Yazar: Samuel Vock-Verley

Alevilikte Ritüel Yiyecek Kültürü

Yayın Tarihi: **2 Temmuz 2025**

Özet

Türkiye, Balkanlar ve Batı Avrupa'daki Aleviler arasında yemekle ilişkili sosyal etkinlikler — yemek pişirme, paylaşma, yeme ve oruç tutma — deneyimlenen dinselliğin ifadesinde merkezi bir yere sahiptir. Bu Alevi coğrafyalarının tamamında, simgesel anlamlar taşıyan ya da ritüel bağlamda üretilip tüketilen çok çeşitli yemek ve içeceklerle karşılaşmak mümkündür. Antropolojik bir bakış açısından, yemek bu nedenle Alevilikte ritüeller, simgesellikler, beden, saflık, şifa, cemaat kurma ve iyilik yapma pratikleri gibi konuları ele almak için verimli bir başlangıç noktasıdır.

Alevi Topluluklarında Ritüel Yemekler ve Toplumsal Uyum

Alevi ritüellerine katılan herkes, er ya da geç elinde kek dilimleriyle kalakalır ya da önünde et ve bulgur pilavıyla bezenmiş bir tepsiyle sofraya oturur. Türkiye, Balkanlar ve Batı Avrupa'daki çok sayıda Alevi topluluğu arasında inanç, ideoloji, toplumsal yapı ve coğrafi kökenler bakımından çeşitli farklar bulunsa da, yemekle ilişkili kolektif etkinlikler onların kuşkusuz ortak sosyal özelliklerinden biri olarak görülebilir. Bu durum yalnızca Aleviliğe özgü değildir; antropolog Jack Goody'nin de belirttiği gibi: "Yazılı biçimde düzenlenmiş karmaşık dinlerde, bir noktada mutlaka yemek bulunur; çünkü düzenli kutlamalar esasen 'şölen' niteliğindedir ve yıllık ya da haftalık olarak özel hazırlıklar gerektirir" (2008, 18). Yemekle din arasındaki ilişki, hem insanlık açısından evrensel bir durum olarak hem de belirli toplumsal bağlamlara özgü biçimlerde görülebilen klasik bir antropolojik konudur. Alevi coğrafyalarının tamamında, simgesel anlamlar yüklenmiş ya da ritüel bağlamda üretilip tüketilen çok çeşitli yiyecek ve içecekler görülebilir (Ersal & Görgülü 2017). Bu nedenle bu makale, yemeğin kendisinden çok, Alevi bağlamlarında yeme, oruç tutma, pişirme ve paylaşma gibi sosyal eylemleri konu edinmektedir.

Yeme, Oruç ve Saflık Meselesi

Yiyecekle ilgili etkinlikler, "evrende sahip olduğumuz temel ilişkiyi düzenledikleri" ve "dünya görüşleri oluşturup sürdürdükleri" ölçüde dinsel olarak kabul edilebilir (Brumberg-Kraus 2024). Bu anlamda, beslenme kuralları ve yiyecek tabuları, fiziksel

ve toplumsal bedenler üzerinde uygulanan ahlaki ve ruhsal disiplini anlamada merkezi bir rol oynar. Saflık ve bozulma diliyle ifade edilen Alevi beslenme kuralları, daha geniş anlamda “aşağı nefsin” günaha yönelen içgüdüsel arzuları üzerindeki denetim çerçevesinde anlaşılabilir; bu da “eline, diline, beline sahip olmak” çağrısıyla özetlenebilir. İnsanın ilahi yönünü beslemeye çalışan bu dünya görüşüne göre, helal (meşru) ve haram (yasak) olan, ruhsal ilerlemeyi artıran ya da azaltan şeylere göre belirlenir. Helal gıda, ahlaki, toplumsal ve kozmolojik açıdan hak edilmiş olan ve bu nedenle kutsanabilir nitelikteki tüm ürünleri kapsar (1). Buna karşılık, bu kurallara uygun biçimde üretilmemiş gıda haram kabul edilir ve hem bedene hem ruha zararlı sayılır — Kürt Aleviliğinde haram kabul edilen dağ keçisi eti bu duruma örnektir. Alevi topluluklarında yemekten önce kullanılan olağan formül “Helal hoş olsun “dur, çünkü çoğu kişi Afiyet’in Yezid’in kızlarından birinin adı olduğuna inanır. Aleviliği temsil eden merkezi bir kurum bulunmadığı için, uygulanacak kesin kurallar konusunda bir uzlaşı yoktur. İslam’ın genelinde olduğu gibi, birçok kişi için başvuru kaynağı Kur’an’dır; bu nedenle domuz eti haram sayıldığı gibi, bazı özel dini yorumlar — örneğin hayvanın yüksek üreme kapasitesine yapılan atıflar — nedeniyle tavşan eti de yasaklanır.

