susamlı çörek (kömbe, kurban kesilemediği zamanlarda onun yerini tutan bir ibadet yiyeceğidir' s. 92)* şeklinde aktarır. Bu tarihsel veri, ritüelin maddesi değişse de (kurban -> kömbe -> lahmacun) işlevsel sürekliliğin korunduğunu düşündürmektedir. Aydoğan ve Fidan'ın (2025) da belirttiği gibi, kırsal yaşamın çözülmesi, hayvancılığın azalması ve maliyetlerin artması, kurban gibi yüksek maliyetli ve zahmetli bir ritüelin sürdürülebilirliğini zorlaştırmıştır. Bu bağlamda, lahmacun ikramı, "emeğe dayalı dayanışma"dan (evde yemek pişirip getirme), "finansal güce dayalı dayanışma"ya (hazır alıp getirme) geçildiğinin göstergesidir.

Etnik sınırların korunması (Barth Teorisi): Lahmacunun ritüele dahil edilmesi, Fredrik Barth'ın (1969) "Etnik Sınırlar" teorisi ile analiz edildiğinde farklı bir anlam kazanır. Cenaze yemeklerinde kurbanın yerini lahmacuna bırakması ve doğum kutlamalarında dış börtmesinin yanına pastanın eklenmesi, yüzeysel bir bakışla "kültürel yozlaşma" olarak algılanabilir. Barth'a göre etnik gruplar, kültürel içeriklerinin değişmezliğiyle değil, grup sınırlarının sürdürülmesiyle var olurlar. Yemeğin "maddesi" (kurban yerine lahmacun) değişse de, yemeğin "bağlamı" ve "sunum biçimi" (imece usulü, ritüelistik toplanma) değişmemiştir. Yani, yemeğin kendisi modern olsa bile, onun 'imece usulüyle', 'komşular tarafından' ve 'cenaze bağlamında' toplu olarak tüketilmesi eylemi, Tahtacı cemaatini dışarıdan ayıran o temel 'biz' sınırını güçlendirmektedir. Lahmacun ve pasta, Tahtacı kimliğini tehdit eden unsurlar değil, ritüelin devamlılığını sağlayan pratik araçlardır. Dolayısıyla bu dönüşüm,

ritüelin ortadan kalkmasından çok, onun yeni koşullar içinde yeniden örgütlenmesi olarak değerlendirilebilir.

Doğum ritüellerinde kültürel uyum yeteneği: Börtme mi, hedik mi?

Doğum ve çocukluk dönemine ait bulgular, özellikle "diş hedigi" geleneği üzerinden ilginç bir bölgesel varyasyonu ve kültürel melezleşmeyi ortaya koymaktadır. Dalakdere'de "diş börtmesi", Kızılkaya'da ise "diş hedigi" isimlendirmesinin baskın olduğu görülmektedir. Mersin Tahtacılarında benzer buğday aşısı geleneklerinin yerel isimlendirmelerine dikkat çeker. Dalakdere'deki 'börtme' (börtmek/haşlamak fiilinden türetilmiş) tabiri, Yörük ağız özelliklerinin mutfak terminolojisindeki korunumunu göstermesi açısından folklorik bir değer taşır ve yerel kimliğin dildeki izidir. "*Biz de buğday, nohut, fasulye koyarız. Hedik'i her yer aynı yapar*" (K6), geçen buğday "gelecek ve bereket" bu sembolik ilişkiye işaret etmektedir. Buğdayın sertliği ile dişin sağlamlığı arasında kurulan analogi ("buğday gibi sağlam dişleri olsun"), sempatik büyü (sempatik magic) prensibine dayanır. Ayrıca ritüelin sadece yeme-içme değil, hediyeleşme boyutu, kadınlar arası sosyal ağların (networking) güçlendirilmesi işlevini görür. Dalakdere'de içli köfte'nin (%22,2) diş börtmesine eşlik etmesi, bölgenin (Mersin/Adana) genel mutfak karakteristiğinin ritüele sızmasıdır. Geleneksel buğday haşlamasına tatlı ve pasta gibi modern unsurların eşlik etmeye başlaması, Çetinkaya ve ark. (2024)'nın vurguladığı kültürel uyum yeteneği çerçevesinde değerlendirilebilir. Bu durum, ritüelin çözülmesinden ziyade, yeni kuşakları da kapsayacak biçimde dönüşerek genişlediğine işaret etmektedir. Kadınların ve kültürel bellek: Doğum ritüelleri neredeyse tamamen kadınların yönetiminde ve denetiminde gerçekleşmektedir. Bulgularda geçen "kadınlar toplanır", "maniler söylenir", "hediye verilir" ifadeleri, kadının mutfaktaki rolünün sadece "yemek pişirici" olmadığını kanıtlar. Bu durum, Jan Assmann'ın (2011) "kültürel bellek" kuramı çerçevesinde değerlendirilmelidir. Assmann'a göre kültürel bellek, gündelik yaşamın pratikleri ve ritüelleri aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarılır. Dalakdere ve Kızılkaya'da kadınlar, "diş börtmesi"nin nasıl yapılacağını, hangi maninin okunacağını ve hediye ne zaman verileceğini bilen 'bilge kadınlar', "ritüel uzmanları" ve "bellek taşıyıcıları"dır. Mutfak, bu bağlamda, kimliğin inşa edildiği ve aktarıldığı bir "hafıza mekânı" olarak yorumlanabilir.