Manevi âlemi maddi olanın önünde tutan dünya görüşleri, bu manevi yolda ilerlemenin bir ifadesi olarak yiyecekten feragat etmeye değer atfetme eğilimindedir. Alevi evliyaları — özellikle de dervişler — genellikle zayıf, çökük bedenleriyle tanınır; bu bedenler yoksulluğu, dünyadan el etek çekmeyi, zahitliği ve ahlaki bir yaşamı simgeler. Diğer Fars tasavvuf kültürlerinde olduğu gibi, bu dervişler de yılın en sert kış günlerinde tutulan ve Farsçada “kırk (gün)” anlamına gelen çile adı verilen son derece zorlu bir oruçtan geçerdi. Araştırmamızda, Erzincanlı saygıdeğer Kureyşan dedesi Başköylü Hasan Efendi’nin yalnızca koyun eti, süt ve yoğurtla beslendiği yönünde özgün bir diyet uyguladığı bilgisine ulaştık.

Daha geniş ölçekte bakıldığında, dinsel oruçlar Aleviler için bedenlerini ve zihinlerini arındırmanın, toplumsal mitolojilerinde önemli yere sahip olayları anmanın en temel vesilelerinden biridir. İlk oruç dönemi, üç gün süren Hızır orucudur. Bu oruç, Ali ve Fatma’nın, Muhammed’in tavsiyesiyle tuttukları oruç sonrası iftar yemeklerini Hızır’a vermelerinin ardından Hasan ve Hüseyin’in iyileşmesini anmak için tutulur. Geleneksel olarak, talip aileleri üç hafta boyunca sırayla oruç tutar, dede aileleri ise son hafta oruç tutardı. Diğer temel oruç ise, genellikle “Muharrem orucu” ya da “On İki İmam orucu” olarak bilinir ve Kurban Bayramı’ndan yirmi gün sonra başlayarak on iki gün sürer. Bu oruç, 680 yılında Yezid orduları tarafından Kerbela çölünde katledilen İmam Hüseyin ve yoldaşlarının anısına tutulur ve Aşure günü sona erer. Bu oruç boyunca yalnızca yemek değil; içmek, temizlik yapmak, tıraş olmak ve cinsel ilişkide bulunmak da yasaktır. Oruçlar genellikle nohut, fasulye ve kuru meyvelerle yapılan aşure gibi özel yemeklerin pişirilmesiyle son bulur. Bu coğrafyada bireysel ya da daha yerel nitelikteki oruçlara da

rastlanabilir. Günümüz Aleviliğinde oruç tutmak genellikle bir bireysel tercih olarak sunulur; bu da oruç pratiğini Sünni çoğunluk toplumundaki zorunluluklardan ayıran bir yön olarak öne çıkarır.

Görünene ve Görünmeyene Yemek Pişirmek

Tasavvufta yemek pişirmek yalnızca gündelik bir etkinlik değil, aynı zamanda Hakikat'in sırlarına ulaşan manevi yolculuğun bir simgesidir. Bu bağlamda pişirme, dervişin içinde gerçekleşen ruhsal olgunlaşmayı anlatan şiirsel bir mecaz olarak okunabilir. Mevlana'nın şiirlerinde, tasavvuf yoluna giriş bazen İlahi Aşk'ın "pişirme" süreciyle anlatılır; bu süreç insanı "çiğ" veya "pişmemiş" hâlden "yanmış" hâle dönüştürür (Schimmel 2014). Mevlevi tarikatında, tarikata girmek isteyen bir genç, bu süreci 1001 gün boyunca pişerek geçirir; bu sürece dergâhın mutfağında çalışmak da dahildir (Ibid, 89). Bektaşi tarikatında ise, on iki hizmet makamından beşi doğrudan yemek ve içecek hazırlamakla ilgilidir: aşçı, ekmekçi, kilerci, kahveci ve kurbancı (2005, 155). Alevilikte bu yemek sembolizmi daha az bilinir, ancak "ocak" kavramında izlenebilir. Ocak hem geleneksel ibadet mekânlarında yer alan ritüel pişirme ateşi hem de onun mucizesini yaşatmakla görevli peygamber soyundan gelen dede ocakları anlamına gelir.

Pişirme etkinliği, farklı kökenlere sahip maddi unsurların bir araya getirilip insan eliyle bütünlüklü bir ürüne dönüştürülmesini içerir; bu süreçte ortaya çıkan şey anlam, niyet ve duygularla yüklenmiş olur. Bu nedenle Alevi takviminde yer alan belli başlı günlerde yemek pişirmek, görünür ve görünmeyen düzeylerde barış ve rızalık ilişkilerini ifade eden kutsanmış yiyecekleri hazırlamak anlamına gelir; bu yiyecekler daha sonra lokma olarak paylaşılır (aşağıda ayrıntılı olarak ele alınacaktır). Genellikle "kanlı kurban" ve "kansız kurban" ayrımı yapılır; her ikisi de ritüel bağlamda pişirilir ve paylaşılır. İlki, cem evinde ya da kutsal bir mekânda kesilen hayvanın etiyle yapılan yemektir; ikincisi ise niyaz, kömbe ya da biçik olarak bilinen ve farklı Alevi sosyal alanlarında paylaşılan keklerdir. Bu keklerin çeşitli tarifleri olsa da temelinde un, yağ ve tuz bulunur. Doğu Anadolu'da niyaz yapmak için geleneksel olarak kullanılan una qavut adı verilir; bu un, Hızır ayında taş değirmenle (dester) öğütülerek hazırlanır ve Hızır'ın gelip ayak ya da toynak izi bırakabileceğine inanılan yerlerde saklanır. Diğer kültürel bağlamlarda olduğu gibi, tuz da çoğunlukla şifa verici ve nazardan koruyucu bir öğe olarak değerlendirilir; özellikle pişirme sürecinde dualar ve kutsamalarla birlikte (örneğin "bismillah" ya da Kırmancki'de "pismilay") kullanıldığında bu özelliği artar. Dersim'de benzer şekilde un/yağ/tuz karışımı ölülerin anısını onurlandırmak amacıyla helvaya dönüştürülüp ateşe atılırdı (Gültekin 2003, 68). Pişirme faaliyetleri çoğunlukla kadınlar tarafından yerine getirildiği için, Alevilikte yiyeceğe dayalı dinselliğin ifadesi ve aktarımında cinsiyetli bir boyut da mevcuttur.

Paylaşım: Cemaat Kurma ve Hayır Etme

Yiyecek paylaşmak, aynı sofrada oturmak, yan yana omuz omuza yemek... Birlikte yemenin farklı boyutları, bir topluluğun nasıl kurulduğu ve sahnelendiği açısından incelenebilir. Kiminle, nasıl ve ne yediğiniz; ister istemez kolektif hayatın içini ve dışını belirleyen aidiyet çizgileri, sınırlar ve hiyerarşiler üretir. Bu bağlamda Alevilikte, yemekten önce yemeği paylaşmak, toplumsal olarak lokma üretme etkinliğinin bir parçası olarak görülür. Lokma, genellikle “bir lokma”, “bir ısırık” ya da “bir ağız dolusu” gibi çevrilse de, Alevi ritüellerinde özel bir anlam taşır. Antropolog Caroline Tee’nin belirttiği gibi: “Lokma, paylaşılan yiyeceği ifade eder; esas olarak cem ritüelinde, sonunda birlikte yenen kurban etini tanımlamak için kullanılır; ama aynı zamanda Alevi topluluğu içinde verilen ve paylaşılan her türlü yiyeceğe atıfla da kullanılır. Cem sırasında lokma ancak topluluk içindeki herkes birbirine rızalık (onay, gönül rızası) verdiğinde yenebilir; yani topluluk içinde barış sağlandığında” (2013, 11). Dolayısıyla, bir yiyeceğin ritüel bağlamda lokmaya dönüşmesi, bu rızalık hâlini görünür kılar ve katılımcıları çatışmalardan ya da olumsuz duygulardan arınmış bir topluluğa dönüştürür. Lokmanın paylaşılması, ritüelin gerçekleştirilmesiyle mümkün olan bir statü dönüşümünü katılımcıların doğrudan deneyimlemesini sağlar.