Gastronomi Turizmi Potansiyeli

Bu çalışma, Kızılkaya ve Dalakdere'de sürdürülen diş buğdayı (diş börtmesi), özel gün yemekleri ve mezarlıkta yemek paylaşma gibi ritüellerin gastronomi turizmi açısından potansiyel taşıyabileceğini düşündürmektedir. Modern turist, otel restoranında sunulan "standartlaştırılmış" bir diş buğdayı tabağı yerine, köy evinde veya harman yerinde köy kadınlarıyla birlikte yere oturup maniler eşliğinde buğday yeme deneyimini aramaktadır. Bu, sahici ve nesnel otantiklik arayışıyla ilişkilendirilebilecek bir deneyim biçimidir. Hikâye anlatımıyla desteklendiğinde, yöresel yemeğin beğeni düzeyi belirgin şekilde artmaktadır (Duman ve Avcıkurt, 2024). Bu potansiyelin değerlendirilmesinde hikâye anlatımı, yerel bağlamın korunması ve topluluğun rızası temel ilke olmalıdır.

Bu araştırma, Mersin'in Dalakdere ve Kızılkaya köylerinde doğum ve ölüm ritüellerine eşlik eden yemek pratiklerinin yalnızca beslenme gereksinimini karşılamaya yönelik olmadığını; toplumsal dayanışmanın kurulması ve sürdürülmesi, kültürel belleğin aktarılması ve grup kimliğinin yeniden üretilmesi bakımından çok boyutlu işlevler üstlendiğini ortaya koymuştur. Elde edilen bulgular, cenaze yemeklerinin yas sürecinde topluluğu bir araya getiren kolektif dayanışma mekanizmaları olarak işlediğini; cenaze evinde yemek pişirilmemesi ve mezarlıkta yemek paylaşımı gibi uygulamaların, kaybın bireysel düzeyde yaşanan bir deneyim olmasının ötesine geçerek toplumsal olarak paylaşılan bir sürece dönüştüğünü göstermektedir. Benzer biçimde doğum ritüelleri kapsamında sürdürülen diş börtmesi/diş hedigi geleneği, yalnızca kutlama amacı taşıyan bir pratik değil, aynı zamanda kültürel bilginin kuşaktan kuşağa

aktarımını sağlayan ve özellikle kadınlar aracılığıyla toplumsal belleği canlı tutan bir ritüel niteliği taşımaktadır. Bunun yanında, kurban pratiğinin yerini daha pratik çözümlerin alması ve geleneksel ritüellere pasta gibi yeni unsurların eklenmesi, kültürel çözülmeden ziyade ritüellerin değişen toplumsal koşullara uyum sağlama kapasitesi çerçevesinde değerlendirilmelidir.

Bu çerçevede, dış börtmesi/dış hediği gibi ritüellerin yerel halkın açık rızası ve katılımı temelinde, deneyim odaklı kültürel etkinlikler kapsamında değerlendirilmesi mümkün görünmektedir. Buna karşılık cenaze ve mezarlık yemeklerine ilişkin uygulamaların, mahremiyet ve etik hassasiyetler gözetilerek doğrudan turistik katılımdan ziyade kültürel miras aktarımı, sözlü anlatı ve bilgilendirici içerikler aracılığıyla ele alınması daha uygun olacaktır. Ayrıca gelecekte yapılacak araştırmalarda farklı Tahtacı yerleşimlerinin karşılaştırmalı biçimde incelenmesi, genç kuşakların ritüellere ilişkin deneyimlerinin araştırma kapsamına dâhil edilmesi ve bu pratiklerde gözlenen dönüşümün zamansal boyutta izlenmesi, konuya ilişkin literatürün derinleştirilmesine katkı sağlayacaktır.