Lokma paylaşmak hem yiyecek sunmak hem de kutsama alışverişinde bulunmak anlamına gelir: “Hak/Xızır lokması olsun”, “Allah kabul etsin” ya da Kirmanckî’de “Haq qewul bo” gibi ifadeler bunun göstergesidir. Geleneksel olarak, köylerdeki yerel ekonomilerde lokma, hane halkının yıllık üretiminden ayrılan paylardan oluşurdu: bulgur, zeytinyağı, tereyağı, çökelek, kuru baklagiller, kuru meyveler ya da kurban edilen hayvandan ayrılan et parçaları. Bu lokmalar aynı zamanda çıralık ya da haqullah adıyla, yılda bir kez kış aylarında köyleri dolaşıp cem yürütmek ve anlaşmazlıkları çözmekle görevli olan dede ve yardımcısına sunulan saygı payıydı. Günümüzde ise lokma, çoğunlukla hazır kekler, ev yapımı niyazlar ya da doğrudan para (bozuk ya da kâğıt para) şeklinde paylaşılmaktadır. Lokma paylaşımı genellikle özel zamanlarda gerçekleşir: cem törenlerinde, kutsal bir mekân ziyareti sırasında, sokakta ya da evde yapılan dini kutlamalarda. Ayrıca yaşam döngüsüne ait olaylar — cenazeler, gerçekleşmiş bir adak, görülen hayırlı bir rüya gibi — nedenlerle de lokma dağıtılır. Lokmanın dağıtılması, ziyaret (jiara/jiare) ritüelinin bir parçası olan adak sürecinin ayrılmaz bir unsurudur: ziyaretçinin oraya vardığında hem orada bulunan diğer insanlarla hem de ziyaret edilen kutsal mekânla rızalık hâline ulaşması için gerçekleştirilir. Lokma dağıtılmadan, ziyaretçilerin kutsal mekâna doğru ilerlemesi, mum yakması, dua etmesi ve dilek dilemesi uygun görülmez.

Lokma paylaşımı, Alevi hayır anlayışını ya da “iyilik yapma pratiklerini” düşünmek için de verimli bir çerçeve sunar. Geleneksel olarak, lokma kabul eden dede, bunun bir

kısmını talipleri arasındaki en yoksul ailelere ulaştırmakla sorumluydu. Kutsal mekânlarda, yoldan geçen ziyaretçilerden lokma bekleyen insanlara rastlamak mümkündür; bu kişiler genellikle lokmacı olarak adlandırılır ve bu terim, onları sıradan dilencilerden ayıran özel bir toplumsal konumu ifade eder. Misafire ikramda bulunmak (misafirperverlik) da Alevilikte dini bir yükümlülük olarak görülür. Alevi kozmolojisinde, dervişler ve yolcular da Ali ya da Hızır gibi kutsal figürlere benzetilerek "Tanrı misafiri" olarak değerlendirilir. Bu anlatılar aracılığıyla, lokma paylaşımı tasavvuftan ilham alan dinsel bir diyalektiği yeniden üretir: burada mesele "Tanrı'dan geleni Tanrı'ya vermek"tir, yani dünyevi dünyada Tanrı'yı doyurmaktır (Mittermaier 2019). Türkiye ve Avrupa'daki Alevi dernekleri sıkça toplu yemekler, büyük kazanlarda pişirilmiş yemeklerin sunulduğu sofralar düzenler; bu yemekler genellikle cem ritüellerinin sonunda sunulur. Bu derneklerin yürüttüğü hayır etkinlikleri, çoğunlukla bu lokma etiğine atıfla ifade edilir.