Etik beyan

Bu çalışma için Mersin Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu'nun 05.01.2023 tarih ve 426 sayılı kararı ile etik onay alınmıştır. Katılımcılardan bilgilendirilmiş gönüllü onam temin edilmiştir.

KAYNAKÇA

- Aras, B. M. (2017). Maraş Alevilerinde halk inanmaları. *Cappadocia Journal of History and Social Sciences*, 9, 133–148. <https://cahij.com/DergiTamDetay.aspx?ID=174>
- Assmann, J. (2011). *Kültürel bellek: Eski yüksek kültürlerde yazı, hatırlama ve politik kimlik* (A. Tekin, Çev.). Ayrintı Yayınları.
- Aydoğan, G., & Fidan, S. (2025). Yozgat Osetlerinde göç, kimlik ve kültür ekseninde geçiş dönemleri. *Folklor Akademi Dergisi*, 8(1), 222–238. <https://doi.org/10.55666/folklor.1620522>
- Barth, F. (1969). *Ethnic groups and boundaries: The social organization of culture difference*. Universitetsforlaget.
- Bektarım, N. (2020). *Mersin'de yaşayan yerleşik ve konargöçer Yörüklerin mutfak kültürü üzerine bir araştırma* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Mersin Üniversitesi.
- Çetinkaya, T., Gül, K., & Can, C. (2024). Kültürel uyum yeteneğinin Türk mutfağının küreselleşme algısına etkisi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(2), 516–526. <https://www.joghat.org/uploads/2024-vol-7-issue-2-full-text-418.pdf>
- Çıblak, N. (2005). *Mersin Tahtacıları*. Ürün Yayınları.
- Dağı, F., & Minez, O. (2022). Türklerde ölüm ve yemek ritüelleri. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12(3), 669–677. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/johut/issue/73014/1188806>
- Diker, O. (2019). Somut olmayan kültürel miras ile ilişkisi bağlamında etnik turizm. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 671–684. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/itobiad/issue/43055/531408>
- Duman, H., & Avcıkurt, C. (2024). Somut olmayan kültürel miras değeri olarak yöresel yiyeceklerin duyulma, tüketilme ve beğenilme düzeyleri. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 7(2), 386–396.
- Ersavaş, H., & Özkanlı, O. (2018). 20. yüzyılda Orta Toroslar'daki Yörüklerin mutfak kültürü. *Aydın Gastronomy*, 2(1), 39–49. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/aydingas/issue/38092/439540>
- Irmak, Y. (2024). Türk kültüründe tören yemeklerine işlevsel bir yaklaşım. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 17(46), 486–515. <https://doi.org/10.12981/mahder.1468557>
- Kehl-Bodrogi, K. (2012). *Kutsalın dönüşümü: Tahtacılar üzerine antropolojik inceleme* (A. Durmaz, Çev.). Yurt Kitap-Yayın.
- Kuşçi, A. (2021). *Orta Toros Tahtacıları (tarih ve kültür)*. İksad Yayınevi.

- Özaydın, E. C., & Yalçın, İ. (2025). Küreselleşme teorileri çerçevesinde Türk mutfak kültürünün dönüşümü. *Journal of New Tourism Trends*, 6(1), 116–129. <https://doi.org/10.58768/joinntt.1605999>
- Özbayrı, K. (1972). *Tahtacılar ve Yörükler*. Librairie Adrien Maisonneuve.
- Sağır, A. (2013). Ölüm, kültür ve kimlik: Iğdır ölü bayramı ile Meksika ölü günü örneği. *Milli Folklor*, 25(98), 125–137.
- Sağır, A. (2016). Ölüm sosyolojisi bağlamında yemek, cenaze ve ölümün sofraya pratikleri üzerine. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 20(1), 271–298.
- Sarıoğlu, M., Sezen, T. S., & Dinç, Y. (2024). Özel gün yemeklerinin somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(2), 1369–1381. <https://doi.org/10.21325/jotags.2024.1440>
- Selçuk, A. (2008). *Ağaçeri Türkmenler: Tahtacılar*. IQ Kültür Sanat Yayıncılık.
- Şen, A. (2021). Adana Nergizlik Köyü Tahtacıları arasında ölüm ritüelleri. *Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 243–267.
- Türker, A., & Çelik, İ. (2012). Somut olmayan kültürel miras unsurlarının turistik ürün olarak geliştirilmesine yönelik öneriler. *Yeni Fikir Dergisi*, 9, 86–98.
- Yordam, S., & Akkuş, G. (2022). Otantiklik arayışı, yiyecek deneyimi ve tavsiye etme niyeti arasındaki ilişkiler: Alaçatı Ot Festivali örneği. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(4), 1606–16.