Sonuç

Yemek, Alevi inanç deneyiminin merkezindedir; çünkü toplumsal bedeni hem ruhsal hem de maddi gerçekliklere sabitler. Mistik, simgesel ve şiirsel imgeleri toplumsal ve ekonomik gerçekliklerle ilişkilendirir. Farklı Alevi toplulukları arasında, ritüel ya da gündelik yaşamda tüketilen yiyecek ve içeceklerin tarifleri ve malzemeleri büyük çeşitlilik gösterir. Yenmiş ya da reddedilmiş olsun, yemek her zaman aynı zamanda bir "düşünce gıdası"dır; sözlü geleneklerle birlikte anlatılar, değerler ve hiyerarşiler üretir. Bu ritüel sofralar etrafında tekrar eden jestler ve sözler, Alevi topluluklarının atmosferini kuran duyusal, kokuya, tada ve sese dayalı bir evren yaratır.

Kaynakça & Ek Okumalar

Elias, Nicolas. "The Drinking Dervishes. An Enquiry into Ritual Inebriation Among a Bektashi Congregation", in *Aesthetic and Performative Dimensions of Alevi Cultural Heritage* edited by Martin Greve et al., 33-44. Orient Institute Istanbul, Baden Baden : Ergon Verlag in Kommission, 2020.

Ersal, Mehmet & Görgülü Ezgi Deyiş. "Yemekten Ritüel Yaratmak: Alevi İnanç Sisteminde Yemek Kültü", *Alevilik-Bektaşilik Araştırmaları Dergisi*, 2017: 139-199.

Goody, Jack. "Food and religion", in *A croire et à manger. Religion et alimentation* edited by Aïda Kanafani-Zahar et al., 17-22. Paris: L'Harmattan, 2008.

Gültekin, Ahmet Kerim. « Emine Yıldırım'la röportaj ». *Munzur: Dersim Etnografya Dergisi*, n° 14 (2003): 64-68.

Mittermaier, Amira. *Giving to God. Islamic Charity in Revolutionary Times*. Berkeley:

University of California Press, 2019.

Schimmel, Annemaria. *Rumi: Makers of Islamic Civilisation*. Oxford: Oxford University Press, 2014.

Soileau, Mark. “Lokma Almak, Dem Görmek: Bektaşi Sofrasında Sindirim”. *Uluslararası Bektaşilik ve Alevîlik Sempozyumu*, 153-159. Isparta : SDÜ İlahiyat Fakültesi, 2005.

Tee, Caroline. “The Sufi Mystical Idiom in Alevi Aşık Poetry: Flexibility, Adaptation and Meaning”, *European Journal of Turkish Studies*, 2013: online.

Sonnotlar

1 Alevilik ile Bektaşilik arasındaki farklardan biri, cem törenlerinde dem (an, kan) olarak bilinen ritüel alkol tüketiminin Alevilikte yer almamasıdır. Bektaşi tarikatında dem, “insanın anahtarıdır” şeklinde tanımlanır; kişinin nefsi ve benliği üzerindeki disiplinini ortaya koyan bir araç olarak değer görür. Batın (içsel) ile zahir (dışsal) arasındaki tasavvufi diyalektiğe göre, nefsini terbiye etmiş kişiler tarafından içildiğinde alkol helal kabul edilebilir (Elias 2020).

Sonnotlar

[1] Alevilik ile Bektaşilik arasındaki farklardan biri, cem törenlerinde dem (an, kan) olarak bilinen ritüel alkol tüketiminin Alevilikte yer almamasıdır. Bektaşi tarikatında dem, “insanın anahtarıdır” şeklinde tanımlanır; kişinin nefsi ve benliği üzerindeki disiplinini ortaya koyan bir araç olarak değer görür. Batın (içsel) ile zahir (dışsal) arasındaki tasavvufi diyalektiğe göre, nefsini terbiye etmiş kişiler tarafından içildiğinde alkol helal kabul edilebilir (Elias 2020).

Kaynakça & İleri Okumalar